

EXPEDITIONEN	
835 / PERSON	
EXPEDITIONEN beställs av samtliga runt bordet.	
TATAKI Sotad & rå svensk ryggbiff, soja, yuzu, jordärtskocka, kronärtskocka, Karl-Johan-majonnäs, jalapeño, perilla	TILLHÖRANDE VIN 710 ROUGE PETARD Aramon, Languedoc-Rousillon, NV, Frankrike WEINGUT SCHEURMANN Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland ETNA BIANCO Carricante, 2024, Sicilien, Italien SESSANTENARIO SALENTO Malvasia, 2021, Puglia, Italien FELSENTERRASE Riesling Auslese, 2022, Mosel, Tyskland TILLHÖRANDE DRYCK 725 GAJI ALE & SOJU Vår egna fruktiga ale tillsammans med Koreas älskade soju- ett milt destillat (20,1%) gjort av ris KOZAEMON Saké, Nakashima, Japan SHISO Gin, shiso, yuzu saké, fikonbladssoda SESSANTENARIO SALENTO Malvasia, 2021, Puglia, Italien JUNMAI UMESHU Umeshu, Okayama, Japan
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	

Vi anpassar menyn individuellt efter allergier, veg etc
Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket

RESAN	
560 / PERSON	
RESAN beställs av samtliga runt bordet.	
TATAKI Sotad & rå svensk ryggbiff, soja, yuzu, jordärtskocka, kronärtskocka, Karl-Johan-majonnäs, jalapeño, perilla	TILLHÖRANDE VIN 475 ROUGE PETARD Aramon, Languedoc-Rousillon, NV, Frankrike ETNA BIANCO Carricante, 2024, Sicilien, Italien SESSANTENARIO SALENTO Malvasia, 2021, Puglia, Italien
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	TILLHÖRANDE DRYCK 495 GAJI ALE & SOJU Vår egna fruktiga ale tillsammans med Koreas älskade soju- ett milt destillat (20,1%) gjort av ris SHISO Gin, shiso, yuzu saké, fikonbladssoda SESSANTENARIO SALENTO Malvasia, 2021, Puglia, Italien
TILLÄGG FÖR BUSAN - CAVIAR	
Caviar från Artic Roe of Scandinavia, Småland, med sjögräskrisp “Gim-gui”. 10g 370kr, 25g 799kr	

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-pilgrimsmusslor, chojang-dip

TATAKI | 195

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

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts i salladsblad. Serveras med ris, banchans (kimchi, böngroddar och gurksallad), 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

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

HWACHAE | 135

Vaniljglass, rabarber, kolasås på kornmalt & ris, bergamott-maräng, eko-vallmo, omija-bär, hasselnöt

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