




MENU



Buchholzer Str. 5
10437 Berlin
030 6739 4664



VORSPEISEN

V1. Kong / Edamame^f PREIS: 4,90€

- Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz
- Steamed soybeans with sea salt



V2. Veggie Mandu^{a,f,4,g}

PREIS: 5,50€

- Koreanische Maultaschen mit Tofu und Gemüse
- Korean dumplings with tofu and vegetables

V3. Sweet Mayonnaise Shrimp^{b,c,h} PREIS: 7,90€

- Frittierte Garnelen in cremiger Mayonnaise mit knusprigen Walnüssen
- Crispy shrimp in a smooth sweet mayonnaise sauce finished with walnuts

V4. Miso guk^{f,k} PREIS: 5,90€

- Misosuppe mit Seetang, Tofu und Lauch
- Miso soup with seaweed, tofu and leek





VORSPEISEN



V5. Gun Mandu ^{a,f,k,9}

PREIS: 5,90€

- Koreanische Maultaschen mit Rindfleisch und Lauch
- Korean dumplings with minced beef and spring onions

V6. Kimchiguk ^{F,K}

PREIS: 5,90€

- Kimchieintopf mit Schweinebauchscheiben & Tofu
- Kimchi stew with pork belly and tofu

V7. Kimchijeon

PREIS: 11,90€

- Koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi
- Korean pancake with kimchi



V8. Haemulpajeon ^{F,K}

PREIS: 12,90€

- Koreanischer Pfannkuchen mit Meeresfrüchten & Porree
- Korean pancake with seafood and leek

KOREAN BBQ

- Das Highlight der koreanischen Küche. Koreanisches BBQ wird direkt am Tischgrill zubereitet. Dazu servieren wir Ihre BBQ-Auswahl mit Gemüse, Glasnudeln und Reis. Ideale Gerichte zum Teilen.
- The highlight of Korean cuisine. Korean BBQ is prepared directly at the table grill. We serve your BBQ selection with vegetables, glass noodles, and rice. Ideal dishes for sharing.

39. Dak Bulgogi ^{a,c,f,k,4,9,10}

PREIS: 30,50€

- Scharf mariniertes Hühnerfleisch mit Gemüse
- Spicy marinated chicken with vegetables



40. Dwaeji Bulgogi ^{A,F,J,K,9,10}

PREIS: 30,50€

- Scharf mariniertes Schweinefleisch mit Gemüse
- Spicy marinated pork with vegetables



41. So Bulgogi ^{A,F,K,9,1}

PREIS: 34,50€

- Fein geschnittener Rindernackens in hausgemachter Soja-Marinade nach traditioneller koreanischer Art
- Finely sliced beef neck in a homemade soy marinade, prepared in the traditional Korean style



Extra

- Extra Reis : 1,50€
- Extra Cheese : 2,00€
- Extra Salat : 2,50€
- Extra Ddeok (Reiskuchen) : 5,00€
- Extra Banchan : 5,90€

KOREAN BBQ

- Das Highlight der koreanischen Küche. Koreanisches BBQ wird direkt am Tischgrill zubereitet. Dazu servieren wir Ihre BBQ-Auswahl mit Gemüse, Glasnudeln und Reis. Ideale Gerichte zum Teilen.
- The highlight of Korean cuisine. Korean BBQ is prepared directly at the table grill. We serve your BBQ selection with vegetables, glass noodles, and rice. Ideal dishes for sharing.

42. Samgyeopsal ^{c,f,k,10}

PREIS: 37,90€

- Geschnittene Schweinebauchscheiben, dazu Sesamöl-Dip, Chili-Bohnenpaste & Salatblätter
- Sliced pork belly served with sesame oil dip, chili bean paste, and lettuce leaves



44. Ri Bulgogi ^{a,c,f,k,n,9,10}

PREIS: 34,90€

- Scharf mariniertes Entenfleisch mit Gemüse.
- Spicy marinated duck meat with vegetables.

