

КОРЕЙСКИЙ ГРИЛЬ



КОРЕЙСКИЙ ГРИЛЬ – визитная карточка корейской кухни, гастрономический ритуал, популярный во всем мире. Ни одно торжество в Корее не обходится без этой замечательной кулинарной традиции. Ведь, пожалуй, нет ничего более объединяющего, чем совместная готовка и следующая за ней трапеза.

В нашем ГРИЛЬ-ЗАЛЕ гости лично поджаривают на специальной жаровне, встроенной в стол, различные виды мяса, морепродукты и овощи.

КАК ЭТО ЕДЯТ:

1. Обжарьте мясо, морепродукты и овощи, регулируя степень прожарки по своему вкусу.
2. Обмакните кусочек мяса в соус, положите его на лист салата, добавьте острую пасту, закуски и, при желании, рис.
3. Сверните лист салата и наслаждайтесь настоящей корейской трапезой!



차돌박이

ЧАДОЛЬ БАГИ

Тонко нарезанная премиальная мраморная говядина
Подается с листьями салата, овощами для жарки, перцовой пастой и рисом



250 гр. 1450 руб.

ПУСАН СОГОГИ

Премиальная мраморная говядина, маринованная в нашем особом соусе
Подается с листьями салата, овощами для жарки, перцовой пастой и рисом



250 гр. 1950 руб.



부산소고기



생소고기

СЕН СОГОГИ

Вырез из лопаточной части мраморного бычка
Подается с листьями салата, овощами для жарки, перцовой пастой и рисом



250 гр. 1900 руб.

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из свежих овощей для жарки на гриле

300 гр. 550 руб.



야채 플레이팅



삼겹살

САМГЁПСАЛЬ

Нарезка свиной грудинки
Подается с листьями салата,
овощами для жарки, перцовой
пастой и рисом
250 гр. 1250 руб.



목살



МОКСАЛЬ

Нарезка свиной шеи
Подается с листьями салата, овощами
для жарки, перцовой пастой и рисом

250 гр.
1400 руб.



양념목살



ЯННЁМ МОКСАЛЬ

Свиная шея, маринованная
в остром соусе «Яннём»
Подается с листьями салата, овощами
для жарки, перцовой пастой и рисом

250 гр.
1450 руб.



새우

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

маринованные:
- в чесночно-перечном соусе
- в устричном соусе
- в остром чили-соусе

140 гр.
1400 руб.



가리비

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

Камчатский морской гребешок.
Подается с листьями салата,
перцовой пастой и рисом

100 гр.
1500 руб.




ЮККЕДЯН 
 Острый суп с говядиной, соевыми проростками, папоротником, специальной заправкой, крахмальной лапшой и яйцом
 600/200 гр.
 720 руб. 




КИМЧИТИГЕ 
 Острый суп на свиных ребрышках с кимчи и овощами
 600/200 гр.
 690 руб. 



ДЕНДЯНТИГЕ
 Традиционный густой суп со свининой, овощами, тофу, специями и соевой пастой
 600/200 гр.
 670 руб. 



МАНТУГУК
 Суп на говяжьем бульоне с корейскими пельменями, кусочками говядины и тофу
 600/200 гр.
 670 руб. 



ЯНТАН 
 Острый суп из баранины со шпинатом, овощами и специями
 600/200 гр.
 760 руб. 



ГАЛЬБИТИМ

Традиционное корейское блюдо – рагу из говяжьих ребер, томленных в густом сладковатом бульоне с овощами, каштаном, финиками, грибами шиитаке и специями

700/200 гр.
1400 руб.



갈비찜



ГАЛЬБИТАН

Суп на говяжьих ребрышках с овощами и крахмальной лапшой

600/200 гр.
720 руб.



МИЁКГУК

Традиционный суп из морской капусты на говяжьем бульоне с кусочками мяса

600/200 гр.
650 руб.



КУКСУ

Пшеничная лапша в ГОРЯЧЕМ МЯСНОМ или ХОЛОДНОМ ОВОЩНОМ бульоне под топпингом из закусок, овощей и маринованной говядины

600 гр.
650 руб.



МИСО РАМЕН

Традиционная домашняя лапша с мясом, яйцом и соевыми проростками в говяжьем бульоне на основе пасты мисо

500 гр.
630 руб.




ХЕМУЛЬТАН 

Острый суп из морепродуктов
стофу и овощами

600/200 гр.
820 руб.



ХЕМУЛЬ СУНТУБУ 

Острый суп из морепродуктов:
палтус, креветки, мидии, кальмар,
овощи, сунтубу и яйцо

600/200 гр.
850 руб.



КВАНО МЕУНТИГЕ 

Острый суп из палтуса с овощами

600/200 гр.
770 руб.




