

KOREANSK SMAKRESA
EXPEDITIONEN

870 / PERSON

YUKHWE

Rå svensk ryggbiff i sesam & sojamarinad, pinjenöt & jordärtskocks-krisp, nashipäron, perilla, svart vitlök & eko-äggcreme, rättika

YACHAE-GUI TTEOKBOKKI

Kolgrillad eko-aubergine & zucchini, gochujang, svartkål, sjögräskrisp, skum på skånsk Grana-ost, tteokbokki, jangajji-picklad shimejisvamp

YEONEO GUI

Sotad, 24h “misozuke” marinerad ASC-lax från Färöarna, vassle & kojisås, Namu hotsauce, dansk forellrom, kålrabbi, yuzu, ingefära

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i sal-ladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans ssamsås, sojaaioli

Lägg till perilla ört / 40

Uppgradera din upplevelse genom att byta ut flanksteken till binchotangrillad & bulgogimarinerad Wagyu A5 Chuck rib från Kagoshima, Japan / 1350 för två personer 200g / 1450 för en person 200 g

HOTTEOK | 150

Syrlig körsbärssorbet, kärmjölk & Åhus-honungspannacotta, bipollen, brynt smör, nygjord hotteok med röd bönpasta och mörk Fairtrade choklad

TILLHÖRANDE VIN | 695

ORANGE CATTIN

Pinot gris, 2023, Alsace, Frankrike

WEINGUT SCHEURMANN

Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

ETNA BIANCO

Carricante, 2024, Sicilien, Italien

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

MATTEO SORIA

Moscato di asti, 2023, Tinella, Italien

TILLHÖRANDE DRYCK | 665

GAJI ALE & SOJU

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

WEINGUT SCHEURMANN

Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

ANNYEONG

Havtorn, yuzu, gin

Cocktail gjord för att passa till Yeoneo gui

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

570 / PERSON

YUKHWE

Rå svensk ryggbiff i sesam & sojamarinad, pinjenöt & jordärtskocks-krisp, nashipäron, perilla, svart vitlök & eko-äggcreme, rättika

YEONEO GUI

Sotad, 24h “misozuke” marinerad ASC-lax från Färöarna, vassle & kojisås, Namu hotsauce, dansk forellrom, kålrabbi, yuzu, ingefära

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i sal-ladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans ssamsås, sojaaioli

Lägg till perilla ört / 40

Uppgradera din upplevelse genom att byta ut flanksteken till binchotangrillad & bulgogimarinerad Wagyu A5 Chuck rib från Kagoshima, Japan / 1350 för två personer 200 g / 1450 för en person 200 g

TILLHÖRANDE VIN | 495

ORANGE CATTIN

Pinot gris, 2023, Alsace, Frankrike

ETNA BIANCO

Carricante, 2024, Sicilien, Italien

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

TILLHÖRANDE DRYCK | 465

GAJI ALE & SOJU

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

ANNYEONG

Havtorn, yuzu, gin

Cocktail gjord för att passa till Yeoneo gui

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

KVÄLLSMENY

VI REKOMENDERAR 3-4 RÄTTER/PP

MELLANRÄTTER

YUKHWE | 190

Rå svensk ryggbiff i sesam & sojamarinad, pinjenöt & jordärtskocks-krisp, nashipåron, perilla, svart vitlök & eko-äggcreme, rättika

HWE | 190

50g färsk ASC Hiramasa “sashimi” från Danmark med chojang-dip

GEJANG JEON | 175

4 st friterade “pate a choux” med handskalad krabba från Hitra i Norge & het gochujang med soja & dashi-dip

MANDU | 165

4st nygjorda dumplings på eko-vete & skånskt fläsk med lardo -12 månader, grön chili, ingefära & vårlöks-dip

YACHAE-GUI TTEOKBOKKI | 185

Kolgrillad eko-aubergine & zucchini, gochujang, svartkål, sjögräskrisp, skum på skånsk Grana-ost, tteokbokki, jangajji-picklad shimejisvamp (veg)

YUKGAEJANG SOBA | 195

Stark biffbuljong med gochugaru & ingefära, gräsbetes-oxkind från Finland, eko-bovetenudlar, skånsk pumpa

YEONEO GUI | 240

Sotad, 24h “misozuke” marinerad ASC-lax från Färöarna, vassle & kojisås, Namu hotsauce, dansk forellrom, kålrabbi, yuzu, ingefära

SVAMP BAO | 170

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

GUA BAO | 170

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

STÖRRE

SSAM | 390/315

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts i salladsblad. Serveras med ris, banchans, ssamsås, sojaaoli. Går att få vegetarisk, då med friterad marinerad tofu.

Lägg till perilla ört / 40

Uppgradera din upplevelse genom att byta ut flanksteken till binchotangrillad & bulgogimarinerad Wagyu A5 Chuck rib från Kagoshima, Japan / 1350 för två personer 200 g / 1450 för en person 200 g

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

KIMCHI (KLASSISK ELLER VEGANSK) | 40

SPICY KIMCHI | 45

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

RIS | 40

BANCHANFAT | 170

DESSERT

HOTTEOK | 150

Syrlig körsbärssorbet, kärnmjölk & Åhus-honungspannacotta, bipollen, brynt smör, nygjord hotteok med röd bönpasta och mörk Fairtrade choklad

HOBAK JOOK | 150

Glass på Namu´s makgeolli, crisoy rice “nurungji” pumpacreme, karamell, kallpressad pumpafrö-olja, havtorn, zero waste påron

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.

APÉRITIF

KVÄLLENS COCKTAIL | 185

CAVA | 150

EDAMAMEBÖNOR | 80

FLÄSKSVÅL | 70

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
- 250L risvinäger ersätts årligen med skånsk äppelcider
- Vi använder 0% GMO, palmolja eller rödlistade arter
- Allt grillat aubergineskal sparas till aubergine-peaso

Vid frågor kring allergener eller köttets ursprung, fråga din servitör som gärna hjälper dig!
Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket

Vi är en kontantfri restaurang