

MENU

KOREAN FRIED CHICKEN (1,3,5,6,9,11)* (670g) **48.00**

smażone kawałki kurczaka w pikantnym sosie, posypane orzechami ziemnymi i dymką, podawany z ryżem, kimchi z rzepy, sałatką ziemniaczaną i marynowaną rzodkwią

KURCZAK ŁAGODNY (1,3,6,11)* (600g) **48.00**

smażone kawałki kurczaka w sosie słodko-sojowo-czosnkowym, posypane sezamem i dymką, podawany z ryżem, piklami cebula-ogórek, brokułem w zalewie i marynowaną rzodkwią

KURCZAK MIX (1,3,5,6,11)* (780g) **52.50**

korean fried chicken i kurczak łagodny podawany z ryżem, kimchi z rzepy, sałatką ziemniaczaną, brokułem w zalewie, piklami cebula-ogórek i marynowaną rzodkwią

(do kurczaka łagodnego polecamy sos ostrygowy- 4.50)
(Kurczaki bez przystawek? Odejmij 1 zł)

BIBIMBAP WARZYWNY (1,3,6,11)* (700g) **52.50**

ryż plus składniki: marchew, cukinia, ogórek, kietki fasoli mung, kietki sojowe, grzyby shitake, rzodkiew marynowana, szpinak, prażone wodorosty, jajko sadzone, dymka, sezam

(opcja wegańska - bez jajka, zamiast niego majonez wegański)

+tofu - 10.00 (120g)

BIBIMBAP

Z WIEPRZOWINĄ (1,3,6,11,14)* (670g) **58.50**

składniki takie same jak w BIBIMBAPIE WARZYWNYM + duszona karkówka

DO BIBIMPAPÓW SOS DO WYBORU:

*klasyczny na bazie pasty gochujang **PIKANTNY**

*na bazie fermentowanej pasty sojowej doenjang

SŁONO-SŁODKO-GORZKI

(bibimbap wymaga bardzo dokładnego wymieszania!)

BOSSAM (1,6)* (520g) **69.50**

tradycyjnie gotowany boczek pokrojony w plastry, podawany z: kimchi klasycznym, łagodną rzodkwią, kimchi z rzepy, surówką z dymki, pastą ssamjang, małymi słonymi krewetkami i liśćmi do zawijania - serwowany z naszym ryżem

KIMCHI UDON BOKKEUM (1,3,6,11)* (570g) **52.50**

pikantny stir-fry makaron udon z boczkiem, kimchi, posypany sezamem, dymką i prażonymi algami, podawany z jajkiem sadzonym

JAPCHAE (wegańskie, bezglutenowe) (6,11)* (450g) **48.00**

makaron z batatów w towarzystwie papryki, marchewki, cebuli, boczniaków i szpinaku, podawane z łagodną rzodkwią i ogórkami w zalewie

TOFU PO KOREAŃSKU (wegańskie) (1,6,11)* (540g) **48.00**

smażone tofu w pikantnym sosie, posypane dymką i kolendrą, podawane z ryżem, brokułem w zalewie, kimchi klasycznym i marynowaną rzodkwią

(Tofu bez przystawek? Odejmij 1 zł)

BOCZNIAKI K-BBQ (wegańskie) (1,6,11)* (590g) **52.50**

nasze ostre, autorskie, marynowane w gochujang boczniaki z cebulą - obsypane dymką, sezamem i kolendrą - serwujemy z ryżem, sałatką, kimchi i ogórkami

TTEOKBOKKI (3,4,6,11)* (450g) **46.00**

koreańskie kluski ryżowe w pikantnym sosie z cebulą i marchewką, posypane sezamem i dymką, podawane z jajem na twardo i marynowaną rzodkwią

+zapieczony ser mozzarella - 10.00 (100g)

KIMCHI FRIED RICE

pikantny smażony ryż z naszym kimchi, podawany z sadzonym jajkiem posypany dymką, sezamem i algami, serwowany z piklami cebula-ogórek i ogórkami w gochujang

z szarpaną wieprzowiną (1,3,6,11,14)* (700g) **52.50**

z tuńczykiem i serem (1,3,4,6,7,11)* (620g) **57.50**

z tofu (1,3,6,11)* (620g) **52.50**



MENU UNDER SEOUL

ZUPA KIMCHI JJIGAE (2,4,6,11)* (1050g) 46.00

duża, pikantna i kwaśna za sprawą dojrzałego kimchi
- z kawałkami karkówki i naturalnym tofu, posypana dymką i sezamem,
serwowana z ryżem i marynowaną rzodkwią

ZUPA DOENJANG JJIGAE (1,3,4,6,11)* (800g) 46.00

delikatnie pikantna domowa zupa z cukinią, pak choy, grzybami shitake,
aksamitnym tofu i jajkiem, podawana z ryżem, kiełkami sojowymi,
kimchi łagodnym i pastą gochujang

ZUPA MIYEOK GUK (wegańska) (1,6,11)* (750g) 29.50

łagodna zupa z wodorostów i cebuli, podawana z ryżem i kimchi

PIEROŻKI MANDU (1,6,11)* (wegańskie)

gotowane na parze z nadzieniem
tofu-kimchi, posypane dymką
i sezamem

W NASZYM AUTORSKIM STYLU

10 pierogów (560g) 54.50

6 pierogów (330g) 39.50

do pierożków podajemy:

sos sojowy + sos do wyboru:

majonez ostrygowy (1,3,6,10,14)* lub

orzechowy z orzeszków ziemnych (wegański) (1,5,6)*

dodatkowy sos - 4.50

WOŁOWE BULGOGI (1,6,11)* (580g) 89.50

grillowane kawałki marynowanej
połędwicy wołowej (240g)
w łagodnym sosie bulgogi,
podawane z ryżem, sałatką,
świeżym i marynowanym ogórkiem,
kimchi i marynowaną rzodkwią

