

KOREANSK SMAKRESA
EXPEDITIONEN

790 / PERSON

HWE RÖDSTRIMMA

Rå rödstrimma från Skånska Gårdsfisk, rabarber från sommaren 2024, vit soja, bergamott, hasselnötsolja, szechuan, chili, peaso

JOOK TWIGIM

Friterat krämigt ris, eko-fyrtårnsost, doenjang, svart tryffel, bränt äpple, lök & kålcreme, fermenterad rättika, jalapeno & grönt te

OLI GOGI

Confiterat anklår, ganjang-hollandaise, torkad MSC-räka, sake-inkokt körsbär, het örtsallad med koreansk senap

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans ssamsås, sojaaioli

MANDARIN ORENJI

Mandarinsorbet, pastel de nata med grillad konbu, yuzu, krispigt ris, brynt mjölk & havssalt

TILLHÖRANDE VIN | 630

LE ROCHER DES VIOLETTE

Chenin Blanc, 2023, Loire, Frankrike

ORANGE CATTIN

Pinot gris, 2021, Alsace, Frankrike

ROUGE PETARD

Aramon, NV, Languedoc-Roussillon

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

KRESSMAN SAUTERNES

Semillon, Sauvignon, Muscadelle, 2022, Bordeaux

TILLHÖRANDE DRYCK | 630

NAMU LAGER & SOJU INFUSERAD
MED PERILLA

Vår egna lager med smak av äpple & ingefära tillsammans med Koreas älskade soju- ett milt destillat (20,1%) av ris och sötpotatis infuserat med perilla

ORANGE CATTIN

Pinot gris, 2021, Alsace, Frankrike

CHINGU

En cocktail på aqvavit, blåbär, yzusaké, toner av ingefära

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

KRESSMAN SAUTERNES

Semillon, Sauvignon, Muscadelle, 2022, Bordeaux

TILLÄGG FÖR EXPEDITIONEN - CAVIAR

Caviar från Artic Roe of Scandinavia, Småland med sjögräskrisp “Gim-gui”.
10g Arctic tradition 379kr, 25g Arctic Tradition 850kr

Koreansk smakresa beställs av samtliga runt bordet.

KOREANSK SMAKRESA
RESAN

525 / PERSON

HWE RÖDSTRIMMA

Rå rödstrimma från Skånska Gårdsfisk, rabarber från sommaren 2024, vit soja, bergamott, hasselnötsolja, szechuan, chili, peaso

OLI GOGI

Confiterat anklår, ganjang-hollandaise, torkad MSC-räka, sake-inkokt körsbär, het örtsallad med koreansk senap ”gyeoja”

SSAM

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad med händerna. Serveras med ris, banchans, ssamsås, sojaaioli

TILLHÖRANDE VIN | 395

LE ROCHER DES VIOLETTE

Chenin Blanc, 2023, Loire, Frankrike

ROUGE PETARD

Aramon, NV, Languedoc-Roussillon

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

TILLHÖRANDE DRYCK | 395

NAMU LAGER & SOJU INFUSERAD
MED PERILLA

Vår egna lager med smak av äpple & ingefära tillsammans med Koreas älskade soju - ett milt destillat (20,1%) av ris och sötpotatis infuserat med perilla

CHINGU

En cocktail på aqvavit, blåbär, yzusaké, toner av ingefära

SESSANTENARIO SALENTO

Malvasia, 2021, Puglia, Italien

TILLÄGG FÖR RESAN - CAVIAR

Caviar från Artic Roe of Scandinavia, Småland, med sjögräskrisp “Gim-gui”.
10g Arctic tradition 379kr, 25g Arctic Tradition 850kr

Koreansk smakresa beställs av samtliga runt bordet

나무

KVÄLLSMENY

VI REKOMENDERAR 3-4 RÄTTER/PP

MELLANRÄTTER

YUKHWE | 160

Handskuren råbiff från Sjöbo, sesam, chili, mjölkssyrad kältrabbi, kimchismör, eko äggcreme "mayak gyeran", friterad lök