46. Modeum Bulgogi ^{a,c,f,k,n,4,9}

PREIS: 35,90€

- Mariniertes Fleisch aus verschiedenen Fleischsorten (Rind, Schwein, Hähnchen und Tintenfisch)
- Marinated selection of meats (beef, pork, chicken, and squid)



Extra

- Extra Reis : 1,50€
- Extra Cheese : 2,00€
- Extra Salat : 2,50€
- Extra Ddeok (Reiskuchen) : 5,00€
- Extra Banchan : 5,90€

BIBIMBAP & NOODLES

33. Bibimbap ^{a,c,f,k,4,9}

PREIS: 14,50€

- Traditionelles vegetarisches Reisschüssel-Gericht mit mariniertem Gemüse & Spiegelei, serviert im heißen Steintopf mit scharfer Gochujang-Chili-Paste
- Traditional vegetarian rice bowl with marinated vegetables and a fried egg, served in a hot stone pot with spicy Gochujang chili paste

A. MIT TOFU	14.50€
B. MIT MARINIERTEM RINDERFLEISCH	15.90€
C. MIT POPCHICKEN	15.90€



35. Jjajang Myeon ^{a,c,f,1,9,10}

PREIS: 14,90€

- Weizennudeln in schwarzer Bohnensauce mit gewürfeltem Schweinefleisch und Gemüse
- Wheat noodles in black bean sauce with diced pork and vegetables

- A. MIT NUDELN
- B. MIT REIS



37. Jjam Bbong ^{a,c,f,k,4,9}

PREIS: 17,90€

- Scharfe Nudelsuppe mit Meeresfrüchten & Gemüse
- Spicy noodle soup with seafood and vegetables

38. Udonpfanne ^{a,10}

- Gebratene dicke Weizennudeln mit frischem Gemüse und würziger Sauce
- Stir-fried thick wheat noodles with fresh vegetables and spicy sauce

• PREIS:	
• MIT TOFU	14,50€
• MIT MARINIERTEM RINDERFLEISCH	16,90€
• MIT POPCHICKEN RINDERFLEISCH	16,90€
• MIT MEERESFRÜCHTEN	17,90€



EINTÖPFE

2. Yukgaejang ^{c,f,k}

PREIS: 14,90€

- Kräftiger Rindfleischartopf mit Ei, Lauch & Glasnudeln
- Hearty beef stew with egg, leek, and glass noodles



3. Kimchi Jjigae ^{a,b,f,9}

PREIS: 14,90€

- Kimchi-Eintopf mit Schweinebauch & Tofu
- Kimchi stew with pork belly and tofu



5. Yachae Ramyeon ^{a,c}

PREIS: 14,90€

- Nudelsuppe mit Champignons, Zwiebeln, Lauch, Gemüse und Ei
- Noodle soup with mushrooms, scallions, vegetables, and fried egg



6. Sundubu Jjigae ^{a,b,c,f,k,n}

PREIS: 15,50€

- Scharfer Eintopf mit Seidentofu und Meeresfrüchten.
- Spicy soft tofu stew with seafood.

7. Ttukbaegi Bulgogi ^{a,f,k,4,9}

PREIS: 16,90€

- Fein geschnittener Rinderkamm in hausgemachter Soja-Marinade auf einer Steinschale, serviert mit Rinderbrühe, Glasnudeln und Gemüse
- Finely sliced beef neck in a homemade soy marinade on a stone bowl, served with beef broth, glass noodles, and vegetables



8. Galbi Tang ^{a,c}

PREIS: 16,90€

- Kräftige Rinderrippenbrühe mit Rindfleisch, Glasnudeln und Frühlingszwiebeln.
- Clear beef short rib soup with beef, glass noodles, and spring onions



KOREANISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Banchan (Beilagen) & Reis serviert

21. HS Chicken a,b,c,e,1,4,9,10 PREIS: 14,90€

- Knusprig frittiertes Hähnchenfleisch in hausgemachter Hot-Sweet-Sauce.
- Crispy fried chicken in homemade hot-sweet sauce.



