

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.



ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ

ФРЕШ КИМЧИ
FRESH KIMCHI

199.-

Сочная свежесолённая пекинская капуста с дайконом

150 г

КИМЧИ
KIMCHI

159.-

Национальный вкус Кореи - салат из ферментированной пекинской капусты

100 г

ЧИМЧИ
CHIMCHI

159.-

Пекинская маринованная капуста по традиционному рецепту корё сарам

100 г



ОИ КИМЧИ
OI KIMCHI

179.-

Хрустящие битые огурцы, маринованные в острой заправке

150 г

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

1 шт

149.-



КИМЧИ ПЕГОДЯ
KIMCHI PEGODYA

Пирожок на пару из воздушного теста с мясной начинкой и кимчи

1 шт



159.-



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 

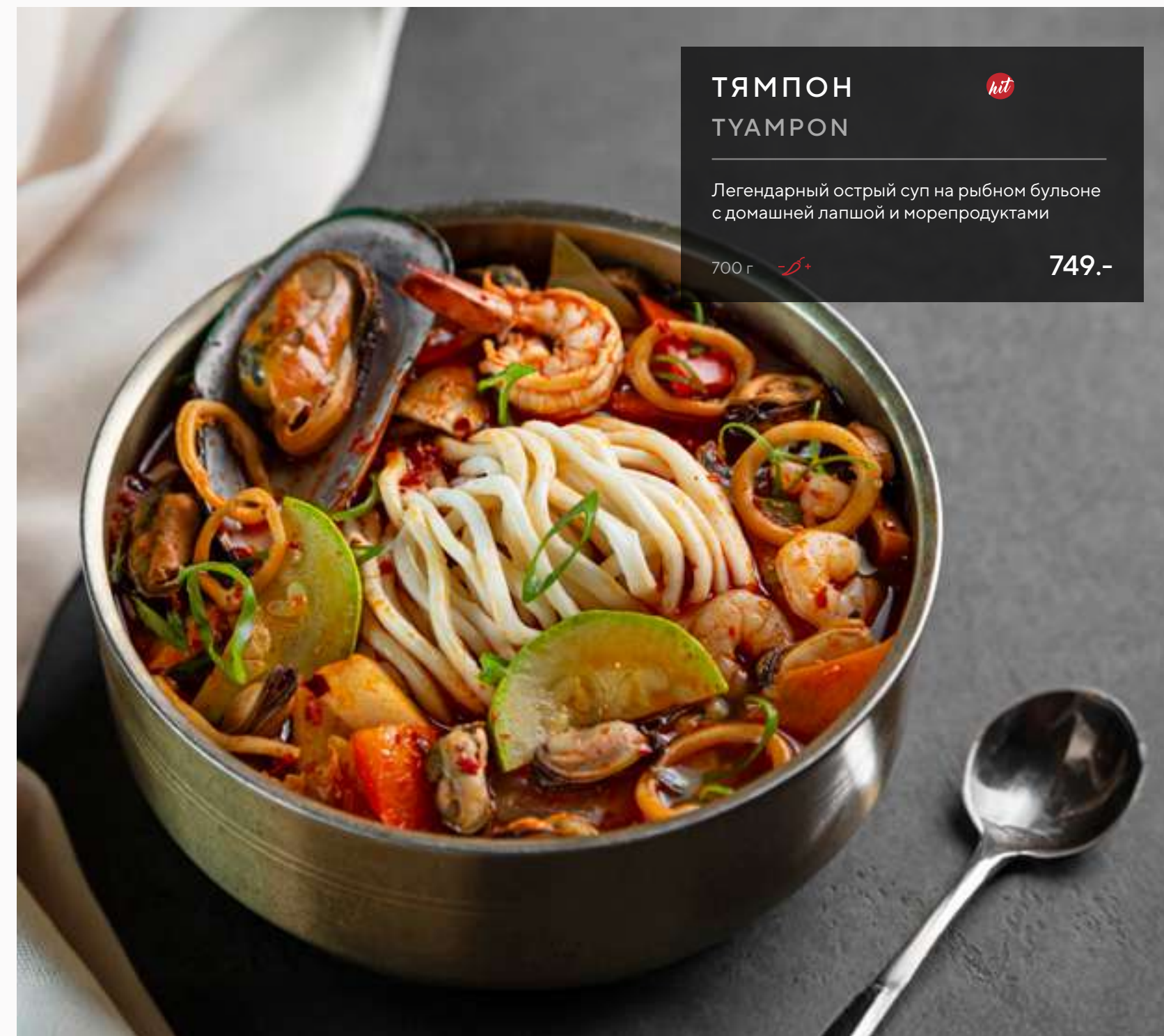


ТЯМПОН hit
ТУАМРОН

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

РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ
РИС

АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ОТ ШЕФА



ПОССАМ POSSAM

799.-

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

230/150/70 гр

ЧОК ПАЛЬ CHOK PAL

1399.-

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

1200/85 г

КОРЕАНА ВВQ KOREANA BBQ

1299.-

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

200/50/50 г

КАЛЬБИ-ТИМ GALBI-TIM

899.-

Жаркое из мраморных говяжьих ребер, овощей и бататовой лапши

450 г 

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

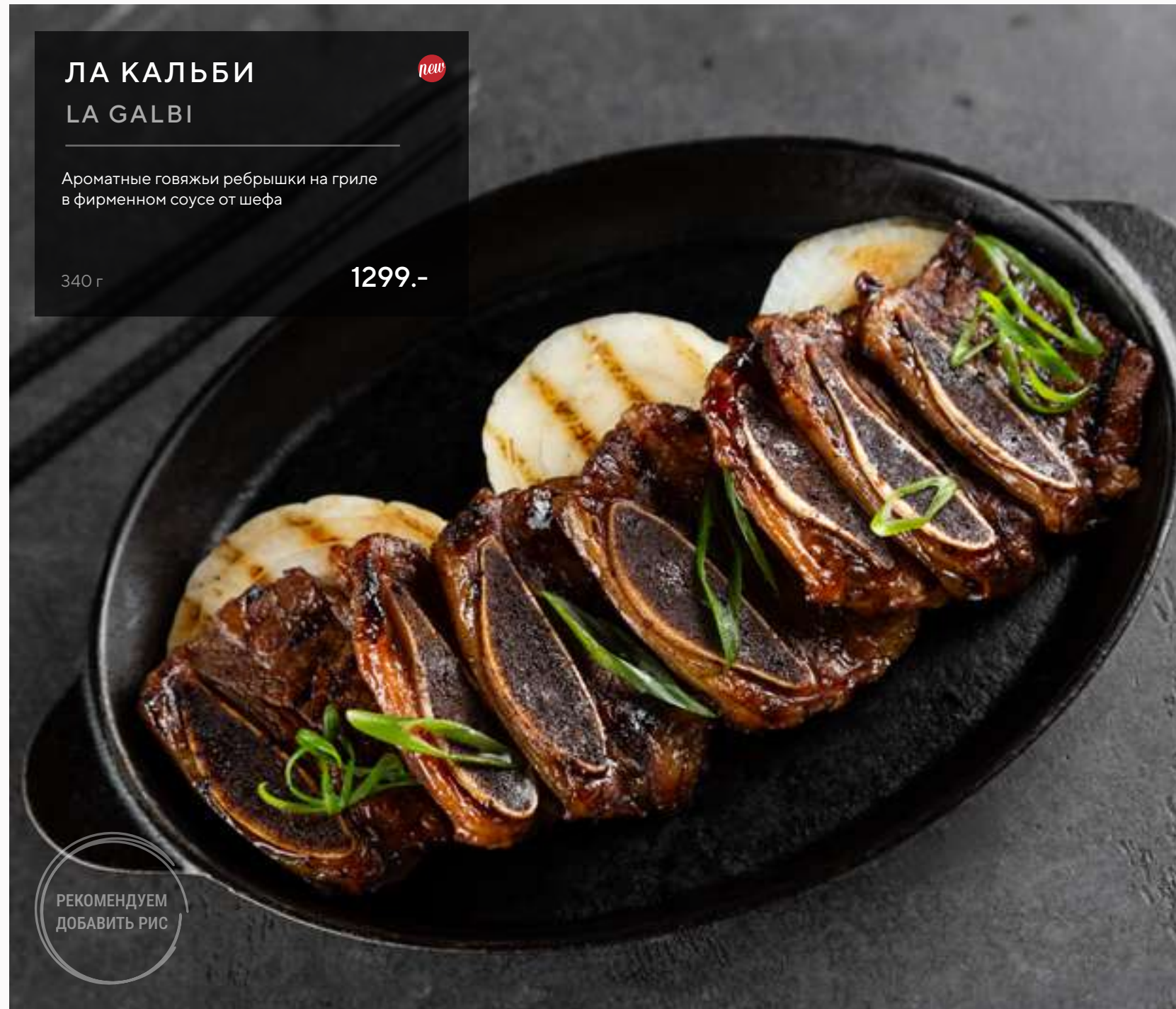
LA GALBI

^{new}

Ароматные говяжьи ребрышки на гриле в фирменном соусе от шефа

340 г

1299.-

РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ РИС

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

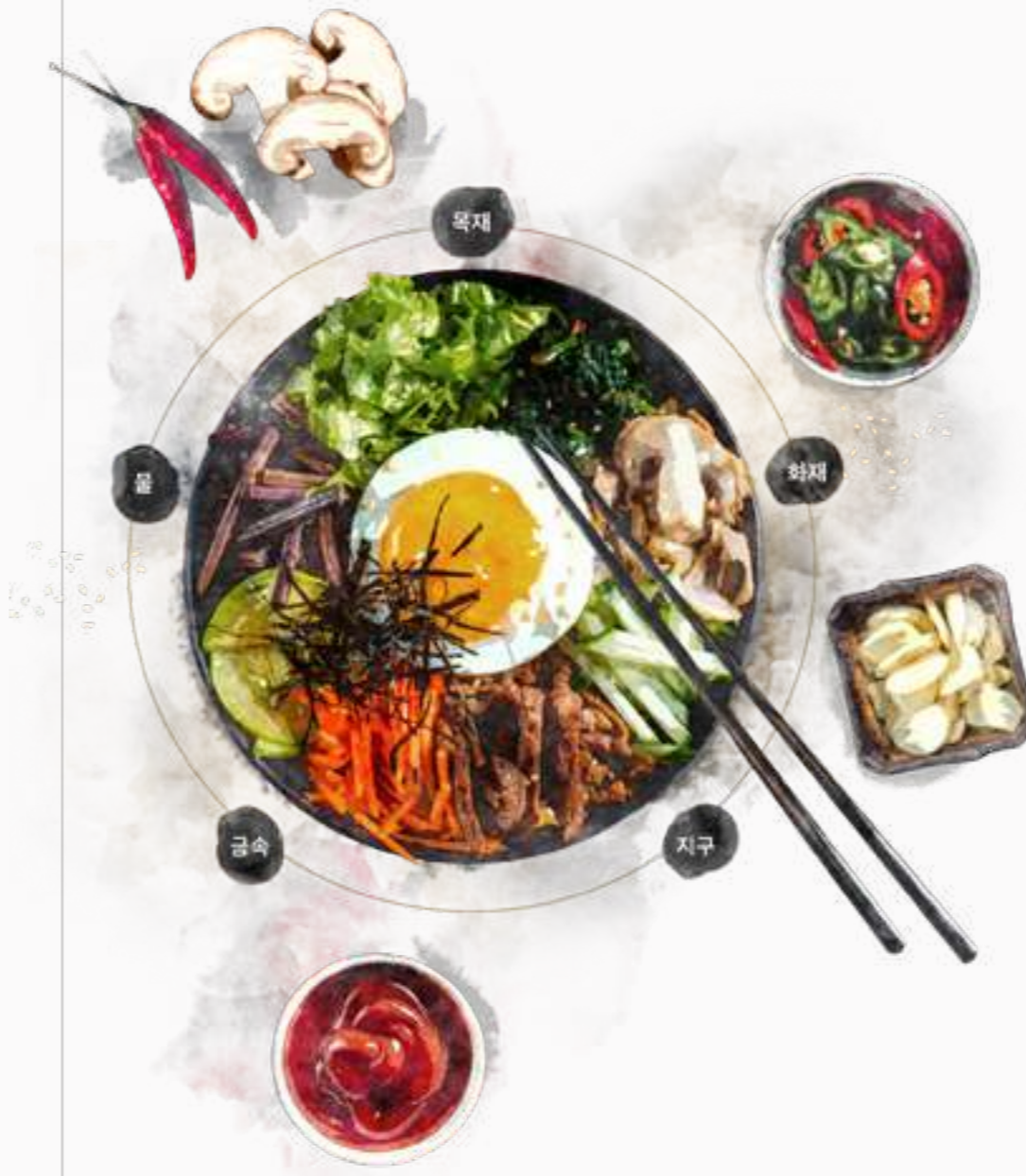
ПУЛЬГОГИ ПИБИМПАБ
BULGOGI BIBIMBAP

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 BOKKUMBAP

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.-

КИМПАБ
KIMRAB

hit

Сытный ролл с говядиной, морковь по-корейски, огурцом, омлетом и листьями салата

275 г

449.-

**КИМПАБ:
КОРЕЙСКИЕ РОЛЛЫ**

Кимпабы - это одно из самых любимых блюд национальной кухни. В Южной Корее кимпабы продаются на каждом углу.

Главное отличие кимпабов от японских роллов заключается в заправке риса. В японские роллы добавляют сахар и рисовый уксус. Для кимпабов рис заправляют солью и кунжутным маслом, что придает им характерные ореховые нотки.

Второе принципиальное отличие — начинки. Для японских роллов используют свежую сырую рыбу. Для корейских роллов в начинку идут разнообразные готовые ингредиенты: рыба, мясо, овощи, различные соленья и заправленные салаты.

