

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	74.00
BULGOGI grillowana polędwica wołowa, esencja sosu bulgogi, grillowana dymka, liście	580g	99.00
MAEUN-SOBULGOGI pikantna wersja naszych bulgogów z polędwicy wołowej	620g	99.00
MAPADUBU mielona wołowina, aksamitne tofu, prażone gochugaru	650g	66.00
DAK-WANJA klopsiki z kurczaka, glazura gochujang, piklowana kapusta, koper, kolendra	680g	51.00
TOFU JORIM smażone tofu, glazura z gochugaru, kolendra (v)	520g	53.00
BOCZNIAKI K-BBQ autorska marynata gochujang, cebula, kolendra, liście (v)	590g	56.00

TTEOKBOKKI kluski ryżowe, redukcja gochujang i gochugaru, jajo na półtwardo	450g	51.00
+ser mozzarella (11.00) / +4 szt. warzywnych smażonych pierożków (11.00)		

JAPCHAE makaron z batatów, boczniaki, szpinak, warzywa (v) (GF)	450g	54.00
JAPCHAE WOŁOWE makaron z batatów, boczniaki, szpinak, warzywa, polędwica wołowa	460g	74.00
JAJANGMYEON świeży makaron, pasta z czarnej fasoli, boczek, cukinia, cebula, ogórek	650g	72.00

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	53.00
GANJANG CHICKEN (łagodny) smażony kurczak, glazura słodko-sojowo-czosnkowa, sezam	580g	53.00
HOT & SOUR (octowy) smażony kurczak, glazura z octu ryżowego i oleju gochugaru, cebula	565g	53.00
KFC BANBAN (pół na pół) połączenie dowolnych dwóch rodzajów KOREAN FRIED CHICKEN	700g	58.00

+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, kiełki fasoli mung, grzyby shiitake, rzodkiew marynowana, szpinak, prażone wodorosty, dymka, sezam / +tofu (10.00) / bez jajka (v)	700g	58.00
+ WIEPRZOWINA DUSZONA	870g	66.00
+ WOŁOWINA MIELONA	870g	74.00

więcej informacji -



ZUPY 국물 요리 z ryżem i banchanami

KIMCHI JJIGAE dojrzałe kimchi, karkówka, naturalne tofu	1050g	53.00
MIYEOK GUK łagodna zupa wodorostowa, cebula (v)	750g	36.00
MANDU GUK wywar wołowy, pierożki wieprzowe mandu, jajo, algi, eomuk	720g	63.00

+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 330g	57.00 44.00
MANDU mięsne pierożki na parze, nadzienie wieprzowina-kimchi (10 / 6 szt.)	390g 235g	57.00 44.00
MIX 10 pierożków mandu + 2 sosy		61.00

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 (3 szt.)	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
FASOLKA EDAMAME masło, sezam, kolendra, cytryna	220g	29.50
PIKANTNA FASOLKA EDAMAME sezam, gochugaru, koper, kolendra	220g	29.50
CORN DOG parówka z kurczaka, mozzarella, panko	230g	29.50

LODOWE BINGSU 눈꽃빙수

BINGSU TRUSKAWKA śnieżny szron, słodka śmietanka mleczna	150g	33.00
--	------	-------

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. 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 -



(v) - pozycja wegańska
(GF) - pozycja bez glutenu
wifi: Under-Seoul-Guest / under2020 wszystkie ceny podane są w PLN

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 49.50

BOCZNIAK & SZPINAK

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

370g 49.50

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

400g 49.50

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

400g 49.50

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