22. Yangnyeom Chicken a,b,c,e,1,4,9,10

PREIS: 14,90€

- Knusprig frittiertes Hühnerfleisch in hausgemachter Ketchupsauce
- Crispy fried chicken in homemade ketchup sauce

23. Galbi Chicken Wings (8 Stk.) a,b,c,e,1,4,9,10 PREIS: 13,90€

- A. Mit Hot-Sweet-Sauce
- B. Mit Süß-würzige Sojasauce / Sweet and Savory Soy Sauce
- C. Mit Cremige Zwiebelsoße / Creamy onion sauce

25. Tang Suyuk a,1,5,9,10 PREIS: 17,90€

- Schweinefleischstreifen im Teigmantel, zweimal frittiert, mit Süß-Sauer-Sauce
- Pork strips in batter, double-fried, with sweet and sour sauce



KOREANISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Banchan (Beilagen) & Reis serviert



27. Kimsambok^{a,b,c,d,f,k,4,9} PREIS: 17,90€

- Feurig gebratener Schweinebauch mit Kimchi & gedämpftem Tofu
- Spicy stir-fried pork belly with kimchi and steamed tofu

29. Ozinger Bokkeum^{a,f,n,4,9} PREIS: 17,90€

- Scharf gebratener Tintenfisch mit Gemüse
- Spicy stir-fried squid with vegetables

30. Yachae Dubu Bokkeum^{a,c,f,k,4,9} PREIS: 14,90€

- Tofu & verschiedene Gemüse in würziger Sauce
A: hausgemachte Sojasauce
B: hausgemachte Gochujang-Sauce
- Tofu and assorted vegetables in spicy sauce
A: homemade soy sauce
B: homemade Gochujang sauce

34. Tteokbokki^{a,b,c,d,f,4,9,10} PREIS: 14,90€

- Der koreanische Streetfood-Klassiker: Reis & Fischkuchen in hausgemachter, scharfer Sauce
- Classic Korean street food: rice cakes and fish cakes in homemade spicy sauce



KOREANISCHE SPEZIALITÄTEN

106. Beef Bulgogi a,f,k,4,9

PREIS: 16,90€

- Fein abgeschmecktes, mariniertes Rindfleisch, kurz gebraten, mit Gemüse & Duftreis
- Finely seasoned, marinated beef, quickly stir-fried with vegetables and fragrant rice



107. Dajil Bulgogi a,b,c,d,f,4,9,10

PREIS: 15,90€

- Fein geschnittener Schweinebauch, süß-scharf mariniert, auf Reis
- Finely sliced pork belly, sweet and spicy marinated, served on rice



108. Dak Bulgogi a,b,c,d,f,4,9,10

PREIS: 15,90€

- Süß-scharf mariniertes Hühnerfleisch auf Reis
- Sweet and spicy marinated chicken served on rice

111. Cheol Pan Ori

PREIS: 24,90€

- Kross gebratene Ente und Gemüse mit würziger Sauce auf Gusseisenplatte
- Crispy roasted duck and vegetables on a cast-iron plate with savory sauce

112. Kimchi Bokkum Bap a,f,k

PREIS: 14,90€

- Gebratener Eierreis mit Kimchi und Spiegelei
- Fried rice with egg, kimchi, and a fried egg



DRINKS

Soft drinks

0.2L

0.4L

COCA COLA ^(1,2)	2,90€	4,50€
COCA COLA ZERO ^(1,2,4,12)	2,90€	4,50€
FANTA ^(1,5)	2,90€	4,50€
SPRITE	2,90€	4,50€
SPEZI ^(1,2,5)	2,90€	4,50€
GINGER ALE ⁽¹⁾	3,00€	4,50€
BITTER LEMON ^(1,3)	3,00€	4,50€
TONIC WATER ⁽³⁾	3,00€	4,50€

Homemade 0,3l

5,90 €

YUZU LEMONADE
LIME MINT LEMONADE
ALOE VERA CHIA
YAKULT SOJU
STRAWBERRY LEMON LEMONADE

Dessert

MOCHI (3stk)	6,50€
GREEN TEA ICE CREA	4,90€
MELONA ICE	3,90€

Säfte 0,4l

4,90€

APFELSAFT	4,90€
CRANBERRYSAFT	4,90€
ORANGEN NEKTAR	4,90€
MANGO FRUCHTSAFT ^(1,5) GETRÄNK	4,90€
LYCHEE FRUCHTSAFT ⁽⁵⁾ GETRÄNK	4,90€
SAFTSCHORLE	4,90€

