

KOREANSK SMAKRESA
EXPEDITIONEN

850 / PERSON

YEONEOJANG

Sojamarinerad ASC-lax från Färöarna, yuzu-sabayonne, kall dashi på perilla & grönt te, regnbågsrom, jalapeno, grön sparris

GUKSU

Nudlar från Nordic Noodles, creme på eko-äggula, vårlök & ingefära-vinäggrett, buljong på Namu´s peaso & syrat smör, vit sparris i söt gochujang, krisp av ramslök & zero-waste ris

YANGGOCHI

Binchotangrillat svensk lamm med “tare” på koji, shii-take och spiskummin, Fyrtårnsost & doenjang “Gougere”, Karl-Johansvampsmajonnäs, pinjenöt, vit kimchi på mini rättika

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans ssamsås, sojaaioli
Lägg till perilla ört / 45

DAEHWANG

Rabarbersorbet, fingerlime, jordgubbsamazake från sommaren -24, risvinsgel, pistageolja, svart sesam

TILLHÖRANDE VIN | 640

WEINGUT ARNDORFER

Gruner Veltliner 2024, Kamptal, Österrike

ORANGE CATTIN

Pinot gris, 2021, Alsace, Frankrike

CASA LLUCH

Tempranillo, 2023, Valencia, Spanien

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

MATTEO SORIA

Moscato di asti, 2023, Tinella, Italien

TILLHÖRANDE DRYCK | 630

GAJI ALE & SOJU INFUSERAD
MED SHISO

Vår egna fruktiga ale tillsammans med Koreas älskade soju- ett milt destillat (20,1%) av ris och sötpotatis infuserat med shiso

ORANGE CATTIN

Pinot gris, 2021, Alsace, Frankrike

OI JANGLO

Lätt saltad gurka, fläder, junmai ginjo saké, soda
Cocktail gjord för att passa till Yanggochi

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

MATTEO SORIA

Moscato di asti, 2023, Tinella, Italien

TILLÄGG FÖR EXPEDITIONEN - CAVIAR

Caviar från Artic Roe of Scandinavia, Småland med sjögräskrisp “Gim-gui”.
10g Arctic tradition 370kr, 25g Arctic Tradition 799kr

EXPEDITIONEN beställs av samtliga runt bordet.
Vi anpassar menyn individuellt efter allergier, veg etc

KOREANSK SMAKRESA
RESAN

560 / PERSON

YEONEOJANG

Sojamarinerad ASC-lax från Färöarna, yuzu-sabayonne, kall dashi på perilla & grönt te, regnbågsrom, jalapeno, grön sparris

YANGGOCHI

Binchotangrillat svensk lamm med “tare” på koji, shiitake och spiskummin, Fyrtårnsost & doenjang “Gougere”, Karl-Johansvampsmajonnäs, pinjenöt, vit kimchi på mini rättika

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans, ssamsås, sojaaioli
Lägg till perilla ört / 45

TILLHÖRANDE VIN | 405

WEINGUT ARNDORFER

Gruner Veltliner 2024, Kamptal, Österrike

CASA LLUCH

Tempranillo, 2023, Valencia, Spanien

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

TILLHÖRANDE DRYCK | 405

GAJI ALE & SOJU INFUSERAD
MED SHISO

Vår egna fruktiga ale tillsammans med Koreas älskade soju- ett milt destillat (20,1%) av ris och sötpotatis infuserat med shiso

OI JANGLO

Lätt saltad gurka, fläder, junmai ginjo saké, soda
Cocktail gjord för att passa till Yanggochi

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

TILLÄGG FÖR RESAN - CAVIAR

Caviar från Artic Roe of Scandinavia, Småland, med sjögräskrisp “Gim-gui”.
10g Arctic tradition 370kr, 25g Arctic Tradition 799kr

RESAN beställs av samtliga runt bordet.
Vi anpassar menyn individuellt efter allergier, veg etc

나무

KVÄLLSMENY

VI REKOMENDERAR 3-4 RÄTTER/PP

MELLANRÄTTER

YUKHWE | 170

Handskuren råbiff från Sjöbo, sesam, chili, mjölksyrad kålrabbi, kimchismör, eko äggcreme “mayak gyeran”, friterad lök

