

Benvenuti all'Alta Cucina coreana!

Il buon pasto è la medicina.

*Nulla è più prezioso della salute.
I piatti sani di Lee's Nagrin preparati con cuore
penseranno alla vostra salute.
NO additivi chimici!*

여러분의 건강을 생각하며 정성으로 준비한
리스 나그린의 참살이 요리
화학조미료 및 첨가제를 사용하지 않습니다.

Nagrin

Nagrin è un' espressione poetica e contratta da due parole, “na”=io e “gribda”=mancare. Questa bellissima parola è stata conosciuta per la prima volta dal suocero della proprietaria e chef Elena Lee, il quale regalò questa parola a sua moglie, suocera di Elena Lee, che aprì la sua boutique nel 1970.

Se la traduciamo in italiano, significherebbe semplicemente “che mi manca, che io adoro”. Ma il significato è qualcosa di più profondo, poetico e relativo. Nella circostanza in cui ci si trova, ognuno può dare la sua interpretazione a questa espressione che può evocare una persona oppure un luogo, i cui ricordi sono vagamente tenui, ma emergono man mano sul proprio orizzonte della nostalgia che incita la voglia di ritornarci.

Abbiamo scelto questa parola proprio per regalare ai nostri clienti la stessa emozione che li invoglierebbe a tornare da noi per riassaporare il vero sapore coreano di Lee's Nagrin.

“나그린”이란 “나 그리운 “이라는 말을 보다 간결하게 시적으로 표현한 단어입니다.

거의 40여년 전 본 한식당의 주인이자 요리사인 이호경 사장의 시어머니께서 양품점을 개업할 때 시아버지께서 작명해 주신 상호명이었습니다.

“나그린”은 언젠가 만난 적이 있어 가슴에 추억과 기억을 남기고 있는 사람, 혹은 언젠가 가 본 적이 있어 향수를 일으키는 장소, 그래서 다시 보고 싶고 다시 가고 싶은 장소에 대한 그리움을 함축하고 있습니다.

Lee's 한식당이 제공하는 모든 요리와 환경이 찾아온 모든 고객들에게 그리운 마음을 깊이 남기고 싶기에 상호명을 “나그린”으로 하였습니다.

언제 어디서든 고객들이 그리움에 다시 찾게 되는 친절한 서비스와 기쁨의 맛을 담은 요리를 제공하고자 Lee's Nagrin은 늘 최선을 다 할 것입니다.

Concetto di Lee's Nagrin

Per la cultura culinaria coreana non esiste il concetto di antipasti, primi e secondi. I coreani allestiscono la tavola con ogni tipo di piatto senza distinzione tra primi e secondi. I piatti sulla tavola possono essere consumati in comune da tutti i commensali, ai quali vengono, però, assegnati individualmente il riso al vapore e la zuppa. Lee's, invece, ha messo a disposizione alcune categorie di piatti per offrire un servizio migliore alla clientela italiana adottando il galateo italiano della tavola: contorni, antipasti, riso, spaghetti, carne, pesce. Ogni nostro cliente può ordinare i propri piatti da consumare privatamente. Il nostro pregio sta nell'armonia fra tradizionalità (sapori e ricette di preparazione) e modernità (sperimentazioni e metodo di servizio).

Promemoria a tavola

1. La persona più anziana inizia a mangiare per primo.
2. Il cucchiaino e le bacchette si tengono nella mano destra.
3. Le bacchette non devono essere lasciate nella ciotola del riso o della zuppa durante e dopo il pasto.
4. Mentre si mangia il riso o la zuppa, non bisogna tenere la ciotola in mano.
5. Quando si raggiunge il cibo, non ci si può sporgere troppo sulla tavola in direzione dei piatti.
6. Non si può mettere del cibo o della salsa nella ciotola del riso.
7. Non si può lasciare nel piatto comune un avanzo che è stato morsicato. Prima di addentare il cibo, lo si deve tagliare, per quanto possibile, in piccoli pezzi con le bacchette.
8. Non si può fare a pezzi il cibo con le dita.
9. Mentre si mangia, la mano sinistra e le braccia non devono essere appoggiate sul tavolo.
10. Si deve rimanere a tavola finché l'ultima persona non ha finito di mangiare.

tratto dal libro : "LA COREA – VITA E TESORI" scritto dal Prof. Min Sang CHO

**NEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE
PRESENTI IN TRACCE I SEGUENTI ALLERGENI
(Dir.2003/89/CE-Regolamento UE 1169/2011):**

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE, e cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- UOVA e prodotti a base di uova
- SOIA e prodotti a base di soia
- SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- LUPINI e prodotti a base di lupini
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- PESCE e prodotti a base di pesce
- MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
- SENAPE e prodotti a base di senape
- SEDANO e prodotti a base di sedano

***I clienti con allergie alimentari possono rivolgersi
al personale incaricato per chiedere informazioni sull'eventuale
presenza di allergeni nelle preparazioni proposte.***

Kimchi (김치)

: verdure marinate, speziate e fermentate.

