



#MINSTABLE
Instagram: MINS_TABLE_POZNAN
Facebook: MINSTABLEPOZNAN

MENUNU

메뉴



BIBIMBAP 비빔밥

YACHAE BIBIMBAP  35

야채 비빔밥

Marchewka, szpinak, shiitake, cukinia, kiełki, shimeji, czerwona papryka, żółta papryka, jajko, domowy sos na bazie sosu sojowego

BULGOGI BIBIMBAP 36

불고기 비빔밥

Wołowina, cebula, marchewka, szpinak, cukinia, kiełki, czerwona papryka, jajko, domowy sos na bazie gochujangu

GARLIC CHICKEN BIBIMBAP 36

마늘 치킨 비빔밥

Kurczak, marchewka, czerwona papryka, brokuł, cebula, szczypiorek, nori, jajko, domowy sos na bazie gochujangu

KIMCHI CHEESE BIBIMBAP 36

김치 치즈 비빔밥

Kimchi, marchewka, szpinak, kiełki, żółta papryka, mozzarella, nori, jajko

GOCHUJANG DAEJI BULGOGI BIBIMBAP 36

고추장 돼지 불고기

Wieprzowina, marchewka, cebula, kiełki, żółta papryka, szczypiorek, gochujang

SSAMJANG BIBIMBAP  36

쌈장 비빔밥

Boczniki, marchew, szpinak, cebula, cukinia, por, ogórek, ssamjang

DODAJ DO SWOJEJ MISKI EXTRA:

Wołowina / Kurczak / Wieprzowina	100g / 6
Mozzarella	3
Tofu	6
Jajko	3
Ryż	5

JAK JEŚĆ BIBIMBAP?



1. Zrób zdjęcie i wrzuć na Instagram
2. Dodaj sos
3. Wymieszaj
4. Jedz!

NOODLE

RABOKKI 30

라볶이

Jesienny, pikantny rozgrzewacz, który łączy tteokbokki z makaronem i jajkiem w jednej, solidnej porcji. Kluchy ryżowe, kluchy rybne, jajko gotowane, makaron ramyeon, mozzarella, cheddar

KALGUKSU VEGAN  38

칼국수 (야채)

Tradycyjna, łagodna zupa koreańska na wywarze z kombu i shiitake z makaronem

KALGUKSU BEEF 40

칼국수(소고기)

Jak wyżej, ale z dodatkiem wołowiny.

JJIGAE (HOTPOT) 찜개

Gorące kociołki, które przygotowujecie sami na stołach! Idealne do wspólnego biesiadowania w chłodniejsze dni - jedna porcja wystarczy dla ok. 2-3 osób.

Do każdego kociołka, poza daniem, każdy gość otrzymuje porcję ryżu oraz banchany (przystawki).

KIMCHI JJIGAE 120 dla 2 osób / 130 dla 3 osób

김치찌개

Kimchi, karkówka, tofu, cebula, enoki, szczypiorek, cukinia, makaron z batatów

BUDAE JJIGAE 120 dla 2 osób / 130 dla 3 osób

부대찌개

Kimchi, tofu, cukinia, spam, kiełbaski, fasolka, salduk, shiitake, szczypiorek, pakchoi, enoki, makaron ramyeon

MANDU JEONGOL  120 dla 2 osób / 130 dla 3 osób

만두전골

Kapusta, daikon, cebula, marchew, pakchoi, shiitake, enoki, shimeji, bocznik, cukinia, por, mandu

SIDE MENU 단품 메뉴

GUNJUN TTEOKBOKKI 19

궁중 떡볶이

Kluchy ryżowe, wołowina*, cebula, marchewka, zielona papryka, szczypiorek, shiitake / *też w opcji bez mięsa

KIMCHI 7

김치

CLASSIC TTEOKBOKKI 18

떡볶이

Kluchy ryżowe i rybne w ostrym sosie. Klasyk na koreańskiej ulicy

TEMPURA  16

야채튀김

Zestaw warzyw w chrupiącej tempurze z naszym sosem gochujang-mayo

SSAMBAP 17

쌈밥

Ryż z wieprzowiną w sosie ssamjang, do zawinięcia w sałatę

SIDE SET 32

분식세트

Zestaw mini wersji naszych najlepszych przystawek: classic tteokbokki, tempura, ssambap oraz naszego oryginalnego kimchi

NAPOJE 음료

KOREAŃSKIE HERBY OWOCOWE 1000/500ML 13 / 8

Ginger honey / Yuzu (cytrus) / Ume (śliwka) / Zielona herbata

MILKIS (SPYTAJ O DOSTĘPNE SMAKI!) 7

BONGBONG 7

WODA (GAZ/NIEGAZ) 5

COLA / COLA ZERO / FANTA / SPRITE / DR PEPPER 6

PIWO 10 - 13

 Pozycja wegetariańska lub wegańska

Płatność tylko bezgotówkowo
Koszt opakowania do bibimbapa to 2zł