

EXPEDITIONEN	
835 / PERSON	
YUKHWE Sotad & rå svensk ryggbiff, soja, yuzu, jordärtskocka, kronärtskocka, Karl-Johan-majonnäs, jalapeno, perilla	
GAMJA TTEOK Hemgjorda potatis-tteokbokki, gochujang, kolgrillade padrones, sojapärlor, pinjenöt, lotusrot (vegan)	
SAGOL-GUKMUL MSC-torskrygg, “sagol-gukmul” - oxbensbuljong, gim-bugak, blomkål, salladslök, doenjang, ingefära & fläder från sommaren - 25. Serveras med vit kimchi banchan	
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	
BAE Yoghurtsorbet med 6 mån- “cheong” av päron & eko-shiso från Bokeslundsgården, friterad “Pigan” från Soldattorpets mejeri, kvitten, brynt mjölk, päron & lychee	

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

RESAN	
560 / PERSON	
YUKHWE Sotad & rå svensk ryggbiff, soja, yuzu, jordärtskocka, kronärtskocka, Karl-Johan-majonnäs, jalapeno, perilla	
SAGOL-GUKMUL MSC-torskrygg, “sagol-gukmul” - oxbensbuljong, gim-bugak, blomkål, salladslök, doenjang, ingefära & fläder från sommaren - 25. Serveras med vit kimchi banchan	
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	

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

HWE | 199

50 g ASC-Hiramasa “sashimi” från Danmark, fermenterad tomat från sommaren - 25, pepparrot, rättika

GALIBI | 190

3 sotade MSC-pilgrims musslor, chojang-dip

YUKHWE | 195

Sotad & rå svensk ryggbiff, soja, yuzu, jordärtskocka, kronärtskocka, Karl-Johan-majonnäs, jalapeno, perilla

GAMJA TTEOK | 165

Hemgjorda potatis-tteokbokki, gochujang, kolgrillade padrones, sojapärlor, pinjenöt, lotusrot (vegan)

MANDU | 165

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

MAEUNTANG | 180

MSC-blåmusslor i en het buljong på Namu´s “xo” skaldjurs-sås, grädde, “uyu sikppang” mjölkbröd med vitlök & nori

SAGOL-GUKMUL | 230

MSC-torskrygg, “sagol-gukmul” - oxbensbuljong, gim-bugak, blomkål, salladslök, doenjang, ingefära & fläder från sommaren - 25. Serveras med vit kimchi banchan

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, sojaaoli. 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

EKO-SHIITAKE | SÖT SOJA | 55

CHILI, BLEKSELLERI & LÖK JANGAJJI | 40

6 ST SMAKER | 170

RIS | 40

DESSERT

BAE | 155

Yoghurtsorbet med 6 mån- “cheong” av päron & eko-shiso från Bokeslundsgården, friterad “Pigan” från Soldattorpets mejeri, kvitten, brynt mjölk, päron & lychee

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