

Tradiciskai korėjiečiai atskirai užkandžių nevalgo. Paprastai mėgaujamas įvairiais patiekalais vienu metu. Valgant mėgstama paragauri skirtingų skonių, todėl lengvi nedideli užkandžiai dažniausiai patiekiami su pagrindiniu patiekalu.



UŽKANDŽIAI

Jei nesate labai išalkę, paragaukite užkandžių, arba juos galime patiekti kartu su pagrindiniu patiekalu!

- | | |
|---|---------------------|
| 1. 빈대떡 BINDAETTEOK | EUR
6.66 |
| Tradicinis korėjietiškas blynas iš spindulinių pupuolių, KIMCHI ir kiaušienos. | |
| 2. 전, 버섯 & 호박 BEOSUT & HOBAK JEON | 4.34 |
| Grybų ir moliūgų gabalėliai, pamirkyti miltų ir kiaušinių plakinyje, iškepti aliejuje. Yra net kelios JEON rūšys. Jau nuo seniausių laikų šis valgis Korėjoje žinomas kaip karališkas patiekalas. Be to, jis puikiai tinka prie alaus. | |
| 3. 전, 새우 & 생선 SAEWOO & SAENG SUN JEON | 6.66 |
| Krevečių ir žuvies gabalėliai, pamirkyti miltų ir kiaušinių plakinyje, iškepti aliejuje. | |
| 4. 삼색전 SAMSAEK JOEN | 5.21 |
| Daržovės, mėsa ir krevečių gabalėliai, pamirkyti miltų ir kiaušinių plakinyje, iškepti aliejuje. | |
| 5. 두부구이 DOBUGUI | 3.48 |
| Apkepta korėjietiška pupelių varškė. | |
| 6. 만두 MANDU | 6.66 |
| Garuose virti korėjietiški virtiniai. | |
|
 | |
| Visi aukščiau išvardinti valgiai patiekiami su sojų padažu, sezamų sėklomis ir korėjietiškomis aitriosiomis paprikomis. Juos galima valgyti kaip užkandžius arba užsisakyti kaip BANCHAN pagardus prie pagrindinio patiekalo. Puikiai šie užkandžiai tinka ir prie alaus. | |
| 7. 만두국 MANDUGUK | 8.11 |
| Korėjietiška virtinių sriuba. Ji sušildys Jūsų kūną žvarbią, lietingą dieną ir atgaivins sielą. | |
| 8. 잡채 JAPCHAE | 6.66 |
| Kepti saldžiųjų bulvių makaronai su daržovėmis, grybais ir mėsa – tradiciškai valgomi visų Korėjos švenčių ir festivalių metu. | |
| 9. 오뎅국 ODENGGUK | 5.21 |
| Žuvies paplotelių sriuba. Korėjietiškas užkandis, dar žinomas kaip greitas maistas su TTEOKBOKKI. | |
| 10. 떡볶이 TTEOKBOKKI | 5.21 |
| Korėjietiškos ryžių lazdelės aitriųjų paprikų padaže. Nepaisant aštrumo, tai vienas populiariausių korėjietiško užkandžių. | |



Korėjiečių aistrą mėgautis skirtingais skoniais valgymo metu geriausiai patirsite ragaudami įvairius pagardus, vadinamus BANCHAN. Vieni jų švelnūs, kiti aštrūs, rūgštūs ar saldūs. Prie visų pagrindinių patiekalų patiekiami 5 BANCHAN ir ryžiai.

Linkime gardžiai pavalgyti!



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

SRIUBOS

Korėjiečiai labai mėgsta ir visuomet valgo sriubas. Galima drąsiai teigti, kad tradicinis korėjiečių valgis net neįsivaizduojamas be sriubos, kuri yra nepakeičiamas ir labai svarbus patiekalas. Ji maistui suteikia daugiau skonio ir palengvina ryžių pasisavinimą!

