



MENU

- THE 1ST KOREAN FUSION RESTAURANT IN PRAGUE -
CONNECT WITH MODERN KOREAN CUISINE



WIFI heslo / WIFI password : Comeinto

 [numaru.cz](https://www.instagram.com/numaru.cz)



대표 Roy는 전문 포토그래퍼로서 전 세계를 여행하면서 한식이 그리울 때마다 직접 한국 음식을 먹을 수 있도록 프라하에 레스토랑을 오픈했습니다. 같은 한식이라 할지라도 누가 준비하느냐에 따라 조리법이 다르며 맛도 천차만별이지만, 우리의 음식은 소주와 김치 없이는 살 수 없는 전형적인 한국인 Roy의 입맛에 맞게 준비되었습니다. **전통적인 한식과 한국의 분위기를 느낄 수 있는 포차**를 시작으로 삼겹살 등 **K-BBQ**를 먹을 수 있는 **고기 전문점 꼬기**를 오픈하고, 더 나아가 전세계 사람들을 상대로 한식에 대한 장벽을 낮추고 좀 더 친숙하게 느꼈으면 해서 **퓨전 한식 전문점인 누마루까지 확장**했습니다. 맛있는 식사되시길 바랍니다.

THE 1ST KOREAN FUSION RESTAURANT IN PRAGUE, NUMARU

CEO Roy procestoval svět jako profesionální fotograf a otevřel restauraci v Praze, kde si může **dopřát korejské jídlo, kdykoli mu chybí**. Korejské jídlo má různé recepty a chuť se liší podle toho, kdo ho připravuje. Naše korejská jídla jsou připravena tak, aby vyhovovalo chuti Roye, **typického Korejce**, který nemůže žít bez soju a Kimchi. Začali jsme s restaurací **Pocha, kde si můžete vychutnat tradiční korejské jídlo a autentickou atmosféru**, pak jsme otevřeli **Ggogi, restauraci s masovými specialitami, kde si můžete dát K-BBQ**, jako je samgyeopsal, a poté jsme rozšířili o restauraci **Numaru, fúzní korejskou restauraci**, jelikož jsme chtěli snížit bariéru korejské kuchyně a přiblížit ji lidem z celého světa. Dobrou chuť!

CEO Roy has traveled the world as a professional photographer and opened restaurants in Prague where he can enjoy Korean food **whenever he misses it**. Depending on who makes it, each Korean dish has different recipe and taste. Our Korean food is prepared to suit Roy's taste, **a typical Korean** who can't live without soju and Kimchi. We began with **Pocha, where you can experience traditional Korean cuisine and atmosphere**. Following its success, we opened **Ggogi, a specialty meat restaurant offering K-BBQ** favorites like samgyeopsal. Next, we introduced **Numaru, a fusion Korean restaurant**, as part of our mission to make Korean food more accessible and familiar to people worldwide. Bon appetit!



Main dish 메인요리

Rýže není zahrnuta v ceně.
Rice is not included.

GAMJA TANG 1/6/11 감자탕 🌶️

Bohatá polévka z vepřových kostí se zeleninou a batatovými nudlemi ve vývaru z sójové pasty.
Rich pork backbone stew with vegetables and sweet potato noodles in a soybean paste broth.

969 Kč



BAP
공깃밥

60 Kč

Dušená rýže
Steamed rice

BOKKEUMBAP* Smažená rýže
볶음밥 11 **120 Kč** *Fried rice*



* K jednomu jídlu lze objednat pouze jednu porci smažené rýže.
* You can order only one fried rice per dish.



ADD-ON NOODLES
면 추가 (당면/라면) 1 **102 Kč**

Batátové nudle / Ramen
Sweet potato noodles / Ramen



BEEF SUYUK 소고기 수육 (1)/(6)/(10)/(11)

Vychutnejte si bohaté chutě jemného hovězího masa a vývaru. Přípravuje se ze středu klížky, což je prémiový řez omezený na pouhých 700g na krávu.
A special dish that lets you savor the rich flavors of tender meat and broth by boiling the shank, a premium cut that is limited to just 700g per cow.

