

*Menu Simple (lun. ~ ven.)*  
 점심간단정식 (월 ~ 금)



\*Inclusi : coperto, acqua, brodo, insalata  
 \*Extra  
 - tris di contorni del giorno €1,50 (informare allergeni)  
 - calice di vino €2,00 (solo per pranzo)  
 - caffè illy a capsula €1,50 (solo per pranzo)

\*포함: 봉사료, 물 500ml, 된장국, 샐러드  
 \*추가주문: 반찬 3가지 €1,50, 포도주 1잔 €2,00 (점심식사), 커피 €1,50 (점심식사)

**1. Menu RISO (밥 정식)**

- cel. 1A) Bokkumbap (볶음밥) €8,50  
 : riso saltato con verdure e pollo
- veg. cel. 1B) Curry dotbap (카레덮밥) €8,50  
 : riso con salsa curry coreano con verdure
- 1C) Zajang dotbap (짜장덮밥) €8,50  
 : riso con salsa di soia nera fermentata con carne e verdure
- cel. 1D) Lee's Kimbap (리스김밥) €11,00  
 : riso condito e avvolto in alga essiccata con bardana, rapa agrodolce, spinaci, carota, cetriolo, frittata



**2. Menu SPAGHETTI (국수 정식)**

- veg. 2A) Bibim-myeon (비빔면) €9,00  
 : spaghetti conditi in salsa piccante agrodolce con verdure
- veg. 2B) Curry-myeon (카레면) €9,00  
 : spaghetti con salsa curry coreano con verdure
- 2C) Zajang-myeon (짜장면) €10,00  
 : spaghetti con salsa di soia nera fermentata con pancetta e verdure
- veg. cel. 2D) Japchae (잡채) (veg. senza manzo) €10,00  
 : spaghetti di fecola di patata dolce conditi con verdure e manzo



**3. Menu RAVIOLI (만두 정식)**

- 3A) Goghi mandu (닭고기만두) €10,00  
 : ravioli al vapore con verdure e carne di pollo
- veg. 3B) Kimchi mandu (김치만두) €10,00  
 : ravioli al vapore con kimchi e verdure
- 3C) Modum mandu (모듬만두) €10,00  
 : ravioli al vapore misti



*La disponibilità dei menù può variare a seconda degli ingredienti a disposizione.*

# Lunch Menu (lun. ~ ven.)

점심정식 (월 ~ 금)

\*포함: 봉사료, 물 500ml, 된장국, 샐러드, 밥, 반찬 3가지

\*추가주문: 포도주 1잔 €2,00 (점심식사), 커피 €1,50 (점심식사)

\*Inclusi : coperto, acqua, brodo, insalata,  
riso al vapore,  
tris di contorni del giorno (informare allergeni)

\*Extra

- calice di vino €2,00 (solo per pranzo)
- caffè illy a capsula €1,50 (solo per pranzo)



## 4. Menu RAMYEON (라면 정식)

4A) Gyeran ramyeon (계란라면) €11,00

: spaghetti di farina in brodo piccante con uovo

4B) Kimchi ramyeon (김치라면) €11,00

: spaghetti di farina in brodo piccante con kimchi

4C) Haemul ramyeon (해물라면) €14,00

: spaghetti di farina in brodo piccante con frutti di mare

4D) Mandu ramyeon (닭고기만두라면) €14,00

: spaghetti di farina in brodo piccante con ravioli di pollo

4E) COMBI ramyeon (콤비라면) €15,00

- Gyeran Ramyeon (계란라면)

: spaghetti di farina in brodo piccante con uovo

- Goghi mandu (닭고기만두) : ravioli al vapore con pollo

- Lee's Kimbap (리스김밥) : riso al vapore condito e avvolto in alga essiccata con rapa agrodolce, spinaci, carota, bardana, cetriolo, frittata



## 5. Menu ZUPPA (찌개 정식)

veg.cel. 5A) Doenjang ggighe (된장찌개) €10,00

: zuppa di soia fermentata con verdure

cel. 5B) Sundubu ggighe (순두부찌개) €12,00

: zuppa piccante di tofu morbido con vongole\*

veg.cel. 5C) Kimchi ggighe (두부김치찌개) €13,00

: zuppa di kimchi con tofu



## 6. Menu PESCE (해산물 정식)

cel. 6A) Ojing-o bokkum (오징어볶음) €15,00

: calamaro\* saltato in salsa piccante Lee's con verdure

cel. 6B) Jang-o gui (장어구이) €19,00

: anguilla\* marinata in salsa di soia dolce e grigliato



\*congelati

*Mangi bene vivi meglio*

*Scoprite i piatti elaborati con la tecnica di fermentazione, che è la forza della cultura culinaria coreana, preparati dalla Chef Elena Lee, laureata in microbiologia.*

