

201 Miss Miu Metalli - Koreanisch

SOCIAL SHARING - SALADS AND TREATS

100 Spring Dawn	9.50
Frischer Blattsalat mit gepickelten Gurken, Kohlrabi, Sprossen und Korean Granola	
107 Edamame (vegan)	7.50
Edamame mit koreanischem Chili-Salz	
108 Unified Silla (vegan)	12.50
Frittiertes Blumenkohl, glasiert mit Gochujang	
109 Late Sunset	14.50
Korean Fried Chicken, glasiert mit Gochujang & Artisan Sauce	
111 Koyote Pop (vegan)	9.50
Marinierter, knuspriger Tofu, dazu Frühlingszwiebeln, garniert mit Sesam	
112 Nosan Night	8.50
Pikante koreanische Suppe mit Kimchi & Tofu	

SOCIAL SHARING - BAO, MANDUS, DIM SUM

191 Terrarossa Sign	11.50
Mandus mit Gemüse - gebratene, koreanische Teigtaschen mit Gemüse, 4 Stück	
101 Gentle Monster	12.50
Mandus mit Shrimps - gebratene, koreanische Teigtaschen mit Shrimps, 4 Stück	
113 Crispy Flowering	12.50
Bao Buns mit frittiertem Blumenkohl, dazu Miso, gepickelten Gurken & Korean Ssam Sauce	
190 Hyundai OK	14.50
Bao Buns mit Bulgogi-Beef roten Zwiebeln, gepickelten Gurken & Kimchi 2 Stück	
192 Namur by pieces	11.50
Dim Sum mit Schweinefleisch Shiitake-Pilzen & Smokey Honey Flavour 4 Stück	
193 Namsan Chemistry	11.50
Dim Sum mit Gemüse Cashews & Miso 4 Stück	

GIMBAP- KOREAN SUSHI SHARING

102 Ssari's Flower Hill 2 Stück	6.00
Kimchi-Mango-Gimbap - Koreanisches Sushi mit Kimchi & Mango, dazu Gurke, eingelegter Kohlrabi, Sriracha Dip & Reiscracker als Topping 2 Stück	
121 Ssari's Flower Hill 4 Stück	11.50
Kimchi-Mango-Gimbap - Koreanisches Sushi mit Kimchi & Mango, dazu Gurke, eingelegter Kohlrabi, Sriracha Dip & Reiscracker als Topping 4 Stück	
103 Samgak Teriyaki 2 Stück	6.00
Samgak Teriyaki Gimbap - Dreieckiges, koreanisches Sushi mit veganem Vivera Schnitzel, Teriyaki, Miso, Veganaise, Shiso, Salat & Reiscracker als Topping 2 Stück	
104 Samgak Teriyaki 4 Stück	11.50
Samgak Teriyaki Gimbap - Dreieckiges, koreanisches Sushi mit veganem Vivera Schnitzel, Teriyaki, Miso, Veganaise, Shiso, Salat & Reiscracker als Topping 4 Stück	
118 Wings of Incheon 2 Stück	6.00
Bulgogi Beef Gimbap - Koreanisches Sushi mit Bulgogi Beef, Kimchi, gepökelter Rotkabis, Salat, Cheddar Cheese Sause & Reiscracker als Topping 2 Stück	
123 Wings of Incheon 4 Stück	11.50
Bulgogi Beef Gimbap - Koreanisches Sushi mit Bulgogi Beef, Kimchi, gepökelter Rotkabis, Salat, Cheddar Cheese Sause & Reiscracker als Topping 4 Stück	

119 Danbi Water	6.00
Plant-based Shrimp Gimbap - Koreanisches Sushi mit plant-based Shrimps, eingelegtem Kohlrabi, Karotten, Veganaise, Sesam Shichimi Toppiog, Sriracha Dip & Reiscracker als Topping 2 Stück	

125 Danbi Water	11.50
Plant-based Shrimp Gimbap - Koreanisches Sushi mit plant-based Shrimps, eingelegtem Kohlrabi, Karotten, Veganaise, Sesam Shichimi Toppiog, Sriracha Dip & Reiscracker als Topping 4 Stück	

126 Secret Japanese Pavillon	29.50
Korean Sushi Selection with Surprise - Bulgogi Beef Gimbap, Kimchi-Mango-Gimbap & Samgak Teriyaki Gimbap 12 Stück	

BIBIMBAP

Bibimbap: Beliebtes koreanisches Gericht mit Reis und viel Gemüse. Es wird in einer heissen Steinschale serviert und gart am Tisch zu Ende.

