

EXPEDITIONEN

825 / PERSON

EXPEDITIONEN beställs av samtliga runt bordet.

HWE

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

BIBINGUKSU

Somyeon-nudlar, kolgrillade champinjoner, KRAV-”knarkägg”, gurka, eko-vattenmelon, sesam, pin-jenöt, gochujang (Veg)

DWAEJI-GOGI

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

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad med händerna. Serveras med ris från Italien, banchans (kimchi, böngroddar, gurksallad), ssamsås, sojaaioli

Lägg till perilla ört / 40

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

TTALGI

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

TILLHÖRANDE VIN | 715

MURALHAS ROSÈ

Alvarelhao, 2023, Vinho Verde, Portugal

WEINGUT SCHEURMANN

Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

ROUGE PETARD

Aramon, Languedoc-Roussillon, NV, Frankrike

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

YEOLEUM

Gin, soju, jordgubb, citron

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

UMESHU GENSHU

Umeshu, Kobe, Japan

RESAN

530 / PERSON

RESAN beställs av samtliga runt bordet.

HWE

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

DWAEJI-GOGI

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

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad med händerna. Serveras med ris från Italien, banchans (kimchi, böngroddar, gurksallad), ssamsås, sojaaioli

Lägg till perilla ört / 40

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

TILLHÖRANDE VIN | 485

MURALHAS ROSÈ

Alvarelhao, 2023, Vinho Verde, Portugal

ROUGE PETARD

Aramon, Languedoc-Roussillon, NV, Frankrike

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

YEOLEUM

Gin, soju, jordgubb, citron

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

TILLÄGG FÖR EXPEDITIONEN - CAVIAR

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

TILLÄGG FÖR RESAN - 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

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

BIBINGUKSU | 165

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

GIM-MARI | 165

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, yzuemulsion, koriander (vegansk)

GUA BAO | 175

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

STÖRRE

SSAM | 390/315

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts i salladsblad. Serveras med ris från Italien, banchans (kimchi, böngroddar, 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

MARIEHOLM 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 SMAKBRYTARE | 180

RIS FRÅN ITALIEN | 40

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

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 | 155

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 Marieholm

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