## 7. Menu DOLSOT BIBIMBAP (돌솥비빔밥 정식)

: ciotolone in pietra calda di riso e vari ingredienti con salsa (JANG) a scelta

- veg.** 7A) Yachae D.B. (야채돌솥비빔밥) €13,00  
**cel.** : spinaci, rapa bianca, germogli di soia gialla, carota, zucchine, funghi, cavolo viola, lattuga, pinoli, noci
- cel.** 7B) Lee's D.B. (리스돌솥비빔밥) €14,00  
**cel.** : spinaci, rapa bianca, germogli di soia gialla, carota, zucchine, funghi, manzo, frittata, pinoli, noci, tuorlo
- cel.** 7C) Bulgoghi D.B. (불고기돌솥비빔밥) €16,00  
**cel.** : manzo marinato in salsa bulgoghi Lee's e saltato, verdure saltate, germogli di soia gialla, alghe tostate
- cel.** 7D) Geyuk D.B. (제육돌솥비빔밥) €16,00  
**cel.** : pancetta fresca di suino saltata in salsa piccante Lee's, verdure saltate, germogli di soia gialla, alghe tostate
- cel.** 7E) Nalcial D.B. (날치알돌솥비빔밥) €16,00  
**cel.** : uova di pesce volante\*, kimchi rosolato, spinaci, rapa, germogli di soia gialla, carota, zucchine, cavolo viola e alga essiccata



## 8. Menu CARNE (고기 정식)

- cel.** 8A) Geyuk bokkum (제육볶음:삼겹살) €15,00  
**cel.** : pancetta fresca di suino saltata in salsa piccante Lee's con verdure
- cel.** 8B) Doeji bulgoghi (돼지불고기:돼지목살) €15,00  
**cel.** : coppa di suino marinata in salsa bulgoghi Lee's e grigliata
- cel.** 8C) Dak bulgoghi (닭불고기:닭허벅지) €15,00  
**cel.** : sovracoscia di pollo marinata in salsa bulgoghi Lee's e grigliata
- cel.** 8D) So bulgoghi (소불고기:설깃살) €16,00  
**cel.** : noce di manzo marinato in salsa bulgoghi Lee's e saltato con verdure



## 9. Menu COMBI (콤비정식) €17,00

- Japchae (야채잡채) : spaghetti di fecola di patata dolce conditi con verdure
- Bulgoghi (불고기\*) : carne marinata del giorno\* in salsa bulgoghi Lee's  
 (\*carne del giorno: uno di manzo o coppa di suino o cosce di pollo)  
 (\*오늘의 불고기: 소불고기, 돼지불고기, 닭불고기 중 하나)
- Goghi mandu (닭고기만두) : ravioli al vapore con verdure e carne di pollo
- Lee's Kimbap (리스김밥)  
 : riso al vapore condito e avvolto in alga essiccata con rapa agrodolce, spinaci, carota, bardana, cetriolo, frittata



*La disponibilità dei menù può variare a seconda degli ingredienti a disposizione.*



### **KIMCHI (김치)**

Kimchi è una tecnica di conservazione in cui la verdura viene marinata nella salamoia per ore e in seguito viene scolato e mescolato con diverse spezie per poi lasciarla fermentare all'interno di giare di terracotta.

Oggi giorno la verdura più consumata per il kimchi è il cavolo cinese. Così viene chiamato “baeciu kimchi”, che è stato riconosciuto universalmente uno dei piatti più salutari.

Il kimchi è indispensabile per la tavola del popolo coreano.



*Perché non scoprire la cultura culinaria coreana?*

*I piatti sani e deliziosi di Nagrin  
vi condurranno ad un nuovo mondo del sapore.*

*Tante varietà anche per **vegetariani e celiaci**.*

*Il buon pasto è la medicina.*

*Nagrin pensa alla vostra salute.*

*Owner Chef Elena LEE*



### **JANG (장) : salse fermentate coreane**

I componenti importanti che decidono il sapore tradizionale coreano sono proprio le varie “jang”. Tra queste sono famose “ganjang” (salsa di soia), “gochujang” (pasta di peperoncino) e “doenjang” (pasta di soia).

Come è rivelata dalla traduzione, le “jang” sono a base di soia e per produrle richiedono grande pazienza e lunga devozione per l'attenta procedura di fermentazione, a tal punto che era considerata come il rito della famiglia.