Tea

GREEN TEA (KANNE)	4,90€
JASMIN TEA (KANNE)	

GINGER TEA	3,50€
PEPPERMINT TEA	3,50€
PFLAUMENTEE	4,00€
HONEY GINGER	4,00€
YUZU TEA ⁽⁵⁾	4,00€
JUJUBE TEA	4,00€

Coffee

AMERICANO 300ML	3,90€
ESPRESSO 50ML	2,90€

DRINKS

Alkohol

Draft Bier

	0.3L	0.5L
HEINEKEN ^(a)	3,90€	5,50€
RADLER ^(a)	3,90€	5,50€

Wine

White wine

	0.2L	FL.0,75l
RIESLING ⁽¹⁾ TROCKEN	5,90€	20,00€
GRAUBURGUNDER GUNDER ⁽¹⁾	5,90€	20,00€
CHARDONAY ⁽¹⁾	4,90€	
WEINSCHOREL	4,90€	

Red wine

MERLOT ⁽¹⁾	5,90€	20,00€
CABERNET ⁽¹⁾	5,90€	20,00€

Longdrinks

	0.3L
GIN TONIC ⁽³⁾	8,90€
VODKA LEMON ⁽¹⁾	8,90€
VODKA SODA	8,90€
MOSKAU MULE	8,90€

Bottled Bier

	0.33L	0.5L
CASS ^(a)	4,90€	
HEINEKEN ^(a) ALKOHOLFREI	3,50€	
BENEDIKTER WEIZENBIER ^(a)		5,00€
BENEDIKTER WEIZENBIER ^(a) DUNKEL		5,00€

Apretive

	0.2L
APOROL SPRITZ ^(S,11)	7,90€
HUGO ^(S,11)	7,90€
LILIT VIVE ^(1,11)	7,90€
CAMPARI SPRITZ ^(1,11)	7,90€
CAMPARI TONIC ^(1,11)	7,90€
CAMPARI ORANGE ^(1,11)	7,90€

Spirituosen

VODKA 4CL	3,90€
GLEN MORAY 4CL	3,90€
JÄGERMEISTER 4CL	3,90€
SOJU	12,00€
SOJA STRAWBERRY	12,00€
PLUM	12,00€



1 FARBSTOFF/CONTAINS COLORING

2 KOFFEIN/ CONTAINS CAFFEINE

3 CHININHALTIG/ CONTAINS QUININE

4 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE MIT SÜSSUNGSMITTELN/ CONTAINS PHENYLALANINE

5 ANTIOXIDATIONSMITTEL/ CONTAINS ANTIOXIDANTS

6 GESCHWÄRZT/ BLACKENED

7 PHOSPHAT/ CONTAINS PHOSPHATE

8 GEWACHST/ WAXED

9 KONSERVIERUNGSTOFF/CONTAINS PRESERVATIVES

10 GESCHMACKSVERSTÄRKER/ CONTAINS FLAVOUR ENHANCER

11 GESCHWEFELT/ SULFURATED

12 SÜßUNGSMITTEL

A, GLUTENHALTIGES GETREIDE/ CEREALS CONTAINING GLUTEN

B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE/ CRUSTACEANS AN PRODUCTS THEREOF

C EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE/ EGGS UND PRODUCTS THEREOF

D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE/ FISH AN PRODUCTS THEREOF

E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE/ PEANUTS ANS PRODUCTS THEREOF

F SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE/ SOY BEANS AND PRODUCTS THEREOF

G MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE/ MILK AND PRODUCTS THEREOF

H SCHALENFRÜCHTE/ NUTS

J SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

CELERY ANS PRODUCTS THEREOF

J SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

MUSTARD AN PRODUCTS THEREOF

K SEASAM UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE/ SESAME AND PRODUCTS THEREOF

L SULPHITE/ SULPHITES

M LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

LUPIN AND PRODUCTS THEREOF

N WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE/ MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

