

YAMMY KITCHEN

Andra Långgatan 5, 41303 Göteborg

Telefon: 031-127355.

Hemsidan: yammykitchen.se

E-post: info@yammykitchen.se

BANCHAN 반찬 – SIDE DISHES SIDORÄTTER

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. | KIMCHI SPICY! Traditional Korean pickled cabbage
<i>(Stark! Koreansk traditionellt inlagd salladskål)</i> | 69:- |
| 2. | EDAMAME Boiled young green soybeans with sea salt
<i>(Kokta gröna sojabönor med havssalt)</i> | 63:- |
| 2a. | KKAKDUGI KIMCHI SPICY! Cubed pickled radish kimchi
<i>(Stark! Inlagd rättika, tärnad)</i> | 69:- |
| 3b. | OYI MUCHIM Marinated cucumber with chili powder , soy sauce and sesame oil
<i>(Marinerad gurka med chilipulver, sojasås och sesamolja)</i> | 65:- |
| 3c. | SUKJU NAMUL Beansprouts marinated in garlic and sesame oil
<i>(Böngroddar marinerade i vitlök och sesamolja)</i> | 65:- |
| 3d. | WAKAME SALAD Seasoned shredded seaweed salad
<i>(Marinerad strimlad sjögrässallad)</i> | 63:- |
| 4e. | PRAWNS CRACKER
<i>(Räkchips)</i> | 56:- |

APPETIZERS FÖRRÄTTER 전채요리

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 4. | GYOZA 6 pieces of homemade pan fried dumplings with filling mixed of minced pork, shrimp and cabbage
<i>(6 st stekta, hemgjorda degknyten med blandfyllning av fläskfärs, räkor och salladskål)</i> | 128:- |
| 4a. | BEEF KIMCHI MANDU SPICY! 4 pieces of homemade deep fried dumplings filled with minced beef and kimchi
<i>(STARK! 4 st friterade hemgjorda degknyten fyllda med blandning av nötfärs och kimchi)</i> | 89:- |
| 5. | WONTON SOUP Soup with pork wontons and spring onion
<i>(Soppa med fläskknyten och vårlök)</i> | 85:- |
| 55. | BEEF KIMCHI SPICY SOUP SPICY! Soup with sliced beef, tofu, vegetables and kimchi
<i>(STARK! Soppa med skivade entrecote, tofu, grönsaker och kimchi)</i> | 95:- |
| 57. | MINI SPRINGROLLS 6 pieces of vegetarian mini springrolls
<i>(6 st vegetariska minivårrullar)</i> | 67:- |
| 58. | AGEDASHI TOFU Deep fried tofu with grated ginger and radish in soy sauce
<i>(Friterad tofu med riven ingefära och rättika i sojasås)</i> | 78:- |

KOREAN DISHES KOREANSKA RÄTTER

BIBIMBAP 비빔밥

One of the most famous Korean dishes!

Stir and mix everything together before enjoying your bibimbap.

En av de mest kända Koreanska rätter!

Rör om och bland allt tillsammans innan du njuter av din bibimbap

21. **ENTRECOTE BIBIMBAP** Fried sliced rib eye beef and shiitake mushroom, serve in a bowl of rice, Korean pickles and topped with a fried egg. Spicy gochujang sauce by the side. **178:-**
(Stekt skivad entrecote och shiitakesvamp, servera i en skål med ris, Koreanska sidorätter och toppad med ett stekt ägg. Stark gochujangsås vid sidan om.)
22. **ENTRECOTE KIMCHI DON SPICY!** Fried sliced rib eye beef with spicy kimchi, serve in a bowl of rice. (No egg) **178:-**
(STARK! Stekt skivad entrecote med stark kimchi, servera i en skål med ris. (Inget ägg)
29. **CHICKEN BIBIMBAP** Fried sliced chicken filet and shiitake mushroom serve in a bowl of rice, Korean pickles and topped with a fried egg. Spicy gochujang sauce by the side. **175:-**
(Stekt skivad kycklingfilé och shiitakesvamp, servera i en skål med ris, Koreanska sidorätter och toppad med ett stekt ägg. Stark gochujangsås vid sidan om)
317. **SEAFOOD BIBIMBAP SPICY!** Fried squid, prawns and shiitake mushroom, serve in a bowl of rice, Korean pickles and topped with a fried egg. Spicy gochujang sauce by the side. **198:-**
(STARK! Stekt bläckfisk, räkor och shiitakesvamp, servera i en skål med ris, Koreanska sidorätter och toppad med ett stekt ägg. Stark gochujangsås vid sidan om)
318. **DUCK BIBIMBAP SPICY!** Fried sliced duck filet and shiitake mushroom serve in a bowl of rice, Korean pickles and topped with a fried egg. Spicy gochujang sauce by the side. **189:-**
(STARK! Stekt skivad ankfilé och shiitakesvamp i en skål med ris, Koreanska sidorätter och toppad med ett stekt ägg. Stark gochujangsås vid sidan om)
319. **PORK BIBIMBAP** Fried sliced filet of pork and shiitake mushroom serve in a bowl of rice, Korean pickles and topped with a fried egg. Spicy gochujang sauce by the side. **175:-**
(Stekt skivat fläskkött och shiitakesvamp, servera i en skål med ris, koreanska sidorätter och toppad med ett stekt ägg. Stark gochujangsås vid sidan om)

