

NAMU 나무

I lunchen ingår filtrerat vatten samt kaffe och te efter maten

BIBIMBAP MED KYCKLING ELLER TOFU // 170/160

Bulgogi-kycklinglår från Knäred eller friterad tofu från Malmö, ris, picklade & marinerade grönsaker, Namu´s kimchi, Hyllehög - ägg 63°, bibimbapsås. Äts bäst med sked

RAMYUN // 210

Buljong på rostad Knäredskyckling, färska nudlar från Nordic Noodles, Namu´s chiliolja, fläksida från Eslöv, knarkägg, grönt. Vi rekommenderar kimchi till

VECKANS SPECIAL // 175

Wokad svensk karré i sötstark gochujang, morot, perilla-ört, lök, svartkål & syrlig rättika. Serveras med ris

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, CHILISALT // 80

NAMU HOTSAUCE // 35

Fermenterad chilisås på grillad chili, lök, vitlök, havssalt, koji

FLÄSKSVÅLAR PÅ ESLÖVSGRIS, DOENJANG // 70

KAEBIA // 370/799

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

Serveras med sjögräskrisp "gim gui"

Vid frågor om allergener eller köttets ursprung, fråga din servitör. Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket

NAMULUNCH 3-RÄTTERS // 455

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

DESSERT

CHERRY // 85

Syrlig körsbärssorbet, kärnmjök & Åhus-pannacotta, bipollen & brynt smör

DRYCK

UNIVERSAL // 725/150

Riesling, Jennie Walldén, 2020, Mosel, Tyskland

SKYPHOS // 650 / 140

Assyrtiko, 2023, Noussa, Grekland

BEUJOLAIS // 700 / 140

Gamay, 2023, Beujolais, Frankrike

SESSANTENARIO SALENTO // 750/150

Malvasia 2023, 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, // 55

KOLSYRAD LEMONAD, INGEFÄRA // 50

RABARBERDRYCK // 60

ÄPPELCIDER PÅ SKÅNSKA ÄPPLEN // 60

BUBBELVATTEN 75 CL // 40

나무