

KOREAN BBQ

Ni grillar själva vid bordet och njuter av maten varm direkt från grillen.

Det grillade lindas in i salladsbad tillsammans med ris, sås & banchans och äts med händerna.

Vi rekommenderar 1-2 mellanrätter från vår meny att dela på kring bordet medan vi förbereder grillen.

INGÅR I KOREAN BBQ

Bordsgrill, salladsblad att linda in det grillade, ris, ssamsås, soja-mayo, banchans, rå vitlök & chili att grilla.

Banchans:
Namu's Kimchi
Sjögräs
Sesamböngroddar från Marieholm
Skånska tomater i dadegi
(1st påfyllning av banchans ingår)

VÄLJ PROTEIN TILL GRILLEN (För 1 Person)

WAGYU "A5" KAGOSHIMA | 1670 / pers
200 g chuck rib serveras med bulgogimarinad

FLÄKSIDA FRÅN ESLÖV | 385 / pers
150g marinerad med bulgogi

EKOLOGISK PORTABELLO & SKÅNSK TOFU (vegan) 385 /pers
Bulgogimarinerad Portabello & tofu marinerad i het gochujang

PÅFYLLNING AV PROTEIN

Fläksida 150g - 185 kr
Portabello & Tofu - 185 kr

DRYCK TILL BBQ

REKOMENDERAD DRYCK

CINCCIO | 140
Cinsault, Nieluccio Noir, 2023, Frankrike

BERRES | 150
Riesling, 2021, Mosel, Tyskland

NAMU LAGER OCH SOJU | 145

COCKTAILS

SAGWA | 185
Norrbotten Destilleri Vodka, sour swedish apples, toasted ricem dill, sichuan pepper

UMEGRONI | 210
Kyflinge Navy Gin, umeshu, hojicha tea, Campari, sea buckthorn vermouth, mezcal

ALKOHOLFRI DRYCK

MELLERUD PILSNER | 50

SPICY AMONDEU | 100

SKÅNSK ÄPPELCIDER | 60

나무

Korean BBQ beställs av minst 2 personer.

Vid frågor kring allergener eller köttets ursprung, fråga din servitris som gärna hjälper dig!
Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket!

Vi är en kontantfri restaurang

KVÄLLSMENY

VI REKOMENDERAR 1-2 RÄTTER INNAN BBQ ATT DELA PÅ

MELLANRÄTTER

YUKHWE | 190

Råbiff på handskuret oxinnanlår från Bondens Skafferi, soja, sesam, nashipäron, emulsion på rostat oxfett, brynt smör & fikonblad, friterad lök med kimchipulver

HWE | 180

Rå ASC-lax från Färöarna, rabarber & yujasoja, basilika, perilla, eko-bergamotte från 2024, pistage, vitlök

TOMATO | 165

Eko.-tomater, vit kimchi med daedegi, grön jordgubbe i flädervinäger, bonito & havskräftsdressing, solrosfrön, mizuna, grön sparris

BIBIMGUKSU | 165

Somyeon-nudlar, kolgrillade champinjoner, KRAV-"knarkägg", gurka, eko-vattenmelon, sesam, pinjenöt, gochujang (Veg)

GIM-MARI | 160

Friterad nori-rulle fylld med chapchenudlar & grönt, pimenton de la vera, gochujang, sojadip (Veg)

DWAEJI-GOGI | 190

Rostad fläskside från Eslöv, baconkimchi, eko-straciatella från La Treccia i Köpenhamn, nori & zero waste-riskrisp, vårlöksjangajji, doenjang, kalv demi-glace, senapsfrön

SVAMP BAO | 175

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

GUA BAO | 175

Två hembakade ångade bröd, grillat sidfläsk från Eslöv, hoisin, Namu hotsauce, picklad gurka, koriander

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

TILLÄGG

KLASSISK KIMCHI | 40

VEGANSK KIMCHI | 40

MALMÖ BÖNGRODDAR, SESAM | 40

OI NAMUL - KOREANSK GURKSALLAS | 40

WAKAME MED ROSTAD VITLÖK & VIT SOJA |40

EKO-SHIITAKE I SÖT SOJA, | 40

CHILI, BLEKSELLERI & LÖK JANGAJJI | 40

SPICY KIMCHI | 45

RIS | 40

6 SMAKER | 180

DESSERT

TTALGI | 155

Jordgubbssorbet, grillad grädde med vit choklad, omija & smultron, svart sesam-maräng, örter, citrus

OKSUSU | 155

Majsglass, nurungji, gräddfil, kokos, ananas infuserad med rom, miso-toffe, Österlen-popcorn

KOREAN BBQ

나무

Vi arbetar aktivt med ett hållbarhetsperspektiv och zero-waste tänk.

I vår nuvarande meny speglas det delvis genom:

Böngroddar & tofu odlas & produceras i Marieholm

Våra ekologiska ägg kommer från Hyllehög, 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, fråga din servitör som gärna hjälper dig!

Vi är en kontantfri restaurang
Landbygatan 5, Malmö