

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



## KLASYKI UNDER SEOUL 언더서울 클래식 z ryżem i banchanami

danie bez banchanów (-4.00) / bez ryżu (-6.00)

|                                                                                      |      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| BOSSAM wolno gotowany boczek, pasta ssamjang, solone krewetki saeujeot, liście       | 520g | 72.00 |
| BULGOGI grillowana polędwica wołowa, esencja sosu bulgogi, grillowana dymka, liście  | 580g | 98.00 |
| MAEUN-SOBULGOGI pikantna wersja naszych bulgogów z polędwicy wołowej                 | 620g | 98.00 |
| MAPADUBU mielona wołowina, aksamitne tofu, prażone gochugaru                         | 650g | 63.00 |
| DAK-WANJA klopsiki z kurczaka, glazura gochujang, piklowana kapusta, koper, kolendra | 680g | 49.50 |
| TOFU JORIM smażone tofu, glazura z gochugaru, kolendra (v)                           | 520g | 52.00 |
| BOCZNIAKI K-BBQ autorska marynata gochujang, cebula, kolendra, liście (v)            | 590g | 55.00 |
| TTEOKBOKKI kluski ryżowe, redukcja gochujang i gochugaru, jajo na półtwardo          | 450g | 49.50 |
| +ser mozzarella (11.00) / +4 szt. warzywnych smażonych pierożków (11.00)             |      |       |
| JAPCHAE makaron z batatów, boczniaki, szpinak, warzywa (v) (GF)                      | 450g | 52.00 |
| JAPCHAE WOŁOWE makaron z batatów, boczniaki, szpinak, warzywa, polędwica wołowa      | 460g | 72.00 |
| JAJANGMYEON świeży makaron, pasta z czarnej fasoli, boczek, cukinia, cebula, ogórek  | 650g | 69.50 |

## KOREAN FRIED CHICKEN 치킨 z ryżem i banchanami

danie bez banchanów (-4.00) / bez ryżu (-6.00)

|                                                                                        |      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| YANGNYEOM KFC (pikantny) smażony kurczak, glazura gochujang, orzechy ziemne            | 670g | 52.00 |
| GANJANG CHICKEN (łagodny) smażony kurczak, glazura słodko-sojowo-czosnkowa, sezam      | 580g | 52.00 |
| HOT & SOUR (octowy) smażony kurczak, glazura z octu ryżowego i oleju gochugaru, cebula | 565g | 52.00 |
| KFC BANBAN (pół na pół) połączenie dowolnych dwóch rodzajów KOREAN FRIED CHICKEN       | 700g | 57.00 |
| +kurczak 150g (19.50) / +majonez ostrygowy (6.50)                                      |      |       |

## BIBIMBAP 비빔밥 gorąca miska ryżu z jajkiem sadzonym do wymieszania z dodatkami

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

|                                                                                                                                                                       |      |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| WARZYWNY marchew, cukinia, ogórek, kielki fasoli mung, grzyby shiitake, rzodkiew marynowana, szpinak, prażone wodorosty, dymka, sezam / +tofu (10.00) / bez jajka (v) | 700g | 57.00 |
| + WIEPRZOWINA DUSZONA                                                                                                                                                 | 870g | 62.00 |
| + WOŁOWINA MIELONA                                                                                                                                                    | 870g | 72.00 |



## ZUPY 국물 요리 z ryżem i banchanami

|                                                                                          |              |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| KIMCHI JJIGAE dojrzałe kimchi, karkówka, naturalne tofu                                  | 1050g        | 52.00          |
| MIYEOK GUK łagodna zupa wodorostowa, cebula (v)                                          | 750g         | 35.00          |
| MANDU GUK wywar wołowy, pierożki wieprzowe mandu, jajo, algi, eomuk                      | 720g         | 62.00          |
| +grzyby enoki (11.00)                                                                    |              |                |
| 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<br>330g | 56.00<br>42.00 |
| MANDU mięsne pierożki na parze, nadzienie wieprzowina-kimchi (10 / 6 szt.)               | 360g<br>235g | 56.00<br>42.00 |

## 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 | 27.00 |
| FASOLKA SZPARAGOWA panko, pomidor, gochujang, cytrusy, koper                     | 260g | 35.00 |
| GRZYBY ENOKI redukcja wywaru z kombu i shiitake, masło, pikle cebula-ogórek, ryż | 220g | 31.00 |
| PIKANTNY BÓB masło, sezam, gochugaru, koper, kolendra, cytryna                   | 180g | 35.00 |
| EDAMAME masło, sezam, kolendra, cytryna                                          | 220g | 29.50 |
| CORN DOG parówka z kurczaka, mozzarella, panko                                   | 230g | 29.50 |

## LODOWE BINGSU 눈꽃빙수

|                                                                                  |      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| BINGSU JAGODZIANKA śnieżny szron, kruszonka pistacjowa, słodka śmietanka mleczna | 150g | 34.00 |
| BINGSU TRUSKAWKA śnieżny szron, słodka śmietanka mleczna                         | 150g | 32.00 |

## 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** wróżba w ciastku 4.00 / jajko sadzone lub gotowane 6.00 / porcja ryżu (180g) 11.00 /  
banchan na talerzyku 10.00 | majonez ostrygowy / vegan kimchi aioli (v) / dip musztardowy (v) / sos orzechowy (v) 6.50

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](http://www.underseoul.pl). Używamy jaj tylko z wolnego wybiegu. 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 48.00

### BOCZNIAK & SZPINAK

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

370g 48.00

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

400g 48.00

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

400g 48.00

### SZARPANA WIEPRZOWINA

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

390g 49.50

### BULGOGI

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

390g 69.50

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 - 6.50