915 Kč



ADD-ON NOODLES
면 추가¹ **102 Kč**

Batátové nudle / Udon
Sweet potato noodles / Udon



Main Menu 메인메뉴



PRAGUE BULGOGI

프라하 불고기 1/3/6/11

Korejské BBQ z hovězího (Bulgogi), připravené z tenkých plátků hovězí svíčkové marinovaných v sladkokyselé omáčce ze sóji. Dušené v hrnci s houbami, vermicelli a zeleninou. Během vaření zelenina uvolňuje šťávu, což přispívá k hluboké chuti jídla. Podává se s hlávkovým salátem, ssamjangem, česnekem na korejský způsob zábalu "ssam" a salátem z jarní cibulky jako příloha.

Korean-style Beef BBQ (Bulgogi), made with thinly sliced beef sirloin marinated in a sweet and savory soy sauce and simmered in a pot with mushrooms, vermicelli, and vegetables. As it simmers, the vegetables release their juices, adding a deep flavor. Served with a green onion side dish, and lettuce, ssamjang and garlic for wrapping meat into a 'ssam'.

849 Kč

ADD-ON BEEF DEUNGSHIM

소등심 200 g

254 Kč

Plátky hovězí svíčkové
Beef sirloin slices

ADD-ON NOODLES

면 추가 (당면/라면/우동) 1

102 Kč

Batátové nudle / Ramen / Udon
Sweet potato noodles / Ramen / Udon

SUSHI 초밥

BEEF SUSHI

소고기 초밥 1/6/11

Nigiri sushi z křehké a šťavnaté grilované argentinské nebo paraguayské hovězí svíčkové (200 g) polité teriyaki omáčkou a podávané s wasabi.

Nigiri sushi made with tender and juicy grilled Argentine or Paraguayan beef sirloin (200 g) dressed with teriyaki sauce, served with wasabi.

(10 ks) **600 Kč**



GON SALMON SUSHI

연어 초밥 1/3/4/6/7/11

Lososové sushi se připravuje z norského lososa zrajícího metodou kombusume s mořskou řasou kombu, připravené syrové i grilované, podávané s wasabi a několika plátky sashimi.

Raw & grilled salmon sushi made with Norwegian salmon aged using the gonbousume method with kombu kelp, served with wasabi and a few slices of sashimi.

(8 ks) **650 Kč**



MODEUM SUSHI*

모듬초밥* 1/2/3/4/6/7/11

Rozmanité sushi: nigiri z grilovaného a čerstvého lososa, bílé ryby, úhoře, chobotnice, krevet a tuňáka, podávané se sójovou omáčkou a wasabi.

Assorted sushi: nigiri of grilled salmon, fresh salmon, white fish, octopus, eel, shrimp, and tuna. Served with soy sauce and wasabi.

650 Kč



Tohle menu je dostupné od 17:00 do 21:50* / This menu is available from 5pm to 9:50pm*

Gimbap

김밥 Rýžové rolky obalené mořskými řasami
Seaweed rice rolls

TOFU GIMBAP

두부 김밥 1/6/11

s tofu, nakládanými ředkvičkami, pažitkou a avokádem. Podává se s teriyaki majonézou.
with tofu, pickled radish, chives and avocado. Served with teriyaki mayo.

9 ks **350 Kč**



SALMON GIMBAP

연어 김밥 1/2/4/6/11

se syrovým lososem, krevetami, pažitkou, nakládanými ředkvičkami a avokádem. Podává se s teriyaki majonézou.
with raw salmon, prawns, pickled radish, chives and avocado. Served with teriyaki mayo.

9 ks **380 Kč**



YUKHOE GIMBAP

육회 김밥 1/2/6/11

se syrovým hovězím masem (korejským tatarákem), krevetami, nakládanými ředkvičkami, pažitkou a avokádem. Podává se s teriyaki majonézou.
with raw beef (육회), prawns, pickled radish, chives and avocado. Served with teriyaki mayo.

9 ks **380 Kč**



New menu!

Main Dish 메인디쉬

YUKHOE

육회 1/3/6/11

Fantasticky ochucený pokrm ze studeného syrového hovězího masa, běžně označován jako korejský hovězí tatarák, podávaný se syrovým vejcem.

