

КОРЕАНА – БОЛЬШЕ, ЧЕМ КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ:

밝은 НАСЫЩЕННАЯ, ЯРКАЯ И ЭМОЦИОНАЛЬНАЯ!

Сильные эмоции – основа корейских дорам, к-поп музыки, боевых искусств и, конечно, традиционной кухни. Это целая стихия для корейского народа, которую они сумели обуздать.

전통 ДАТЬ ТРАДИЦИЯМ И ОТРАЖЕНИЕ МНОГОВЕКОВОЙ КУЛЬТУРЫ

Мы готовим по традиционным корейским рецептам, которые проверены временем, чтобы получить гарантированно вкусные и качественные блюда.

전통 ОТРАЖЕНИЕ НЕУТОМИМОГО ТРУДОЛЮБИЯ И ВНИМАНИЯ К ДЕТАЛЯМ

Для нас важна каждая деталь: от контроля качества продуктов, разнообразия и совершенствования меню до подбора лучших поваров и официантов.

한국 문화 레스토랑

САМЫЙ ПРОСТОЙ СПОСОБ ПРИКОСНУТЬСЯ К ДРУГОЙ
КУЛЬТУРЕ – ОЩУТИТЬ ЕЕ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ВКУС

ПАНЧАН СЕТ
PANCHAN SET

hit

Набор из 5 традиционных салатов

300 г

499.-



ПАНЧАНЫ В СТОЛ

Панчан в буквальном переводе с корейского означает «закуска». Он подается небольшими порциями в маленьких мисках, которые ставятся в середине стола и являются общими для всех, кто за ним сидит.

Кимчи- наиболее популярный панчан, без которого, по мнению многих корейцев, трапеза не считается полноценной. Для его приготовления используются ферментированные овощи и различные корейские специи. Традиционная разновидность кимчи представляет собой закуску из пекинской капусты, приправленной молотым перцем чили, имбирем, чесноком и зеленым луком. Иные вариации кимчи готовятся из редьки дайкон, огурцов, кабачков и белокочанной капусты.

ВАЖНА КАЖДАЯ ДЕТАЛЬ...

Мы сами выращиваем капусту специально для изготовления кимчи, так как для его приготовления должны быть соблюдены особые критерии.



ФРЕШ КИМЧИ
FRESH KIMCHI

Сочная свежесолённая пекинская капуста с дайконом

150 г

199.-

КИМЧИ
KIMCHI

Национальный вкус Кореи - салат из ферментированной пекинской капусты

100 г

159.-

ЧИМЧИ
CHIMCHI

Пекинская маринованная капуста по традиционному рецепту корё сарам

100 г

159.-

ОИ КИМЧИ
OI KIMCHI

Хрустящие битые огурцы, маринованные в острой заправке

150 г

179.-

МУЭР new
MU-ERR

Хрустящий салат из черных
древесных грибов

100 г

179.-



КАКТУГИ new
KAKTUGI

Маринованный корейский дайкон
с куркумой

100 г

169.-



**ХЕ ИЗ СУДАКА/
ХЕ ИЗ САЗАНА**
CARP-KHE/
PERCH-KHE

Нежное филе сазана/судака в
маринаде с приправами, жгучим
перцем и овощами

100 г

299.-



ХЕ ШИИТАКЕ
SHIITAKE-KHE

Пикантная закуска из маринованных
грибов шиитаке

100 г

199.-



КАДИ-ЧА new
KADI-CHA

Домашний острый салат из баклажанов
по рецепту корё сарам

100 г

239.-

МОРКОВЬ-ЧА
MORKOV-CHA

Знаменитый салат из сочной моркови,
заправленный по традиционному рецепту

100 г

139.-

САЛАТ ИЗ СПАРЖИ
FUZHU

Легкий и питательный салат из соевой
спаржи с кунжутным маслом

100 г

189.-



КОСАРИ
KOSARI

Обжаренные стебли папоротника
Орляка с овощами в соевом соусе

100 г

199.-



СУКЧУ НАМУЛЬ
SUKJU NAMUL

Богатый витаминами и минералами
салат из ростков маша

100 г

179.-

ВЕ-ЧА
VE-CHA

349.-

Салат из свежих огурцов и поджаренной говядины с пряными специями

200 г 



ФУНЧОЗА
FUNCHOZA

299.-

Стеклянная лапша с говядиной, овощами, ароматными специями, зеленью

200 г 



ЧУКА 
CHUKA

249.-

Стебли бурых водрослей с паприкой и огурцами под ореховым соусом

210 г



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ 
FRIED EGGPLANT SALAD

Баклажаны с хрустящей корочкой в азиатском кисло-сладком соусе, овощами и сливочным сыром

