

EXPEDITIONEN

835 / PERSON

EXPEDITIONEN beställs av samtliga runt bordet.

TATAKI

Sotad & rå svensk ryggbiff, soja, yuzu, jordärtskocka, kronärtskocka, Karl-Johan-majonnäs, jalapeño, 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 salladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans ssamsås, sojaaioli

Lägg till perilla ört / 40

BAE

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

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

RESAN

560 / PERSON

RESAN beställs av samtliga runt bordet.

TATAKI

Sotad & rå svensk ryggbiff, soja, yuzu, jordärtskocka, kronärtskocka, Karl-Johan-majonnäs, jalapeño, 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 salladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans ssamsås, sojaaioli

Lägg till perilla ört / 40

TILLHÖRANDE VIN | 485

ROUGE PETARD

Aramon, Languedoc-Rousillon, NV, Frankrike

ETNA BIANCO

Carricante, 2024, Sicilien, Italien

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

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 SEOUL - CAVIAR

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

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**

**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

GULGUI | 150

2 st grillade & varma MSC ostron med 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-blåmuslor i en het buljong på Namu´s "xo" skaldjurs-sås, gräddde, "uyu sikppang" mjölkbröd med vitlök & nori

SAGOL-GUKMUL | 230

MSC-torskrugg, "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 från Italien, banchans (kimchi, böngrodda, gurksallad), ssamsås, sojaaioli. Går att få **vegetarisk**, då med friterad marinerad tofu.

Lägg till perilla ört / 40

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 FRÅN ITALIEN | 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 skånskt 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