127 Green Ansan - vegan	27.50
Bibimbap mit planted.chicken, dazu Reis, Bohnen, Spinat, Karotten, Shiitake-Pilze, Frühlingszwiebeln, Sesamöl & Ei	

130 Haeundae Surf	27.50
Bibimbap mit Poulet, dazu Reis, Bohnen, Spinat, Karotten, Shiitake-Pilze, Frühlingszwiebeln, Sesamöl & Ei	

131 Sue Say Me	23.50
Bibimbap mit Gemüse, dazu Reis, geschmorter Rettich, Pilz-Bulgogi, Shiitake-Pilze, Bohnen, Spinat, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sesamöl & Ei	

132 Silim Lights	29.50
Beef-Bibimbap mit Reis, Bohnen, Spinat, Karotten, Shiitake-Pilzen, Sesamöl & Ei	

BULGOGI

Bulgogi: Gebratenes Fleisch, welches mit Kimchi und Reis in einem Salatblatt eingerollt gegessen wird.

135 Jaman Mural	31.50
Bulgogi mit Poulet, dazu Reis, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Kimchi, Salatblätter & Artisan Sauce	

137 Yunai Sky - vegan	29.50
Bulgogi mit No Minced Meat, dazu Reis, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Kimchi, Salatblätter & Artisan Sauce	

136 Awoo Karaoke	33.50
Bulgogi mit Beef, dazu Reis, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Kimchi, Salatblätter & Artisan Sauce	

KOREAN FRIED CHICKEN

140 Naughty Midnight Touch	30.50
Korean Fried Chicken, glasiert mit Gochujang, Sesam & Frühlingszwiebeln, dazu Fries & Artisan Sauce	

141 Danyang in a Box - vegan	27.50
Frittiertes Blumenkohl, glasiert mit Gochujang, Sesam & Frühlingszwiebeln, dazu Fries & Artisan Sauce	

201 Miss Miu Metalli - Koreanisch

142 Tracks to Pyongyang	29.50
Korean Chicken Burger mit Dirty Cheese Sauce, gepickelten Gurken, Rettich & Korean Ssam Sauce, dazu Fries & Miso Veganaise	
128 Tracks to Pyongyang Plant Based	29.50
Korean Chicken Burger Plant Based mit Dirty Cheese Sauce, gepickelten Gurken, Rettich & Korean Ssam Sauce, dazu Fries & Miso Veganaise	

NOURISHING SOUPS

Ramen Soup: Klassische, japanische Nudelsuppe.

152 Gugudan O'Clock	26.50
Ramen Soup mit Porkbelly & Poulet, dazu homemade Miso, Shiitake-Pilze & Frühlingszwiebeln	
154 Bunsan Deluxe - vegan	26.50
Scharfe Tantanmen Ramen Soup mit plant-based Beef, dazu homemade Miso Suppe, Sesampaste, Ingwer, Frühlingszwiebeln & Nori	

NAUGHTY BOWLS

155 Fried Chicken Bowl	26.50
Bowl mit Fried Chicken auf Reis, dazu Edamame, Mango, Spiegelei, gepickelter Rotkabis, Rettich & Frühlingszwiebeln	
129 Black Tiger Bowl	27.50
Bowl mit Süsskartoffelnudeln, dazu frisches Gemüse an einem Chili Dressing, gebratene Black Tiger Crevetten, Edamame, Mango, gepickelter Rotkabis, Rettich, Karotten & Frühlingszwiebeln	
133 Bigeon Bowl	26.50
Vegane low carb Bowl mit Blumenkohl-Reis, Pilz-Bulgogi, Edamame, Mango, gepickeltem Rettich, Karotten, Rotkabis & Frühlingszwiebeln	

EXTRAS & SAUCEN

160 BBQ Sauce	2.00
161 Miso Veganaise - vegan	2.00
162 Artisan Sauce - vegan	2.00
163 ponzu Sauce (vegan)	2.00
164 Dirty Cheese Sauce	2.00
171 Bao Bun	4.00
165 Reis	4.00
172 Karotten-Kimchi	5.00
167 Gurken-Kimchi	5.00
168 Kohl-Kimchi	5.00
169 Eingelegeter Rettich	5.00
170 Fries & Miso Veganaise - vegan	8.50

DRINKS

183 Coca-Cola	4.50
PET, 5 dl	
184 Coca-Cola Zero	4.50
PET, 5 dl	
185 Lokales Wasser ohne CO2	3.50
PET, 5dl	
186 Lokales Wasser mit CO2	3.50
PET, 5dl	
512 Fruity Paradise	4.50
Ice Tea aus direkt gepressten Bio-Fruchtsäften und auserlesenen Bio-Kräutern, 5dl PET	
513 Herb Tea	4.50
Ice Tea aus aromatischen Bio-Alpenkräutern, 5dl PET	
514 Natural Ginger Limo	4.50
BIO Limonade mit Zitrone und Ingwer, 5dl PET	
200 Cass 3.3dl	7.20
Korea, Craft Beer, 4.5 % vol., 3.3dl	