300 г 

499.-

АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА



ФРЕШ САЛАТ С КУРИЦЕЙ 
CHICKEN SALAD MIX

399.-

Салат из свежих овощей с курицей в кляре с ореховым соусом

220 г 



ФРЕШ САЛАТ С ЛОСОСЕМ
SALMON SALAD MIX

599.-

Салат из свежих овощей и нежного лосося под пряным соусом том ям

220 г 



КОРЕАН ХОТ ЧИККЕН new

KOREAN HOT CHICKEN

Легендарная курица, обжаренная в панировке в фирменном сладко-остром соусе

Возможна подача соуса отдельно

1/2 курицы 

699.-



ТОКПОККИ

Токпокки – блюдо №1 в Корее. Его готовят из рисовых палочек, заправленных соусом из острого и сладкого перцев. Такой рецепт получился случайно, когда одна корейская хозяйка уронила отваренный тток в острый соус. Изначально же рисовые брусочки подавались с маринованной говядиной под соевым соусом.

Тток — рисовое тесто из клейкой муки на пару. Он является обязательным элементом церемониальных столов на Чхусок и Соллаль. По легенде его готовит Лунный Кролик из риса нового урожая. Такое блюдо обладает лечебными свойствами. Всего существует несколько сотен видов ттока к каждому поводу.



ХОТ ТОКПОККИ new

HOT ТОКРОККИ

429.-

Рисовые палочки в традиционном остром соусе с рыбным тестом и овощами

370 г 



ЧИЗ ТОКПОККИ hit

CHEESE ТОКРОККИ

389.-

Хрустящие рисовые палочки под сладко-острым соусом с сыром чеддер

270 г 

АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА



ЧИККЕН ВИНГС

CHICKEN WINGS

499.-

Хрустящие крылышки в остром или соево-медовом соусе на выбор

380 г



БАЙТСЫ

CHICKEN BYTES

349.-

Филе курицы в панировке со сладко-острым фирменным соусом

200 г 

ПЕГОДЯ hit
PEGODYA

Пирожок на пару из воздушного теста с мясной начинкой и капустой

149.-

1 шт



КИМЧИ ПЕГОДЯ
KIMCHI PEGODYA

Пирожок на пару из воздушного теста с мясной начинкой и кимчи

159.-

1 шт 



КАМДИ ПЕГОДЯ new
KAMDI PEGODYA

Праздничные пирожки на пару из крахмального теста с мясом и капустой.

Блюдо готовится под заказ, ожидание 25-30 мин

5 шт

549.-

ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ

ДАМПЛИНГИ
DUMPLINGS

Жареные корейские дамплинги Bibigo с начинкой из свинины и овощей

120/30 г

399.-

КУН МАНТУ
KUN MANDU

Жареные манты ручной работы с фаршем из говядины и свинины

230/30 г

429.-

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ
BAKED MUSSELS

Королевские мидии с румяной корочкой, запеченные в яки соусе

5 шт

489.-



КУК-СУ
KUK-SU

hit

Сочетание томатного бульона, тонкой пшеничной лапши, свежих и заправленных овощей, обжаренного мяса и ароматных специй - идеальный баланс 5 основных вкусов: соленого, кислого, сладкого, горького и острого.

700/50/20 г

499.-

КУК-СУ JUNIOR

450 г

379.-

КУК-СУ РАМЁН
KUK-SU RAMEN

new

Любимый суп в новой интерпретации. Согревающий наваристый бульон с пшеничной лапшой, заправленными овощами и обжаренным мясом

650 г

499.-

ЗАСТОЛЬЕ БЕЗ СУПА - СЛОВНО ЛИК БЕЗ ОЧЕЙ



В отличие от других культур, в корейской культуре суп играет важную роль в любой трапезе. К супу обязательно подается рис вместе с другими закусками и салатами (панчанами).

ТИГЕ

Суффикс «-тиге» встречается в названиях корейских супов, по насыщенности близких к рагу. Их обычно подают кипящими, в подогретых керамических мисках. Супы «тиге» готовят быстро, за 15-30 минут в среднем.

ГУКИ И ТАНЫ

Корейские супы с такими суффиксами в названии – наваристые и насыщенные: на приготовление уходят часы, а иногда и дни. Они не такие густые, как «тиге», но не менее сытные.