POLECAMY DO DAŃ GŁÓWNYCH ZESTAW BANCHANÓW

(1,4,6,11)* (430g)

29.50

zestaw przystawek podawany
z ryżem (różne wariacje kimchi,
pikli i marynowanych warzyw)
- idealny na dwie / trzy osoby

CORN DOG (1,3,7,9,10)* (230g) 29.50

street-foodowy hot dog w cieście
na patyku z parówką 100%
mięsa z szynki i ciągnącą się
mozarellą, obłany musztardą,
majo i ketchupem, posypany cukrem
(opcja wegetariańska - sam ser)

GRZYBY ENOKI (wegańskie)

(1,6,11)* (220g)

29.50

pikantne, duszone w sosie na bazie
pasty gochujang,
podawane z sałatką wakame i ryżem

DESER: TAPIOKA (wegańska)

(8,12)* (200g)

29.50

pudding z tapioki na mleku
kokosowym obłany musem
truskawkowo-malinowym
i jagodowym, posypana pistacjami

KIMBAP (koreańska rolka - na zimno) dostępny w środy, czwartki i piątki

- 1) do grup od 8 osób doliczamy serwis 10% wartości rachunku
- 2) nie dzielimy rachunków, 1 stolik = 1 rachunek, prosimy o wyrozumiałość :)
- 3) nie zjesz do końca - chętnie damy pojemnik na wynos (2.50)
- 4) jeżeli chcesz bardziej ostrą potrawę poproś kelnera - niestety nie działa to w drugą stronę
- 5) jeżeli chcesz sos sojowy z płatkami gochugaru do potraw - poproś kelnera
- 6) tylko potrawa Japchae jest bezglutenowa - inne potrawy zawierają gluten zawarty w sosie sojowym
- 7) używamy jaj od kur z wolnego wybiegu z gospodarstwa "Jajka z Sokoła"
- 8) wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT
- *9) wykaz alergenów i skład dań dostępny na barze

MAŁE RZECZY

ciasteczko z wróżbą - 4.00

mini sałatka goma wakame z tofu (wegańskie)

(1,6,11)* (200g) - 26.50

stołek kimchi (1,6,11)* (300g) (wegańskie) - 29.50

dodatkowe jajko sadzone/gotowane - 5.00

porcja ryżu (150g) - 9.50

porcja mięsa z kurczaka lub wieprzowiny

(150g) - 15.00

Twój ulubiony banchan (przystawka) - 8.50

dowolny sos - 4.50



(koreańska rolka - na zimno)
dostępny w środy, czwartki, piątki

KIMBAP Z BOCZNIAKIEM i CHEDDAREM (1,6,7,11)* (310g) **45.50**

prażone algi, ryż, boczniaki, ser cheddar, majonez, rzepa marynowana, ogórek, marchew, dymka, sezam

KIMBAP Z BOCZNIAKIEM I SZPINAKIEM **45.50**
(wegański) (1,6,11)* (370g)

prażone algi, ryż, boczniaki, szpinak, wegański majonez, rzepa marynowana, ogórek, marchew dymka, sezam

KIMBAP Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ **48.50**
I CHEDDAREM (1,6,11)* (390g)

prażone algi, ryż, szarpana wieprzowina, ser cheddar, majonez, rzepa marynowana, ogórek, marchew, dymka, sezam

KIMBAP Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ **67.50**
-BULGOGI (1,2,6,11)* (390g)

prażone algi, ryż, polędwica wołowa (120g), majonez, rzepa marynowana, ogórek, marchew, sos bulgogi, dymka, sezam

każdy kimbap pokrojony jest na 10 kawałków

do kimbapów podawany jest sos sojowy + do wyboru: majonez ostrygowy
lub dip musztardowy (wegański) lub vegan kimchi aioli
dodatkowy sos - 4.50

*INFO: w czasie większego ruchu kimbapy mogą wyjść z kuchni w innym czasie niż reszta dań
ceny podane są w PLN i zawierają VAT*

KOREAN BBQ GARDEN

koreański grill w ogrodzie

Korean BBQ MIX SET: (2-3 osoby) 300.00 / 2-3 person

boczek / pork belly
świeca wołowa / hanger steak
stek z kałamarnicy / squid steak
krewetki / shrimps
grzybki enoki / enoki mushrooms
warzywa / vegetables
banchany / banchan set
sałata/pachnotka / salad/perilla
marynaty / marinades
ryż / rice

BOCZEK BBQ SET (2-3 osoby) 180.00

PORK BELLY BBQ SET (2-3 person)

boczek / pork belly
warzywa / vegetables
grzybki enoki / enoki mushrooms
banchany / banchan set
sałata/pachnotka / salad/perilla
marynaty / marinades
ryż / rice

VEGE SET (2-3 osoby) 180.00 / 2-3 person

boczniaki / oyster mushroom
grzyby enoki / enoki mushrooms
tofu
tofu wędzone / smoked tofu
cukinia / zucchini
cebula / onion
marynaty / marinades
sałata/pachnotka / salad/perilla
ryż / rice

EXTRA:

stek z sezonowanego antykrotu ok. 300g / seasoned entrecote steak - 95.00

połędwica wołowa BULGOGI 200g / BULGOGI beef tenderloin - 49.50

krewetki obrane 2 szt. / peeled shrimps 2 pcs. - 19.00

krewetki w pancerzu 2 szt. / shelled prawns 2 pcs. - 19.00

stek z kałamarnicy 230g / squid steak - 45.00

boczek 300g / pork belly - 45.00

grzyby enoki / enoki mushrooms - 19.50

banchany - banchan set / ryż - rice / sałata - salad
- bez limitu - poproś kelnera / no limit - ask the waiter

tylko na rezerwacje minimum dzień przed
only for reservations at least one day in advance