- | | EUR |
|--|-------|
| 1. 김치찌개 KIMCHIJJIGAE
Aštraus, rūgštoko skonio sriuba, pagaminta iš KIMCHI. KIMCHI yra pats populiariausias BANCHAN, be jo neapsieina nė vienas korėjietiškas patiekalas. | 13.03 |
| 2. 된장찌개 DOENJANGJJIGAE
Sojų pupelių sriuba su daržovėmis, varškės sūriu, mėsa arba jūros gėrybėmis. | 11.01 |
| 3. 해물탕 HAEMULTANG (2 asm.)
Jūros gėrybių sriuba, kurią itin mėgsta korėjiečiai. Valgoma iš leto ragaujant, besimėgaujant visomis gausiai pateiktomis jūros gėrybėmis. | 51.55 |
| 4. 매운탕 MAEWOONTANG
Tai populiariausia žuvies sriuba Korėjoje, paaštrinta aitriaisiais pipirais. Ji dažnai valgoma po ilgos ir svaigios nakties, kai kankina sunkios pagirios. | 13.03 |
| 5. 육개장 YUKGAEJANG
Aštri jautienos sriuba su laiškiniais svogūnais ir kitais ilgai virtais produktais. Tikima, kad šią pikantišką, aštraus skonio sriubą valgyti labai sveika. | 13.90 |
| 6. 곰탕 GOMTANG
Soti, pieno spalvos ir aštraus skonio sriuba iš jaučių kaulų sultinio. | 10.14 |
| 7. 떡국 TTEOKGUK
Korėjietiška ryžių virtinukų sriuba. Tradiciškai ji valgoma Naujųjų metų dieną, nes tikima, kad ji atneš sėkmę ir garantuos dar vienus gyvenimo metus. | 11.01 |

KITI PATIEKALAI

- | | |
|---|-------|
| 8. 고동어구이 GODEUNGEOGUI
Kepta traški skumburė, patiekama su sojų padažu, sezamų sėklomis ir aitriosiomis paprikomis. | 11.01 |
| 9. 비빔밥 BIBIMBAP
Tradicinis korėjietiškas valgis. Tai šilti baltieji ryžiai su paskrudintomis, prieskoniais pagardintomis daržovėmis ir aitriųjų paprikų padažu, paskaninti žaliu arba keptu kiaušiniu su smulkiu jautiena. 2011 metais šiam patiekalui buvo skirta 40 vieta 50 skaniausių pasaulio patiekalų sąrašo. | 11.01 |
| 10. 도시락 DOSHIRAK
Korėjietiška pietų dėžutė su ryžiais, dienos sriuba, 5 skirtingais BANCHAN ir pasirinktinai jautienos, kiaulienos arba žuvies gabaliukais. | 16.80 |





GRILIO PATIEKALAI

Mūsų restorane visi korėjietiški grilio patiekalai ruošiami tiesiog ant svečių stalo. Patiekalus galima paskaninti aitrųjų paprikų padažu, Česnakais ir kitais priedais. Kartu patiekžiama dienos sriuba su 5 BANCHAN pagardais bei ryžiais.

Skanaujant grilio patiekalus rekomenduojame pasivaišinti degtine arba vynu.

- | | | |
|---|---------------|-------|
| 11. 제육볶음 | JAEOUKBOGKEUM | EUR |
| Marinuoti kiaulienos gabaliukai su aitriosiomis paprikomis. | | 13.90 |
| 12. 불고기 | BULGOGI | 16.80 |
| Jautiena, marinuota su saldžiu sojų padažu ir česnakais. Korėjoje tai mėgstamiausias vaikų patiekalas. | | |
| 13. 닭 불고기 | DAKBULGOGI | 13.90 |
| Marinuoti vištienos gabaliukai su švelniu sojų padažu. | | |
| 14. 갈비구이 | GALBEEGUI | 15.06 |
| Jautienos šonkauliukai. | | |
| 15. 새우불고기 | SAEWOOBULGOGI | 19.69 |
| Jūros gėrybės su karališkais krevetėmis, marinuotomis švelniame sojų padaže. | | |
| 16. 주물럭 | JUMOLLEOK | 18.25 |
| Mėsos gabaliukai, marinuoti su sezamų aliejumi. | | |
| 17. 삼겹살 | SAMGYEOPSAL | 13.90 |
| Populiarus Korėjoje grilyje keptas patiekalas – ploni nesūdytos šoninės gabalėliai. Valgydami šį patiekalą, korėjiečiai vaištinasi SOJU – korėjietiška degtine. | | |
| 18. 등심구이 | DEUNGSIMGUI | 19.69 |
| Jautienos nugarinės gabalėliai. | | |

KORĖJIETIŠKI DESERTAI

Pats populiariausias desertas Korėjoje – švieži sezoniniai vaisiai. Pasisotinę korėjiečiai gardžiuojasi vaisiais, sakydami, kad taip „valo“ burnas.

- | | | |
|---|--------------|------|
| 1. 수정과 | SUJONGGWA | 2.61 |
| Džiovintų persimonių, cinamono ir imbierų punšas. Tradicinis tamsiai rudos spalvos su rausvu atspalviu korėjietiškas gėrimas. | | |
| 2. 식혜 | SIKHYE | 2.61 |
| Tradicinis korėjietiškas švelnaus skonio ryžių gėrimas. | | |
| 3. 과일접시 | KWAILJEOPSHI | 5.21 |
| Švieži sezoniniai vaisiai. | | |
| 4. 아이스크림 | LEDAI | 4.05 |
| Įvairių skonių ledai. | | |

