

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.

zeskanuj kod QR,
aby odkryć zdjęcia dań i szczegółowe opisy



KOREAN FRIED CHICKEN **치킨** z ryżem i banchanami

| | | |
|---|------|-------|
| YANGNYEOM KFC (<i>pikantny</i>) smażony kurczak, glazura gochujang, orzechy ziemne | 670g | 49.50 |
| GANJANG CHICKEN (<i>łagodny</i>) smażony kurczak, glazura słodko-sojowo-czosnkowa, sezam | 580g | 49.50 |
| HOT & SOUR (<i>octowy</i>) smażony kurczak, glazura z octu ryżowego i oleju gochugaru, cebula | 565g | 49.50 |
| KFC BANBAN (<i>pół na pół</i>) połączenie dowolnych dwóch smaków KFC | 700g | 55.00 |

+kurczak 150g (18.50) +majonez ostrygowy (5.50) -bez banchanów (-3.50) -bez ryżu (-4.00)

BIBIMBAP **비빔밥** gorąca miska ryżu do wymieszania z dodatkami

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

| | | |
|---|------|-------|
| WARZYWNY marchew, cukinia, ogórek, kiełki fasoli mung, kiełki sojowe, grzyby shiitake, rzodkiew marynowana, szpinak, prażone wodorosty, jajko sadzone, dymka, sezam / +tofu (10.00) | 700g | 55.00 |
| + WIEPRZOWINA DUSZONA | 870g | 59.50 |
| + WOŁOWINA MIELONA | 870g | 69.50 |

KLASYKI UNDER SEOUL **언더서울 클래식** z ryżem i banchanami

| | | |
|--|------|-------|
| DAK-WANJA klopsiki z kurczaka, glazura gochujang, piklowana kapusta, koper, kolendra | 680g | 46.00 |
| 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 | 49.50 |
| 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 (11.00) / +4 szt. warzywnych smażonych pierożków (9.50) | 450g | 47.00 |
| 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 |

więcej informacji -



ZUPY 국물 요리 z ryżem i banchanami

| | | |
|---|-------|-------|
| KIMCHI JJIGAE dojrzałe kimchi, karkówka, naturalne tofu | 1050g | 49.50 |
| MIYEOK GUK łagodna zupa wodorostowa, cebula (v) | 750g | 32.00 |

| | | |
|---|------|-------|
| MANDU GUK wywar wołowy, pierożki wieprzowe mandu, jajo, algi, eomuk | 720g | 59.50 |
|---|------|-------|

+grzyby enoki (10.00)

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

| | | |
|--|------|-------|
| MANDU autorskie pierożki na parze, nadzienie tofu-kimchi (10 / 6 szt.) (v) | 560g | 55.00 |
|--|------|-------|

330g 41.00

| | | |
|--|------|-------|
| MANDU mięsne pierożki na parze, nadzienie wieprzowina-kimchi (10 / 6 szt.) | 360g | 55.00 |
|--|------|-------|

235g 41.00

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

| | | |
|---------------------|------|-------|
| STANDARD BOKKEUMBAP | 520g | 49.50 |
|---------------------|------|-------|

| | | |
|--|----------------|-----------------------|
| + TOFU / + WIEPRZOWINA DUSZONA / + TUŃCZYK i ser | 620g/520g/820g | 54.00 / 54.00 / 59.50 |
|--|----------------|-----------------------|

+ser mozzarella (8.00)

MNIEJSZE FORMY 작은 요리

| | | |
|---|------|-------|
| ZESTAW BANCHANÓW różne wariacje kimchi, pikli, marynowanych warzyw i eomuku | 240g | 29.50 |
|---|------|-------|

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

| | | |
|--|------|-------|
| GRZYBY ENOKI redukcja wywaru z kombu i shitake, masło, pickle cebula-ogórek, ryż | 220g | 29.50 |
|--|------|-------|

| | | |
|---|------|-------|
| EDAMAME masło, sezam, kolendra, cytryna | 220g | 27.00 |
|---|------|-------|

| | | |
|--|------|-------|
| 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 wróżbą 4.00 / jajko sadzone lub gotowane 5.50 / porcja ryżu (180g) 10.00 / Twój ulubiony banchan na talerzyku 9.50
majonez ostrygowy / vegan kimchi aioli (v) / dip musztardowy (v) / sos orzechowy (v) 5.50

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.

Wszystkie ręcznie robione banchany z Under Seoul dostępne są na wynos w stoikach – zapytaj kelnera.

Wykaz alergenów dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR i u naszej załogi.



więcej informacji -



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 46.00

BOCZNIAK & SZPINAK

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

370g 46.00

GANJANG CHICKEN & EOMUK smażony kurczak łagodny, koreańskie ciasto rybne eomuk, kimchi,

rzodkiew danmuji, dymka, sezam, majonez ostrygowy

400g 46.00

YANGNYEOM KFC smażony kurczak gochujang, orzechy ziemne, kimchi, rzodkiew danmuji, ogórek,

dymka, sezam, majonez ostrygowy

400g 46.00

SZARPANA WIEPRZOWINA

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

390g 49.00

BULGOGI

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

390g 68.00

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