

NAMU 나무

I lunchen ingår filtrerat vatten samt kaffe och te efter maten

BIBIMBAP MED HÖGREV // 185

Ris, picklade och marinerade grönsaker, bulgogi-högre, kimchi, Hyllehög - ägg 63°, bibimbapsås (Högre av nöt från finska Lappland som betar fritt utan soja och GMO) Äts bäst med sked

BIBIMBAP MED FRITERAD TOFU // 165

Som ovan men med friterad tofu från Malmö

HWE-BAP // 235

Rå "yeonjang" marinerad ASC-lax från Färöarna, gochujangmajonnäs, ljummet ris med sesamolja, kålsallad med eko-havtorn, gurka, riskrisp, sallad & örter

PAJEON // 175

Kimchipannkaka med fricsésallad, purjolökskimchi, creme fraiche, sidfläsk & syrlig sojadicke

GUA BAO // 190

Två hembakade ångade bröd, grillat sidfläsk från Eslöv, hoisin, Namu hotsauce, gurka och koriander. Serveras med en sallad med krämig kimchidressing

TILLÄGG

KIMCHI // 45

ÅNGADE EKO EDAMAMEBÖNOR // 80

Ångade edamamebönor med chilisalt

FLÄSKSVÅLAR PÅ ESLÖVSGRIS, DOENJANG // 70

KAEBIA // 370/799

Caviar från Arctic Roe of Skandinavien, Småland, 10g/25 g.

Serveras med sjögräskrisp "gim gui"

NAMULUNCH 3-RÄTTERS // 455

Trerätters lunch; förrätt, varmrätt & dessert
komponerat av vårt kök

DESSERT

SESAM // 160

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

DRYCK

UNIVERSAL // 650/140

Riesling, Jennie Walldén, 2020, Mosel, Tyskland

SOPHIE SCHAAL // 845/160

Pinot gris, 2023, Alsace, Frankrike

BEUJOLAIS // 600 /140

Gamay, 2023, Beujolais, Frankrike

SESSANTENARIO SALENTO // 680/145

Malvasia 2013, Puglia, Italien

NAMU LAGER // 90

Öl 4,8 %- Ljus lager med smak av äpple & ingefära, Sibbarp, Malmö

GAJI ALE // 95

Öl 5 %- Ale, Sibbarp, Malmö

79:ANS / CITRA IPA // 100

Lager/IPA på fat - Sibbarps, Sverige

MELLERUDS, NON-ALCO, // 49

KOLSYRAD LEMONAD, INGEFÄRA // 49

RABARBERDRYCK // 49

ÄPPELCIDER PÅ SKÅNSKA ÄPPLEN // 49

BUBBELVATTEN 75 CL // 45

나무