

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

PÅFYLNING AV PROTEIN

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

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

DRYCK TILL BBQ

REKOMENDERAD DRYCK

KVÄLLENS RÖDA | 150

KVÄLLENS VITA | 150

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

GRUDEHOLMS RABARBERDRYCK | 55

나무

KVÄLLSMENY

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
- 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"
- ÅNGADE EKO EDAMAMEBÖNOR, CHILISALT | 85

FLÄSKSVÅLAR PÅ ESLÖVS GRIS, DOENJANG | 75

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 | SÖT SOJA, | 40

CHILI, BLEKSELLERI & LÖK JANGAJJI | 40

SPICY KIMCHI | 45

RIS | 40

6 SMAKER | 180

DESSERT

- TTALGI | 155

Jordgubbssorbet, grillad grädd med vit choklad, omija & smultron, svart sesam-maräng, örter, citrus
- OKSUSU | 155

Majsglass, nurungji, gräddfil, kokos, sotad majs, grillad ananas, kanderade 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