

Úvodní Slova

맛으로 전하는 인사



Vážený hoste,
děkujeme, že jste navštívili Numaru. Jsme opravdu
pocťeni, že vás u nás můžeme přivítat.

Náš příběh začal s Royem, profesionálním fotografem,
který procestoval svět, než se usadil v Praze. Když m u
začala chybět chuť domova, otevřel Pocha, místo,
kde si mohl kdykoli doprát korejské jídlo.

Jako typický Korejec, který se neobejde bez soju
a polévky, přenesl Roy svůj vkus i do našich receptů.
Postupem času jsme si vytvořili vlastní charakteristické
chutě, vietně domácí omáčky a kimchi.

Díky vaší podpoře jsme mohli otevřít Ggogi, oblíbené
místo pro milovníky korejského BBQ. Zde si můžete
pochutnat nejen na lahodném BBQ, ale také na
klasickém korejském poulicním jídle a užít si zábavu
v našem karaoke.

A nyní s Numaru přinášíme korejskou kuchyni
ke světovému stolu, spojujeme tradiční kořeny
s globálními vlivy, abychom vám nabídli svezí
a otevřený kulinárský zážitek.

Naši mladý tým kuchařů z různých koutů světa vytváří
jídla, která jsou autentická a zároveň přístupná každému.
Doufáme, že si z Numaru odnesete nové chutě, krásné
vzpomínky a pocit domova, ať už jste odkudkoli.
Dobrou chuť. Masitge deusejo 맛있게 드세요!

S přátelským pozdravem,
Tým Numaru



NAŠE SESTERSKÉ ZNAČKY

PRAHA GGOGI : Spálená 98/31, Praha 1-Nové Město

PRAHA POCHA : Oldřichova 506, Praha 2-Nusle

Stůl Plný Tepla

정이 깃든 식탁

Sdílení kultury 나눔

Korejské jídlo je určeno ke sdílení. Pokrmy se pokládají doprostřed stolu, aby si každý mohl vzít.
Tato tradice odráží koncept Jeong, pocit tepla, propojení a sounáležitosti.

Rozmanitost a rovnováha 균형

Každé jídlo zahrnuje několik příloh (banchan), které nabízejí pestrou směs chutí a živin.

Harmonie chutí 조화

Sladké, slané, pikantní a kyselé tóny se harmonicky doplňují a vytvářejí vyváženou chuť.

Sezónnost a fermentace 정성

Korejská kuchyně si cení sezónních surovin a hlubokých chutí, které vznikají fermentací.
Typickými příklady jsou kimchi a doenjang.



SOBAN COURSE MENU



소반 3코스 메뉴 1/3/6/7/8/11

O SOBANU

Soban (소반, 小盤), což v korejštině znamená „malý táč“, je tradiční dřevěný stůl používaný k podávání individuálních jídel. Ručně vyráběný s pečlivostí odráží eleganci a praktičnost korejské stolovací kultury. Soban není jen stůl, symbolizuje pohostinnost a důležitost vyváženého, promysleného jídla připraveného pro každého hosta. Nase Soban Course je inspirována touto tradicí, rafinované tříchodové menu oslavující harmonii, dědictví a sezónní chutě.

1. SIKJEON 식전

Kimchi Jeon – Korejská kimchi palačinka

Lehce krupavá a jemné koreněná palacinka s kimchi

2. MANCHAN 만찬

JEONJU YUKHOE BIBIMBAP

Miska teplé rýže podávaná s čerstvým korejským tatarákem z hovězího masa (yukhoe), sezónní zeleninou, mořskými řasami a pastou gochujang (chilli pasta).

Šéfkuchař: Vyrostl jsem v Jeonju, městě bohatém na tradiční korejské chutě. Už od mládí jsem se učil významu sezónnosti a upřímnosti prostřednictvím jídel s rodinou. Sdílení Bibimbapu byl způsob, jak jsme projevovali péči.