**КИМПАБ СЛИВОЧНЫЙ**
CREAMY KIMBAR

499.-

Говядина, сливочный сыр, огурец, морковь-ча, омлет, листья салата

300 г

**КИМПАБ С
КРЕВЕТКОЙ ВАСАБИ** newSHRIMP-WASABI
KIMBAR

499.-

Креветка в темпуре, огурец, кактуги, муэр, морковь-ча, рыбный пирог, соус васаби

340 г

**КИМПАБ КРИСПИ
ЧИККЕН** newCRISPY CHICKEN
KIMBAR

459.-

Хрустящие байтсы в соусе яннем, огурцы, листья салата, дайкон

300 г

**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

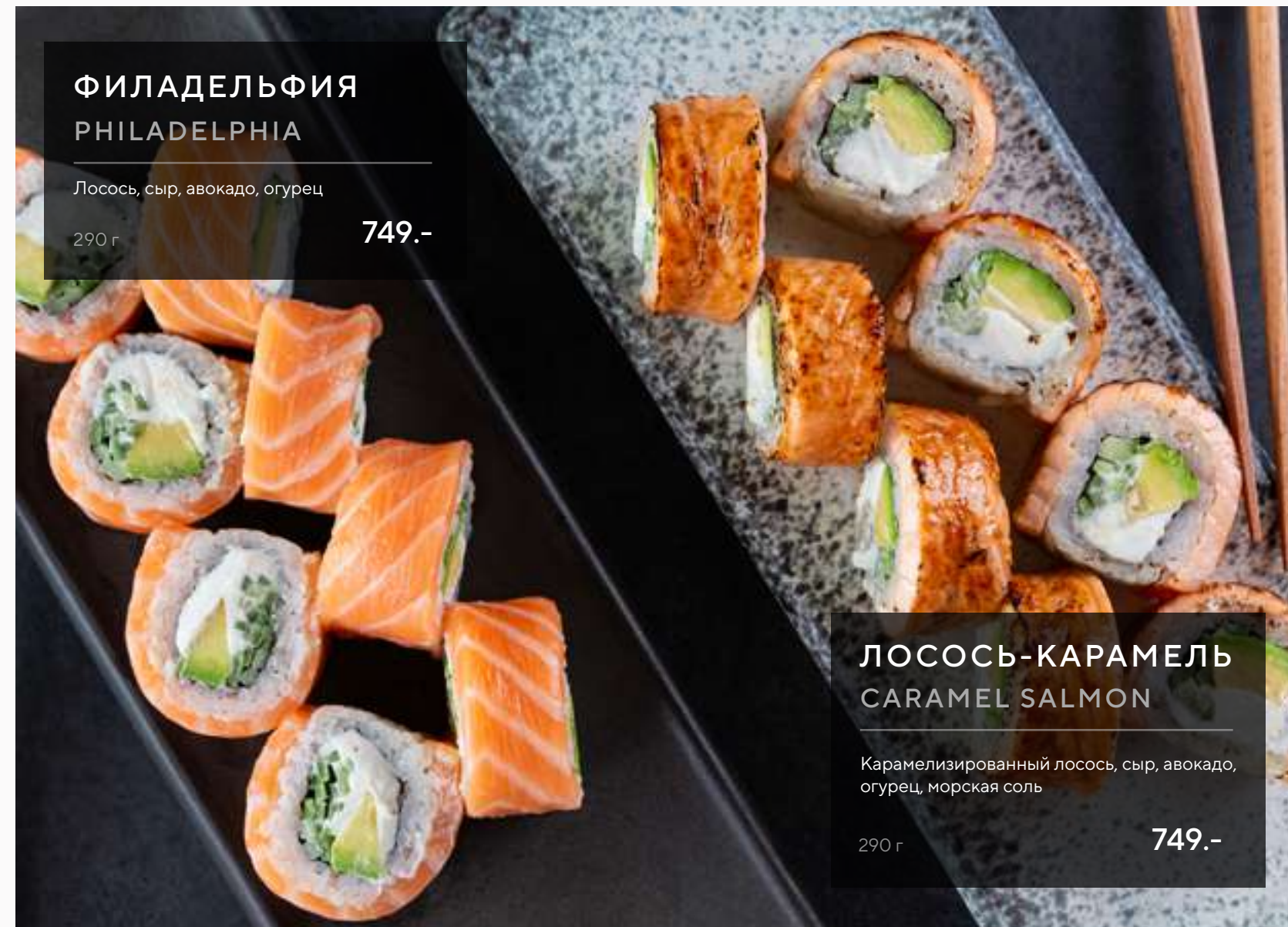
250 г  **679.-**



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

