

Restaurang Seoul

Meny – kvällstid

buffé

buffet

*I vår fräscha buffé ingår ris, misosoppa, sushi, kimchi och namul
– och givetvis ett flertal koreanska varmrätter!*

Try our buffet of rice, miso soup, sushi, kimchi and namul
– and a number of Korean dishes!



Alla dagar mellan 17.00 och 21.30

Lördagar och söndagar mellan 12.00 och 16.00

förrätter

starters

1. Yukhoe

Råbiff på oxfilé, marinerad i soja, vitlök, ingefära och sesamolja
Raw beef tenderloin marinated in soy sauce, garlic, ginger, and sesame seed oil

2. Kawabi

Grillade pilgrimsmusslor
Grilled scallops

3. Haemul Pajeon

Koreanska plättar med scampi, bläckfisk, pilgrimsmusslor och purjolök
Serveras med sojavinäger.
Korean pancakes with prawn, squid, scallop and leek
Served with soy sauce vinegar

4. Ojinga Muchim

Pocherad bläckfisk, marinerad i gochujang, vitlök, risvinäger och sesamolja
Poached squid, marinated in gochujang, garlic, rice vinegar, and sesame seed oil

5. Dubu Kimchi

Kimchi marinerad i sesamolja med färsk tofu
Kimchi marinated in sesame seed oil with fresh tofu

bibimbap

*En skål med sallad, namul och sauterat kött
som serveras på risbädd med gochujang*
A bowl with rice, salad, namul and sautéed meat
served with gochujang

6. Bulgogi bibimbap

Bibimbap med biff, marinerad i soja och vitlök
Bibimbap med biff, marinated in soy sauce and garlic

7. Takkalbi bibimbap

Bibimbap med kycklingfilé, marinerad i soja och gochujang
Bibimbap med chicken tenderloin, marinated in soy sauce and gochujang

8. Vegetarisk bibimbap

Bibimbap med stekt tofuy
Bibimbap with fried tofu

9. Hoedupbap

*En skål med rå fisk, skaldjur och sallad
som serveras på risbädd med gochujang*
A bowl with rice, raw fish and seafood, and salad
served with gochujang

udong

Grova vetenudlar som serveras i buljong
Thick wheat noodles served in broth

10. Haemul

Udong med fisk och skaldjur
Udong with of fish and seafood

11. Bulgogi

Udong med marinerad entrecote
Udong with marinated prime rib

12. Yache

Bibimbap med stekt tofy
Bibimbap with fried tofu

13. Bibimyun

Kalla udong-nudlar med rå fisk, skaldjur, sallad och chilimarinerad gurka
Chilled udong noodles with raw fish and seafood, salad and cucumber marinated in chilli

grillrätter och grytor

bbq & casseroles

Dessa rätter tillreder gästerna själva vid bordet
These dishes are prepared at the table by the diners

14. Bulgogi

*Entrecote marinerad i soja och vitlök med två dippsåser –
chilisoja och en speciell bulgogisås*
Prime rib marinated in soy sauce and garlic with two dip sauces –
chilli soy sauce and a special bulgogi sauce

15. Seoul BBQ

Entrecote, oxfilé, bläckfisk, gröna musslor och pilgrimsmusslor med två dippsåser
Prime rib, beef tenderloin, squid, green mussels, and scallops with two dip sauces

16. Haemul tang

Chiligröta på fisk, skaldjur, tofu, salladskål och purjolök
Chilli casserole with fish, seafood, tofu, Chinese cabbage and leek

17. Odeng chungol

Gryta på udong-nudlar, olika sorters fisk- och skaldjurspastejer, salladskål och purjolök
Casserole with udong noodles, different kinds of fish cakes, Chinese cabbage and leek

18. Kimchi jjigae

Gryta på kimchi, tofu och sidfläsk
Casserole with kimchi, tofu and pork belly

huvudrätter

main dishes

Alla rätter serveras med ris
All dishes are served with rice

19. Anshim bokkum

Oxfilé wokad med soja, chili, vitlök, gochujang och sesamolja
Beef tenderloin stir fried in soy sauce, chilli, garlic, gochujang and sesame seed oil

20. Bulgogi

Sauterad entrecote, marinerad i soja, vitlök, ingefära och sesamolja
Sautéed prime rib, marinated in soy sauce, garlic, ginger, and sesame seed oil

21. Takkalbi

Stekt kycklingfilé, marinerad i soja, chilli, vitlök, gochujang, ingefära och sesamolja
Fried chicken tenderloin, marinated in soy sauce, chilli, garlic, gochujang, ginger, and sesame seed oil