Il popolo coreano cercava di conservare a lungo tempo, specialmente per le stagioni più rigide, il cibo principale dell'epoca, le verdure. Da questa necessità nacque il kimchi.

Esso 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.

In passato si utilizzava prevalentemente la rapa bianca, ma oggi il kimchi è comunemente fatto con il cavolo cinese. Oltre ad essere stato riconosciuto universalmente il piatto più salutare, il kimchi è indispensabile per il popolo coreano.



Jang (장)

: salsa fermentata coreana.

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 vengono fermentate e conservate in giare di terracotta e richiedono grande pazienza e lunga devozione a tal punto che era considerata come un rito familiare.

Tutt'ora è difficile trovare un piatto coreano che non sia preparato a base di queste jang.



Contorni

반찬류

- veg. 1- 배추김치 : Baeciu-kimchi € 2,00
cel. = cavolo cinese marinato e fermentato con spezie e peperoncino
- veg. 2- 백김치 : Baek-kimchi € 2,00
cel. = cavolo cinese marinato e fermentato con spezie senza peperoncino
- veg. 3- 깍두기김치 : Kakdughi-kimchi € 2,00
cel. = rapa bianca marinata e fermentata con spezie e peperoncino
- veg. 4- 무생채 : Mu-sengchae € 2,00
cel. = rapa bianca condita in agrodolce con peperoncino
- veg. 5- 무초절임 : Mucio-jeolim € 2,00
cel. = rapa bianca condita in agrodolce senza peperoncino e marinata con barbabietola
- veg. 6- 오이미역초무침 : Miyok-ciomucim € 2,00
cel. = alghe marine condite in agrodolce con cetrioli
- veg. 7- 양념돌김 : Dolkim € 2,00
cel. = alghe essiccate condite con sale e olio di sesamo
- veg. 8- 나물 : Namul € 2,00
cel. = verdure di stagione cotte e condite in olio di sesamo
- cel. 9- 계란장조림 : Gyeran-jangzorim € 2,00
= uovo sodo rosolato in salsa di soia Lee's
- veg. 10- 땅콩연근조림 : Yeongeun-zorim € 2,00
cel. = radice di loto e arachidi rosolati in salsa di soia Lee's
- veg. 11- 야채무침 : Yachae-mucim € 3,00
cel. = insalata di cavolo cappuccio con condimento Lee's
- veg. 12- 야채볶음 : Yachae-bokkum € 5,00
cel. = verdure saltate in salsa di soia Lee's



NO additivi chimici!

봉사료+양프레 € 3,00

*congelati

coperto & entrée € 3,00

Antipasti

전채요리

- veg. 13- 떡꼬치 : Ttok-koci** € 3,00
cel. = spiedino di gnocchi di riso grigliati con glassa di salsa Lee's
- 14/A- 고기만두 : Goghi-mandu** € 6,00
 = ravioli al vapore con verdure e pollo
- veg. 14/B- 김치만두 : Kimchi-mandu** € 6,00
 = ravioli al vapore con kimchi
- cel. 15- 소고기말이 : Sogoghi-mari** € 7,00
 = involtini di manzo marinato in salsa di soia Lee's
 con ripieno di fagiolini rosolati e conditi con glassa di salsa Lee's
- cel. 16- 초록입홍합찜 : Honghap-ggim** € 6,00
 = cozze* verdi della Nuova Zelanda al vapore con salsa Lee's
- veg. 17- 두부김치 : Dubu-kimchi** € 6,00
cel. = tofu al vapore con kimchi rosolato
- veg. 18- 감자전 : Gamja-jeon** € 6,00
cel. = frittella di patate (senza farina di frumento)
- 19- 김치전 : Kimchi-jeon** € 6,00
 = frittella di kimchi
- cel. 20- 야채메밀전 : Yachae-memil-jeon** € 6,00
 = frittella di grano saraceno con verdure
- 21- 해물파전 : Haemulpa-jeon** € 8,00
 = frittella di frutti di mare* con cipollotti
- 22- 모듬전(감자전, 김치전, 야채메밀전, 해물파전) : Modum-jeon** € 13,00
 = frittelle miste (dal n°18 al n°21)
- cel. 23- 굴회 : Gul-hue** € 12,00
 = ostriche* crude con salsa piccante Lee's e alghe essiccate



NO additivi chimici!