KOREAN DISHES KOREANSKA RÄTTER

BULGOGI 불고기

20. **ENTRECOTE BULGOGI SET** Teppan fried, marinated sliced rib eye beef with garlic, fresh button mushrooms and onions. Served with rice and Korean side dishes **198:-**
(Teppanstekt marinerat skivad entrecote med vitlök, färska champinjoner och lök. Serveras med ris och koreanska sidorätter)
23. **PORK BULGOGI SET SPICY!** Teppan fried, marinated sliced pork with chili, onion, garlic and fresh button mushroom. Served with rice and Korean side dishes **179:-**
(STARK! Teppanstekt marinerat skivat fläsk med chili, lök, vitlök och färska champinjoner. Serveras med ris och koreanska sidorätter)
26. **CHICKEN BULGOGI SET SPICY!** Teppan fried, marinated sliced filet of chicken with chili, onion, garlic and fresh button mushrooms. Served with rice and Korean side dishes **179:-**
(STARK! Teppanstekt marinerat skivat kycklingfilé med chili, lök, vitlök och färska champinjoner. Serveras med ris och koreanska sidorätter)

KOREAN DISHES KOREANSKA RÄTTER

PORK AND BEEF FLÄSK OCH BIFF

25. **SPICY FRIED PORK RIBS** Fried marinated pork ribs with vegetables. **185:-**
*(Stekt marinerade kamben med grönsaker. **STARK!**)*
- 25b. **STIR FRIED KIMCHI PORK SPICY!** Sliced pork with vegetables and kimchi **179:-**
*(**STARK!** Stekt skivat sidfläsk, fläskkarré med grönsaker och kimchi)*
288. **ENTRECOTE JAPCHAE** Fried beef with shiitake mushroom, sweet potatoes vermicelli and vegetables in sesame soy sauce **182:-**
(Stekt skivad entrecote med shiitake, sötpotatisglasnudlar och grönsaker i sesam sojasås)

KOREAN DISHES KOREANSKA RÄTTER

KIMCHI JJIGAE 김치찌개

19. **ENTRECOTE KIMCHI JJIGAE SPICY!** Kimchi stew with sliced rib eye beef, bean curd, green onion and topped with a raw egg yolk **195:-**
*(**STARK!** Kimchigryta med skivad entrecote, tofu, vårlök och toppad med rå äggula)*
24. **PORK KIMCHI JJIGAE SPICY!** Kimchi stew with sliced pork, pork belly, bean curd, green onion and topped with a raw egg yolk. **189:-**
*(**STARK!** Kimchigryta med skivad fläskkarré, sidfläsk, tofu, vårlök och toppad med rå äggula)*
311. **SEAFOOD KIMCHI JJIGAE SPICY!** Kimchi stew with seafood, bean curd, green onion and topped with a raw egg yolk **208:-**
*(**STARK!** Kimchigryta med räkor, bläckfisk, musslor, tofu, vårlök och toppad med rå äggula)*
312. **DOENJANG JJIGAE** - fish and prawns stew with fermented soybean paste, zucchini, Shimeji mushroom, scallions, tofu, fresh chili, and garlic. (**Not so spicy**) **198:-**
*(Fish och räkgröta med fermenterad sojabönpasta, zucchini, Shimeji svamp, vårlök, tofu, färsk chili och vitlök. (**inte så stark**))*