NAPOJE

NAPOJE ZIMNE

kawa mrożona 300ml 18.00
na mleku kokosowym

espresso tonic 300ml 19.50
tonic hibiskusowy, espresso, sok z grejpfruta, grejpfrut

shake truskawkowy 300ml 22.00
mleko kokosowe, banan, truskawki, sok z limonki

shake szpinakowy 300ml 22.00
mleko kokosowe, banan, szpinak, sok z limonki

sok świeżo wyciskany 150ml 15.00
pomarańcza/grejpfrut/mix

lemoniada rabarbarowa z cytrusami 300ml 18.00 | 1L 39.50

woda źródlana z cytrusami 300ml 7.00 | 1L 17.50
gazowana/niegazowana

woda mineralna Cisowianka 0,7L butelka 19.50 musująca/niegazowana
0,33l puszka 9.50 musująca

napoje: 300 ml szklanka 12.00 | 0,85L butelka 23.00
pepsi/pepsi max/mirinda orange 7up
hibiscus schweppes/sok jabłkowy CAPPY

Red Bull / Red Bull bez cukru 250ml 19.50

ALKOHOL

PIWO

Piwo koreańskie CASS lager 0,33l 26.00

LANE BIRRA MORETTI lager 0,33l 17.50

PIWO JOHANNES lager 0,5l 19.50

PIWO ZŁOTE LWY lager 0,5l 19.50

PIWO PSZENICZNIK 0,5l 19.50

PIWO MARANGO mango-marakuja 0,5l 19.50

PIWO KOŻLAK ciemne - bock 0,5l 19.50

PIWO APA american pale ale 0,5l 19.50

PIWO CZARNY BEZ 0,5l 19.50

Koreański sok do piwa śliwkowy 50ml 4.50

WINO

białe wytrawne 160ml 18.50 0,5l 49.00 1L 83.00
Chardonnay - Chile

białe półstodkie 160ml 18.50 0,5l 59.00 0,75L 83.00
Arrocero S.Blanc/Moscatel/Macabeo - Hiszpania

czerwone wytrawne 160ml 18.50 0,5l 49.00 1L 83.00
Villena Tinto Monastrell - Hiszpania

Chungha 125ml 27.50 | 300ml 63.00
koreańskie półwytrawne klarowne wino ryżowe

Bekseju 125ml 29.50 | 375ml 79.00
koreańskie półwytrawne wino ryżowe z żeń szeniem

Bohae 125ml 33.50 | 375ml 95.00
koreańskie półstodkie wino śliwkowe

Bokbunja 125ml 39.50 | 375ml 115.00
koreańskie czerwone wino jeżynowe półstodkie

INFO: w ofercie posiadamy wina naturalne na osobnej karcie

wino musujące wytrawne/półwytrawne 150ml 19.50 | 0,75L 99.50
Cabaret Cava Brut - Hiszpania

musujące z musem rabarbarowym 150ml 23.00

Kir Royal 150ml 26.00
wino musujące, likier Giffard do wyboru:
czarna porzeczka/poziomka/róża
brzoskwinia/fiołek/dziki bez

Soyu Frizz 175ml 25.00
125 ml wino musujące,
50 ml dowolny smak soju, cytrusy

szprycer 260ml 18.50 | 1L 69.00
białe wino, mocny gaz, sok z cytrusów, cytrusy

MOCNY ALKOHOL

Wyborowa wódka | 50ml 13.50 0,5l 125.00
żytnia, pszenica, ziemniak

INFO: W ofercie posiadamy również whisky, bourbon, rum, tequila, Jagermeister, Fireball - zapytaj kelnera

TRUNKI BEZPROCENTOWE

piwo bezalkoholowe 0,33l 17.50
bawaria: original/IPA/pszeniczna/jabłko
imbir-limonka/mango/truskawka/brzoskwinia

półwytrawne wino bezalkoholowe 160ml 18.50
białe/czerwone

0% Gin z tonikiem 260ml 27.50
50ml gin 0%, sok z grejpfruta,
tonic hibiskusowy, grejpfrut

0% PORNSTAR MARTINI 230ml 37.50
70 ml gin 0%, mus z marakuji,
sok z limonki, sprite

wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT

KOREAN DRINKS

napoje zimne

koreańska herbata mrożona z konfitury podawana z cytrusami i rozmarynem 300ml **18.50**
cytryna/aloes/jujube/śliwka
imbir (podawana ze świeżym ogórkiem)

mrożona koreańska kawa bananowa 300ml **22.00**
na mleku kokosowym

koreańskie mleko bananowe 300ml **22.00**
mleko kokosowe, banan, wanilia burbońska

napój koreański niegazowany 238ml puszka **19.50**
winogrono/gruszką
winogron-kokos/ryżowy - Sikhye

napój koreański gazowany 350ml puszka **19.50**
winogrono/aloes/truskawka/arbuz/melon

napój koreański Milkis 250ml puszka **18.50**
musujący napój z jogurtem
original/melon/truskawka/banan

napój Aloe Vera 500ml butelka **25.00**
aloes/owoc granatu/jagoda
mango/brzoskwinia/lychee/arbuz

napój koreański 500ml butelka **26.00**
yuzu-aloes/piżmowo - melonowy

herbata koreańska z howenii słodkiej bez cukru
300ml szklanka **16.50** | 500ml butelka **25.00**

kawa/herbata

herbata koreańska z konfitury 460ml **18.50**
smak do wyboru:
cytryna/śliwka/imbir/jujube

herbata koreańska 460ml **16.50**
zielona z brązowym ryżem
gryczana
nasiona kasji
jęczmienna
kukurydziana
z żeń-szeniem
ziołowa

espresso | **12.00** (40ml)

doppio | **16.00** (80ml)

americano | **13.50** (130ml)

cappuccino / biała | **15.50** (225ml)

latte | **17.50** (460ml)

wszystkie kawy robimy na mleku owsianym
każda pozycja dostępna również na lodzie

alkohol na zimno

Soju koreańskie 12% -16,5% 50ml **12.00** | 360ml **59.50**
destylat, najbardziej popularny alkohol koreański
winogrono / śliwka / grapefruit / jogurt / jagoda / jabłko
brzoskwinia / jabłko-mango / cytryna / truskawka / fresh

soju zero cukru fresh 16% | 50ml **13.50** 375ml **67.00**

soju czarna malina 11% | 50ml **13.50** 375ml **65.00**

soju Yeosu Bambada 16,5% | 50ml **13.50** 360ml **65.00**

soju JINRO 24% | 700ml **189.00**

soju HWAYO 25% | 375ml **220.00**

soju HWAYO 41% | 375ml **330.00**

soju HWAYO 53% | 500ml **770.00**

Koreański zestaw alkoholowy | **95.00**

dowolna butelka soju 0,36l + 2 koreańskie piwa CASS

whisky koreańskie HWAYO 40ml **39.50** | 500ml **420.00**

Makgeolli 750ml butelka **59.50**

350ml puszka **29.50** (banan/brzoskwinia)

