

Naszą filozofią jest hołdowanie tradycji koreańskiego stołu, gdzie wszystkie potrawy serwujemy jednocześnie.

Rezygnujemy z klasycznego podziału na przystawki i dania główne,

Autorskie banchany, które przygotowujemy od podstaw, oraz świeże liście podajemy do dań głównych bez limitu
- śmiało poproś kelnera o dokładkę. Większość pozycji wykańczamy dymką i sezamem; jeśli wolisz wersję bez nich, poinformuj naszą załogę. Pozycje z gochujang, gochugaru i kimchi są domyślnie pikantne.

KOREAN FRIED CHICKEN 치킨 z ryżem i banchanami

YANGNYEOM KFC smażony kurczak, glazura gochujang, orzechy ziemne	670g	49.00
GANJANG CHICKEN smażony kurczak, glazura słodko-sojowo-czosnkowa, sezam	580g	49.00
HOT & SOUR smażony kurczak, glazura z octu ryżowego i oleju gochugaru, cebula	565g	49.00
KFC BANBAN (pół na pół) połączenie dowolnych dwóch smaków KFC	700g	53.50

+kurczak 150g (17.50) +majonez ostrygowy (5.00) -bez banchanów (-3.00) -bez ryżu (-4.00)

BIBIMBAP 비빔밥 gorąca miska ryżu do wymieszania z dodatkami

(serwujemy z pikantną pastą gochujang lub słono-słodko-gorzka fermentowaną pastą doenjjang)

WARZYWNY marchew, cukinia, ogórek, kiełki fasoli mung, kiełki sojowe, grzyby shiitake, rzodkiew marynowana, szpinak, prażone wodorosty, jajko sadzone, dymka, sezam / +tofu (10.00)	700g	53.00
+ WIEPRZOWINA DUSZONA	870g	59.50
+ WOŁOWINA MIELONA	870g	69.50

KLASYKI 대표 한식 z ryżem i banchanami

BOSSAM wolno gotowany boczek, pasta ssamjang, solone krewetki saeujeot, liście	520g	69.50
BULGOGI grillowana polędwica wołowa, esencja sosu bulgogi, grillowana dymka, liście	580g	93.00
MAEUN-SOBULGOGI pikantna wersja naszych bulgogów z polędwicy wołowej	620g	95.00
TOFU JORIM smażone tofu, glazura z gochugaru, kolendra (v)	520g	48.50
BOCZNIAKI K-BBQ autorska marynata gochujang, cebula, kolendra, liście (v)	590g	53.00
MAPADUBU aksamitne tofu, mielona wołowina, prażone gochugaru	650g	57.00

TTEOKBOKKI kluski ryżowe, redukcja gochujang i gochugaru, jajo na półtwardo +ser mozzarella (10.00) / +4 szt. warzywnych smażonych pierożków (6.50)	450g	46.50
JAPCHAE makaron z batatów, boczniaki, szpinak, warzywa (v) (GF)	450g	49.50
JAPCHAE WOŁOWE makaron z batatów, boczniaki, szpinak, warzywa, polędwica wołowa	460g	69.50

ZUPY 국물 요리 z ryżem i banchanami

KIMCHI JJIGAE dojrzałe kimchi, karkówka, naturalne tofu	1050g	48.00
MIYEOK GUK łagodna zupa wodorostowa, cebula (v)	750g	29.50
MANDU GUK wywar wołowy, pierożki wieprzowe mandu, jajo, algi, ciasto rybne	720g	59.50

PIEROŻKI MANDU 만두 (serwujemy z sosem do wyboru: majonez ostrygowy lub sos orzechowy (v))

MANDU warzywne pierożki na parze, nadzienie tofu-kimchi (10 / 6 szt.) (v) 560g 330g 54.50 39.50

MANDU mięsne pierożki na parze, nadzienie wieprzowina-kimchi (10 / 6 szt.) 360g 235g 54.50 39.50