KOREAN DISHES KOREANSKA RÄTTER

CHICKEN AND DUCK KYCKLING OCH ANKA

27. **CHICKEN BOKKEUM** Fried sliced chicken with bell pepper, celery, onion and zucchini in **spicy** gochujang sauce **175:-**
*(Stekt kycklingfilé med paprika, blekselleri, lök och zucchini i **stark** gochujangsås)*
28. **CHICKEN JAPCHAE** Fried sliced chicken with shiitake mushroom, sweet potato vermicelli, vegetables and soy-sesame sauce. **175:-**
(Stekt kycklingfilé med shiitakesvamp, sötpotatisglasnudlar, grönsaker och soja-sesam-sås)
300. **DUCK BOKKEUM SPICY!** Fried sliced filet of duck with bell pepper, zucchini, onion, celery, mushroom, fresh chili, **peanuts and spicy** aromatic chili oil. **185:-**
*(Wokad skivad ankbröstfilé med paprika, zucchini, lök, blekselleri, svamp, färsk chili, **jordnötter**, och kryddig aromatisk chiliolja.)*

KOREAN DISHES KOREANSKA RÄTTER

FISH AND SEAFOOD FISK OCH SKALDJUR

30. **SEAFOOD BOKKEKUM** Fried prawns and squids with bell pepper, celery, onion and zucchini in **spicy** gochujang sauce **198:-**
(STARK! Stekta räkor och bläckfiskar med paprika, blekselleri, lök och zucchini i stark gochujang sås)
31. **SEAFOOD JAPCHAE** Fried prawns and squids, sweet potato vermicelli and vegetables in soy-sesam sauce. **198:-**
(Stekta räkor och bläckfiskar med grönsaker och sötpotatisglasnudlar i soja-sesam sås.)
33. **DDEOKBOKKI SPICY!** Rice cakes with fish and shrimp balls in **spicy** gochujang sauce **175:-**
(STARK! Riskakor med fisk- och räkbullar i stark gochujang sås)
313. **CUTTLEFISH BOKKEUM** Fried 3 different kind av cuttlefish with celery, onion, zucchini, bell peppar and spicy shrimps sauce. **189:-**
(Wokad bläckfiskar med blekselleri, lök, zucchini, paprika och stark räksås)

ASIAN RAMEN & NOODLES ASIATISK RAMEN OCH NUDLAR

11. **PORK BELLY RAMEN** Roasted pork belly ramen with fresh mushroom, vegetable and spring onion in miso broth. **188:-**
(Rostade sidfläsk ramen med färska svamp, grönsak och vårlök i misobuljon)
32. **ENTRÉCOTE UDON NOODLE SOUP** sliced beef and vegetables, cooked in soy- rice wine beef broth **180:-**
(Vetenuddlar och tunt skivat entrecote tillagad i soja-risvin biffbuljong)
34. **ENTRÉCOTE KIMCHI RAMEN SPICY!** with sliced rib-eye beef in **spicy** kimchi broth **185:-**
(STARK! Nudlar med skivad entrecote i stark kimchisoppa)
35. **WONTON NOODLE SOUP** with deep fried wonton(pork, prawns) and sliced honey roasted pork **180:-**
(Nudelsoppa med friterade fläskknyten av fläskfärs, räkfärs) och skivat honungsmarinerat rostade fläsk)
36. **CHICKEN FRIED NOODLE** with chicken, egg and vegetables. Garlic sauce at the side **168:-**
(Stekta nudlar med kyckling, ägg och grönsaker. Vitlökssås vid sidan)
37. **ENTRÉCOTE FRIED NOODLE** with sliced rib-eye beef, egg and vegetables. Garlic sauce at the side **175:-**
(Stekta nudlar med skivat entrecote och grönsaker. Vitlökssås vid sidan)
38. **SEAFOOD FRIED UDON NOODLE SPICY!** with cuttle,prawns and vegetables in chili shrimp sauce **195:-**
(Stekt udonnudlar med räkor, bläckfisk och grönsaker i chiliräksås. Vitlökssås vid sidan)
39. **ROASTED DUCK RAMEN** sliced roasted duck breast, shiitake mushroom and vegetable in soy broth. **192 :-**
(Ramen med skivade rostade ankbröst, shiitakesvamp, grönsak och vårlök i en umami sojabuljong)