22. Jeyuk

Sidfläsk wokat med kimchi, chili, vitlök och ingefära
Pork belly stir fried with kimchi, chilli, garlic and ginger

23. Chamchi

Tonfiskfilé grillad i apelsinjuice, soya och sött risbrännvin
Tuna meat grilled in orange juice, soy sauce and sweet rice liquor

24. Yana

Grillad saltad laxfilé med riven rättika och wasabisoja
Grilled salmon filet with shredded daikon radish and wasabi soy sauce

25. Domi

Röd snapper marinerad i soja, chilli, vitlök, gochujang, ingefära, sesamolja och citronjuice
Red snapper marinated in soy sauce, chilli, garlic, gochujang, ginger,
sesame seed oil and lemon juice

26. Ojinga

Bläckfisk wokad i soja, chilli, vitlök, ingefära och sesamolja
Squid stir fried in soy sauce, chilli, garlic, ginger, and sesame seed oil

27. Djanga

Grillad ål på koreanskt vis
Grilled eel, Korean style

28. Seu bokkum

Scampi wokad i soja, chilli, vitlök, gochujang och ingefära
Prawns stir fried in soy sauce, chilli, garlic, gochujang, and ginger

29. Seu tygim

Friterad panko-panerad scampi med två dippsåser – sojavinäger och chilisoja
Deep fried panko coated prawns w. two dip sauces – soy sauce vinegar and chilli soy sauce

30. Mandu

Bräserverade dumplings med grönsaksfyllning med två dippsåser – sojavinäger och chilisoja
Braised dumplings filled with vegetables with two dip sauces –
soy sauce vinegar and chilli soy sauce

31. Dubu buchim

Tofu stekt med soja, chilli, sesamolja och purjolök
Tofu fried with soy sauce, chilli, sesame seed oil, and leek

sidorätter

side dishes

32. Kimchi

Klassisk kimchi – inlagd salladskål med chili

Classic kimchi – pickled Chinese cabbage with chilli

33. Kkakdugi

Kimchi på rättika

Daikon radish kimchi

34. Oi namul

Gurka marinerad i chili

Cucumber marinated in chilli

35. Sukzu namul

Marinerade mungbönsgroddar

Marinated mung bean sprouts

sushi & sashimi

- 36. 8 bitar
- 37. 10 bitar
- 38. 12 bitar
- 39. 14 bitar
- 40. 10 bitar lax
- 41. 10 bitar vego

maki-rullar

maki rolls

- 42. Futo
Lax, gurka, crabstick
- 43. Vego
Avokado, gurka, sallad
- 44. California
Avokado, gurka, crabstick

sashimi

- 45. Sashimi moriawase
Tunt skurna blandade filéer av fisk och skaldjur
Thinly sliced fish and seafood fillets
- 46. Laxsashimi

efterrätter

desserts

47. Glass

Citronglass med azukiböner och chokladsås
Lemon ice cream with azuki beans and chocolate sauce

48. Yoghurtdessert

Yoghurtdessert med smak av grönt te och daifuku (kokta riskakor)
Yoghurt dessert with green tea flavor and daifuku (boiled rice cakes)

Vi har även ett säsongsbetonat urval av färska frukter!
Fresh seasonal fruits are also available!

drycker

beverages

öl

Fatöl

Starköl liten
 stor

Mellanöl liten
 stor

Flasköl

Kirin
Asahi
OB

Cider

vin

Husets röda glas
 flaska

Sunrise Cabernet Sauvignon (chi)
Bärigt och friskt – funkar även bra till fisk

Castillo de Molina Cabernet Sauvignon (chi)
Fruktigt med fatkaraktär - fint till köträtter

Rosemont Shiraz (aus)
Mycket fruktigt – utmärkt till grillrätter

Husets vita glas
 flaska

Santa Carolina Sauvignon Blanc (chi)
Tort och lite syrligt – trivs med fisken

Lindemans Chardonnay Bin 65 (aus)
Torrt och fruktigt – bra med kyckling

Chablis Saint Martin (fra)
Torrt och mycket friskt – slår aldrig fel

aperitifer

Dry Martini
Vodka Lime
Campari
Martini Bianco
Lime Sake
Black Russian

sake

10 cl
20 cl

spritdrycker

Vodka, whiskey, likörer, m.m.

champagne

Henkel Trocken
Veuve Cliquot

alkoholfritt

Kaffe
Grönt te
Läsk, lättöl, mineralvatten