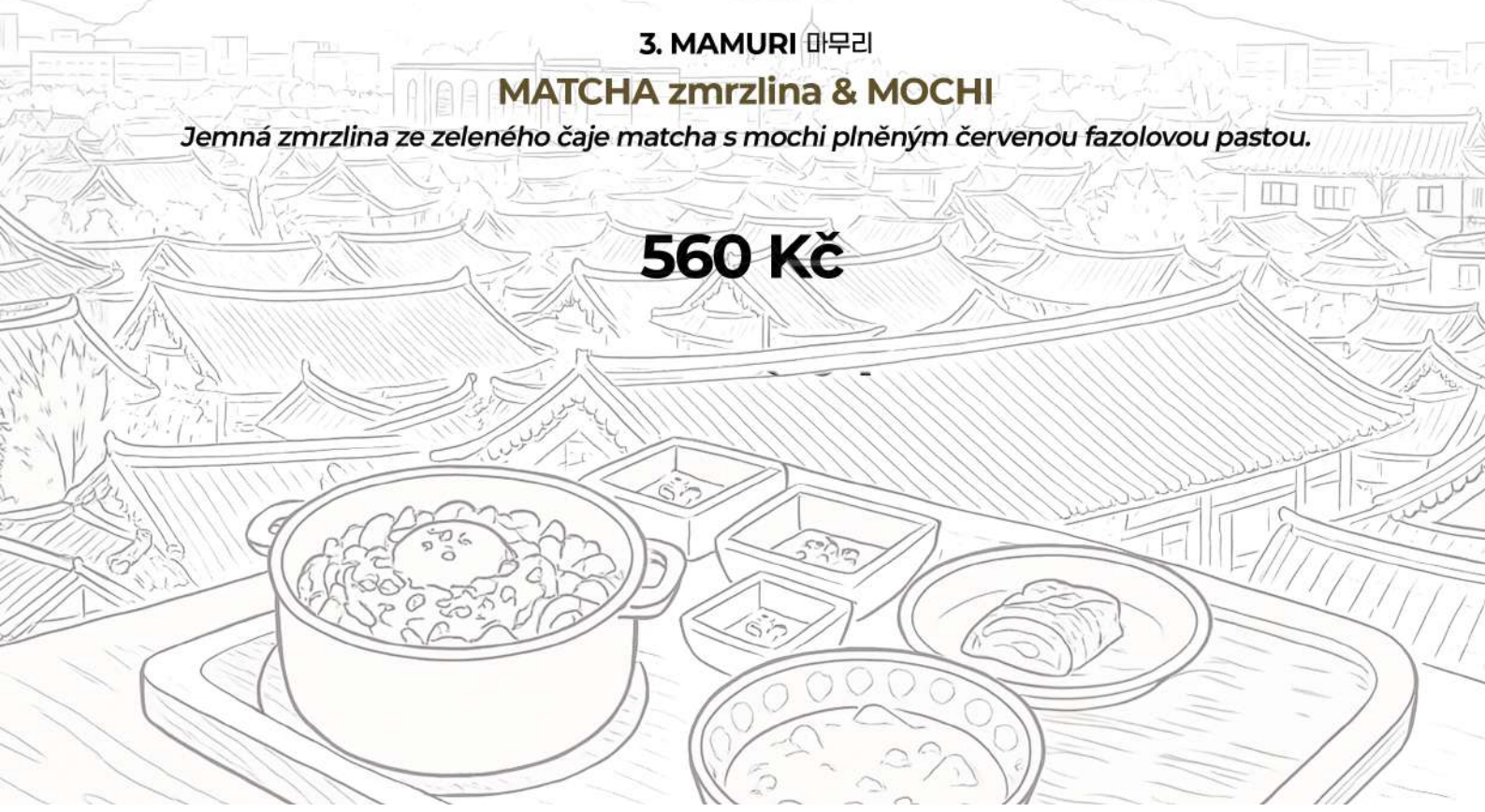
Numaru's Yukhoe Bibimbap zachycuje ducha Jeonju a ožívuje tuto vzpomínku. Míchání ingrediencí mě připomíná procházky jeonjuskými uličkami s rodinou. Každý kousek zabalený v mořské řase má chuť domova.

3. MAMURI 마무리

MATCHA zmrzlina & MOCHI

Jemná zmrzlina ze zeleného čaje matcha s mochi plněným červenou fazolovou pastou.

560 Kč



Prague Bulgogi

프라하 불고기

Moderní pojetí oblíbeného korejského bulgogi, připravované přímo na grilu u vašeho stolu! Vyberte si maso (hovězí, vepřové nebo kachní), které je vařené v naší jedinečné sladké sójové bulgogi omáčce s houbami, zeleninou, rýžovými koláčky, skleněnými nudlemi a dalšími ingrediencemi, servírované ve stylu horkého hrnce. Sestavte si vlastní horký pokrm a zabalte ho do čerstvé zeleniny a rýže na straně. Servírováno se zeleninovým salátem, ssamjangem a česnekem pro zabalení masa do 'ssamu'.