봉사료+양프레 € 3,00

*congelati

coperto & entrée € 3,00

Riso e spaghetti

밥, 떡, 면류

veg. 24 - 흰밥 : Huin-bap € 2,00
cel. = riso bianco al vapore



veg. 25 - 영양밥 : Youngyang-bap € 7,00
= riso al vapore ai 7 cereali con condimento Lee's
(riso fino ribe, riso integrale, riso venere, orzo, avena, quinoa, miglio)
con castagna, giuggiole, fagioli, semi di girasole, semi di zucca, noci



veg. 26- 궁중떡볶음 : Gungjung-ttok-bokkum € 9,00
cel. = gnocchi di riso saltati in salsa di soia Lee's con verdure e manzo
(veg. senza manzo)



veg. 27- 잡채 : Japchae € 9,00
cel. = spaghetti di fecola di patata dolce saltati in salsa di soia Lee's
con verdure, manzo e frittata
(veg. senza manzo e frittata)



28- 짜장면 : Zajangmyeon € 9,00
= spaghetti in salsa di soia nera fermentata con pancetta
fresca di suino e verdure



veg. 29- 외냉면 : Oe-naengmyeon € 11,00
cel. = spaghetti di grano saraceno in brodo freddo di baek-kimchi
(veg. senza frittata)

KIMBAP: riso al vapore(fino ribe e venere) condito e avvolto in alga essicata con vari ingredienti cotti.



veg. 30- 리스김밥 : Lee's kimbap € 11,00/12 pz.
cel. (rapa agrodolce, spinaci, carota, bardana, frittata)
(단무지, 시금치, 당근, 오이, 우엉, 지단)
(veg. senza frittata)

veg. 31- 김치김밥 : Kimchi kimbap € 11,00/12 pz.
cel. (kimchi, rapa agrodolce, spinaci, carota, cetriolo, frittata)
(김치, 단무지, 시금치, 당근, 오이, 지단)
(veg. senza frittata)

cel. 32- 불고기김밥 : Bulgoghi kimbap € 12,00/12 pz.
(manzo marinato in salsa bulgoghi Lee's e grigliato,
rapa agrodolce, spinaci, carota, cetriolo, lattuga)
(불고기, 단무지, 시금치, 당근, 오이, 상치)

NO additivi chimici!

봉사료+양프레 € 3,00

*congelati

coperto & entrée € 3,00

Riso e spaghetti

밥, 떡, 면류

BIBIMBAP: riso al vapore con vari ingredienti cotti, condito in salsa a base d'impasto di peperoncino fermentato Lee's (GOCIU-JANG) o in salsa di soia Lee's (GAN-JANG) o in salsa a base d'impasto di soia fermentata Lee's (DOEN-JANG)

veg. 33- 야채돌솥비빔밥 : Yachae dolsot-bibimbap € 11,00
cel. (spinaci, rapa, germogli di soia gialla, carota, zucchine, funghi, cavolo viola, lattuga, pinoli, noci)
(시금치, 무나물, 콩나물, 당근, 호박, 버섯, 적채, 상치, 잣, 호두)



cel. 34- 리스돌솥비빔밥 : Lee's dolsot-bibimbap € 12,00
(spinaci, rapa, germogli di soia gialla, carota, zucchine, funghi, manzo, frittata, pinoli, noci, tuorlo)
(시금치, 무나물, 콩나물, 당근, 호박, 버섯, 소고기, 지단, 잣, 호두, 달걀노른자)



cel. 35- 불고기돌솥비빔밥 : Bulgoghi dolsot-bibimbap € 14,00
(manzo marinato in salsa bulgoghi Lee's e grigliato, verdure saltate, germogli di soia gialla, alghe tostate)
(소불고기, 볶은야채, 콩나물, 구운김)
°°consigliata salsa di soia Lee's se necessario



cel. 36- 제육돌솥비빔밥 : Geyuk dolsot-bibimbap € 14,00
(Pancetta fresca di suino saltata in salsa piccante, verdure saltate, germogli di soia gialla, alghe tostate)
(제육볶음, 볶은야채, 콩나물, 구운김)
°°consigliata salsa di soia o salsa piccante Lee's se necessario



cel. 37- 날치알돌솥비빔밥 : Nalcial dolsot-bibimbap € 14,00
(uova di pesce volante*, kimchi rosolato, spinaci, rapa, zucchine, germogli di soia, carota, zucchine, cavolo viola e alga essiccata)
(날치알, 볶은김치, 시금치, 무나물, 호박, 콩나물, 당근, 적채, 구운김)



NO additivi chimici!