KIMCHI BOKKEUM BAP 김치볶음밥 gorąca miska ryżu z kimchi i jajkiem sadzonym

STANDARD BOKKEUMBAP 520g 48.50

+ TOFU 620g 53.00

+ WIEPRZOWINA DUSZONA 520g 53.00

+ TUNIECZYK i ser 820g 58.50

+ser mozzarella (7.00)

MNIEJSZE FORMY 작은 요리

ZESTAW BANCHANÓW różne wariacje kimchi, pikli, marynowanych warzyw i eomuku (ciasta rybnego) 240g 29.50

CHRUPIĄCE MANDU kurczak, cukinia, ser, kimchi aioli, majonez ostrygowy (3szt.) 140g 25.00

GRZYBY ENOKI pasta gochujang, sałatka wakame (v) 220g 29.50

EDAMAME masło, sezam, kolendra, cytryna 220g 25.00

PIKANTNE EDAMAME masło, sezam, gochugaru, koper, kolendra, limonka 220g 27.00

CORN DOG parówka z kurczaka, mozzarella, panko 230g 29.50

DESER 후식

TAPIOKA mleko kokosowe, mus z owoców sezonowych, pistacje (v) (GF) 110g 29.50

SERNIK wanilia, konfitura sezonowa, imbirowy krakers 110g 29.50

DODATKI 추가

ciastko z wróżką 4.00 / jajko sadzone lub gotowane 5.00 / porcja ryżu 9.50 / Twój ulubiony banchan 9.50
majonez ostrygowy / vegan kimchi aioli (v) / dip musztardowy (v) / sos orzechowy (v) 5.00



zeskanuj kod QR,
aby odkryć zdjęcia dań i szczegółowe opisy

UNDER SEOUL to nasz hołd dla autentycznych smaków Półwyspu Koreańskiego. Świadomie odrzucamy współczesne, przesłodzone trendy, wracając do wyrazistej kuchni lat 90. – pełnej głębokiego umami i bezkompromisowego charakteru. Inspiracje do karty przywozimy wraz z naszymi podróżami od Seulu po Busan. Tworzymy w rytmie natury, gotujemy na oryginalnych, sprowadzanych z Korei produktach. Jeśli wolisz ostrzejsze potrawy – daj znać, jednak w trosce o kulinarne DNA nigdy nie łagodzimy bazowej ostrości naszych dań. Szanujemy jedzenie, więc jeśli nie zjadłeś wszystkiego, śmiało poproś o pojemnik na wynos (2.50).

W dbałości o jakość serwisu nie dzielimy rachunków przy jednym stole, a do grup od 8 osób doliczamy 10% serwisu.

Zamówienia z dostawą składaj bezpośrednio przez www.underseoul.pl.

Wykaz alergenów i składników dostępny jest u naszej załogi.

MENU 메뉴

KIMBAP 김밥 koreańska rolka na zimno

(serwujemy w każdą środę lub w inne dni na specjalne zamówienie)

BOCZNIAK & CHEDDAR

boczniaki, cheddar, majonez, rzodkiew danmuji, ogórek, marchew, dymka, sezam

310g 45.50

BOCZNIAK & SZPINAK

boczniaki, szpinak, wegański majonez, rzodkiew danmuji, ogórek, marchew, dymka, sezam

370g 45.50

GANJANG CHICKEN & EOMUK smażony kurczak łagodny, koreańskie ciasto rybne eomuk, kimchi, rzodkiew danmuji, dymka, sezam, majonez ostrygowy

400g 46.50

YANGNYEOM KFC smażony kurczak gochujang, orzechy ziemne, kimchi, rzodkiew danmuji, ogórek, dymka, sezam, majonez ostrygowy

400g 45.50

SZARPANA WIEPRZOWINA

szarpana wieprzowina, cheddar, majonez, rzodkiew danmuji, ogórek, marchew, dymka, sezam

390g 48.50

BULGOGI

polędwica wołowa, sos bulgogi, majonez, rzodkiew danmuji, ogórek, marchew, dymka, sezam

390g 67.50

każdy kimbap pokrojony jest na 10 kawałków z sosem sojowym i jednym sosem do wyboru:

majonez ostrygowy / dip musztardowy (v) / vegan kimchi aioli (v) / dodatkowy sos - 5.00