

KOREANSK SMAKRESA
EXPEDITIONEN

790 / PERSON

YEONEOJANG

“Sashimi” på yeoneojang-marinerad ASC-lax från Färöarna, grillad citrus-ponzu, Namu´s gochujang & bergamotte-miso från 2024, basilikaolja, perilla, vitlökskrisp

MEMIL-CHA GUKSU

Kalla so-myeon nudlar, rostat bovete & grönt te-buljong, färsk majs, sesam, tofu, pinjenöt, soja-pärlor, syrlig rättika, popcorn på Österlen-majs i brynt smör & soja

DWAEJI GOGI

Rostad fläskside från Eslöv, baconkimchi, eko-burrata från La Treccia i Köpenhamn, grillad nori & zero waste riskrisp, vårlöks-jangajji, doenjang, kalv demi-glace, picklade senapsfrön

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans ssamsås, sojaaioli

Lägg till perilla ört / 40

BAESSUK

Päron med eko-ingefära, Åhus-honung & svartpeppar, fläder & yuzusorbet, dalgona, yoghurtmaräng, vaniljcreme

TILLHÖRANDE VIN | 665

SKYPHOS

Assyrtiko, 2023, Naooussa, Grekland

CHAMPALOU

Chenin Blanc, 2023, Loire, Frankrike

ROCCHÉ COSTAMAGNA

Barbera, 2022, Piemonte, Italien

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

MATTEO SORIA

Moscato di asti, 2023, Tinella, Italien

TILLHÖRANDE DRYCK | 610

GAJI ALE & SOJU INFUSERAD
MED BASILIKA

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

CHAMPALOU

Chenin Blanc, 2023, Loire, Frankrike

TTALGI

Skånska jordgubbar, shiso, ekologisk vodka, umeshu
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

Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket

KOREANSK SMAKRESA
RESAN

530 / PERSON

YEONEOJANG

“Sashimi” på yeoneojang-marinerad ASC-lax från Färöarna, grillad citrus-ponzu, Namu´s gochujang & bergamotte-miso från 2024, basilikaolja, perilla, vitlökskrisp

DWAEJI GOGI

Rostad fläskside från Eslöv, baconkimchi, eko-burrata från La Treccia i Köpenhamn, grillad nori & zero waste riskrisp, vårlöks-jangajji, doenjang, kalv demi-glace, picklade senapsfrön

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans, ssamsås, sojaaioli
Lägg till perilla ört / 40

TILLHÖRANDE VIN | 430

SKYPHOS

Assyrtiko, 2023, Naooussa, Grekland

ROCCHÉ COSTAMAGNA

Barbera, 2022, Piemonte, Italien

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

TILLHÖRANDE DRYCK | 410

GAJI ALE & SOJU INFUSERAD
MED BASILIKA

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

TTALGI

Skånska jordgubbar, shiso, ekologisk vodka, umeshu
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
Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket

나무

KVÄLLSMENY

VI REKOMENDERAR 3-4 RÄTTER/PP

MELLANRÄTTER

YUKHWE | 180

Handskuren råbiff på skänst misomarinerat innanlår, riven äggula med gochugaru, sjögräskrisp “gim-gui”, perilla, sojapicklad shimejisvamp

YEONEOJANG | 175

“Sashimi” på yeoneojang-marinerad ASC-lax från Färöarna, grillad citrus-ponzu, Namu´s gochujang & bergamotte-miso från 2024, basilikaolja, perilla, vitlökskrisp

CHIKIN “KOREAN FRIED CHICKEN”| 165

Dubbelfriterade kycklingvingar från Knäred, het-söt gochujangsås, kkakdugi & eko-vattemelon

TTEOKBOKKI | 170

Stekta koreanska riskakor i sås på rostad vitlök & doenjang, serveras med banchan på skånska tomater i daedegi (veg)

MANDU | 165

4st nygjorda dumplings på eko-nötfärs från Forsby Ångar, het yangnyeom-dip med havskräftsolja & fikonblad från Bokeslundsgården

MEMIL-CHA GUKSU| 165

Kalla so-myeon nudlar, rostät bovete & grönt te-buljong, färsk majs, sesam, tofu, pinjenöt, soja-pärlor, syrlig rättika, popcorn på Österlen-majs i brynt smör & soja (veg)

DWAEJI-GOGI | 200

Rostad fläksida från Eslöv, baconkimchi, eko-burrata från La Treccia i Köpenhamn, grillad nori & zero waste riskrisp, vårlöks-jangajji, doenjang, kalv demi-glace, picklade senapsfrön

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 / 40

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

SAXTORP-SHIITAKE | SÖTSOJA | 55

CHILI, BLEKSELLERI & LÖK JANGAJJI | 40

SPICY KIMCHI | 45

RIS | 40

BANCHANFAT | 170

DESSERT

BAESSUK | 145

Päron med eko-ingefära, Åhus-honung & svartpeppar, fläder & yuzusorbet, dalgona, yoghurtmaräng, vaniljcreme

SESAM | 160

Svart sesamglass, chokladkaka på fairtradechoklad, rostade lokala jordgubbar, olja på vinbärsblad från Bokeslundsgården, kolasås med Karl-Johansvamp

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
 - 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!
Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket

Vi är en kontantfri restaurang