Prague Bulgogi 프라하 불고기 1/3/5/6/11

Ssam, který je podáván spolu s menu na gril, je servírován pouze jednou na stůl, i když je objednáno duplicitně. 그릴 메뉴와 함께 제공되는 쌈은 그릴 메뉴 중복 주문시에도 테이블당 한번만 제공됩니다.

VEPŘOVÉ 100 G 돼지고기

HOVĚZÍ CHUCK EYE ROLL 100 G
소고기 척아이롤

KACHNÍ 100 G 오리고기

- Pro vaši první objednávku si vyberte libovolných 200g z výše naší nabídky masa – mixování je povoleno pro první 200g.
- Vývar, který tvoří základ omáčky bulgogi, je možné doplňovat.

860 Kč



EXTRA MASO 100g

Jednou po zadání počáteční objednávky budete mít možnost přidávat další porce z rozšířené nabídky masa pro větší rozmanitost.

HOVĚZÍ CHUCK EYE ROLL 소고기 척아이롤	265 Kč
HOVĚZÍ BUCAESAL 소고기 부채살 Hovězí břišní sval	395 Kč
HOVĚZÍ TOSISAL 소고기 토시살 Hovězí plec – vrchní část	375 Kč
HOVĚZÍ DEUNGSHIM 소고기 등심 Hovězí svíčková	355 Kč
VEPŘOVÉ MOKSAL 돼지고기 목살 Vepřové krkovička	205 Kč
KACHNÍ MASO 오리고기 로스	265 Kč

EXTRA PRO GRIL BULGOGI

EXTRA BUSUT 모든 버섯 추가 Extra směs hub	150 Kč	EXTRA NUDLE 면 추가 1 Extra skleněné nudle / Udon	105 Kč
EXTRA SSAM 쌈 추가 Extra listy salátu	85 Kč	EXTRA TTEOK 떡 추가 Extra rýžové koláčky	155 Kč



Smíšený BBQ set ^{1/3/5/6/11}

소고기 + 돼지고기 바베큐 세트

Prémiový korejský smíšený BBQ set s yukhoe nebo lososovým sashimi. Obsahuje marinované syrové hovězí (yukhoe) nebo lososové sashimi, hovězí svíčkovou, steak „hanging tender“ a výběr mezi vepřovým bůčkem nebo krkovicí. Podáváme s grilovanou zeleninou (cuketa, cibule, žampiony), listy chryzantémy, měkkými tortillami, čerstvým ssam se salátem, česnekem a našimi originálními omáčkami, ideálními pro balení a vychutnání masa korejským způsobem.



HOVĚZÍ YUKHOE
NEBO LOSOSOVÉ SASHIMI



HOVĚZÍ DEUNGSHIM 100 G



HOVĚZÍ TOSISAL 100 G



VEPŘOVÝ SAMGYEOP
NEBO MOKSAL 100 G



ZELENINA A TORTILLA

~~1500 Kč~~ 1300 Kč

Ssam, který je podáván spolu s menu na gril, je servírován pouze jednou na stůl, i když je objednáno duplicitně. 그릴 메뉴와 함께 제공되는 쌈은 그릴 메뉴 중복 주문시에도 테이블당 한번만 제공됩니다.



HOVĚZÍ YUKHOE
NEBO LOSOSOVÉ SASHIMI

HOVĚZÍ DEUNGSHIM 200 G

HOVĚZÍ TOSISAL 100 G

ZELENINA A TORTILLA



Hovězí BBQ set

소고기 바베큐 세트 1/3/5/6/11

Prémiový korejský hovězí BBQ set s yukhoe nebo lososovým sashimi. Obsahuje marinované syrové hovězí (yukhoe) nebo lososové sashimi, 200 g svíčkové a 100 g steaku z „hanging tender“. Podáváme s grilovanou zeleninou (cuketa, cibule, žampiony), listy chryzantémy, měkkými tortillami, čerstvým ssam salátem, česnekem a našimi originálními omáčkami. Ideálními pro zabalení masa do „ssam“ a vychutnání korejským způsobem.