A fantastically seasoned chilled raw beef dish commonly described as Korean Beef Tartare served with a raw egg.

(150 g) **449 Kč**



na bázi sójové omáčky
soy sauce based

na bázi omáčky gochujang
Gochujang sauce based



SALMON SASHIMI

연어회 4/5/11

Lahodné plátky čerstvého syrového lososa podávané se sójovou omáčkou, wasabi a čerstvou zeleninou.

Delicious slices of fresh raw salmon served with soy sauce, wasabi, and fresh vegetables.

(10 ks) **449 Kč**



MODEUM SASHIMI*

모듬회* 2/3/4/6/11

Rozmanité sashimi: plátky čerstvého lososa, grilovaného lososa, bílé ryby, chobotnice, úhoře, krevet a tuňáka, podávané se sójovou omáčkou a wasabi.

Assorted sashimi: slices of fresh salmon, grilled salmon, white fish, octopus, eel, shrimp, and tuna. Served with soy sauce and wasabi.

760 Kč



Tohle menu je dostupné od 17:00 do 21:50* / This menu is available from 5pm to 9:50pm*

Main Dish 메인디쉬

1/3/4/6/11 **BUSAN SET**

(YUKHOE + SALMON SASHIMI + BIBIM GUKSU)

육회+연어회+비빔국수 세트

Studený hovězí tatarák na korejský způsob
+ lososové sašimi + studené pikantní nudle.

*Korean-style chilled beef tartare
+ salmon sashimi + cold spicy noodles.*

939 Kč

GANGWON SET 1/3/6/11

(YUKHOE + BIBIM GUKSU)

육회+비빔국수 세트

Studený hovězí tatarák na korejský způsob
+ studené pikantní nudle.

*Korean-style chilled beef tartare
+ cold spicy noodles.*

539 Kč



Main dish 메인요리



MALATANG 1/2/3/4/5/6/11

마라탕 

Lze přidat další vývar.
Extra broth can be added.

Čínský hotpot v korejském stylu a pouliční jídlo, které je v současné době populární v Koreji. Hotpot s pikantním vývarem, čerstvou zeleninou, tofu, masem, mořskými plody, rybími kuličkami, masovými kuličkami, dim sum a širokými nudlemi.

A Korean-style Chinese hot pot and street food currently trending in Korea, featuring a spicy broth with fresh vegetables, tofu, meatballs, assorted meats, seafood, fish balls, dim sum and wide vermicelli noodles.

V závislosti na ročním období se může složení mírně měnit.
Depending on the season, the ingredients may vary slightly.

969 Kč

Main dish 메인요리



ADD-ON WANJA 완자추가

224 Kč

Masové kuličky, tofu,
rybí kuličky a koláčky
*Meatballs, tofu, fish balls
and fish cakes*



ADD-ON VEGETABLES 모듬채소와 버섯

204 Kč

Zelenina a houby
*Assorted vegetables
and mushrooms*



ADD-ON BEEF DEUNGSHIM 소등심 200 g

254 Kč

Plátky hovězí svíčkové
Beef sirloin slices

ADD-ON NOODLES 면 추가¹

102 Kč

152 Kč

Batátové nudle / Ramen / Udon
Sweet potato noodles / Ramen / Udon

Čínské široké Vermicelli
Wide vermicelli

Soup 찌개 / 국물류

KIMCHI JJIGAE

김치찌개 1/3/(4)/6/11 

Sytá polévka s domácím fermentovaným kimchi a proteinem dle vlastního výběru. Podávaná s rýží.
Hearty stew with fermented homemade kimchi and your choice of protein. Served with rice.

295 Kč



 s tofu 
with tofu

 s tuňákem
with tuna

 s vepřovým masem
with pork

TTUKBAEGI BULGOGI

뚝배기 불고기 1/3/6/11

Tradiční polévka s tenkými plátky marinovaného hovězího masa ve sladké sójové omáčce. Podávaná s rýží.
Traditional stew with thinly sliced beef marinated in a sweet and savory soy sauce-based sauce. Served with rice.

