

NAMU 나무

I lunchen ingår filtrerat vatten samt kaffe & te

BIBIMBAP MED KYCKLING ELLER TOFU // 159/149
Bulgogi-kycklinglår eller friterad tofu från Malmö, ris från Italien, picklade & marinerade grönsaker, Namu's kimchi, Hyllehög - ägg 63°, bibimbapsås. Äts bäst med sked

RAMYUN // 199
Buljong på rostad Knäredskyckling, färska nudlar från Nordic Noodles, Namu's chiliolja, fläksida från Eslöv, knarkägg, grönt. Utan MSG. Vi rekommenderar kimchi till

VECKANS SPECIAL // 179
Pajeon med fläksida, ramslöksmajonnäs, rättika & mizuna
Veg: Pajeon med friterad ostronkivling

GUA BAO // 190
Två hembakade ångade bröd, grillat sidfläsk från Eslöv, hoisin, Namu hotsauce, gurka och koriander. Serveras med en sallad med sesam, yuzu & grönt äpple

NAMULUNCH 3-RÄTTERS // 455
Trerätters lunch; förrätt, varmrätt & dessert komponerat av vårt kök

DESSERT
HWACHAE // 95
Vaniljglass, rabarber, kolasås på kornmalt & ris, bergamott-maräng, eko

Vid frågor om allergener eller köttets ursprung, fråga din servitör. Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket

TILLÄGG

KIMCHI // 45

ÅNGADE EKO EDAMAMEBÖNOR, CHILISALT // 80

NAMU HOTSAUCE // 35
Fermenterad chilisås på grillad chili, lök, vitlök, havssalt, koji

SOYA AIOLI // 25

FLÄKSVÅLAR PÅ ESLÖVSGRIS, DOENJANG // 70

KAEBIA // 370/799
Caviar från Arctic Roe of Skandinavien, Småland, 10g/25 g. Serveras med sjögräskrisp "gim gui"

DRYCK

UNIVERSAL // 725/150
Riesling, Jennie Walldén, 2020, Mosel, Tyskland

SKYPHOS // 650 / 140
Assyrtiko, 2023, Noussa, Grekland

CINCCIO // 700 /140
Cinsault, Nieluccio Noir, 2023, Frankrike

SESSANTENARIO SALENTO // 750/150
Malvasia 2023, Puglia, Italien

NAMU LAGER // 90
Öl 4,8 %- Ljus lager med smak av äpple & ingefära, Sibbarp, Malmö

GAJI ALE // 95
Öl 5 %-Ale, Sibbarp, Malmö

STREETLAB/CITRA IPA // 100
Lager/IPA på fat – Sibbarps, Sverige

MELLERUDS, NON-ALCO, // 55

KOLSYRAD LEMONAD, INGEFÄRA // 50

RABARBERDRYCK // 60

ÄPPELCIDER PÅ SKÅNSKA ÄPPLEN // 60

BUBBELVATTEN 75 CL // 40