JAPANESE DISHES JAPANSKA RÄTTER

日本料理

6. **SUKIYAKI DON** with sliced rib-eye beef, vegetables, mushroom, sweet potato vermicelli in sweet and savory soy rice wine broth **198:-**
(Gryta med skivade entrecote, grönsaker, svamp, sötpotatisnudlar tillagad i en välsmakande soja-risvi buljong)
8. **YAKINIKU** Sliced rib-eye beef, fried with onion and green onion in yakiniku sauce **178:-**
(Tunt skivade entrecote med lök och vårlök, stekt i yakinikusås)
9. **ENTRECOTE TERIYAKI** Fried sliced rib-eye beef with fresh mushroom, green onion, leek, onion and garlic teriyaki sauce. **178:-**
(Wokad tunt skivade entrecote med färska champinjoner, vårlök, purjolök, gul lök och vitlöksteriyakisås)
12. **CHICKEN TERIYAKI** Sliced chicken fried with fresh mushroom, onion and green onion in teriyaki sauce **168:-**
(Stekt skivad kycklingfilé med färska champinjoner, gul lök och vårlök i teriyakisås)
13. **KAMOYAKI** Sliced roasted duck breast with soy rice- wine lemon sauce **190:-**
(Grillad och skivad ankbröstfilé med sojarisvin citronsås)
15. **SHAKE TERIYAKI** Grilled salmon, serve with black pepper teriyaki sauce and rice. **195:-**
(Grillad lax, servera med svart pepparteriyakisås och ris.)
18. **EBI FRY** Deep fried breaded prawns with sweet & sour chili sauce and garlic sauce **178:-**
(Friterade panerade räkor med sötsurchilisås och vitlökssås)

VEGAN APPETIZERS VEGAN FÖRRÄTTER

비건 에피타이저

- V2. **EDAMAME** Boiled young green soybeans with sea salt **63:-**
(Kokta gröna sojaböner med havssalt)
- V3. **VEGAN KIMCHI SPICY!** Traditional Korean pickled cabbage **69:-**
(STARK! Traditionellt inlagda salladskål)
- V3b. **OYI MUCHIM** Marinated cucumber with **chili powder**, soy sauce and sesame oil **65:-**
(Marinerad gurka med chilipulver, sojasås och sesamolja)
- V3c. **SUKJU NAMUL** Beansprouts marinated with garlic and sesame oil **65:-**
(Böngroddar marinerade med vitlök och sesamolja)
- V3d. **WAKAME SALAD** Seasoned shredded seaweed salad **63 :-**
(Marinerad strimlad sjögrässallad)
- V58. **AGEDASHI TOFU** Deep fried tofu with grated ginger and radish in soy sauce **78:-**
(Friterad tofu med riven ingefära och rättika i sojasås)
- V61. **VEGAN GYOZA** 4 pieces of deep fried homemade dumplings filled with vegetables. **89:-**
(4 st friterade hemgjorda degknyten fyllda med grönsaker)
- V7. **VEGAN KAKDUGI KIMCHI SPICY!** Cubed pickled radish kimchi **69:-**
(Stark! Tärnad inlagd rättika)