~~1650 Kč~~ 1450 Kč

Ssam, který je podáván spolu s menu na gril, je servírován pouze jednou na stůl, i když je objednáno duplicitně.
그릴 메뉴와 함께 제공되는 쌈은 그릴 메뉴 중복 주문시에도 테이블당 한번만 제공됩니다.



HOVĚZÍ YUKHOE
NEBO LOSOSOVÉ SASHIMI

VEPŘOVÝ SAMGYEOP 100 G

VEPŘOVÝ MOKSAL 100 G

VEPŘOVÝ HANGJUNG 100 G

ZELENINA A TORTILLA

Vepřový BBQ set

돼지고기 바베큐 세트 1/3/5/6/11

Prémiový korejský vepřový BBQ set s yukhoe nebo lososovým sashimi. Obsahuje marinované syrové hovězí (yukhoe) nebo lososové sashimi, vepřový bůček, krkovici a křehkou panenku. Podáváme s grilovanou zeleninou (cuketa, cibule, žampiony), listy chryzantémy, měkkými tortillami a čerstvým ssam salátem, česnekem a našimi originálními omáčkami. Ideálními pro zabalení masa do „ssam“ a vychutnání korejským způsobem.

~~1270 Kč~~ 1065 Kč

Ssam, který je podáván spolu s menu na gril, je servírován pouze jednou na stůl, i když je objednáno duplicitně.
그릴 메뉴와 함께 제공되는 쌈은 그릴 메뉴 중복 주문시에도 테이블당 한번만 제공됩니다.

VEPŘOVÉ MASO

Korejské BBQ grilované přímo u vašeho stolu! Minimální hmotnost první objednávky je 300 g, další objednávky lze zadávat po 100 g.

-  **VEPŘOVÉ PLÁTKY SAMGYEOPSAL** 슬라이스 삼겹살
K-BBQ Samgyeopsal, plátky mraženého vepřového bůčku. (100 g) **205 Kč**
-  **VEPŘOVÉ MOKSAL** 돼지고기 목살
K-BBQ Moksals, vepřová krkovička. (100 g) **205 Kč**
-  **VEPŘOVÉ HANGJUNG** 돼지고기 항정살
K-BBQ Hangjungsals, vepřová krční panenka (populární korejský řez z krku a plece) (100 g) **295 Kč**

HOVĚZÍ MASO

Korejské BBQ grilované přímo u vašeho stolu! Minimální hmotnost první objednávky je 300 g, další objednávky lze zadávat po 100 g.

-  **HOVĚZÍ TOSISAL** 소고기 토시살
K-BBQ Tosisals, hovězí „hanging tender“. (100 g) **375 Kč**
-  **HOVĚZÍ GALBISAL JUMULLEOK** 소고기 갈비살 주물럭 1/3/6/11
K-BBQ Galbisals, marinovaná hovězí svíčková z pupku. (100 g) **395 Kč**
-  **HOVĚZÍ DEUNGSHIM** 소고기 등심
K-BBQ Deungshims, hovězí svíčková s lehkou a šťavnatou chutí. (100 g) **355 Kč**
-  **HOVĚZÍ BUCHAESAL** 소고기 부채살
K-BBQ Buchaesals, část masa z přední nohy s rovnoměrným mramorováním, žvýkavá a šťavnatá chuť, se nazývá Buchae (=vějíř), protože vypadá jako ruční vějíř. (100 g) **395 Kč**

EXTRA NA GRILOVÁNÍ

-  **SSAM** 쌈 추가 Extra listy salátu **85 Kč**
-  **KIMCHI NA GRIL** 구이용 김치 추가 **115 Kč**
-  **SALÁT** 샐러드 추가 **75 Kč**
-  **ZELENINA NA GRIL** 구이용 채소 추가 **85 Kč**
-  **BUSUT NA GRIL** 구이용 모든 버섯 추가 Extra směs hub **150 Kč**
-  **TORTILLA** 토피아 추가 **85 Kč**
-  **DUŠENÁ RÝŽE** 공기밥 **65 Kč**

Ssam, který je podáván spolu s grilovacím menu, je servírován pouze jednou na stůl, i když je objednan duplicitně. Gril menu a 함께 제공되는 쌈은 그릴 메뉴 중복 주문시에도 테이블당 한번만 제공됩니다.