MAEUNTANG | 155

MSC blåmusslor från Limfjorden, het buljong på Hiramasa-dashi & MSC skaldjur, gräddade, grillad lök & kycklingskin-olja

HWE RÖDSTRIMMA | 150

Rå rödstrimma från Skånska Gärdsfisk, rabarber från sommaren 2024, vit soja, bergamott, hasselnötsoja, szechuan, chili, peaso

CHIKIN | 145

Dubbeffriterade kycklingvingar från Knäred, glaze på doenjang, fisksås, Namu hot sauce & viner från Fruktstereo, rättika

MANDU | 150

4st nygjorda dumpling s på eko-vete, Eslövs fläsk & ingefära, fläsk-dashi,xo-olja på MSC skaldjur

JOOK TWIGIM | 165

Friterat krämigt ris, eko-fyrtärnsost, doenjang, svart tryffel, bränt äpple, lök - & kalcireme, fermenterad rättika, jalapeno & grönt te (veg)

OLI GOGI | 195

Confiterat anklår, ganjan-gollandaise, torkad MSC-räka, körsbär inkökt i sake, het örtsaillad med koreansk senap "gyeoja"

TTEOKBOKKI BURRATA | 175

Koreanska riskakor i het-söt gochujangsås, eko-burrata från La Treccia i Köpenhamn, sesam, citron (veg)

SVAMP BAO | 155

Två hembakade ängade bröd, friterad ostronkivling & portabello från Saxtorp, rättika & jalapeno jangajji, yuzuemulsion, koriander (veg)

GAO BAO | 155

Två hembakade ängade bröd, grillat sidfläsk från Eslöv, hoisin, Namu hot sauce, picklad gurka,

STÖRRE

SSAM | 370/315

Grillad bulgogimarinerad flankstek, äts gärna i salladsblad. Serveras med ris, banchans, ssamsås och sojaoli. Går att få vegetarisk, då med friterad marinerad tofu.

SNACKS

KAEBIA | 379 | 850

Caviar från Arctic Roe of Scandinavia, Småland 10g/25g. Serveras med sjögräskrisp "gim gui"

ÄNGADE EKO EDAMAMEBÖNOR, CHILISALT | 75

FLÄSKSVÅLAR PÅ ESLÖVS GRIS, DOENJANG | 60

TILLÄGG

KLASSISK KIMCHI | 40

VEGANSK KIMCHI | 40

MALMÖ BÖNGRODDAR, SESAM | 40

OI MUCHIM - KOREANSK GURKSALLAD | 40

WAKAME MED ROSTAD VITLÖK & VIT SOJA |40

SKOGSRÖNSVAMP I SOJA, SZECHUAN | 40

CHILI, BLEKSELLERI & LÖK JANGAJJI | 40

SPICY KIMCHI | 45

RIS | 40

BANCHANFAT | 155

DESSERT

MANDARIN ORENJI | 130

Mandarinsorbet, pastel de nata med grillad konbu, yuzu, krispigt ris, brynt mjölk & havssalt

MATCHA GANGJEONG | 105

Matcha, riskrisp & karamell, mjölkisorbet, jordgubbe-"boshi" sirap och svartvinbärs-blad olja ifrån sommaren 24

나무

Namu betyder träd på koreanska. Vårt Namu har

rötterna i Korea men växer här, mitt i Malmö. Vi hämtar inspiration från det koreanska köket, men väljer gärna

råvaror från vår närhet.

Vi arbetar aktivt med ett hållbarhetsperspektiv

och zero-waste tänk.

I vår nuvarande meny speglas det delvis genom:

• Böngroddar & tofu odlas & produceras i Malmö

• Våra ekologiska ägg kommer från Hyllehög i Vellinge

• Endast grönlitstad fisk & skaldjur

• 800L risvinäger ersätts årligen med skånsk äppelcidder

• Vi använder 0% GMO, palmoja eller rödlistade arter

Vid frågor kring allergener, fråga din
servitör som gärna hjälper dig!
Vi är en kontantfri restaurang