230ml miseczka **22.00**

lekko gazowany alkohol koreański destylowany na ryżu
original/brzoskwinia/banan/winogrono

Ginger deer tea 260ml **28.00**

50ml Jägermeister, sok z cytryny, rozmaryn,
herbata koreańska imbirowa

Korean Aperol Tea 260ml **27.00**

50ml Aperol, rozmaryn, sok z cytryny,
herbata koreańska cytrynowa

Cojinganmek 260ml **26.00**

80ml soju fresh, 40ml cola, 140ml piwo

White Grape Beer 260ml **23.50**

80ml napój koreański winogronowy, 180ml piwo

alkohol na ciepło

Sangria na ciepło 250ml **25.00**

z pomarańczą i przyprawami korzennymi

Piwo grzane 250ml **25.00**

z pomarańczą i przyprawami korzennymi

Korean lemon alcoholic tea 460ml **33.00**

cytrynowa herbata koreańska z konfiturą,
40ml rum Havana Especial, 20ml gin, cytrusy

Korean ginger alcoholic tea 460ml **31.00**

imbirowa herbata koreańska z konfiturą,
40ml Fernet Branca Bitters, cytrusy, rozmaryn

Korean plum alcoholic tea 460ml **31.00**

śliwkowa herbata koreańska z konfiturą,
40ml Jägermeister, cytrusy, rozmaryn

bezalkoholowe grzane czerwone wino 250ml **31.00**

bezalkoholowe grzane piwo 250ml **25.00**

UNDER SEOUL ALCOHOLIC DRINKS

Aperol Spritz 300ml **31.00**

80ml Aperol, 120ml wino musujące, mocny gaz

Campari Spritz 300ml **36.00**

80ml Campari, 120ml wino musujące, mocny gaz

Aloe Spritz 330ml **31.00**

konfitura z aloesu, 120ml wino musujące,
mocny gaz, sok z limonki, cytrusy

Cuba Libre 260ml **28.50**

40ml Havana Club Anejo Especial, cola, sok z limonki

Gin z tonikiem hibiskusowym 260ml **31.00**

50ml gin, sok z grejpfruta, tonic hibiskusowy, grejpfruta

PORN STAR MARTINI 230ml **43.00**

70ml wódka waniliowa, mus z marakuji,
wino musujące, sok z limonki, marakuja

Sangria z owocami
300ml **23.00** | 1l **69.00**

Jägermeister z colą 260ml **26.00**

Jägermeister z redbullem 275ml **31.00**

Fernet Branca Bitters z colą 250ml **26.00**

Tullamore whisky z colą 250ml **26.00**

LETNIAK NAPÓJE

UNDER SEQUL

WINA NATURALNE

KIELISZEK OTWARTEGO WINA NATURALNEGO 125 ml - 27.00

- zapytaj nas co lejemy

1) Pét Nat Freak 750 ml - 140.00

pomarańczowe / półmusujące / poziomka, agrest,
czerwone jabłko / kwiatowa nuta / Polska

2) Threat Nat 750 ml - 140.00

różowe / półmusujące / wiśnia, śliwka, czereśnia, migdał /
napar z hibiskusa / Polska

3) Pét Nat Saint Vincent 750 ml - 140.00

różowe / półmusujące / rabarbar, czerwony agrest / truskawka / Polska

4) Pépin red 750 ml - 160.00

czerwone / wytrawne / czereśnia, wiśnia, gałka muskatołowa,
cynamon, lukrecja / wegańskie, organiczne / Francja

5) Pépin Pet Nat 750 ml - 160.00

białe / wytrawne / owoce cytrusowe, mentol, białe kwiaty / Francja

6) Potenza Arancione Macerato 750ml - 145.00

pomarańczowe / wytrawne / pomarańcza, skórka cytrynowa / delikatne /
Włochy

7) Nat Cool Terras Do Dao 1L - 149.00

czerwone / wytrawne / owoce leśne, nuty balsamiczne /
eleganckie, żywe / wegańskie / Portugalia

8) Nat Cool Baga 1L - 149.00

czerwone / wytrawne / truskawka, suszone płatki róży,
czerwony pieprz / świeże, lekkie / wegańskie / Portugalia

9) Nat Cool Drink Me Navarra 1L - 159.00

czerwone / wytrawne / wiśnia, czereśnia, porzeczka, żurawina, świeże zioła /
świeże / wegańskie / Portugalia

