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, högrev med chili, knarkägg, grönt.
(Lätt och ren "shio style buljong" utan MSG
-Vi rekommenderar kimchi till

VECKANS SPECIAL // 175
Tteokgalbi – Grillad sojaglazead färsbiff, eko-äggcreme, gochujang, gurka, vårlök & ingefära, italienskt ris

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 // 795/160
Riesling, 2021, Mosel, Tyskland

PORMENOR // 775/155
Rabigato, Malvasia, 2024, Douro, Portugal

TINACULA // 725 /145
Bobal 2024, Valencia, Spanien

SESSANTENARIO SALENTO // 800/160
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, // 65

KOLSYRAD LEMONAD // 60

RABARBERDRYCK // 70

ÄPPELCIDER PÅ SKÅNSKA ÄPPLEN // 70

BUBBELVATTEN 75 CL // 40