ЮККЕДЯН
YUKKEDYAN

499.-

Традиционный суп из нежной говядины, побегов папоротника, ростков маша и грибов

450 г



ХЕМУЛЬТАН
HEMULTANG

679.-

Насыщенный рыбный суп из окуня, кальмаров, креветок и мидий с овощами

550 г



АВТОРСКОЕ БЛЮДО ОТ ШЕФА

ККОРИ КОМТАН
KKORI KOMTANG

699.-

Коллагеновый наваристый суп из бычьего хвоста и сухожилий. Авторский микс двух самых полезных корейских супов

700 г



КАЛЬБИТАН
GALBITANG

649.-

Наваристый суп из ребер мраморной говядины со стеклянной лапшой и омлетом

550 г

КИМЧИ РАМЕН new
KIMCHI RAMEN

649.-

Усовершенствованный рамен с домашней лапшой, наваристым говяжьим бульоном, кимчи и сливочным сыром

700 г 



КИМЧИТИГЕ
KIMCHITIGIE

479.-

Традиционный наваристый суп с кимчи, тофу и свининой

450 г 



СУН ТУБУ new
SUNTUBU TIGE

599.-

Согревающий суп из домашней соевой пасты тьяй со свининой, шелковым тофу и яйцом

550 г 



ПУЛЬЛЯКТИГЕ
PUL'LYAKTIGE

659.-

Суп с говядиной пульгоги, мини-осьминогами, тофу и овощами

450 г 

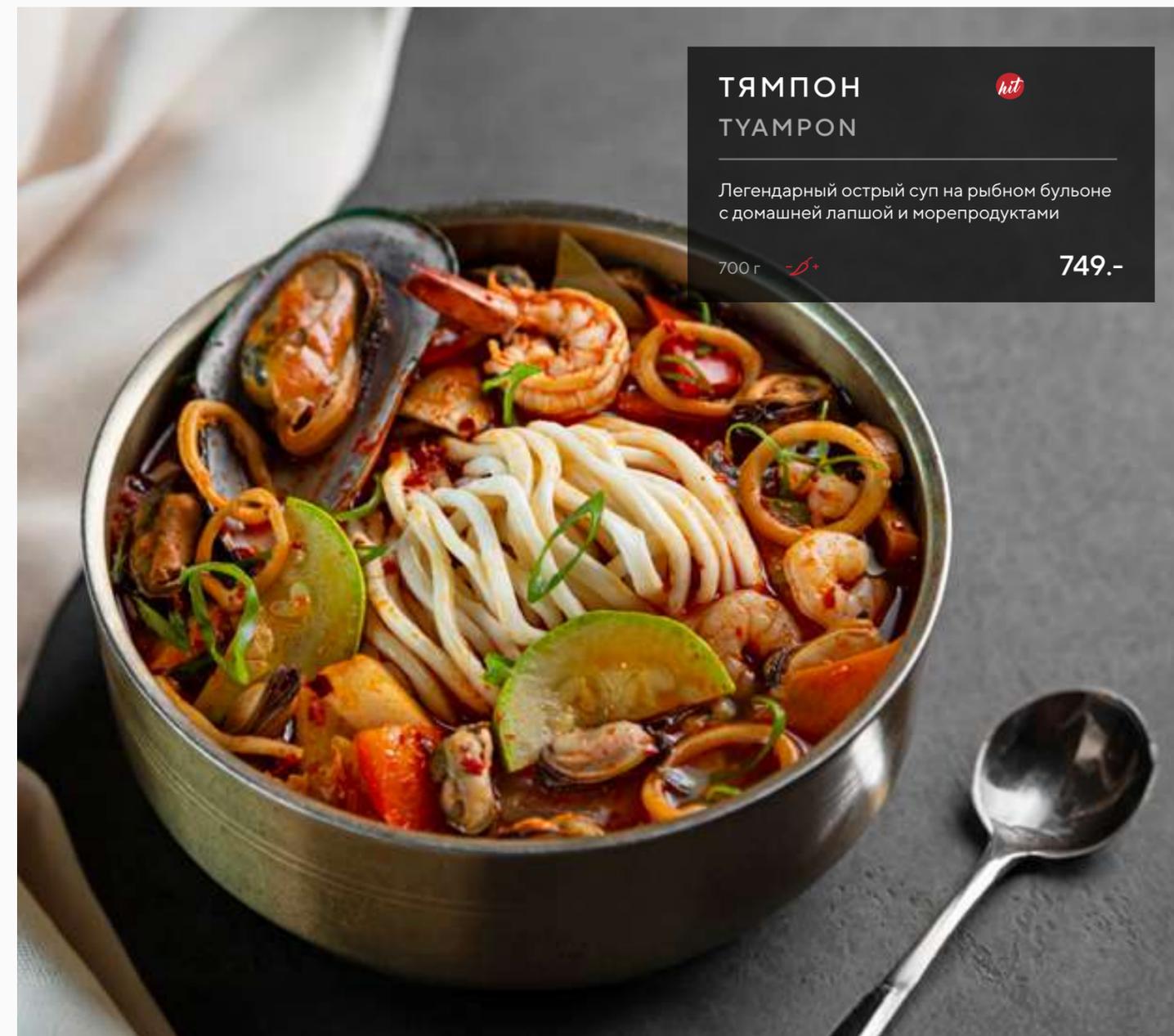


ТЯМПОН hit
TYAMPON

Легендарный острый суп на рыбном бульоне с домашней лапшой и морепродуктами

700 г 

749.-



ТОМ ЯМ
TOM YAM

Популярный тайский суп с грибами и морепродуктами

 450 г

679.-

СПАЙСИ МИСО
SPICY MISO

Малоострый мисо суп с водорослями вакаме, яйцом и тофу

 300 г

299.-

БУЛЬОН ГОВЯЖИЙ
BEEF BROTH

Наваристый бульон отлично подойдет к острым блюдам

300 г

99.-

СЯМИ ТЯЙ
SYAMI TYAI

Томленая свинина с помидорами в соусе из домашней соевой пасты тьяй. Подается с бланшированной капустой, листьями салата, чесноком и соусом сандян

300 г  **599.-**

РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ
РИС



**ССАМ - КУЛЬТУРА
ЗАВОРАЧИВАНИЯ**

Ссам в переводе с корейского означает "завернутый". Это уникальный метод употребления жареного мяса, который заключается в заворачивании ингредиентов в листья салата, пекинской капусты или листы нори.

Кусочек жареного мяса кладется на лист салата, по вкусу добавляется паста сандян, перец, чеснок, рис и другие закуски или салаты. Затем все содержимое заворачивается в этот лист. В результате чего получается что-то похожее на голубец. Принято есть ссам целиком, не откусывая.



РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ
РИС

ПОССАМ
POSSAM

Отварная нежная свиная грудка в пряном бульоне из 12 специй. Подается с кимчи, листьями салата, чесноком и соусом сандян

230/150/70 гр

799.-



РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ
РИС

ЧОК ПАЛЬ
CHOK PAL

Томленая в соево-пряном соусе свиная рулька. Подается с листьями салата, чесноком и соусом сандян

1200/85 г

1399.-



КОРЕАНА ВВQ
KOREANA BBQ

Стейк рибай, маринованный в фирменном соусе пультгоги. Подается с обжаренным кимчи и паприкой

200/50/50 г

1299.-



АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА

КАЛЬБИ-ТИМ
GALBI-TIM

Жаркое из мраморных говяжьих ребер, овощей и бататовой лапши

450 г 

899.-

ПУЛЬГОГИ ИЗ ГОВЯДИНЫ BULGOGI

hit

Традиционное корейское BBQ: сочные слайсы говядины, маринованные в сладковатом соусе. Подается с листьями салата, чесноком и соусом сандян

290/75 г

899.-

РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ РИС



ЧЕЮК ПОККЫМ CHEYUK POKKUM

549.-

Жареная свинина с овощами в острой перцовой пасте кочудян

300 г 



СОКОГИ ПОККЫМ SOKOGI POKKUM

599.-

Маринованная говядина в соусе пульгоги с овощами в перцовой пасте кочудян

300 г 



ХЕМУЛЬ ПОККЫМ HEMUL POKKUM

new

799.-

Мини-осьминоги и кольца кальмара, жаренные с овощами в остром соусе

400 г 



АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА

МЯСО ПО-ДОМАШНЕМУ HOMEMADE MEAT

hit

579.-

Свинина, жаренная со стручковым перцем и помидорами

300 г 

ТАК ТОРИТАН ^{new}

TAK TORITANG

899.-

Жаркое по-корейски из курицы с овощами и бататовой лапшой

Блюдо готовится под заказ, ожидание 25-30 мин

1000 г 

ТУБУ КИМЧИ

TUBU-KIMCHI

599.-

Сочная свинина, обжаренная с кимчи, подается с шелковым тофу

500 г 

ТАНСУЮК

TANSUYUK

579.-

Свинина в кляре с овощами и ананасами, обжаренные в кисло-сладком соусе

380 г



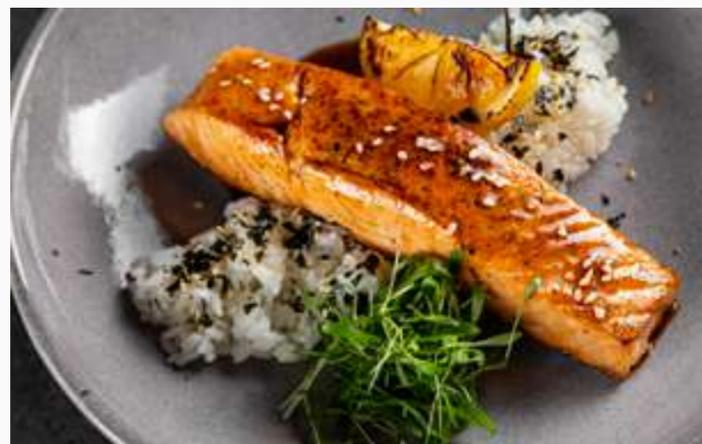
ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ

SALMON TERIYAKI

749.-

Стейк из атлантического лосося в соусе терияки с гарниром из риса

170/150 г



ЛА КАЛЬБИ

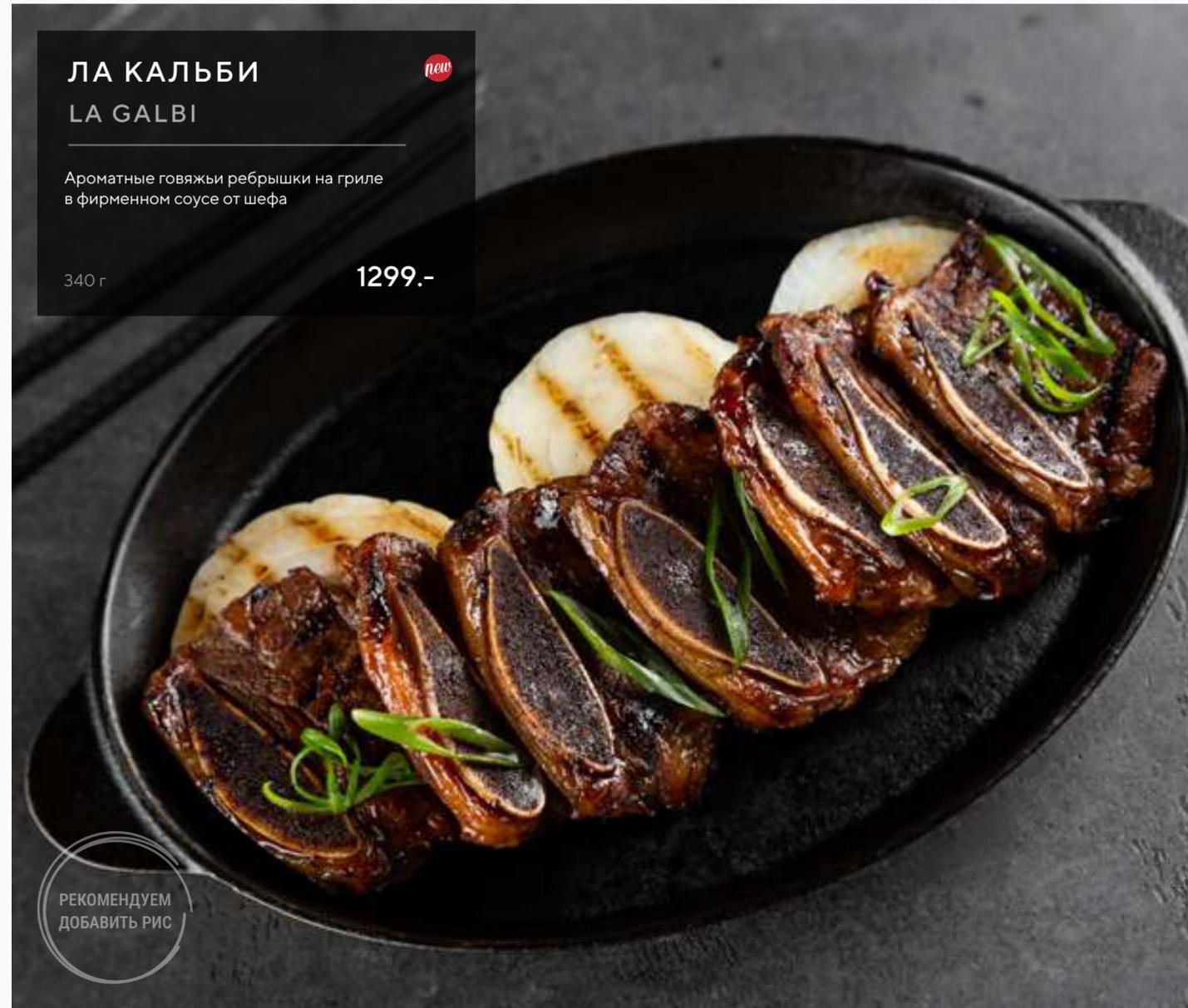
LA GALBI

^{new}

Ароматные говяжьи ребрышки на гриле в фирменном соусе от шефа

340 г

1299.-



ЛОСОСЬ ТОМ ЯМ

SALMON TOM YAM

799.-

Лосось с овощами в пряно-сливочном соусе том-ям с гарниром из риса

480 г 

ЖАРЕННЫЙ САЗАН

FRIED CARP

549.-

Речной сазан, обжаренный до хрустящей корочки

200 г

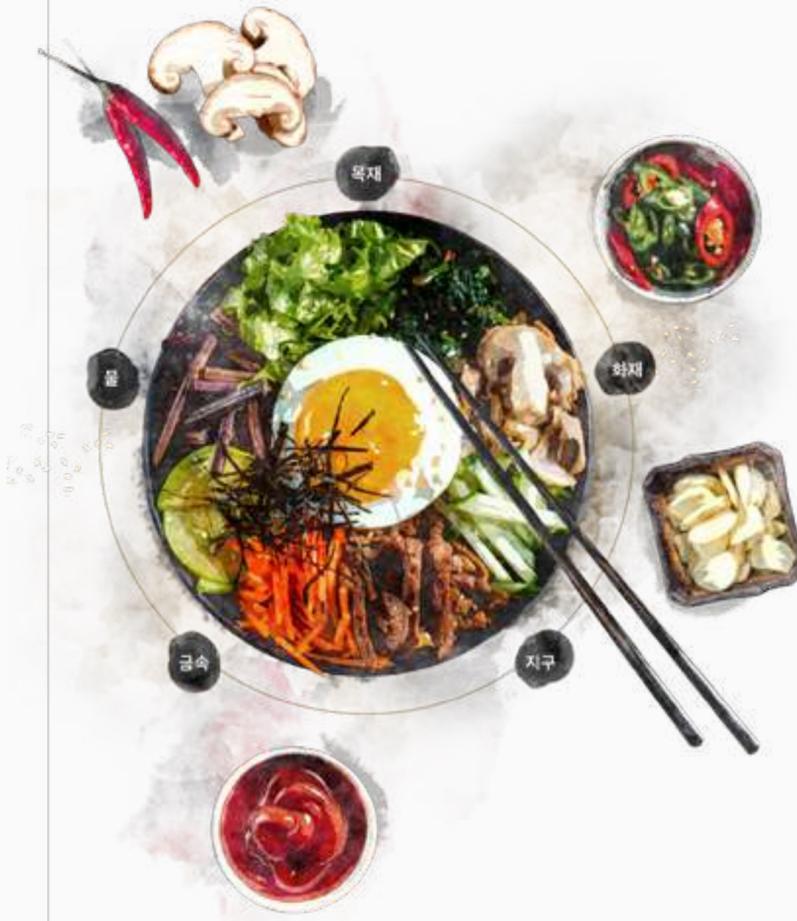
ПУЛЬГОГИ ПИБИМПАБ
BULGOGI BIBIMBAP

new

Фирменный пибимпаб с маринованной в соусе пульгоги мраморной говядиной, корейскими салатами и овощами. Подается с наваристым говяжьим бульоном и пастой кочудян

420/300/30 г

699.-



БАЛАНС ПЯТИ СТИХИЙ

Согласно философии Инь Ян, каждая стихия (огонь, вода, земля, металл, дерево) имеет свой цвет и вкус, а также отвечает за свой «участок» души и тела, приводя Вселенную в равновесие.

Так как корейцы наиболее ярко из всех азиатских народов привязаны к философии пяти стихий, то идеальное блюдо для них содержит в себе ингредиенты пяти цветов: желтый, красный, белый, черный, синий, — и пяти вкусов: сладкий, горький, острый, соленый, кислый.

Такое сочетание дает не только духовное удовлетворение, но и создает здоровый баланс белков, жиров, углеводов и антиоксидантов. Наиболее яркий пример идеально гармоничного блюда корейской кухни — пибимпаб.



ПИБИМПАБ
BIBIMBAP

hit

Классический рецепт: рис, свежие овощи, говядина, косари и ростки маша. Подается с говяжьим бульоном и соусом кочудян

400/300/30 г

599.-



ЧИККЕН ПИБИМПАБ
CHIKEN BIBIMBAP

Куриная грудка в сладко-остром соусе, свежие овощи, морковь-ча и ростки маша. Подается с говяжьим бульоном и соусом кочудян