305 Kč



GALBI TANG

갈비탕 1/3/6/11

Výživná polévka z měkkých hovězích žebírek. Podávaná s rýží.
Nourishing soup with tender giant beef short ribs. Served with rice.

559 Kč



Korean-Chinese dishes

한국식 중식요리

Chinese food brought to Korea by Chinese during the modernization of the country after 1882, and adapted to Korean tastes.

GAN-JJAJANG 간짜장

Klasické korejsko-čínské jídlo s nudlemi a bohatou omáčkou z černých fazolí.
Classic Korean-Chinese noodle dish with a rich black bean sauce.

345 Kč



se zeleninou
a lanýžovým olejem
*with vegetables
and truffle oil* 1/3/6/11

s vepřovým masem
with pork 1/3/6/11

s krevetami
with prawns 1/2/3/6/14

JJAMPPONG 짬뽕 1/2/4/6/14

Pikantní korejská polévka s nudlemi, směsí mořských plodů, jako jsou chobotnice, krevety, vongole a zeleninou v bohatém vývaru.

Spicy Korean-style noodle soup with mixed seafood such as shrimp, squid, vongole, vegetables and noodles.

379 Kč



**HAEMUL
JJAMPPONG**

s červeným
vývarem
with red broth

**BAEK
JJAMPPONG**

s bílým vývarem
with white broth

Noodles 면류



PRAGUE SAUSAGE BUDAE RAMEN

프라하 소세지 부대라면 🌶️🌶️ 1/6/7/11

Pikantní korejský fusion ramen se šunkou, klobásou, kimči, zeleninou, tofu a sýrem. Inspirováno oblíbenou vojenskou polévkou z 50. let, která kombinuje ingredience z Jižní Koreje a USA. Vychutnejte si naše zpracování tohoto kultovního pokrmu se šťavnatou pražskou klobásou!

Spicy Korean fusion ramen with ham, sausage, kimchi, vegetables, tofu and cheese. Inspired by 1950s' Army Stew called Budae Jjigae – a fusion of ingredients from South Korea and USA.

Savor our take on this iconic dish featuring a juicy Prague sausage!

345 Kč

Noodles 면류



1/3/5/6/7/9/11

MALA CREAM PASTA

마라 크림 파스타   

Těstoviny v krémové omáčce Mala (kombinace sečuánských pepřů a sušených chilli papriček) se slaninou, zeleninou, mletým hovězím a vepřovým masem.

Pasta in a creamy Mala sauce (based on a combination of Sichuan peppercorns and dried chillies) with bacon, veggies, minced beef and pork.

349 Kč



DOENJANG CREAM PASTA

된장 크림 파스타 1/3/6/7/9/11

Těstoviny v krémové omáčce Doenjang (tradiční korejská sójová pasta) se slaninou, zeleninou, mletým hovězím a vepřovým masem.

Pasta in a creamy Doenjang sauce (Korean traditional soybean paste) with bacon, veggies, minced beef and pork.

349 Kč



ADD-ON SAEWOO

아르헨티나산
붉은 새우 추가 2 ks

Argentinské
červené krevety
*Argentine
red prawns*

+ 150 Kč

ADD-ON BEEF DEUNGSHIM*

소등심 추가 120 g

Česká hovězí
svíčková
*Czech beef
sirloin*

+ 150 Kč

Rice 밥류

BIBIMBAP

비빔밥 1/3/6/11

Míchaná rýžová mísa se zeleninou, sladko-pikantní Gochujang omáčkou a proteinem dle vašeho výběru.

Mixed rice bowl with vegetables, sesame oil, Gochujang sauce and your choice of protein

289 Kč



s tofu 
with tofu

s kuřecím masem
with chicken

s hovězím masem
with beef

KIMCHI BOKKEUMBAP

김치볶음밥 1/3/7/11 

Smažená rýže s domácím fermentovaným kimchi, slaninou a rozpuštěným mozzarellou sýrem.

Fried rice loaded with homemade kimchi, smoky bacon and melted mozzarella cheese.

295 Kč



Tteokbokki 떡볶이



★ HOUSE-MADE ★



직접 뽑은 떡!