10) Nat Cool Drink Me Branco 1L - 149.00

białe / wytrawne / cytrusy, roślinne / orzeźwiający / wegańskie / Portugalia

INFO: Wszystkie wina czerwone podajemy schłodzone - jeżeli chcesz jednak
w temperaturze pokojowej zapytaj obsługę

a) Frant okowita 40% 50 ml - 35.00 / 700 ml - 365.00

wytrawna / wielokwiatowy miód / dojrzała cytryna /
krem angielski / polne kwiaty, rumianek, lawedna, anyż / Polska



b) Wódka Popcorn 40% 50 ml - 22.00 / 500 ml - 180.00

maślany smak popcornu / sól / Polska



drink: Perfekcyjna randka 100 ml - 43.00

40 ml whisky japońskie / 20 ml polski wermut DRAGMA extra dry /
20 ml polski wermut DRAGMA słodki czerwony / angostura /
koreańska konfitura jujube

drink: Actimel Colada 300 ml - 43.00

40 ml biały rum / 40 ml makgeolli bananowe / mus ananasowy / actimel

drink: Truskawkowy Mezcal sorbecik 175 ml - 43.00

40 ml mezcal / 40 ml soju truskawkowe / truskawki / limonka / sól maldon



MENU UNDER SEOUL / ENG

KOREAN FRIED CHICKEN (1,3,5,6,9,11)* (670g) **48.00**

fried chicken pieces in a spicy sauce sprinkled with peanuts and spring onions, served with rice, radish kimchi, potato salad and pickled radish

MILD CHICKEN (1,3,6,11)* (600g) **48.00**

fried chicken pieces in sweet-soy-garlic sauce, sprinkled with sesame seeds and spring onions, served with rice, pickled cucumber-onion, broccoli in brine and pickled radish

CHICKEN MIX (1,3,5,6,11)* (780g) **52.50**

korean fried chicken and mild chicken served with rice, radish kimchi, potato salad, broccoli in brine, pickled cucumber-onion and pickled radish

(for mild chicken we recommend oyster mayonnaise - 4.50)
(chicken without side dishes PLN 1 cheaper)

VEGETABLE BIBIMBAP (1,3,6,11)* (700g) **52.50**

rice with ingredients: carrot, zucchini, cucumber, mung bean sprouts, soy sprouts, shitake mushrooms, pickled radish, spinach, roasted seaweed, fried egg, spring onions, sesame

(vegan option - no egg, vegan mayonnaise instead)

+tofu - 10.00 (120g)

BIBIMBAP WITH PORK (1,3,6,11,14)* (870g) **58.50**

ingredients the same as in VEGETABLE BIBIMBAP
+ braised pork

FOR BIBIMPAPS SAUCE TO CHOOSE:

* classic based on SPICY gochujang paste

* based on fermented

doenjang soy paste SALT-SWEET-BITTER

(bibimbap requires to be well mixed)

JAPCHAE (vegan, gluten-free) (6,11)* (450g) **48.00**

sweet potato noodles accompanied by peppers, carrots, onions, oyster mushrooms and spinach, served with mild radish and cucumbers in marinade

KOREAN TOFU (vegan) (1,6,11)* (540g) **48.00**

fried tofu in a spicy sauce, sprinkled with green onions and coriander, served with rice, broccoli in brine, kimchi and pickled radish
(tofu without side dishes PLN 1 cheaper)

OYSTER MUSHROOMS K-BBQ (vegan) (1,6,11)* (590g) **52.50**

spicy oyster mushrooms in our own special marinate with onions in gochujang, sprinkled with sesame seeds, spring onions and coriander - served with rice, lettuce, kimchi and cucumbers

TTEOKBOKKI (3,4,6,11)* (450g) **46.00**

korean rice cakes in a spicy sauce with carrot and onion, sprinkled with sesame seeds, spring onions, topped with medium boild egg, served with pickled radish

+extra baked mozzarella cheese - 10.00
(100g)

BOSSAM (1,6)* (520g) **69.50**

traditional boiled pork belly cut into slices served with: classic kimchi, mild radish, radish kimchi, spring onion salad, ssamjang paste, small salty shrimps and leaves for wrapping - served with our rice

KIMCHI UDON BOKKEUM (1,3,6,11)* (570g) **52.50**

spicy stir-fry udon noodles with bacon, kimchi, sprinkled with sesame seeds, spring onions and roasted seaweed, served with fried egg

KIMCHI FRIED RICE

spicy fried rice with our kimchi, served with a fried egg sprinkled with spring onions, sesame seeds and roasted seaweed, served with pickled cucumber-onion and cucumbers in gochujang

with pulled pork (1,3,6,11,14)* (700g) **52.50**

with tuna and cheese (1,3,4,6,7,11)* (820g) **57.50**

with tofu (1,3,6,11)* (620g) **52.50**



MENU UNDER SEOUL / ENG

KIMCHI - JJIGAE SOUP (2,4,6,11)* (1050g) **46.00**

spicy, big and sour, with slices of pork neck and natural tofu, sprinkled with spring onions and sesame seeds
- served with rice and pickled radish

DOENJANG JJIGAE SOUP (1,3,4,6,11)* (800g) **46.00**

delicately spicy homemade soup with zucchini, pak choy, shitake mushrooms, velvety tofu and egg - served with rice, soy sprouts, mild kimchi and gochujang paste

MIYEOK GUK SOUP (vegan) (1,6,11)* (750g) **29.50**

mild soup made of seaweed and onion, served with rice and kimchi

MANDU DUMPLINGS (vegan) (1,6,11)*

steamed dumplings with stuffing which includes: smoked tofu, tofu, kimchi, sprinkled with spring onions and sesame seeds

(OUR VARIATION OF THE MANDU)

10 pieces (560g) **54.50**

6 pieces (330g) **39.50**

FOR DUMPLINGS WE ADD SOY SAUCE
+ SAUCE TO CHOOSE:

oyster mayonnaise (1,3,6,10,14)*
or peanut dipping sauce (vegan) (1,5,6)*
extra sauce - 4.50

BEEF BULGOGI (1,6,11)* (580g) **89.50**

grilled pieces of marinated beef tenderloin (240g) in mild bulgogi sauce, served with rice, lettuce, fresh cucumber, marinated cucumber, kimchi and radish

RECOMMENDED FOR MAIN COURSES

BANCHAN SET **29.50**

(1,4,6,11)* (430g)

a set of starters served with rice (different variations of kimchi, pickles and pickled vegetables)
- perfect for two or three people

DESSERT: TAPIOKA (vegan) **29.50**

(6,12)* (200g)

tapioca pudding with coconut milk, covered with strawberry-raspberry mousse and berry mousse, sprinkled with pistachios

