

L u n c h (1 2 : 0 0 – 1 5 : 0 0)

Vorspeise

Galbi Mandu (4. St.)	7.5
Täglich frisch hausgemachte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung	
Lachsball (4. St.)	6.5
Frittiertes Lachsbälle mit Yuzu Mayonnaise	
Fried Chicken	9.5
Frittiertes Chicken mit Yuzu Mayonnaise	
Ponzu Tofu	12.5
Tofu, Kimchi, Soja, Ponzu-Sauce	
Tofu Kimchi	11.5
Gedämpfter Tofu, Kimchi, Soja, Mais, Gurke, Sesam	
Tuna Aburi	17.0
Flambierter Thunfisch, Gurke, Avocado, Kimchi, Yuzu, Teriyaki	
Ponzu Hamachi	24.0
Water aged Gelbschwanzmakrele, Ingwer, Ponzu-Sauce	

L u n c h (1 2 : 0 0 – 1 5 : 0 0)

Hauptgerichte

Bibimbab Bowl (Veggie)	14.0
Reis, Avocado, versch. Gemüse, Gochujang Sauce	
„KFC“ Korean Fried Chicken	22.5
Frittiertes Hähnchen mit Gochujang- Sauce (leicht scharf) mit Reis	
Deopbab „Gogi Bowl“	28.0
Eingelegtes Rindfleisch in süßer und herzhafter Sojasauce (Sous Vide)	

Dessert

Matcha	7.5
Matcha Mousse, Johannisberren, Maracuja, Miso-Karamell	