HOMEMADE TTEOKBOKKI 1/3/4/11

수제 떡볶이 🌶️🌶️🌶️

Měkké ručně vyráběné domácí rýžové koláčky ve sladko-pikantní Gochujang omáče s rybími koláčky, vejcem a různými dalšími přísadami.
House-made rice cakes, softer and chewier as they're made from scratch, simmered in a sweet and spicy Gochujang sauce with fish cakes, egg, and other assorted ingredients.

560 Kč

ADD-ON NOODLES

면 추가 1

102 Kč

Batátové nudle / Ramen / Udon

Sweet potato noodles / Ramen / Udon

152 Kč

Čína široká Vermicelli

Wide vermicelli

RICE CAKES

떡 100 g 1

152 Kč

Extra rýžové koláčky

Extra rice cakes

ADD-ON CHEESE

치즈 추가 7

112 Kč

Přidat mozzarellu do rýže

Add mozzarella to rice

Další přísady lze vybrat pouze při zadání počáteční objednávky.
Extra toppings can only be selected with initial order.

Chicken 치킨

Podávané s hranolkami.
Served with french fries.

FRIED CHICKEN

후라이드 치킨 1/3/5/7/11

Korejská smažená kuřecí křídélka
v křupavém těstíčku.

*Classic Korean fried chicken wings
in a crispy and flavorful batter.*



BULGOGI CHICKEN

불고기 치킨 1/3/5/6/7/11

Smažená kuřecí křídélka
ve sladké sójové omáčce.

*Fried chicken wings coated in a sweet
and savory soy sauce.*



YANGNYEOM CHICKEN

양념 치킨 1/3/5/7/8/11 

Smažená kuřecí křídélka ve sladko-
pikantní omáčce.

*Fried chicken wings coated in a sticky,
sweet Gochujang-based sauce.*



KKANPUN CHICKEN

간풍 치킨 1/3/6/11 

Smažená kuřecí křídélka
ve pikantní sladko-kyselé omáčce.

*Fried chicken wings coated in a tangy,
sweet and spicy sauce.*



5 ks : 193 Kč 10 ks : 335 Kč 20 ks : 559 Kč

ADD-ON SAUCE

소스 추가 36 Kč

Přidat omáčku (Bulgogi / Yangnyeom)

Add sauce (Bulgogi / Yangnyeom)



CHEESY PIZZA KIMCHI JEON ^{1/3/6/7/11}

피자 김치치즈전

Pikantní palačinka plněná kvašeným domácím kimchi, zdobená mozzarellou, kimchi omáčkou, rukolou, rajčátky cherry a strouhaným sýrem.

A savory pancake filled with spicy fermented homemade kimchi, topped with mozzarella cheese and kimchi sauce, rucola, tomatoes and shredded cheese.

ORIGINAL 
 Originální chutě
 Original flavors

235 Kč

DAKGOGI
 s kuřecím masem
 with chicken

349 Kč



SIDE **사이드**

MANDU ^{1/3/6}

만두튀김

Smažené taštičky plněné zeleninou.

Deep-fried dumplings stuffed with vegetables.

152 Kč



Desserts 디저트

JEJU CREAM

제주 크림 1/7/8

Smažený rýžový koláč vyrobený s makgeolli, fermentované korejské rýžové víno, s krémem z mascarpone a mandarinkami, zdobený arašídý.

Pastry made with makgeolli, a fermented Korean rice wine, topped with mascarpone cream and tangerines, garnished with peanuts.

95 Kč



KOREAMISU

코리아미수 1/3/6/7

Tiramisu z piškot namočených v kávě, potřeným šlehačkou z vajec, cukru a mascarpone a posypané kakaem a zdobené červenými fazolemi.

Tiramisu made with ladyfinger biscuits soaked in coffee, layered between a creamy blend of whipped eggs, sugar and smooth mascarpone cheese, topped with cocoa and sweet red beans.

115 Kč



UDO ICE CREAM

우도 아이스크림 1/7/8/11

Smažený rýžový koláč vyrobený s makgeolli, fermentované korejské rýžové víno, s vanilkovou zmrzlinou, mléčnou čokoládou a posypané arašídý a sezamovými semínky, zdobený arašídý.

