

I lunchen ingår filtrerat vatten samt kaffe & te

BIBIMBAP MED KYCKLING ELLER TOFU // 159/149

Bulgogi-kycklinglår eller friterad tofu från Marieholm, ris från Italien, picklade & marinerade grönsaker, Namu's kimchi, Hyllehög - ägg 63°, bibimbapsås.
-Äts bäst med sked

RAMYUN // 199

Buljong på rostad kyckling, färska nudlar från Nordic Noodles, Namu's chiliolja, högrek med chili, knarkägg, grönt.
(Lätt och ren "shio style buljong" utan MSG
-Vi rekommenderar kimchi till

VECKANS SPECIAL // 179

Sotad ASC-lax från Färöarna, marinerad 24h i misozuke, smörsås, vitlök, ångad pak choi, ris från Italien

GUA BAO // 190

Två hembakade ångade bröd, grillat sidfläsk från Eslöv, hoisin, Namu hotsauce, gurka och koriander.
Serveras med en sallad på sesam, yuzu & grönt äpple

NAMULUNCH 3-RÄTTERS // 455

Trerätters lunch; förrätt, varmrätt & dessert komponerat av vårt kök

DESSERT

MATCHA "TEAMISO" // 120

Färskost från "La Treccia" i Köpenhamn, matcha, misokex, karamell, mandel

Vid frågor om allergener eller köttets ursprung, fråga din servitör. Det kan förekomma korskontaminering av allergener då dessa förekommer i köket

TILLÄGG

KIMCHI // 45

ÅNGADE EKO EDAMAMEBÖNOR, CHILISALT // 85

NAMU HOTSauce // 35

Fermenterad chilisås på grillad chili, lök, vitlök, havssalt, koji

SOYAMAJJO // 25

FLÄSKSVÅLAR PÅ ESLÖVSGRIS, DOENJANG // 75

KAEBIA // 399/835

Caviar från Arctic Roe of Skandinavia, Småland, 10g/25 g. Serveras med sjögräskrisp "gim gui"

DRYCK

BERRES // 725/150

Riesling, 2021, Mosel, Tyskland

PORMENOR // 725/150

Rabigato, Malvasia, 2024, Douro, Portugal

TINACULA // 700 /140

Bobal 2024, Valencia, Spanien

SESSANTENARIO SALENTO // 750/155

Malvasia 2023, Puglia, Italien

NAMU LAGER // 90

Öl 4,8 %- Ljus lager med smak av äpple & ingefära, Sibbarp, Malmö

WEST COAST LAGER / CITRA IPA // 100

Lager/IPA på fat – Sibbarps, Sverige

MELLERUDS, NON-ALCO, // 55

KOLSYRAD LEMONAD // 50

RABARBERDRYCK // 60

ÄPPELCIDER PÅ SKÅNSKA ÄPPLEN // 60

BUBBELVATTEN 75 CL // 40