

친구



CHINGU

KOREAN
BBQ

도시락

LUNCH DOSIRAK

vardagar 11-14:30

175 kr

Välj mellan tre smakrika rätter – alla serveras med ris och tre banchan: kimchi, inlagd gurka och krispsallad med sesamdressing.

BULGOGI BEEF

Tunt skivad bogblad marinerad i en söt-sojabas med vitlök och sesam.
En koreansk favorit som kombinerar det möra köttet med en djup umamismak.

GOCHUJANG-MARINERAD KYCKLING

Svensk kycklinglårfile marinerad i en kryddigt söt chilisås med gochujang, vitlök och sesamolja.
Saftigt, smakrikt och med en härlig hetta.

KIMCHI-JJIGAE

(vegansk)

Traditionell koreansk gryta med kimchi, tofu och grönsaker. Het, syrlig och full av karaktär.

추가

EXTRA

KOREAN FRIED CHICKEN (2st) 49kr

Dubbelfriterad kyckling i vår signaturgochujangsås.

MAYAK "KNARK"-ÄGG 29kr

Krämig soft-boiled ägg i en smakrik sojamarinad med vitlök, chili och sesam.

RIS 35kr

BANCHAN 35kr

Välj mellan: kimchi, gurka, rättika eller böngroddar

Låt oss veta om era allergier

K-BBQ LUNCH

vardagar 11-14:30

SET - MENYER

Minst 2 personer – samma set för båda.

Det går också fint att välja rätter från vår à la carte.

Alla våra set inkluderar: ris, salladsblad, tre såser: gireumjang(sesamolja), ssamjang(bönpasta) & kbbq sås.

Fem banchan: kimchi, picklad rättika, picklad gurka, böngroddar & sötpotatisnudlar (fri påfyllning)

GEON 건

K - B B Q L U N C H 345kr / person

Vårt lunch K-BBQ är fullpackat med smak.

200g/person

Bulgogimarinerad tunnskivad top blade (Irland)

Gochujangmarinerad kycklinglårfilé (Sverige)

Skivad sidfläsk (Rosersbergs gård, Sverige)

Champinjoner / zucchini / lök / paprika

345 / person V E G A N S K S E T

Fullt av smak – helt utan kött!

Gochujangmarinerad marinerad tofu

Kungsmussling

Bulgogimarinerad tempeh

Champinjoner / zucchini / lök / paprika

GAM 감

GON 곤

KOREAN FRIED CHICKEN (2st) 49kr

Dubbelfriterad kyckling i vår signaturgochujangsås.

MAYAK “KNARK”-ÄGG 29kr

Krämiga soft-boiled ägg i en smakrik sojamarinad med vitlök, chili och sesam.

Låt oss veta om era allergier