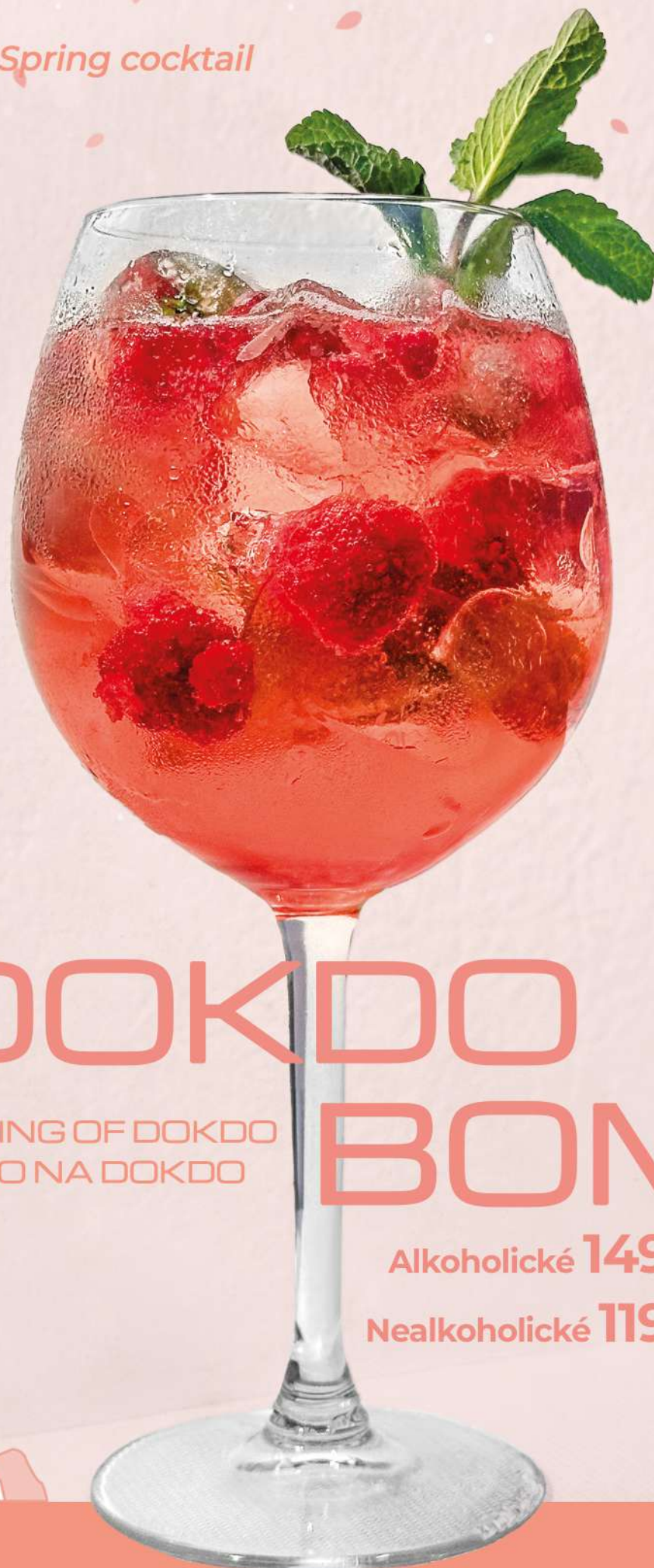
Pastry made with makgeolli, a fermented Korean rice wine, topped with vanilla ice cream and milk chocolate, sprinkled with peanuts and sesame seeds, garnished with peanuts.

95 Kč



Jarní koktejl / Spring cocktail

NU
MA
RU



DOKDO BOM

SPRING OF DOKDO
JARO NA DOKDO

Alkoholické **149 Kč**

Nealkoholické **119 Kč**



- Raspberry, raspberry syrup, mint, lime, sprite and soju.
- Maliny, malinový sirup, máta, limetka, sprite a soju.



SEOUL HIGHBALL

A Korean liquor-based cocktail made with soju, soda water/gatorade, ice, and a slice of lemon

119 Kč

VĚRNOSTNÍ
KARTA

NU
MA
RU

AN EVENT FOR
LOYALTY CARDHOLDERS!

