

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



KLASYKI UNDER SEOUL 언더서울 클래식 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
MAPADUBU mielona wołowina, aksamitne tofu, prażone gochugaru	650g	57.00
DAK-WANJA klopsiki z kurczaka, glazura gochujang, piklowana kapusta, koper, kolendra	680g	46.00
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
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

KOREAN FRIED CHICKEN 치킨 z ryżem i banchanami

YANGNYEOM KFC (pikantny) smażony kurczak, glazura gochujang, orzechy ziemne	670g	49.50
GANJANG CHICKEN (łagodny) smażony kurczak, glazura słodko-sojowo-czosnkowa, sezam	580g	49.50
HOT & SOUR (octowy) smażony kurczak, glazura z octu ryżowego i oleju gochugaru, cebula	565g	49.50
KFC BANBAN (pół na pół) połączenie dowolnych dwóch rodzajów KOREAN FRIED CHICKEN +kurczak 150g (18.50) +majonez ostrygowy (5.50) -bez banchanów (-3.50) -bez ryżu (-4.00)	700g	55.00

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



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 330g	55.00 41.00
MANDU mięsne pierożki na parze, nadzienie wieprzowina-kimchi (10 / 6 szt.)	360g 235g	55.00 41.00

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

LODOWE BINGSU 눈꽃빙수

BINGSU JAGODZIANKA śnieżny szron, kruszonka pistacjowa, słodka śmietanka mleczna	150g	33.00
BINGSU TRUSKAWKA śnieżny szron, słodka śmietanka mleczna	150g	29.50

DESER 후식

TAPIOKA mleko kokosowe, mus z owoców sezonowych, pistacje (v) (GF)	110g	29.50
SERNIK wanilia, konfitura malinowo-truskawkowa, blanszowany rabarbar, imbirowy krakers	110g	29.50

DODATKI 추가

wrózba w ciastku 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 zjadłś 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