450/300 г

599.-



КИМЧИ ПОККЫМ ПАБ
KIMCHI POKKUMBAP

Культовое корейское блюдо: рис с жареным кимчи, свининой и яйцом

400/300 г

499.-



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ
SALMON POKE

Лосось, рис, кактуги, авокадо, чука, морковь-ча, орехово-цитрусовый соус

350 г

699.-

ТЯМПОН SPECIAL hit
TYAMPON SPECIAL

699.-

Пшеничная лапша в остром соусе с морепродуктами и овощами

350 г 



ЧАПЧЕ
CHAPCHE

499.-

Лапша из батата с говядиной, овощами, грибами и кунжутным маслом

330 г



ЧАДЖАНМЕН
JAJANMYEON

Лапша со свининой и картофелем в черной бобовой пасте чаджан

380 г

499.-



ХЕМУЛЬ ПОККЫМ ПАБ
HEMUL POKKUMBAR

Рис с морепродуктами и овощами в остром соусе и сыром моцарелла



350 г

629.-



ПАД-ТАЙ
PAD THAI

Тайский вок из обжаренной рисовой лапши с креветками и овощами

350 г

599.-



ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ
BEEF NOODLE

Вок с мраморной говядиной, овощами и домашней лапшой

350 г

499.-

ЛАПША С КУРИЦЕЙ
CHICKEN NOODLE

Классический вок с домашней лапшой, курицей и овощами

350 г

449.-

**РОЛЛ С ЛОСОСЕМ В
СЫРНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**
CHEESE-CREAM SALMON ROLL

Лосось, сыр, огурец, тобико, моцарелла, яки соус

320 г **699.-**



**РОЛЛ С АВОКАДО И ТУНЦОМ
СВИТ ЧИЛИ**
AVOCADO AND SWEET CHILLI
TUNA ROLL

Лосось, тунец, сыр, огурец, миндаль, авокадо,
соус ширачи, микрозелень

290 г  **729.-**



**РОЛЛ С ТУНЦОМ И
АВОКАДО ТАР-ТАР** 
TAR-TAR TUNA ROLL

Лосось, гребешок, авокадо, тунец, сыр,
листья салата, соус свит чили

300 г  **749.-**



РОЛЛ СПАЙСИ ЧУКА 
SPICY CHUKA ROLL

Спайси угорь, чука, сыр, огурец, айсберг,
миндальные лепестки, микрозелень

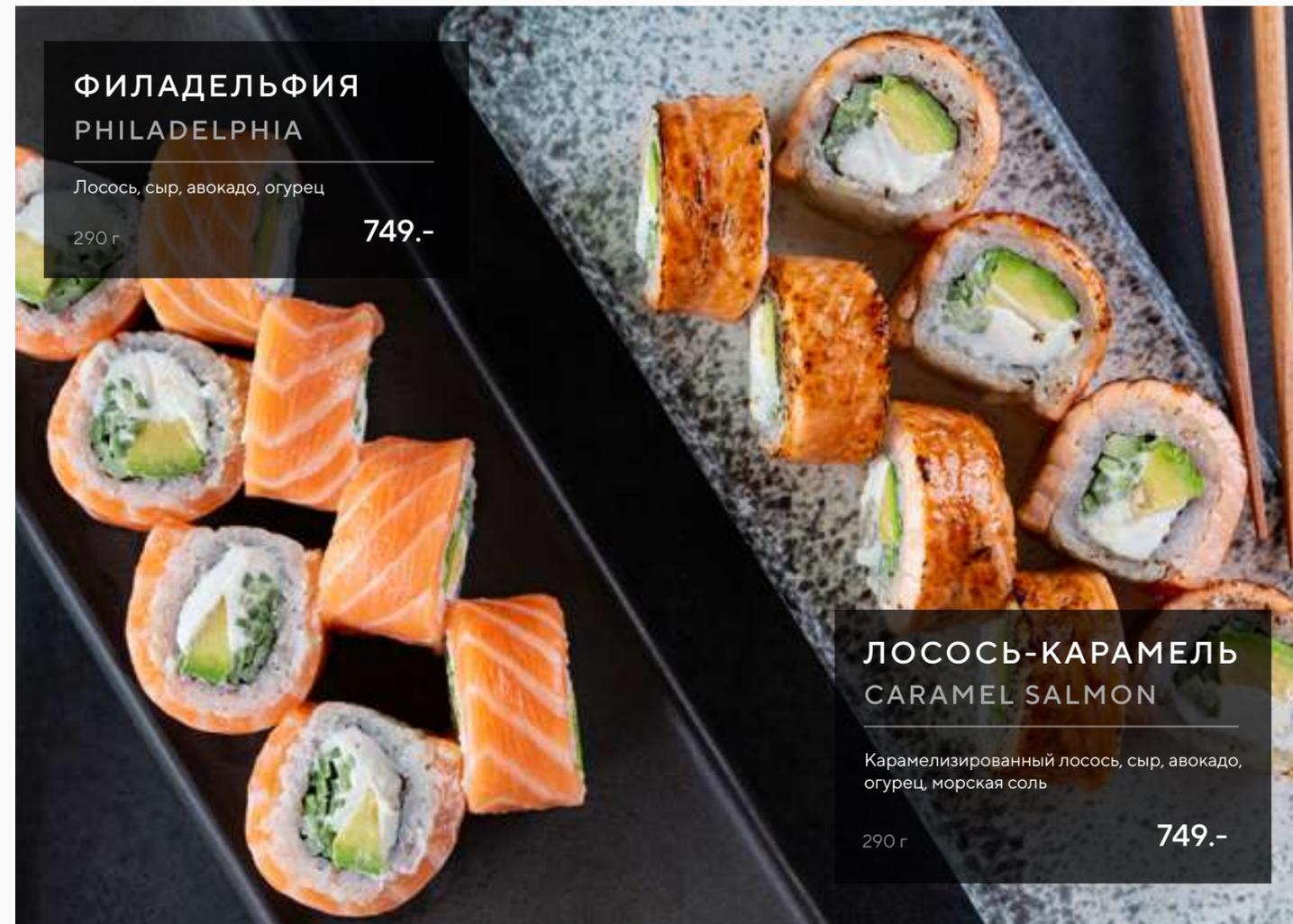
250 г  **679.-**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
PHILADELPHIA