CORN DOG (1,3,7,9,10)* (230g) **29.50**

street food style corn dog in dough on the stem, with a sausage 100% ham, melted mozzarella, covered with mustard, mayo and ketchup, sprinkled with sugar (vegetarian option - cheese only)

ENOKI MUSHROOMS (vegan) **29.50**

(1,6,11)* (220g)

spicy enoki mushrooms stewed in a sauce based on gochujang paste served with wakame salad and rice

KIMBAP (Korean seaweed roll - cold dish) available on Wednesdays, Thursdays and Fridays

- 1) for groups from 8 people we add 10% service account value
- 2) we do not divide the bills, 1 table = 1 bill, we ask for your understanding :)
- 3) are you unable to finish your dish? we'll give you takeaway box (2.50)
- 4) if you want more spicy dish, ask the waiters - unfortunately it doesn't work the other way, we can't make it less spicy
- 5) if you want a soy sauce with gochugaru flakes for your meal - ask the waiters
- 6) only Japchae is gluten-free - other foods contain gluten in soy sauce
- 7) we use eggs from free-range hens from the "Jajka z Sokola" farm
- 8) all prices are in PLN and include VAT
- *9) a list of allergens and menu ingredients available at the bar

EXTRAS

- fortune cookie - 4.00
- mini goma wakame salad with tofu (vegan) (1,6,11)* (200g) - 26.50
- kimchi jar (vegan) (1,6,11)* (300g) - 29.50
- extra egg fried/boiled - 5.00
- portion of rice (150g) - 9.50
- portion of chicken or pork (150g) - 15.00
- Your favorite banchan (appetizer) - 8.50
- any sauce - 4.50



(Korean seaweed roll - cold dish)
available on every Wednesday, Thursday, Friday

KIMBAP WITH OYSTER MUSHROOMS AND CHEDDAR (1,6,7,11)* (310g) **45.50**

roasted seaweeds, rice, oyster mushrooms, cheddar cheese, mayonnaise, pickled radish, cucumber, carrot, spring onions and sesame

KIMBAP WITH OYSTER MUSHROOMS AND SPINACH (vegan) (1,6,11)* (370g) **45.50**

roasted seaweeds, rice, oyster mushrooms, spinach, vegan mayonnaise, pickled radish, cucumber, carrot, spring onions and sesame

KIMBAP WITH PULLED PORK AND CHEDDAR (1,6,11)* (390g) **48.50**

roasted seaweeds, rice, pulled pork, cheddar cheese, mayonnaise, pickled radish, cucumber, carrot, spring onions and sesame

KIMBAP WITH SIRLOIN BEEF - BULGOGI (1,2,6,11)* (390g) **67.50**

roasted seaweeds, rice, sirloin beef (120g), mayonnaise, pickled radish, cucumber, carrot, bulgogi sauce, spring onions and sesame

each kimbap is cut into 10 pieces

each kimbap served with soy sauce + a choice of:
oyster mayonnaise, mustard dip (vegan) or vegan kimchi aioli
extra sauce - 4.50

*INFO: during busy times kimbaps may leave the kitchen at a different time than the rest of the dishes
all prices are in PLN and include VAT*

DRINKS

COLD DRINKS

Iced coffee 300ml 18.00

based on coconut milk

espresso tonic 300ml 19.50

hibiscus tonic, grapefruit juice, grapefruit

strawberry milkshake 300ml 22.00

coconut milk, banana, lime juice, strawberries

spinach milkshake 300ml 22.00

coconut milk, banana, lime juice, spinach

fresh squeezed juices 150ml 15.00

orange / grapefruit / mix

rhubarb lemonade with citrus fruits

300ml 18.00 | 1L 39.50

spring water with citrus

300ml 7.00 | 1L 17.50

sparkling/still

mineral water "Cisowianka"

0,7L bottle 19.50 sparkling/still

0,33l can 9.50 sparkling

drinks: 300 ml glass 12.00 | 0,85L bottle 23.00

pepsi/pepsi max/mirinda orange 7up

hibiscus schweppes/apple juice CAPPY

Red Bull / Red Bull sugar free 250ml 19.50

ALCOHOL

B E E R

KOREAN CASS beer lager 0,33l 26.00

TAP BIRRA MORETTI beer lager 0,33l 17.50

JOHANNES beer lager 0,5l 19.50

ZŁOTE LWY beer lager 0,5l 19.50

PSZENICZNIK beer wheat 0,5l 19.50

MANGO PASSION FRUIT beer 0,5l 19.50

KOŹLAK beer bock 0,5l 19.50

APA beer american pale ale 0,5l 19.50

BLACK ELDERFLOWER beer 0,5l 19.50

Korean beer juice plum 50ml 4.50

W I N E

dry white wine

160ml 18.50 0,5l 49.00 1L 83.00

Chardonnay - Chile

INFO: we offer
natural wines
on a separate menu

semi-sweet white wine

160ml 18.50 0,5l 59.00 0,75l 83.00

Arrocero S.Blanc/Moscatel/Macabeo - Spain

dry red wine

160ml 18.50 0,5l 49.00 1L 83.00

Villena Tinto Monastrell - Spain

Chungha 125ml 27.50 | 300ml 63.00

Korean semi-dry clear rice wine

Bekseju 125ml 29.50 | 375ml 79.00

Korean semi-dry white rice wine with ginseng

Bohae 125ml 33.50 | 375ml 95.00

Korean semi-sweet plum white wine

Bokbunja 125ml 39.50 | 375ml 115.00

Korean semi-sweet blackberry wine

STRONG ALCOHOL

INFO: We also offer whiskey, bourbon, rum, tequila, Jagermeister, Fireball - ask the waiter