КИМЧИ СУНТУБУ 

Острый суп на свиных ребрышках
с кимчи, сунтубу и яйцом

600/200 гр.
750 руб.



СОГОГИ СУНТУБУ 

Острый суп из маринованной говядины
с острой заправкой, сунтубу и яйцом

600/200 гр.
750 руб.





100% ХИТ

БИБИМБАП

Рис под корейскими закусками, мясом, овощами и яйцом. Подается с острой перцовой пастой

800 гр.
670 руб.



비빔밥

СИБАС ПО-КОРЕЙСКИ


Острое насыщенное рагу из сибаса, тушенного по-корейски с овощами и специями

800/200 гр.
870 руб.



오징어촉수볶음



ЧОКСУ ПОКЫМ 

Щупальца кальмара, тушенные со свежей капустой, сладким перцем и кусочками свинины

400/200 гр.

720 руб.



ОДИНО ПОКЫМ 

Кальмар, тушенный со сладким перцем, острой перцовой пастой и специями. Подается на рисе

200/200 гр.

670 руб.




오징어볶음



소시지떡볶이



ТОКПОККИ острое с сосисками 

Рисовые брусочки, жаренные с молочными сосисками, в остром соусе

400/200 гр.

690 руб.




ТОКПОККИ с говядиной

Рисовые брусочки, жаренные с говядиной и сладким перцем. Не остро.

400/200 гр.

720 руб.



ТОКПОККИ острое с сыром 

Рисовые брусочки в остром соусе с сыром моцарелла

400/200 гр.

690 руб.



쇠고기떡볶이



КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ: ГОРЯЧИЕ БЛЮДА. ЛАПША

ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ

Традиционная домашняя лапша
собственного приготовления,
жаренная с морепродуктами

500 гр.

690 руб.



ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ

Традиционная домашняя лапша
собственного приготовления,
жаренная с говядиной

500 гр.

610 руб.

ТЯМПОН

Лапша собственного приготовления
в остром бульоне с морепродуктами

400 гр.

820 руб.



ТЯДЯНМЁН

Лапша собственного приготовления
под черным соусом «Тядян» с кусочками
свинины и овощами

500 гр.

640 руб.



ЧАПЧЕ

Крахмальная лапша,
жаренная с овощами и свинойной

400 гр.

650 руб.

ВАНМАНДУ

- С ГОВЯДИНОЙ
- СО СВИНИНОЙ И КАПУСТОЙ
- СО СВИНИНОЙ И КИМЧИ

2 шт.
460 руб.

■ **ВАНМАНДУ** - традиционные корейские паровые пирожки с начинкой из мяса и овощей, классика корейской кухни



왕만두

КИМБАП



김밥

БУЛЬГОГИ КИМБАП 250 гр.
говядина по-корейски, огурец, 450 руб.
морковь, яичный омлет

ТУНА КИМБАП 250 гр.
консервированный тунец, огурец, 450 руб.
яичный омлет, майонез

ЧИЗ КИМЧИ КИМБАП 250 гр.
моцарелла, кимчи, кукуруза 450 руб.
консервированная

ВЕГАН КИМБАП 250 гр.
огурец, сладкий перец, салат, 420 руб.
китайская капуста, кунжут

■ **КИМБАП** - корейские роллы с различными начинками

ТРАДИЦИОННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ



ПЕЛЬМЕНИ ПО-КОРЕЙСКИ 

Острые пельмени со свининой и кимчи
300 гр. 630 руб.



ПЕЛЬМЕНИ ПО-ХАРБИНСКИ

Китайские пельмени: приготовленные НА ПАРУ или ЖАРЕННЫЕ
300 гр. 630 руб.

육회



ЮКХЕ

Нежнейший тартар по-корейски из сырой подмороженной мраморной говядины. Подается под яйцом на корейской груше 260 гр.
750 руб.

두부구이



ЖАРЕННОЕ ТОФУ

Полезнейший, низкокалорийный, богатый растительным белком продукт. Подается с соевым соусом 200 гр.
380 руб.



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Популярнейшее блюдо южнокорейского стритфуда: идеально - с пивом, удобно - на вынос

- ЖАРЕННЫЕ В ПАНИРОВКЕ
- В ОСТРОМ СОУСЕ «ЯННЕМ»

550 гр. 680 руб.

ПАНЧАН (корейские салаты) 100 гр.

КИМЧИ
традиционная корейская острая закуска из пекинской капусты
250 руб.



КАКТУГИ
кимчи из редьки
250 руб.



САХАЛИНСКИЙ ПАПОРОТНИК
по-корейски
500 руб.



САХАЛИНСКИЙ ЛОПУХ
по-корейски
350 руб.



ОГУРЦЫ
по-корейски
200 руб.