Лосось, сыр, авокадо, огурец

290 г **749.-**



ЛОСОСЬ-КАРАМЕЛЬ
CARMEL SALMON

Карамелизированный лосось, сыр, авокадо,
огурец, морская соль

290 г **749.-**

КАЛИФОРНИЯ
CALIFORNIA

Камчатский краб, авокадо, огурец, масаго

230 г **799.-**

ГОРЯЧИЙ КРАБ
HOT CRAB ROLL

Лосось, камчатский краб, сыр, огурец

310 г **799.-**

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ
SALMON ROLL

100 г **379.-**

РОЛЛ С ОГУРЦОМ
CUCUMBER ROLL

100 г **239.-**

СЕВИЧЕ ЛОСОСЬ new
SALMON SEVICHE

749.-

Атлантический лосось в соусе том ям с авокадо

220 г 



СЕВИЧЕ ТУНЕЦ
TUNA SEVICHE

739.-

Тунец татаки с соусом понзу юдзу, дайконом, ширачи и зелёным маслом

160 г 



САШИМИ ЛОСОСЬ
SALMON SASHIMI

649.-

100 г



СУШИ ЛОСОСЬ, ТУНЕЦ, УГОРЬ
SALMON, TUNA, EEL SUSHI

179.-

1 шт

СУШИ СПАЙСИ: ЛОСОСЬ, ТУНЕЦ, УГОРЬ, ГРЕБЕШОК
SALMON, TUNA, EEL, SCALLOP SPICY SUSHI

179.-

1 шт



ЗАКАЗ ОТ
2 ШТ

КОРЕАНА SPECIAL hit
KOREANA SPECIAL

429.-

Фруктово-сливочный ролл с клубникой, бананом, сочным киви и крем чизом

315 г



ЙОГУРТОВЫЙ МУСС new
YOGURT MOUSSE

399.-

Сливочный мусс с бисквитом в шоколадной глазури

150 г



ЖАРЕННЫЕ БАНАНЫ
ROASTED BANANAS

379.-

Банан в карамельно-соевом соусе с ванильным мороженым

235 г



МОРОЖЕНОЕ
ICE CREAM

119.-

50 г



МАНГО СВИТ РОЛЛ new
MANGO SWEET ROLL

429.-

Сливочный воздушный ролл со спелым манго и клубникой

180 г



ДОМАШНИЙ ЧИЗКЕЙК
HOMEMADE CHEESECAKE

399.-

Нежный чизкейк собственного приготовления с малиновым вареньем

160 г



ДЕСЕРТ ПАВЛОВА
PAVLOVA DESSERT

379.-

Меренговый десерт со сливочным кремом и свежими ягодами

150 г



РИС ОТВАРНОЙ

RICE

200 г

99.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

FRENCH FRIES

150/30 г

179.-

РИС С ОВОЩАМИ

RICE WITH
VEGETABLES

260 г

199.-

ЛИСТЬЯ САЛАТА

LETTUCE LEAVES

40 г

159.-

ТЕК

ТЕК

2 шт

99.-

ЛИСТЬЯ КИМ

KIM SEAWEED

1уп.

99.-

ТОППИНГИ

TOPPINGS

49.-

ВАСАБИ

10 г

КОЧУДЯН

30 г

ИМБИРЬ

30 г

САНДЯН

20 г

СПАЙСИ СОУС

30 г

ЧАНГИРИМ

20 г

КЕТЧУП

30 г

ТАДЕГИ

15 г

СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ

20 г

ЧЕСНОК

15 г