Gimbap & Sushi 김밥 & 초밥



UDON SET 우동세트 1/2/3/4/6/11

Sushi/gimbap + zelný salát s dresinkem yuzu + nudle Udon s rybími koláčky a mořskými řasami. Podává se se sójovou omáčkou a wasabi.



A SET A 세트

Bulgogi (korejské marinované hovězí maso) gimbap 5 ks

390 Kč



B SET B 세트

Syrový a grilovaný losos nigiri 4 ks

430 Kč



SUNSET ON THE BEACH 1/2/3/4/6/7/11 NUDE GIMBAP 새우&크랩

Nude Gimbap je styl gimbapu, kde je mořská řasa zabalená uvnitř rýže a na povrchu jsou různé ingredience.

Venku :

krab, krevety, tenkatsu, sezamové semínko, majo, teriyaki.

Uvnitř :

smetanový sýr, smažená krevetka, nakládaná ředkev.

8 ks 375 Kč



GIMBAP Z LOSOSA 연어 김밥 1/2/4/6/11

Rýžové rolky obalené mořskými řasami se syrovým lososem, krevetami, pažitkou, nakládanými ředkvičkami a avokádem. Podáváno s teriyaki majonézou.

9 ks 395 Kč



HOVĚZÍ YUKHOE GIMBAP 육회 김밥 1/2/6/11

Rýžové rolky z mořských řas s raw hovězím (육회), krevetami, nakládanou ředkvičkou, pažitkou a avokádem. Podáváno s teriyaki majonézou.

9 ks 395 Kč



Sashimi 사시미

NARU SET 나루세트 1/3/4/6/11 🌶️

Korejský studený tatarák z hovězího masa s čerstvým žloutkem, podávaný s lososovým sashimi a sladkými a pikantními studenými nudlemi. Smíchejte Yukhoe se žloutkem, potom jej spolu s nudlemi a zeleninou zabalte.



HOVĚZÍ YUKHOE 소고기 육회



LOSOSOVÉ SASHIMI 연어 사시미



BIBIM GUKSU 비빔 국수

950 Kč



LOSOSOVÉ SASHIMI 연어 사시미 4/6

Lahodné plátky čerstvého syrového lososa podávané se sójovou omáčkou, wasabi a čerstvou zeleninou.

8 ks 395 Kč



HOVĚZÍ YUKHOE 소고기 육회 1/3/6/11

Fantasticky ochucené studené syrové hovězí maso, běžně označované jako korejský tatarák, připravené na bázi sójové omáčky. Podává se s čerstvým žloutkem, který je určen k promíchání s masem, a pro nejlepší zážitek ho můžete zabalit do přiložených tortill nebo mořských řas.

100 g 395 Kč



K- smažené kuře s českým medem

체코 허니 치킨 1/3/6/11

Křupavá korejská kuřecí křídélka obalená ve zlatavém českém medu, známém svou čistou, květinovou chutí, staletou včelařskou tradicí a sběrem z nedotčených luk. Dokonalá harmonie výrazné korejské křupavosti a přírodní evropské sladkosti. Každé sousto vás vezme na cestu z polí Čech až do srdce Soulu.

8 ks : 315 Kč

OTHER FLAVORS OF CHICKEN



ORIGINAL FRIED CHICKEN

후라이드 치킨 1/3/11

Korejská smažená kuřecí křídélka v křupavém těstíčku.



YANGNYEOM FRIED CHICKEN 🌶️

양념 치킨 1/3/6/8/11

Smažená kuřecí křídélka ve sladko-pikantní omáčce.



KKANPUN FRIED CHICKEN 🌶️

간풍 치킨 1/3/6/11

Smažená kuřecí křídélka ve pikantní sladko-kyselé omáčce.

8 ks : 315 Kč

EXTRA PRO K-CHICKEN



OMÁČKA 소스 추가

Extra omáčku (Yangnyeom)

40 Kč



HRANOLKY

감자튀김 추가 1

70 Kč



SLADKÉ BRAMBOROVÉ HRANOLKY

고구마튀김 추가 1

85 Kč

* Obrázek slouží pouze pro ilustrační účely.
이미지는 예시용 이미지입니다.



Domácí Tteokbokki

직접 뽑은 수제 떡볶이 1/3/4/11 

Měkké ručně vyráběné domácí rýžové koláčky ve sladko-pikantní Gochujang omáčce s rybími koláčky, vejcem a různými dalšími přísadami.

