

A Bite of Korea

Menu Séoul / 메뉴 서울

Potage miso

Tempura scampis

Boeuf | 쇠고기

Porc | 돼지 고기

Agneau | 가리비 고기

Poulet | 닭

Calamar | 오징어

Poisson | 섬유 속

Scampis | 작은 새우

Salad | 야채

58.00



Gochujang 3.00 €

Saumon 14.80 €

Boeuf 15.80 €

Poulet 13.50 €

Salad 3.80 €

Calamer 13.50 €

Poisson 13.50 €

Scampis 15.80 €

Porc 13.50 €

Agneau 14.50 €

« barbecue coréen » :

viande marinée puis grillée, généralement du bœuf ou du porc. Les préparations et les modes de cuisson varient suivant le goût ou la texture recherchés. Le bœuf se prépare souvent avec une base de sauce de soja, de sucre, avec de l'huile de sésame ou du jus de poires coréennes... Pour le porc, la pâte de piment (gochujang) et le gingembre dominant dans la marinade. On peut ajouter dans cette enveloppe de salade de la pâte de soja mélangée avec du gochujang.