Wyborowa vodka | 50ml 13.50 0,5l 125.00

rye, wheat, potato

ALCOHOL FREE DRINKS

alcohol free beer 0,33l 17.50

bavaria: original/wheat/IPA/apple/ginger-lime/mango/strawberry/peach

semi-dry alcohol free wine | 160ml 18.50

red / white

0% Gin and tonic 260ml 27.50

50ml gin 0%, squeezed grapefruit juice, hibiscus tonic, grapefruit

0% PORNSTAR MARTINI 230ml 37.50

70 ml gin 0%, passion fruit mousse, lime juice, sprite, passion fruit

all prices are in PLN and include VAT

KOREAN DRINKS

cold drinks

Korean iced tea
with citrus and rosemary 300ml **18.50**
lemon/aloe/jujube/plum
ginger (served with fresh cucumber)

Korean iced banana coffee 300ml **22.00**
based on a coconut milk

Korean banana milkshake 300ml **22.00**
based on coconut milk, banana, bourbon vanilla

Korean still drink 238ml can **19.50**
grape/pear/grape-coconut/rice-Sikhye

Korean sparkling drink 350ml can **19.50**
grape/aloe/strawberry/watermelon/melon

Korean drink - Milkis 250ml can **18.50**
fizzy drink with yoghurt
original/melon/strawberry/banana

aloe Vera drink 500ml bottle **25.00**
original - aloe/pomegranate/blueberry
mango/peach/lychee/watermelon

Korean drink 500ml bottle **26.00**
yuzu-aloes/musk-melon

Korean tea with hovenia dulcis without sugar
300ml glass **16.50** | 500ml bottle **25.00**

tea / coffee

Korean marmalade tea 460ml **18.50**
flavors to choose from:
lemon/plum/ginger/jujube

Korean tea 460ml **16.50**
green tea with brown rice
buckwheat barley tea
cassia seed tea
barley tea
corn tea
ginseng
herbal

espresso | **12.00** (40ml)
doppio | **16.00** (80ml)
americano | **13.50** (130ml)
cappuccino / biata | **15.50** (225ml)
latte | **17.50** (460ml)
we make all our coffees with oat milk
all coffees also available on ice

cold alcohol

Korean soju 12% -16,5% | 50ml **12.00** 360ml **59.50**
the most popular Korean alcohol
grape / plum / grapefruit / yogurt / blueberry / apple
peach / apple-mango / lemon / strawberry / fresh

soju zero sugar fresh 16% | 50ml **13.50** 375ml **67.00**
soju black raspberry 11% | 50ml **13.50** 375ml **65.00**
soju Yeosu Bambada 16,5% | 50ml **13.50** 360ml **65.00**
soju JINRO 24% | 700ml **189.00**
soju HWAYO 25% | 375ml **220.00**
soju HWAYO 41% | 375ml **330.00**
soju HWAYO 53% | 500ml **770.00**

Korean alcohol set | **95.00**
bottle of any soju 0.36l + 2 Korean CASS beers

Korean whisky - HWAYO 40ml **39.50** | 500ml **420.00**

Makgeolli 750ml bottle **59.50**
350ml can **29.50** (banana/peach)
230ml bowl **22.00**

lightly carbonated Korean alcohol distilled on rice
original/peach/banana/grape

Ginger deer tea 260ml **28.00**
50ml Jägermeister, lemon juice, rosemary,
Korean ginger tea

Korean Aperol Tea 260ml **27.00**
50ml Aperol, lemon juice, rosemary, Korean lemon-tea

Cojinganmek 260ml **26.00**
80ml soju fresh, 40ml cola, 140ml beer

White Grape Beer 260ml **23.50**
80ml Korean grape drink, 180ml beer

hot alcohol

hot Sangria 250ml **25.00**
with orange and spices

mulled beer 250ml **25.00**
z with orange and spices

Korean lemon alcoholic tea 460ml | **33.00**
Korean lemon tea,
40ml rum Havana Especial, 20ml gin, citrus

Korean ginger alcoholic tea 460ml | **31.00**
Korean ginger tea,
40ml Fernet Branca Bitters, citrus, rosemary

Korean plum alcoholic tea 460ml | **31.00**
Korean plum tea,
40ml Jägermeister, citrus, rosemary

non-alcoholic mulled red wine 250ml **31.00**
non-alcoholic mulled beer 250ml **25.00**

UNDER SEOUL ALCOHOLIC DRINKS

Aperol Spritz 300ml **31.00**
80ml Aperol, 120ml sparkling wine, sparkling water

Campari Spritz 300ml **36.00**
80ml Campari, 120ml sparkling wine, sparkling water

Aloe Spritz 330ml **31.00**
aloe vera, 120ml sparkling wine, sparkling water,
lime juice, citrus

Cuba Libre 260ml **28.50**
40ml Havana Club Anejo Especial, cola, lime juice

Gin with hibiscus tonic 260ml **31.00**
50ml gin, squeezed grapefruit juice, hibiscus tonic, grapefruit

PORNSTAR MARTINI 230ml **43.00**
70ml vanilla vodka, passion fruit mousse,
sparkling wine, lime juice, passion fruit

Sangria with fruits
300ml **23.00** | 1L **69.00**

Jägermeister with cola 260ml **26.00**

Jägermeister with redbull 275ml **31.00**

Fernet Branca Bitters with cola 250ml **26.00**

Tullamore whisky with cola 250ml **26.00**

SUMMER DRINK

UNDER SEOL

NATURAL WINES

A GLASS OF OPEN NATURAL WINE 125 ml - 27.00

- ask us what we have open

1) Pét Nat Freak 750 ml - 140.00

orange / semi-sparkling / wild strawberry, gooseberry,
red apple / floral note / Poland

2) Threat Nat 750 ml - 140.00

pink / semi-sparkling / cherry, plum, sweet cherry, almond /
hibiscus infusion / Poland

