

KOREAN BBQ

Ni grillar själva vid bordet och njuter av maten varm direkt från grillen.

Det grillade lindas in i salladsbad tillsammans med ris, sås & banchans och äts med händerna.

Vi rekommenderar 1-2 mellanrätter per person från vår meny att dela på kring bordet medan vi förbereder grillen.

INGÅR I KOREAN BBQ

Bordsgrill, salladsblad att linda in det grillade, ris, ssamsås, soja-mayo, banchans, rå vitlök & chili att grilla.

Banchans:

Namu's Kimchi
Sjögräs

Sesamböngroddar från Malmö
Skånska tomater i dadegi
(1st påfyllning av banchans ingår)
Lägg till perilla-ört 1 40

VÄLJ PROTEIN TILL GRILLEN (För 1 Person)

WAGYU "A5" KAGOSHIMA, JAPAN | 1300 /pers

200g högrev serveras m. bulgogimarinad bredvid

SVENSK RYGGBIFF | 450 / pers
150g marinerad m. bulgogi

FLÄSKSIDA FRÅN ESLÖV | 385 / pers
150g marinerad m. het gochujang & sött risvin

PORTABELLO FRÅN SAXTORP & TOFU FRÅN MALMÖ (veg)
385 /pers

Bulgogomarinerad portabello, Tofu marinerad i het gochujang & sött risvin

PÅFYLNING AV PROTEIN

Wagyu "A5" 200g - 1000 kr
Ryggbiff 150g - 185kr
Fläskside 150g - 135kr
Portabello & Tofu - 135kr

Korean BBQ beställs av minst 2 personer.

DRYCK TILL BBQ

REKOMENDERAD DRYCK

KVÄLLENS RÖDA | 150

KVÄLLENS VITA | 150

NAMU LAGER OCH SOJU | 145

GAJI ALE | 95

COCKTAILS

SAGWA | 185

Norrbotten destilleri Vodka, syrliga svenska äpplen, rostat ris, dill, sechuan peppar

TALGI | 170

Skånska jordgubbar, shiso, vodka, umeshu

ALKOHOLFRI DRYCK

MELLERUD PILSNER | 55

ÄPPELCIDER | 60

GRUDEHOLMS RABARBERDRYCK | 55

나무

KVÄLLSMENY

MELLANRÄTTER

YUKHWE | 180

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

YEONEOJANG | 175

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

CHIKIN “KOREAN FRIED CHICKEN”| 165

Dubbelfriterade kycklingvingar från Knäred, het-söt gochujangsås, kkakd\$ugi & eko-vattemelon

TTEOKBOKKI | 170

Stekta koreanska riskakor i sås på rostad vitlök & doenjang, serveras med banchan på skånska tomater i dadaegi

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, rostad bovete & grönt te-buljong, färsk majs, sesam, tofu, pinjenöt, soja-pärlor, syrlig rättika, popcorn på Österlen-majs i brynt smör & soja

DWAEJI-GOGI | 200

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

SVAMP BAO | 170

Två hembakade ångade bröd, friterad svamp från Saxtorp, rättika & jalapeno jangajji, yzuemulsion, koriander (veg)

GAO BAO | 170

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

SNACKS

KAEBIA | 399 | 835

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

ÅNGADE EKO EDAMAMEBÖNOR, CHILISALT | 80

FLÄSKSVÅLAR PÅ ESLÖVS GRIS, DOENJANG | 70

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 | SÖTISOJA | 55

CHILI, BLEKSELLERI & LÖK JANGAJJI | 40

SPICY KIMCHI | 45

RIS | 40

DESSERT

BAESUK | 145

Päron med eko-ingefära, Åhus-honung & peppar, sorbet på fläder & yuzu, dalgona yoghurtmaräng, vaniljcreme

SESAM | 160

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

KOREAN BBQ

나무

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 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