

EXPEDITIONEN

875 / PERSON

EXPEDITIONEN beställs av samtliga runt bordet.

HWE

Rå MSC-torskrygg, soja, strandros, tomat salt från 2025, zucchini, havskräfta & tapioca-chips, perillafrö-olja, krav-äggcreme med rökgig gochugaru

KONG GUKSU

Ljumna nudlar från Nordic Noodles, sås på pinje, jordnöt & sojaböna, grillad majs & eko-bönor, sesam, fermenterad senapskål, grön chili, brödkrisp (Veg)

ORI-GUI

Confiterat anklår, doenjang, sauce-foyot med grönpeppar & sichuanpeppar, vit kimchi, apelsin, havtorn & pumpa

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

BOKBUNJA

Bär, yuja, dragon, kokos-sorbet, fläder, vinbärsbladsolja från Bokeslundsgården

TILLHÖRANDE VIN | 715

MURALHAS ROSÉ

Alvarelhao, 2023, Vinho Verde, Portugal

WEINGUT SCHEURMANN

Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

ANT MOORE

Pinot Noir, 2023, Marlborough, Nya Zeeland

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, serveras med Koreas älskade Soju- ett milt destillat (20,1%) gjort av ris

KOZAEMON

Saké, Nakashima, Japan

SZECHUAN

Gin, soju, citron, sichuanpeppar

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

UMESHU GENSHU

Umeshu, Kobe, Japan

RESAN

590 / PERSON

RESAN beställs av samtliga runt bordet.

HWE

Rå MSC-torskrygg, soja, strandros, tomat salt från 2025, zucchini, havskräfta & tapioca-chips, perillafrö-olja, krav-äggcreme med rökgig gochugaru

ORI-GUI

Confiterat anklår, doenjang, sauce-foyot med grönpeppar & sichuanpeppar, vit kimchi, apelsin, havtorn & pumpa

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 | 470

MURALHAS ROSÉ

Alvarelhao, 2023, Vinho Verde, Portugal

ANT MOORE

Pinot Noir, 2023, Marlborough, Nya Zeeland

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

TILLHÖRANDE DRYCK | 445

NAMU LAGER & SOJU

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

SZECHUAN

Gin, soju, citron, sichuanpeppar

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

Vi anpassar menyn individuellt efter allergier, veg etc
Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket

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

KVÄLLSMENY

VI REKOMENDERAR 3-4 RÄTTER/PP

MELLANRÄTTER YUKHWE 195 Råbiff på handskuret oxinnalår från Bondens skafferi, soja, sesam, nashipäron, kimchimajonnäs, senapsfrön, riskrisp & nori “handwraps” HWE 210 Rå MSC-torskrygg, soja, strandros, tomat salt från 2025, zucchini, havskräfta & tapioca-chips, perillafrö-olja, krav-äggcreme med rökig gochugaru CHIJEU TTEOKBOKKI 170 Stekta riskakor i het-söt gochujangsås, majs, eko-mozarella från La Treccia i Köpenhamn, rättika & ingefära (veg) KONG GUKSU 165 Ljumna nudlar från Nordic Noodles, sås på pinje, jordnöt & sojaböna, grillad majs & eko-bönor, sesam, fermenterad senapskål, grön chili, brödkrisp (Veg) MANDO GUK 185 4 st Nygjorda dumplings på eko-vete fyllda med skänst fläsk, chapche & kimchi, dashi på rostad fläsk & guanciale ORI-GUI 230 Confiterat anklår, doenjang, sauce-foyot med grönppeppar & sichuanpeppar, vit kimchi, apelsin, havtorn & pumpa SVAMP BAO 175 Två hembakade ångade bröd, friterad eko ostronskivling & portabello, 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 Av 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 BOKBUNJA 155 Bär, yuja, dragon, kokos-sorbet, fläder, vinbärsbladsolja från Bokeslundsgården MATCHA “TEAMISO” 155 Färskost från La Treccia i Köpenhamn, matcha, misokex, karamell, mandel
---	---

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 skänst 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