EXPEDITIONEN
875 / PERSON

EXPEDITIONEN beställs av samtliga runt bordet.

HWE
Rå MSC-torskrygg, soja, strandros, tomatsalt från 2025, zucchini, havskräfta & tapioca-chips, perillafrö-olja, krav-äggcreme med rökig gochugaru

KONG GUKSU
Kalla 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, äpple, 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
Kokos-sorbet, bär, yuja, dragon, fläder, vinbärsbladsolja från Bokeslundsgården

TILLHÖRANDE VIN | 740

MURALHAS ROSÉ
Alvarelhao, 2023, Vinho Verde, Portugal

WEINGUT SCHEURMANN
Riesling Kabinett, 2023, Pfalz, Tyskland

ANT MOORE
Pinot Noir, 2023, Marlbourogh, Nya Zeeland

SESSANTENARIO SALENTO
Malvasia, 2021, Puglia, Italien

FELSENTERRASE
Riesling Auslese, 2022, Mosel, Tyskland

TILLHÖRANDE DRYCK | 745

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

YUZU
Gin, yuzu, tonic

SESSANTENARIO SALENTO
Malvasia, 2021, Puglia, Italien

UMESHU GENSHU
Umeshu, Kobe, Japan

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

RESAN
590 / PERSON

RESAN beställs av samtliga runt bordet.

HWE
Rå MSC-torskrygg, soja, strandros, tomatsalt från 2025, zucchini, havskräfta & tapioca-chips, perillafrö-olja, krav-äggcreme med rökig gochugaru

ORI-GUI
Confiterat anklår, doenjang, äpple, 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 ROSÈ
Alvarelhao, 2023, Vinho Verde, Portugal

ANT MOORE
Pinot Noir, 2023, Marlbourogh, Nya Zeeland

SESSANTENARIO SALENTO
Malvasia, 2021, Puglia, Italien

TILLHÖRANDE DRYCK | 450

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

YUZU
Gin, yuzu, tonic

SESSANTENARIO SALENTO
Malvasia, 2021, Puglia, Italien

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

MANDU-GUK | 185
4 st Nygjorda dumplings på eko-vete fyllda med skånskt fläsk, chapche & kimchi, dashi på rostat fläsk & guanciale

ORI-GUI | 230
Confiterat anklår, doenjang, äpple, sauce-foyot med grönpeppar & sichuanpeppar, vit kimchi, apelsin, havtorn & pumpa

SVAMP BAO | 175
Två hembakade ångade bröd, friterad eko ostronskivling & portabello, rättika & jalapeno jangajji, yuzuemulsion, 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"

SAENGGUL | 1st 65 | 4st 200
Ostron med shiso och kimchivinaigrette

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
Kokos-sorbet, bär, yuja, dragon, fläder, havrekex, vinbärsbladsolja från Bokeslundsgården

MATCHA "TEAMISO" | 155
Färskost från La Treccia i Köpenhamn, matcha, misokex, karamell, mandel, the-glass

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
OSTRON | 65/st | 200/4st

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