

KOREANSK JULMENY
SEOUL

885 / PERSON

NOKDO-JEON TACO

Rå ASC-lax från Färöarna, chojang-sås på Namu´s gochujang, fläderkapis från sommaren -25, perilla, krispig mungböns-taco

GALIBI

Sotad rå MSC-pilgrismussla, ponzu på fermenterad rabarber & jordgubbe från Maj -25, nori, svartvinbärsblads-majonnäs, pumpafrö-olja, vitlökschips, jalapeno

HEONO BEOTO

Kolgrillad eko-beta, smör & Åhushonungs-glaze, skånska körsbär i sake & lagrad körsbärsvinäger, vit kimchi, eko-stracciatella från Köpenhamn, pinjenöt, rostad vitlökscreme

DONKASSEU

Friterad tupp från Mariebergs gård - marinerad i koji & kärnmjolk, donkassau-sås, chilolja, picklad rättika, zucchini, grön chili jangajji

SSAM

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

Lägg till perilla ört / 40

Uppgradera flanksteken till binchotangrillad

Wagyu A5 Chuck rib, Kagoshima, Japan

/ 1300 för två personer 200g

/ 1450 för en person 200 g

KALEOMEL

Sorbet på havtorn & nyponros från Borstahusen, brioche dränkt i miso-karamell, passionfrukts-maräng, sansho & fänkål

SATANG

Pralin från Chocolate, Helsingborg & Namu´s julkola

TILLÄGG FÖR SEOUL - CAVIAR

Caviar från Artic Roe of Scandinavia, Småland med sjögräskrisp “Gim-gui”.
10g 370kr, 25g 799kr

SEOUL 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
BUSAN

650 / PERSON

NOKDO-JEON TACO

Rå ASC-lax från Färöarna, chojang-sås på Namu´s gochujang, fläderkapis från sommaren -25, perilla, krispig mungböns-taco

DONKASSEU

Friterad tupp från Mariebergs gård - marinerad i koji & kärnmjolk, donkassau-sås, chilolja, picklad rättika, zucchini, grön chili jangajji

SSAM

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

Lägg till perilla ört / 40

Uppgradera flanksteken till binchotangrillad

Wagyu A5 Chuck rib, Kagoshima, Japan

/ 1300 för två personer 200 g

/ 1450 för en person 200 g

KALEOMEL

Sorbet på havtorn & nyponros från Borstahusen, brioche dränkt i miso-karamell, passionfrukts-maräng, sansho & fänkål

TILLHÖRANDE VIN | 690

WEINGUT SCHEURMANN

Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

BASIS

Pinot Noir, 2023, Baden, Tyskland

SUMAEST SALENTO

Susumaniello, 2019, Puglia, Italien

ESSENSIA

Orange muscat, 2022, Reedley, Kalifornien

TILLHÖRANDE DRYCK | 575

NAMULAGER & SOJU

Vår egna lager med smak av äpple & ingefära tillsammans med Koreas älskade soju- ett milt destillat (20,1%) gjort av ris

GOZENSHU NIGORI

Sake, Okayama, Japan

SUMAEST SALENTO

Susumaniello, 2019, Puglia, Italien

JUNMAI UMESHU

Umeshu, Okayam, Japan

TILLÄGG FÖR BUSAN - CAVIAR

Caviar från Artic Roe of Scandinavia, Småland, med sjögräskrisp “Gim-gui”.
10g 370kr, 25g 799kr

BUSAN 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

NOKDO-JEON TACO | 185

Rå ASC-lax från Färöarna, chojang-sås på Namu´s gochujang, fläderkapis från sommaren -25, perilla, krispig mungböns-taco

GALIBI | 195

Sotad rå MSC-pilgrimsmussla, ponzu på fermenterad rabarber & jordgubbe från Maj -25, nori, svartvinbärsblads-majonnäs, kallpressad pumpafrö-olja, vitlökschips, jalapeno

HEONO BEOTO | 175

Kolgrillad eko-beta, smör & Åhushonungs-glaze, skånska körsbär i sake & lagrad körsbärsvinäger, vit kimchi, eko-stracciatella från Köpenhamn, pinjenöt, rostad vitlökscreme

MANDU | 165

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

YUKGAEJANG SOBA | 195

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

DONKASSEU | 180

Friterad tupp från Mariebergs gård - marinerad i koji & kärnmjolk, donkasseu-sås, chilolja, picklad rättika, zucchini, grön chili jangajji

SVAMP BAO | 170

Två hembakade ångade bröd, friterad ostronskivling & portabello från Saxtorp, rättika & jalapeno jangajji, yuzuemulsion, 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, sojaaioli. Går att få **vegetarisk**, då med friterad marinerad tofu.

Lägg till perilla ört / 40

SSAM WAGYU /1650

200 g binchotangrillad Wagyu a5 Chuck Rib från Kagoshima, Japan
Med ovan tillbehör

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

SMAKBRYTARE/BANCHANS

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 | SÖT SOJA | 55

CHILI, BLEKSELLERI & LÖK JANGAJJI | 40

6 ST SMAKER | 170

RIS | 40

DESSERT

KALEOMEL | 150

Sorbet på havtorn & nyponros från Borstahusen, brioche dränkt i miso-karamell, passionfrukts-maräng, sansho & fänkål

INJEOLMI TOAST | 150

Eko-mascarpone, från La treccia i Köpenhamn,mandelkaka “moju”, glass med kanel & ingefära, kumquat “jeonghwa”, rostad eko-gulärt

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
- Under sommaren tar vi vara på örter, blad,blommor, grönsaker & bär som vi sparar till vintermånaderna

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