3) Pét Nat Saint Vincent 750 ml - 140.00

pink / semi-sparkling / rhubarb, red gooseberry / strawberry / Poland

4) Pépin red 750 ml - 160.00

red / dry / cherry, cherry, nutmeg,
cinnamon, licorice / vegan, organic / France

5) Pépin Pet Nat 750 ml - 160.00

white / dry / citrus fruits, menthol, white flowers / France

6) Potenza Arancione Macerato 750ml - 145.00

orange / dry / orange, lemon peel / delicate / Italy

7) Nat Cool Terras Do Dao 1L - 149.00

red / dry / forest fruits, balsamic notes /
elegant, vibrant / vegan / Portugal

8) Nat Cool Baga 1L - 149.00

red / dry / strawberry, dried rose petals,
red pepper / fresh, light / vegan / Portugal

9) Nat Cool Drink Me Navarra 1L - 159.00

red / dry / cherry, sweet cherry, currant, cranberry, fresh herbs / fresh /
vegan / Portugal

10) Nat Cool Drink Me Branco 1L - 149.00

white / dry / citrus, vegetable / refreshing / vegan / Portugal

INFO: All red wines are served chilled - if you want
at room temperature ask the staff

a) Frant okowita 40% 50 ml - 35.00 / 700 ml - 365.00

dry / multifloral honey / ripe lemon / English cream /
wild flowers, chamomile, lavender, anise / Poland



b) Vodka Popcorn 40% 50 ml - 22.00 / 500 ml - 180.00

buttery popcorn flavor / salt / Poland



drink: Perfect Date 100 ml - 43.00

40 ml Japanese whiskey / 20 ml DRAGMA extra dry Polish vermouth /
20 ml DRAGMA sweet red Polish vermouth / Angostura /
Korean jujube jam

drink: Actimel Colada 300 ml - 43.00

40 ml white rum / 40 ml banana makgeolli / pineapple mousse / actimel

drink: Strawberry Mezcal sorbet 175 ml - 43.00

40 ml mezcal / 40 ml strawberry soju / strawberries / lime / salt maldon





zupa: **Krem dyniowy z kimchi** (1,7,11) (480g) | **29.50**
lekko pikantny krem z dyni z dodatkiem klasycznego kimchi,
podawany z ryżem i piklami, posypany dymką i sezamem

przystawka: **Fasolka Edamame** (1,4,6,7,11,14) (220g) | **25.00**
nasza autorska wariacja w koreańskim stylu,
edamame z wyraźnym sezamowo-cytrusową nutą -
obsypana sezamem i kolendrą

Brukselka (wegańska) (1,6,11) (520g) | **46.00**
smażone brukselki w pikantnej glazurze na bazie pasty gochujang,
cebuli i imbiru, pospane sezamem i dymką.
Podawane z ryżem, naszym kimchi i marynowanym ogórkiem.

Japchae z polędwicą wołową (1,6,11) (460g) | **69.50**
makaron z batatów w towarzystwie
polędwicy wołowej (150g), papryki, marchewki, cebuli,
boczników i szpinaku, podawane
z tagodną rzodkwią i ogórkami w zalewie

deser: **Sernik dyniowy** (3,7) (170g) | **29.50**
delikatny, aksamitny sernik dyniowy z konfiturą jagodową
i imbirowym krakersem

Iced black sesame cream (500ml) | **31.50**
nasza pasta z czarnego sezamu z mlekiem owsianym na zimno

Iced black sesame latte (500ml) | **34.50**
nasza pasta z czarnego sezamu z espresso
na mleku owsianym na zimno

Iced strawberry matcha latte (500ml) | **31.50**
matcha na mleku owsianym z naszym musem truskawkowym

Napój koreański (300ml - szklanka) | **14.00**
yuzu-aloes / arbut-aloes

DOWOLNA DYNIA Z OBIEKTU RESTAURACJI jeżeli wpadła Ci w oko jakaś dynia
z naszej restauracji możesz ją kupić - 1kg - 6.50 - zważ na barze

Grill Koreański jeżeli jesteś zainteresowany koreańskim grillem
- zapytaj obsługę o ofertę (tylko rezerwacje min. 24H przed)

Catering / przyjęcie - zapytaj o indywidualną ofertę

wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT
skład i alergeny każdego dania dostępne na barze



soup: **Creamy roasted pumpkin soup with kimchi** (1,7,11) (480g) | **29.50**
slightly spicy pumpkin cream with classic kimchi, served with
rice and pickles, sprinkled with sesame seeds and spring onions

appetizer: **Edamame beans** (1,4,6,7,11,14) (150g) | **25.00**
our original variation in Korean style,
edamame with a distinctive hint of sesame and citrus -
sprinkled with sesame seeds and coriander

Brussels Sprouts (vegan) (1,6,11) (520g) | **46.00**
fried Brussels sprouts in a spicy glaze based on gochujang paste, served
with rice and our kimchi and cucumber in marinade,
sprinkled with sesame seeds and spring onions

Japchae with beef tenderloin (1,6,11) (460g) | **69.50**
sweet potato noodles accompanied by beef tenderloin (150g), peppers,
carrots, onions,
oyster mushrooms and spinach, served with mild radish
and cucumbers in marinade

dessert: **Pumpkin cheesecake** (3,7) (170g) | **29.50**
delicate, velvety pumpkin cheesecake with blueberry jam
and ginger cracker

Iced black sesame cream (500ml) | **31.50**
our black sesame paste with cold oat milk

Iced black sesame latte (500ml) | **34.50**
our black sesame paste with espresso
on cold oat milk

Iced strawberry matcha latte (500ml) | **31.50**
matcha on oat milk with our strawberry mousse

Korean drink (300ml - glass) | **14.00**
yuzu-aloe / watermelon-aloe

ANY PUMPKIN FROM THE RESTAURANT FACILITY if you notice a pumpkin from
our restaurant, you can buy it - 1kg - 6.50 - weigh on the bar

Korean Grill if you are interested in Korean Grill
- ask the staff about the offer
(only reservations at least 24 hours in advance)

Catering / party - ask for an individual offer

all prices are in PLN and include VAT
composition and allergens of each dish available at the bar