* Další přísady lze vybrat pouze při zadání počáteční objednávky.
떡볶이는 토핑과 함께 조리되기 때문에 추가 토핑은 첫 주문 시에만 선택하실 수 있습니다.

585 Kč

EXTRA PRO TTEOKBOKKI

 **NUDLE** 면 추가 (당면/라면/우동) ¹
Batátové nudle / Ramen / Udon

105 Kč

 **TTEOK** 떡 100 g 추가
Rýžové koláčky

155 Kč

 **SÝR** 치즈 추가
sýr mozzarella nahoře

115 Kč



Nudle 면류



JJAJANG



짜장

Klasický korejsko-čínský nudlový pokrm s bohatou omáčkou z černých fazolí. Čínské jídlo, které přinesli do Koreje čínští přistěhovalci po roce 1882 během modernizace země, bylo upraveno podle korejských chutí. Hlubokou, slanou chuť dodává restovaná pasta chunjang (černá fazolová pasta) smíchaná se zeleninou, která vytváří jemně nasládlou omáčku plnou umami, jež obaluje každé sousto nudlí.

VYBERTE SI ZÁLIVKY



SE ZELEINOU A LANÝŽOVÝM
OLEJEM 트러플 오일 버섯 짜장 1/3/6/11



S VEPŘOVÝM MASEM 돼지고기 짜장 1/3/6/11



S KREKETAMI 새우 짜장 1/2/3/6/14

360 Kč

JJAMPPONG



짬뽕

Pikantní korejská polévka s nudlemi. Čínská jídla, která Číňané přivezli do Koreje během modernizace země po roce 1882 a přizpůsobili je korejským chutím, se stala součástí korejské kulinářské kultury.



HAEMUL 해물 짬뽕 1/2/4/6/14

se směsí mořských plodů, jako jsou chobotnice, krevety, škeble a zelenina, v bohatém vývaru.

395 Kč



GALBI 갈비 짬뽕 1/4/6/14

s jemnými obřími hovězími krátkými žebry dušenými v čirém a chutném vývaru.

580 Kč

HAEMUL UDON



해물 우동 1/2/4/6/14

Silné nudle Udon s jemným vývarem z dashi a sójové omáčky, doplněné čerstvými mořskými plody.

380 Kč



HOVĚZÍ BOHEMIAN BUSUT JAPCHAE 1/3/6/11



스테이크 버섯 잡채

Jemně nasládlé a slané smažené skleněné nudle s čerstvou zeleninou a pěti druhy hub – jidášovým uchem, žampiony, smrží, shiitake a hlívou královskou. Kombinace lokálních českých hub a 100 g šťavnatého grilovaného českého hovězího masa přináší na talíř zdravou chuť přírody.

485 Kč



BUSUT JAPCHAE (BEZ MASA) 

버섯 잡채 1/3/6/11

335 Kč



KRÉMOVÉ TĚSTOVINY S HOVĚZÍM MASEM

스테이크 크림 파스타

Krémové těstoviny s jemně grilovanými plátky českého hovězího masa (100 g), slaninou, zeleninou a mletým hovězím a vepřovým masem. Vyberte si mezi výrazně pikantní příchutí Mala nebo bohatou chutí korejského doenjangu (fermentovaná sójová pasta).

505 Kč

VYBRAT PŘÍCHUŤ



MALA KRÉMOVÉ TĚSTOVINY 

마라 크림 파스타 1/3/5/6/7/9/11



DOENJANG KRÉMOVÉ TĚSTOVINY

된장 크림 파스타 1/3/6/7/9/11



MALA KRÉMOVÉ TĚSTOVINY 

마라 크림 파스타 1/3/5/6/7/9/11

Těstoviny v krémové omáčce Mala (kombinace sečuánských pepřů a sušených chilli papriček) se slaninou, zeleninou, mletým hovězím a vepřovým masem.



DOENJANG KRÉMOVÉ TĚSTOVINY

된장 크림 파스타 1/3/6/7/9/11

Těstoviny v krémové omáčce Doenjang (tradiční korejská sójová pasta) se slaninou, zeleninou, mletým hovězím a vepřovým masem.