СОЕВАЯ СПАРЖА
по-корейски
260 руб.



ХЕ ИЗ ПАЛТУСА
острая закуска из маринованного сырого палтуса
450 руб.



ХЕ ИЗ МИНТАЯ
острая закуска из маринованного сырого минтая
390 руб.



КАЛЬМАР
по-корейски
310 руб.



ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ
по-корейски
260 руб.



МОРКОВЬ
по-корейски
190 руб.



СОЕВЫЕ ПРОРОСТКИ
по-корейски
250 руб.



ГАРНИРЫ

Рис, жаренный с яйцом 250 гр./300 руб.

Рис, жаренный с курицей 250 гр./410 руб.

Рис, жаренный с морепродуктами 250 гр./450 руб.

Рис, жаренный с кимчи 250 гр./400 руб.

Рис, жаренный с баклажаном 250 гр./350 руб.

Рис отварной 200 гр./180 руб.

Картофель фри 100 гр./250 руб.

Картофель по-деревенски 120 гр./250 руб.

Свежие сезонные овощи 120 гр./200 руб.



Рис, жаренный с яйцом

ХИТЫ АЗИИ: САЛАТЫ



ХАРБИНСКИЙ 
Популярнейшее блюдо северных провинций Китая: капуста, морковь, огурец, крахмальная лапша, свинина, китайская заправка
400 гр. 580 руб.



ТАЙСКИЙ 
Классический тайский салат с морепродуктами: спелые томаты, креветки, кальмар, перец чили, репчатый лук, кинза
320 гр. 650 руб.



БИТЫЕ ОГУРЦЫ
Знаменитый китайский салат из огурцов с арахисом в китайском соусе
300 гр. 430 руб.



ЦИНДАО
Традиционный китайский салат из картофеля аль-денте и специй
350 гр. 430 руб.

ХИТЫ АЗИИ: СУПЫ



ТОМ ЯМ 
Легендарный тайский суп на курином бульоне и кокосовом молоке с креветками, кальмарами, шампиньонами, фунчозой, специями и кинзой. Подается с рисом
500 гр. 630 руб.



ФОБО
Национальный вьетнамский суп. Рисовая лапша, слайсы говядины, ростки сои, лук, перец и специи в насыщенном говяжьем бульоне
500 гр. 550 руб.

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ: ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ГОБАЖОУ
Свинина в кляре в кисло-сладком соусе
400 гр. 750 руб.



КУРИЦА в кляре
в кисло-сладком соусе
400 гр. 730 руб.



СВИНАЯ ГРУДИНКА,
жаренная с овощами в устричном соусе
400 гр. 740 руб.



ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ
Баклажан, сладкий перец и картофель, жаренные в устричном соусе
500 гр. 650 руб.

ОХЛАЖДЕННЫЕ НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ ягодный морс, 0.2л	150 руб.
Сок натуральный в ассортименте, 0,2л	150 руб.
Кока-кола, 0.33л	180 руб.
Кока-кола Zero, 0.33л	180 руб.
Фанта, 0.33л	180 руб.
Спрайт, 0.33л	180 руб.
Вода Бонаква газированная, 0.33л	180 руб.
Вода Бонаква негазированная, 0.33л	180 руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Пина Колада, 0.4л ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки, лед	320 руб.
Мохито, 0.4л мята, лайм, сироп, спрайт, лед	320 руб.
Флорида, 0.4л апельсиновый сок, гренадин, лед	320 руб.
Кокосовая Кола, 0.4л кола, кокосовый сироп, лёд	240 руб.

МАНГО ШЕЙК

Яркий насыщенный
коктейль из вьетнамского
манго, молока и меда

0.35л.
380 руб.



ХОЛОДНЫЙ КОФЕ И ЧАЙ

Американо-Айс, 0.4л	180 руб.
Капучино-Айс, 0.4л	260 руб.
Мятный Айс-Латте, 0.4л	280 руб.
Бамбл Кофе, 0.3л веселый полосатый цитрусовый напиток с отчетливым кофейным вкусом и ноткой карамели	280 руб.
Капучино Кулер, 0.4л великолепное сочетание кофе, мороженого, шоколадного сиропа, льда и взбитых сливок	350 руб.
Чай со льдом, 0.4л черный или зеленый	180 руб.
Тутти Фрутти Айс, 0.4л яркий тропический чай с кусочками фруктов, фруктовыми сиропами и льдом	300 руб.
Мятный Бриз 0.4л зеленый чай с листочками мяты, ломтиком лимона, мятным сиропом и льдом	300 руб.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

апельсин	0,2л.
яблоко	
морковь	350 руб.

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

ИМБИРНОЕ МОХИТО
ЛИМОННЫЙ АПЕЛЬСИН
МЯТНОЕ ЯБЛОКО

1 литр 750 руб.