HONGHAB MAEUNTANG | 165

MSC blåmusslor från Limfjorden, het buljong på Hiramasa-dashi & MSC skaldjur, grädde, grillad lök & kycklingskinn-olja

YEONEOJANG | 195

Sojamarinerad ASC- lax från Färöarna, yuzu-sabayonne, kall dashi på perilla & grönt the, regnbågsrom, jalapeno, grön sparris

CHIKIN “KOREAN FRIED CHICKEN” | 155

Dubbelfriterade kycklingvingar från Knäred, het-söt gochujangsås, gurkpickles

MANDU | 165

4st nygjorda dumplings på fläsk från Eslöv, MSC-räka, & MSC-pilgrimsmusla, gochugaru. Serveras med sojadipp & Namu´s chiliolja

GUKSU | 170

Nudlar från Nordic Noodles, creme på eko-äggula, vårlök & ingefära-vinägrett, buljong på Namu´s peaso & syrat smör, vit sparris i söt gochujang, krisp på ramlök & zero-waste ris

YANGGOCHI | 200

Binchotangrillat svensk lamm med “tare” på koji, shiitake och spiskummin, Fyrtårnsost & doenjang “Gougere”, Karl-Johansvampsmajonnäs, pinjenöt, vit kimchi på mini rättika

JOOK | 180

Friterat krämigt ris, 10 g svart tryffel, hasselnötsolja, 6 månaders fermenterad brysselkåls-kimchi, eko fyrtårnsost (pesc)

SVAMP BAO | 170

Två hembakade ångade bröd, friterad ostronskivling & portabello från Saxtorp, rättika & jalapeno jangajji, yuzuemulsion, koriander (veg)

GUA BAO | 170

Två hembakade ångade bröd, grillat sidfläsk från Eslöv, hoisin, Namu hotsauce, picklad gurka, koriander

STÖRRE

SSAM | 380/315

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad. Serveras med ris, banchans, ssamsås och sojaaioli.
Går att få vegetarisk, då med friterad marinerad tofu
Lägg till perilla ört / 45

SNACKS

KAEBIA | 399 | 835

Caviar från Arctic Roe of Scandinavia, Småland. 10g/25g. Serveras med sjögräskrisp “gim gui”

EDAMAMEBÖNOR | 80

Ekologiska & ångade, chilisalt

FLÄSKSVÅLAR | 70

På Eslövsgris, doenjang

TILLÄGG

KLASSISK KIMCHI | 40

VEGANSK KIMCHI | 40

MALMÖ BÖNGRODDAR, SESAM | 40

OI MUCHIM - KOREANSK GURKSALLAD | 40

WAKAME MED ROSTAD VITLÖK & VIT SOJA | 40

SKOGSÖRONSVAMP | SOJA, SZECHUAN | 40

CHILI, BLEKSELLERI & LÖK JANGAJJI | 40

SPICY KIMCHI | 45

RIS | 40

BANCHANFAT | 170

DESSERT

DAEHWANG | 145

Rabarbersorbet, fingerlime, jordgubbsamazake från sommaren -24, risvinsgel, pistageolja, svart sesam

MANDARINTARTE | 145

Cheong av eko-mandarin, bourbonvanilj creme patissiere, kol-sotad maräng med bergamott

나무

Namu betyder träd på koreanska. Vårt Namu har rötterna i Korea men växer här, mitt i Malmö. Vi hämtar inspiration från det koreanska köket, men väljer gärna råvaror från vår närhet.

- Vi arbetar aktivt med ett hållbarhetsperspektiv och zero-waste tänk.
- I vår nuvarande meny speglas det delvis genom:
- Böngroddar & tofu odlas & produceras i Malmö
 - Våra ekologiska ägg kommer från Hyllehög i Vellinge
 - Endast grönlistad fisk & skaldjur
 - 800L risvinäger ersätts årligen med skånsk äppelcider
 - Vi använder 0% GMO, palmolja eller rödlistade arter

Vid frågor kring allergener, fråga din servitör som gärna hjälper dig!
Vi är en kontantfri restaurang