

835 / PERSON

560 / PERSON

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

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

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

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

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

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

Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

Pinot gris, 2023, Alsace, Frankrike

Pinot Noir, 2023, Baden, Tyskland

Susumaniello, 2019, Puglia, Italien

Orange muscat, 2022, Reedley, Kalifornien

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

Pinot gris, 2023, Alsace, Frankrike

Sake, Okayama, Japan

Susumaniello, 2019, Puglia, Italien

Umeshu, Okayama, Japan

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

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

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

Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

Pinot Noir, 2023, Baden, Tyskland

Susumaniello, 2019, Puglia, Italien

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

Sake, Okayama, Japan

Susumaniello, 2019, Puglia, Italien

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

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