КОФЕ И КАКАО

Эспрессо	60 мл.	120 руб.
Двойной Эспрессо	100 мл.	180 руб.
Американо	180 мл.	150 руб.
Капучино	180 мл.	190 руб.
Двойной Капучино	360 мл.	320 руб.
Латте	220 мл.	190 руб.
Флэт Уайт	210 мл.	220 руб.
Кофе Глясе	210 мл.	220 руб.
Карамельный Макиато	180 мл.	250 руб.
Раф-кофе	220 мл.	240 руб.
Апельсиновый раф	220 мл.	280 руб.
Какао	200 мл.	190 руб.

ДОБАВЬТЕ: сироп, маршмелки, взбитые сливки

КАПУЧИНО: вариации на тему

ПОП-КОРН ДАБЛ КАПУЧИНО

двойной капучино, сироп «Попкорн», попкорн

ОРЕО ДАБЛ КАПУЧИНО

двойной капучино, сироп «Шоколад», печенки орео

МАРШМЕЛЛОУ ДАБЛ КАПУЧИНО

двойной капучино, сироп «Маршмеллоу», маршмелки

450/20/20

360 руб.



ЧАЙ



Все наши чаи можно заваривать несколько раз; попросите официанта подлить кипяточку!

БОРИ ЧА

КОРЕЙСКИЙ традиционный напиток из жареных ячменных зерен. Обладает тонким приятным ароматом ячменного хлеба. Не содержит кофеина

ГЕНМАЙЧА

Классический ЯПОНСКИЙ чай. Отличается уникальным ароматом и вкусом: чайные листья смешивают с неочищенным обжаренным воздушным рисом

Черный чай АССАМ

Индийский черный чай янтарного цвета из листьев среднего размера и типов. Отличается сложным, постепенно раскрывающимся вкусом

ЭРЛ ГРЕЙ Классик

«Эрл Грей» с бергамотом – крупнолистовой чай из Индии, ароматизированный натуральными маслами цитрусовых. Запоминается глубоким, пряным вкусом, тонким ароматом и отличным тонизирующим эффектом

СЕНЧА

Классический китайский зеленый чай. Отличается высоким содержанием антиоксидантов, положительным влиянием на сердечно-сосудистую систему и работу мозга

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Самый популярный сорт улуна. Чашечка чая оставляет мягкое послевкусие взбитых сливок. В сердце композиции сладкие нотки, сбалансированные легкой горчинкой.

Улун ТЕ ГУАНЬ ИНЬ

Полуферментированный улун и один из самых знаменитых китайских чаев. Этому чаю свойственен сливочный вкус и густой цветочный аромат. Богат антиоксидантами

Жасминовый чай ХУА ЧЖУ ЧА

Имеет благородный и мягкий вкус. Цветочный запах ненавязчив. Содержит много антиоксидантов и обладает противомикробным эффектом

Нахальный ФРУКТ

Фруктовая смесь, содержащая шиповник, цветки гибискуса, изюм, ломтики папайи, яблок и ананаса и ароматизированная натуральными маслами

РОЙБУШ Апельсиновый Крем

Ройбуш с добавлением цедры апельсина и нежным сливочно-апельсиновым вкусом

ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ АЗИИ



ТАЙЯКИ

Печенье в форме рыбки
с разными начинками

- СО СЛАДКОЙ КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ
- С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ
- С СЫРОМ
- С ШОКОЛАДОМ

2 шт.
450 руб.



ТИНПАН С ФАСОЛЬЮ

Традиционный корейский десерт:
паровые булочки со сладкой
начинкой из красной фасоли

2 шт.
380 руб.



МОТИ

Традиционная японская сладость: шарики
из рисового теста с различными начинками:

- манго-моти
- шоколад-мята
- клубничный чизкейк

50 гр.
240 руб.

МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНОЕ (1 шарик) 120 руб.

ШОКОЛАДНОЕ (1 шарик) 120 руб.

КЛУБНИЧНОЕ (1 шарик) 120 руб.

1 порция - 3 шарика

МИЛКШЕЙК

ВАНИЛЬНЫЙ 400 мл. 320 руб.

ШОКОЛАДНЫЙ 400 мл. 320 руб.

КЛУБНИКА 400 мл. 320 руб.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Сем №1

Молочные сосиски,
картошка фри/рис/
картофельные дольки
овощи и фрукты

580 руб.



Сем №2

Куриные котлетки,
картошка фри/рис/
картофельные дольки
овощи и фрукты

580 руб.



Десерты:

Свикерс милкшейк 400 мл./310 руб.



Молочный коктейль с Ванильным Мороженым,
карамельным и Шоколадным сиропами, арахисом
и Взбитыми сливками