VEGAN DISHES VEGANRÄTTER

비건메뉴

- V81. VEGAN MAPU TOFU SPICY!** Braised bean curd, shiitake and wood ear mushroom, green peas, and peanuts in chili-bean sauce **175:-**
(STARK! Bräsera tofu med shiitakesvamp, skogsöron svamp, örter och jordnötter i chilibönsås)
- V82. VEGAN JAPCHE** fried vegetables, sweet potato vermicelli, shiitake mushroom and soy meat. **175:-**
(Wokade grönsaker med sötpotatisglasnudlar, shiitakesvamp och sojastrimlor)
- V83. TOFU EDAMAME** Braised beancurd, edamame, shiitake ear mushrooms, carrots and green onion **170:-**
(Bräserad tofu med edamame, shiitakesvamp, skogsöron, morötter och vårlök)
- V84. BRAISED DEEP FRIED TOFU** with deep fried tofu puffs, vegetables, shiitake mushroom and button mushroom in vegan oyster sauce **175:-**
(Bräserad friterade tofupuffar med grönsaker, shiitakesvamp och champinjoner i vegan ostronsås)
- V87. VEGAN BIBIMBAP** Fried soy meat, shiitake mushroom, vegetables and bean curd serve in a bowl of rice, topped with Korean pickles, dry seaweeds and **spicy** gochujang sauce by the side. **175:-**
(Stekta sojastrimlor, shiitake svamp, grönsaker och tofu, servera i en skål med ris, Koreans sida rätter, rostad sjögräs och stark gojungsås vid sidan om)
- V88. VEGAN KIMCHI JJIGAE SPICY!** With bean curd, deep- fried tofu puff, sweet potato vermicelli, vegetables, mushrooms, kimchi and green onion in **spicy** kimchi broth **179:-**
(Med tofu, friterade tofupuffar, sötpotatisglasnudlar, grönsaker, svamp, kimchi, och vårlök i stark kimchisoppa)
- V89. FRIED UDON NOODLE** Wheat noodles with vegetables and soy meat **175:-**
(Wokade vetenudlar med grönsaker och sojastrimlor)
- V90. SPICY TOFU SPICY!** Fried sliced soybean cake, spring onion, mushrooms, vegetables, PEANUTS, and soy chili sauce. **SPICY!** **175:-**
(Wokad strimlad tofukaka vårlök, grönsaker, shiitakesvamp, skogsöron, JORDNÖTTER och soja-chilisås. STARK!)
- V92. WONTON, SOYA MEAT & NOODLE SOUP** with vegetable, deep fried homemade vegan wonton and soya meat in a mushroom broth. **179:-**
(Nudlar och soppa med grönsaker, friterad hemgjord vegan degknyten och sojakött i svamps buljon.)
- V93. VEGAN KIMCHI RAMEN SPICY!** Ramen noodles in kimchi broth with mushroom, vegetable, fried soy meat, tofu, kimchi and topped with spring onion and roasted seaweed. **179:-**
(STARK! Ramennudlar i kimchibuljong med svamp, grönsaker, stekt sojakött, tofu, kimchi, toppad med vårlök och rostad sjögräs)

Sojakött: Växtprotein tillverkat av sojaböner

VEGETARIAN DISHES VEGETARISKA RÄTTER

베지테리언 메뉴

- VG56. VEGETARIAN BIBIMBAP** Fried soy meat, shiitake mushroom, vegetables and bean curd, serve in a bowl of rice, topped with a fried egg, Korean pickles, and **spicy** gochujang sauce by the side.
(Stekta sojastrimlor, shiitake svamp, grönsaker och tofu, servera i en skål med ris, toppad med ett stekt ägg, Koreanska sidorätter och stark gochujangsås vid sidan) **175:-**
- VG57. VEGETARIAN KIMCHI JJIGAE** **SPICY!** with bean curd, deep- fried tofu puff, sweet potato vermicelli, vegetables and mushrooms in kimchi broth, topped with a raw egg yolk, kimchi and green onion.
(Stark kimchigryta med tofu, friterade tofupuffar, sötpotatisglasnudlar, grönsaker och svamp, toppad med ett rå äggula och vårlök.) **179:-**
- VG58. FRIED EGG NOODLES** with egg, vegetables and soy meat. Garlic sauce on the side
(Stekta nudlar med ägg, grönsaker och sojastrimlor. Vitlökssås vid sidan) **175:-**

DESSERT EFTERRÄTT

- D1. JAPANSK MOCHIKAKA** – mochi cake made of rice flour with red beans and taro fillings **(VEGAN)** **78:-**
- D2. MANGO SORBET MED FRUKTER** – Mango Sherbet with fruits **(VEGAN)** **88:-**
- D3. CHOCOLATE ICE CREAM** – with chocolate sauce and fruits **88:-**
- D5. BANANA YAKI** – Deep fried banana with ice cream, topped with syrup and roasted **sesame seeds!!!** **88:-**
- D6. TEMPURA ICE CREAM** – Deep fried ice cream with fruits **98:-**
- D7. Mochi Ice Cream** – med passionfruit och mango insvept i mjuk risdeg **(Vegan och glutenfri)** **46:-**
- D8. Mochi Ice Cream** – med Belgian chocolate insvept i mjuk risdeg **(Vegan och glutenfri)** **46:-**

Extra side order only when ordering main course at the same time

Extra tillbehör gäller bara vid beställning av varmrätt samtidigt

1 bowl of rice	25:-
<i>1 skål ris</i>	
Gochujang sauce SPICY!	15:-
<i>Gochujangsås Stark</i>	
Garlic sauce	15:-
<i>Vitlökssås</i>	
Fried egg	20:-
<i>Stekt ägg</i>	