봉사료+양프레 € 3,00

*congelati

coperto & entrée € 3,00

Zuppe

찌개, 탕



cel. 39/A- 불고기 신선로 : Bulgoghi Sinseollo
= zuppa reale di manzo(bulgoghi) e verdure
2 porz. € 20,00 4 porz. € 30,00



cel. 39/B- 해물 신선로 : Haemul Sinseollo
= zuppa reale di frutti di mare e verdure
2 porz. € 25,00 4 porz. € 40,00

veg. 40- 된장국 : Doenjang-kuk
cel. = brodo d'impasto di soia fermentata con tofu

€ 3,00



veg. 41- 된장찌개 : Doenjang-ggighe
cel. = zuppa d'impasto di soia fermentata con tofu e verdure

€ 9,00



veg. 42- 두부김치찌개 : Kimchi-ggighe
cel. = zuppa di kimchi con tofu

€ 10,00



cel. 43- 조개순두부찌개 : Sundubu-ggighe
= zuppa piccante di tofu morbido con vongole*

€ 10,00



cel. 44- 굴탕 : Gul-tang
= zuppa di ostriche con verdure e tuorlo

€ 12,00



cel. 45- 해물탕 : Haemul-tang
= zuppa piccante di frutti di mare con verdure in tegame grande

€ 17,00



NO additivi chimici!

봉사료+양프레 € 3,00

*congelati

coperto & entrée € 3,00

Pesce

생선, 해물

cel. 46- 해물볶음 : Haemul-bokkum
= frutti di mare misti* saltati con verdure in salsa di peperoncino Lee's

€ 14,00



cel. 47- 통오징어구이 : Ojingo-gui
= calamaro* intero grigliato in salsa piccante servita su un letto di porro

€ 13,00



cel. 49- 오징어초무침+충무김밥 : Ojingo-ciomucim + Ciungmu-kimbap
= calamari* scottati e raffreddati, conditi con verdure fresche e mela in salsa piccante agrodolce Lee's
+ riso venere al vapore condito e arrotolato in alga essiccata

€ 15,00



cel. 50- 장어구이 : Jango-gui
= anguilla* marinata in salsa di soia dolce e grigliata servita su un letto di porro e chips di zenzero

€ 18,00



cel. 51- 도미구이 : Domi-gui
= orata grigliata al vapore con salsa di soia Lee's servita su un letto di porro

€ 18,00



NO additivi chimici!

봉사료+양프레 € 3,00

*congelati

coperto & entrée € 3,00

Carne

고기

cel. 52- 안심양념(200g)구이 : Ansim-gui € 24,00
= filetto di manzo marinato(200gr)
in salsa bulgoghi Lee's e grigliato
accompagnato da patate dolce e cipollotti grigliati



cel. 53- 소불고기(설깃살) : So-bulgoghi € 15,00
= noce di manzo marinato in salsa bulgoghi Lee's
e saltato con verdure (cipolla, carota, cipollotti e peperone)



cel. 54- 닭불고기(허벅지) : Dak-bulgoghi € 13,00
= sovracoscia di pollo marinata in salsa bulgoghi Lee's
(o in salsa bulgoghi piccante Lee's) e grigliata



cel. 55- 삼겹살구이(200g)+파무침+상치 : Samgyepssal-gui € 15,00
= pancetta fresca di suino grigliata (200gr)
+ insalata di cipollotti
+ foglie di lattuga



cel. 56- 돼지불고기(목살) : GDoeji-bulgoghi € 13,00
= coppa di suino marinata in salsa bulgoghi Lee's
(o in salsa bulgoghi piccante Lee's) e grigliata



cel. 57- 제육볶음(삼겹살) : Geyuk-bokkum € 13,00
= pancetta fresca di suino saltata in salsa piccante Lee's
con verdure (cipolla, carota, cipollotti e peperoncini)



NO additivi chimici!

봉사료+양프레 € 3,00

*congelati

coperto & entrée € 3,00