

Menu Simple (lun. ~ ven.)

점심간단정식 (월 ~ 금)

***Inclusi** (*봉사료, 물 500ml, 된장국, 샐러드 포함)

- coperto e acqua 500ml
- brodo di impasto di soia fermentata
- insalata di cavolo cappuccio con condimento Lee's

***Extra** (반찬 3가지 €1,50 및 포도주 1잔 €2,00 커피 €1,50 별도)

- 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)

1. Menu RISO (밥 정식)



- | | |
|--|--------------|
| cel. 1A) Bokkumbap (볶음밥) | €8,50 |
| : riso saltato con verdure e pollo | |
| veg.cel. 1B) Dubu dotbap (두부덮밥) | €8,50 |
| : riso con salsa di peperoncino con tofu e verdure | |
| 1C) Hirice dotbap (하이라이스덮밥) | €8,50 |
| : riso con salsa di stufato di carne e verdure | |
| veg. 1D) Curry dotbap (카레덮밥) | €8,50 |
| : riso con salsa curry coreano con verdure | |
| 1E) Zajang dotbap (짜장덮밥) | €8,50 |
| : riso con salsa di soia nera fermentata con carne e verdure | |



2. Menu SPAGHETTI (국수 정식)



- | | |
|--|---------------|
| veg. 2A) Bibimmyeon (비빔면) | €9,00 |
| : spaghetti conditi in salsa piccante agrodolce con verdure | |
| veg. 2B) Currymyeon (카레면) | €9,00 |
| : spaghetti con salsa curry coreano con verdure | |
| 2C) Zajangmyeon (짜장면) | €9,50 |
| : spaghetti con salsa di soia nera fermentata con pancetta e verdure | |
| cel. 2D) Japchae (잡채) | €10,00 |
| : spaghetti di fecola di patata dolce conditi con verdure e manzo | |



3. Menu RAVIOLI (만두 정식)



- | | |
|--|--------------|
| 3A) Goghi mandu (돼지고기만두) | €8,50 |
| : ravioli al vapore con verdure e carne di suino | |
| veg. 3B) Kimchi mandu (김치만두) | €8,50 |
| : ravioli al vapore con kimchi | |
| 3C) Modum mandu (모듬만두) | €8,50 |
| : ravioli al vapore misti | |



Lunch Menu (lun. ~ ven.)

점심정식 (월 ~ 금)

Il buon pasto è la medicina.

Menu n.4 ~ n.8

- *Inclusi (*봉사료, 물 500ml, 밥, 된장국, 반찬 3가지, 샐러드 포함)
- coperto e acqua 500ml
- riso al vapore
- brodo di impasto di soia fermentata (eccetto n.4 e n.5)
- tris di contorni del giorno (*informare allergeni*)
- insalata di cavolo cappuccio con condimento Lee's

Extra (포도주 1잔 €2,00 / 커피 €1,50 별도)

- 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

veg. 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



5. Menu ZUPPA (찌개 정식)

veg.cel. 5A) Deonjang 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



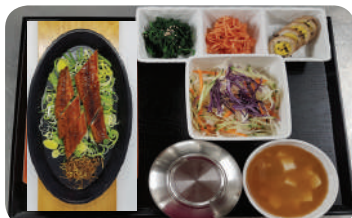
6. Menu PESCE (해산물 정식)

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

: calamaro* saltato in salsa piccante con verdure

cel. 6B) Jang-o gui (장어구이) €19,00

: anguilla* marinata in salsa di soia dolce e grigliato



*congelati

NO additivi chimici!

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) | €14,00 |
| cel. | : spinaci, rapa bianca, germogli di soia gialla, carota, zucchine, funghi, cavolo viola, lattuga, pinoli, noci | |
| cel. | 7B) Lee's D.B. (리스돌솥비빔밥) | €15,00 |
| 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 grigliato, 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, verdure saltate, germogli di soia gialla, alghe tostate | |
| cel. | 7E) Nalcial D.B. (날치알돌솥비빔밥) | €16,00 |
| cel. | : uova di pesce volante*, kimchi rosolato, cetrioli, carota, cavolo viola, lattuga, sedano, alghe essiccate, rapa agrodolce | |



8. Menu CARNE (고기 정식)

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| cel. | 8A) Geyuk bokkum (제육볶음:삼겹살) | €15,00 |
| cel. | : pancetta fresca di suino saltata in salsa piccante 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) Bulgoghi (소불고기:설깃살) | €16,00 |
| cel. | : noce di manzo marinato in salsa bulgoghi Lee's e saltato con verdure | |



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. Oggigiorno 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.

*Tutti i piatti sono preparati con poco olio e tante verdure.
Pertanto, i menù di Lee’s Nagrin sono leggeri allo stomaco
e non appesantiranno il vostro lavoro dopo il pranzo.*