

## EXPEDITIONEN

845 / PERSON

**EXPEDITIONEN beställs av samtliga runt bordet.**

### MULHWE

Rå MSC-torskrygg, vattenkimchi på tomat från augusti -25, grön chili, "mumallaengi"-rättika, sesamkrisp

### JOOK

Koreanskt krämigt ris, vit sparris, dansk ASC-regnbågsrom, eko-ägg från Hyllehög, brynt smör & vesterhavssost, gim-bugak, blomkålsjangajji

### BBQ-CHIKIN

Kolgrillat kycklingbröst från Knäred, grädde, ramslöks-"mandu twigim" med tupp från Tockafarmen & fläsk, MSC-havskräftsolja, fermenterad chili & shiso från sommaren -25, pinjenöt

### SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i sal-ladsblad med händerna. Serveras med ris från Italien, banchans ssamsås, sojaoli

Lägg till perilla ört / 40

### SSAM WAGYU

Ersätt flankstek med Wagyu A5 chuck rib från Kagoshima, Japan  
1 person 200 g / 1470  
2 personer 200 g / 1370

### SESAM

Pistage, mandel, sorbet med svart sesam, "nurungji"-riskrip, viol, yuzu creme

### TILLHÖRANDE VIN | 715

#### WEINGUT SCHEURMANN

Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

#### GUSTAVSHOF

Cabernet Cortis, 2023, Rheinhessen, Tyskland

#### CAMBIO DE TERCIO

Bobal, 2022, Valencia, Spanien

#### SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

#### FELSENTERRASE

Riesling Auslese, 2022, Mosel, Tyskland

### TILLHÖRANDE DRYCK | 725

#### NAMU LAGER & SOJU

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

#### KOZAEMON

Saké, Nakashima, Japan

#### DAEHWANG

Gin, soju, rabarber, sichuanpeppar

#### SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

#### UMESHU GENSHU

Umeshu, Kobe, Japan

### 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

550 / PERSON

**RESAN beställs av samtliga runt bordet.**

### MULHWE

Rå MSC-torskrygg, vattenkimchi på tomat från augusti -25, grön chili, "mumallaengi"-rättika, sesamkrisp

### BBQ-CHIKIN

Kolgrillat kycklingbröst från Knäred, grädde, ramslöks-"mandu twigim" med tupp från Tockafarmen & fläsk, MSC-havskräftsolja, fermenterad chili & shiso från sommaren -25, pinjenöt

### SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i sal-ladsblad med händerna. Serveras med ris från Italien, banchans ssamsås, sojaoli

Lägg till perilla ört / 40

### SSAM WAGYU

Ersätt flankstek med Wagyu A5 chuck rib från Kagoshima, Japan  
1 person 200 g / 1470  
2 personer 200 g / 1370

### TILLHÖRANDE VIN | 485

#### WEINGUT SCHEURMANN

Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

#### CAMBIO DE TERCIO

Bobal, 2022, Valencia, Spanien

#### SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

### TILLHÖRANDE DRYCK | 495

#### NAMU LAGER & SOJU

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

#### DAEHWANG

Gin, soju, rabarber, sichuanpeppar

#### 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

### YUKHWE JANGTTEOK | 180

Råbiff av hand-strimlat skånskt oxinnanlår, soja "jangtteok" pannkaka, äggcreme, bottarga, perilla

### MULHWE | 180

Rå MSC-torskrygg, vattenkimchi på tomat från augusti -25, grön chili, "mumallaengi"-rättika, sesamkrisp

### KKOCHI | 170

Binchotangrillad Pata-Negra karré på spett, jordgubbsgoghujang från -25, "gyeoja"-stark senap

### JOOK | 180

Koreanskt krämigt ris, vit sparris, dansk ASC-regnbågsrom, eko-ägg från Hyllehög, brynt smör & vesterhavsost, gim-bugak, blomkålsjangajji

### JOOK VEG | 165

### MAEUNTANG | 180

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

### BBQ-CHIKIN | 185

Kolgrillat kycklingbröst från Knäred, grädde, ramslöks-"mandu twigim" med tupp från Tockafarmen & fläsk, MSC-havskräftsolja, fermenterad chili & shiso from sommaren -25, pinjenöt

### SVAMP BAO | 175

Två hembakade ångade bröd, friterad ostronskivling & portabello från Saxtorp, rättika & jalapeno jangajji, yzuemulsion, koriander (vegansk)

### GUA BAO | 175

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

### SSAM WAGYU | 1670

Ersätt flankstek med 200g 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 | 85

Ekologiska & ångade, chilisalt

### FLÄSKSVÅLAR | 75

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 I SÖT SOJA | 55

CHILI, BLEKSELLERI & LÖK JANGAJJI | 40

6 ST SMAKER | 180

RIS FRÅN ITALIEN | 40

## DESSERT

### SESAM | 155

Pistage, mandel, sorbet med svart sesam, "nurungji"-riskrip, viol, yuzu creme

### HWACHAE | 155

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 | 85

FLÄSKSVÅL | 75

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