355 Kč



Bbye Haejang-guk



배 해장국 ^{1/6/8} 

Hřejivá polévka na kocovinu připravená z bohatého vývaru z vepřových kostí, vepřových obratlů, perillového prášku, skleněných nudlí a čínského zelí. Výživná a uklidňující, ideální na zotavení po dlouhé noci. V Koreji „haejang“ označuje tradici obnovy těla po pití teplým, výživným jídlem, které pomáhá pročistit organismus a doplnit energii. Tato polévka je víc než jen lék na kocovinu, je to duši hřející pokrm předávaný po generace.

465 Kč



Polévka s rýží 국물류



Všechny naše polévky na vývarovém základě podáváme v tradiční korejské misce ttukbaegi. Tato silná keramická nádoba udržuje teplo a zvýrazňuje chuť, takže vaše polévka zůstane teplá a lahodná po celou dobu jídla. 모든 국물 요리는 열을 보존하고 풍미를 더하는 한국식 독배기에 담겨 제공되므로 식사 내내 국물이 따뜻하고 맛있게 유지됩니다.

KIMCHI JJIGAE 김치찌개 1/3/4/6/11

Vydatný guláš z fermentovaného domácího zralého kimchi s proteinem dle vašeho výběru. Patří mezi nejoblíbenější jídla pro duševní pohodu v Koreji.



s tofu 두부 김치찌개



s vepřovým masem
돼지고기 김치찌개

300 Kč



TTUKBAEGI BULGOGI 독배기 불고기 1/3/6/11

Tradiční korejský guláš z tenkých plátků hovězího masa marinovaného ve sladko-slané omáčce na bázi sójové omáčky. Dusí se se zeleninou, skleněnými nudlemi a bohatým vývarem.

320 Kč



NAEJANG-TANG 내장탕 1/6/8

Bohatá a kořeněná polévka z hovězího kostního vývaru s vnitřnostmi (dršťky, jazyk, vepřové srdce), ochucená perillovým práškem. Podáváme ji se skleněnými nudlemi, čínským zelím a houbami (jidášovo ucho, hlíva, shiitake). Ozdobená pažitkou, nabízí vydatné a hřejivé jídlo, ideální pro doplnění energie a obnovení sil.

485 Kč



GALBI TANG

갈비탕 1/3/6/11

Jemná hovězí žebírka pomalu vařená v čirém a chutném vývaru. Polévka je dochucena jemným kořením a podává se se skleněnými nudlemi.

580 Kč



Všechny polévky se podávají s rýží.
국물류 메뉴는 공기밥과 함께 제공됩니다.

Rýže 밥류



DOLSOT BIBIMBAP

돌솥비빔밥 1/3/(4)/6/11

Bibimbap je tradiční korejské jídlo s pestrá smělí rýže, různorodé zeleniny a proteinu, doplněné smaženým vejcem a podávané s pikantní bibim omáčkou (korejská pasta z červeného chilli). Název „bibimbap“ znamená „míchaná rýže“ a jde především o harmonii chutí a textur.

VYBERTE SI ZÁLIVKY



S TOFU 🌱 두부 비빔밥



S KUŘECÍM MASEM 닭고기 비빔밥



S HOVĚZÍM MASEM 소고기 비빔밥

280 Kč

TIP 🌶️

Přidejte si tolik pikantní a kyselá bibim omáčky, kolik chcete, a všechny ingredience s rýží dobře promíchejte.



HALLA-SAN KIMCHI

1/3/7/11

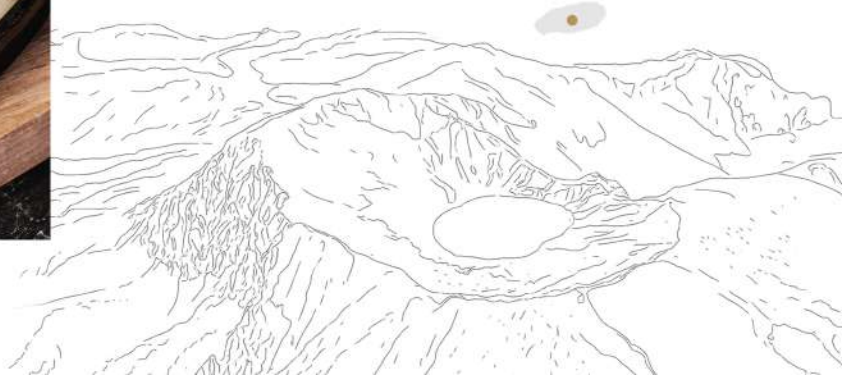
BOKKEUMBAP 한라산 김치볶음밥 🌶️

Smažená rýže plná domácího kimchi, uzené slaniny a rozpuštěné mozzarely, tvarovaná jako ikonická hora Halla na ostrově Jeju. Navrchu měkké vařené vejce, posypané mořskými řasami a sezamovými semínky. Toto jídlo spojuje pikantní, slané a uzené chutě do pohodlného pokrmu. Rozbijte vejce, promíchejte a vychutnejte si chuť vulkanické duše Koreje.

TIP

Hallasan je nejvyšší hora Jižní Koreje, neaktivní sopka na ostrově Jeju.

310 Kč





Banmo Tofu Kimchi Jeyuk

반모 두부 김치제육 1/6/8/11 

Chutově výrazné restované vepřové maso (je-yuk) s pikantním a kyselým kimchi, doplněné půlkou bloku tofu. Podává se na tortille a spojuje výrazné chutě kimchi a vepřového s jemností tofu a žvýkavou texturou tortilly, což nabízí jedinečný a chutný fúzní zážitek.

V korejštině se forma na tofu i blok tofu nazývají „mo“. Jeden „mo“ obvykle váží 300–400 g, a polovina této dávky se nazývá „ban mo“.

405 Kč

TIP Postup výroby tofu, kterému se říká „asijský sýr“.



Toto menu se nepodává s rýží.
이 메뉴는 공기밥이 함께 제공되지 않습니다.



Přílohy **사이드**



KIMCHI JEON SE SÝREM ^{1/3/7/11}

치즈 김치전

Slaná a křupavá palačinka plněná pikantním fermentovaným domácím kimchi a doplněná kimchi omáčkou, navrhu s mozzarellou a podávána se sojovou omáčkou na namáčení.

2 ks **155 Kč**
4 ks **225 Kč**

ORIGINÁL (BEZ SÝRA)

오리지널 김치전 ^{1/3/11}

2 ks **125 Kč**
4 ks **195 Kč**



SMAŽENÉ MANDU ^{1/3/6}

만두튀김

Smažené korejské taštičky plněné zeleninou podávané se sojovou omáčkou.

155 Kč



DĚTSKÝ JÍDELNÍ SET ^{1/2/3/6/8/11}

어린이용 메뉴

Udon + Salát s yuzu a slunečnicovými semínky + Smažené krevety + Pomeranče.

225 Kč



Saláty 샐러드



EDAMAME 🌱

삶은 풋콩 1/6/11

Edamame fazole (nezralé sójové boby) s maldonovou solí.

🌱 * Bez lepku

130 Kč



SALÁT Z MOŘSKÝCH ŘAS 🌱

미역 줄기 샐러드 11

Wakame, řasy nori, edamame, lanyzovy olej, dýňová a slunečnicová semínka.

130 Kč



Dezerty 디저트

PANNA COTTA 판나 코타 1/3/7/8

Italský pudink připravený svařením smetany a cukru, přidáním vanilky a želatiny, ozdobený červenými fazolemi a mochi.



100 Kč



KOREJSKÉ SLADKÉ TRIO 약과, 찹살떡, 호떡 1/5/11

Tradiční korejský dezert zahrnuje yakgwu, jemné medové pečivo, chapssaltteok, měkký a žvýkavý koláček z lepkavé rýže plněný sladkou pastou z červených fazolí, a hotteok, teplou sladkou korejskou palačinku plněnou hnědým cukrem, skořicí a ořechy.



165 Kč

CITRONOVÁ ZMRZLINA 레몬 아이스크림

Osvěžující citronová zmrzlina s jemnou texturou a vyváženou sladko-citrusovou chutí.



140 Kč

Seznam Alergenů

알러지 성분표



Bezlepkové
Menu



Vegetariánské
Menu



Pikantní
Menu

1

LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich odrůdy



2

KORÝŠI

a výrobky z nich



3

VEJCE

a výrobky z nich



4

RYBY

a výrobky z nich



5

ARAŠÍDY

a výrobky z nich



6

SÓJA

a výrobky z nich



7

MLÉKO

a výrobky z něj



8

SKOŘÁPKOVÉ PLODY

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie.



9

CELER

a výrobky z něj



10

HOŘČICE

a výrobky z ní



11

SEZAM

a výrobky z něj



12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13

VLČÍ BOB

a výrobky z něj

14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