NU
MA
RU

CONNECT WITH MODERN
KOREAN CUISINE



EVERY
WEDNESDAY
SOJUDAY

300 Kč
200 Kč

STŘEDEČNÍ AKCE

수요일에는 술이 땡긴다

Drinks 음료 및 주류

WATER & TEA

	(Kč)
Still Water / Sparkling Water (Bottle)	
생수 / 탄산수 Neperlivá voda / Perlivá voda	
0,33 ml	50
0,75 ml	99
Yuzu Tea ★	Hot 82
유자차 Korejský sladký citronový čaj	
Ginger Tea	Hot 82
생강차 Korejský zázvorový čaj	
Green Tea	Hot 82
녹차 Zelený čaj	
Numaru Peach Iced Tea ★	93
누마루 아이스티 Numaru ledový čaj s broskvovou příchutí	

SOFT DRINKS

Green Grape Ade ★	99
청포도에이드 Zelená hroznová limonáda	
Yuzu Ade ★	99
유자에이드 Korejská sladká citronáda	
Ginger Ade	99
생강에이드 Zázvorová limonáda	
Strawberry Ade	99
딸기에이드 Jahodová limonáda	
Bong Bong	77
봉봉 Korejský hroznový džus s žele	
Cola (Bottle)	71
콜라	
Cola Zero (Bottle)	71
제로콜라	
Sprite (Bottle)	71
사이다	
Fanta (Bottle)	71
환타	

COFFEE

Korean Mixed Coffee ★	88
믹스 커피 Korejská instantní káva	

BEER

	(Kč)
Bottled Beer (Gambrinus / Dark Kozel) 0,5 l	65
병맥주 Láhvové pivo (Gambrinus / Kozel černý)	
Non-alcoholic Beer	0,33 l 40
무알콜 병맥주 Nealkoholické pivo	
Limo Beer ★	0,33 l 105
리모맥주(오렌지맛) Pomerančové pivo	

KOREAN ALCOHOL

Soju (Bottle) ★	300
소주 Korejský likér tradičně vyráběný z rýže nebo ječmene	
Fruit Soju (Bottle)	300
과일소주 Sladké a ovocné soju	
Bokbunja (Bottle)	370
복분자 Korejské černé malinové víno	
Makgeolli (Bottle)	270
막걸리 Rýžové víno	

COCKTAILS

Seoul Highball ★	119
서울하이볼 Soju, gatorade, citron a toniková voda	
Praha Highball	119
프라하이볼 Becherovka, citron a toniková voda	
Jim Beam Highball	119
짐빔하이볼 Jim Beam, citron a toniková voda	
Bombay Highball	119
볼베이하이볼 Bombay gin, curacao sirup, citron a toniková voda	
Peach Highball	125
복숭아하이볼 Broskvový likér, gin, brusinkový džus a sprite	
Bokbunja Spritz ★	135
복분자아페를 Víno z korejských ostružin, citron a sprite	
Dokdo Dream (Non-alcoholic / Alcoholic)	
무알콜 독도꿈 Yuzu, máta, limetka a sprite	105
독도꿈 Yuzu, máta, limetka, sprite a soju	135
Jeju Breeze (Non-alcoholic / Alcoholic) ★	
무알콜 제주바람 Sirup z kiwi a yuzu, limetková šťáva a soda	105
제주바람 Sirup z kiwi a yuzu, limetková šťáva, soda a soju	135

Wine 와인

RED WINE

CALLIA ALTA Syrah/Malbec

Aroma zralých ostružin, černého rybízu a fíkové marmelády.
Rich blackberries, blackcurrants, and fig marmalade.



Paring

s vysokokvalitními
masovými pokrmy.
*with high-quality
meat dishes.*

Origin : Argentina

Alcohol : 13.5%

(Glass) 150 Kč

(Bottle) 950 Kč

TAGUA MERLOT Tagua Merlot

Květiny, maliny a jahody v ústech,
se švestkou typickou pro Merlot.
*Floral with hints of raspberries, strawberries,
and the plum typical of Merlot.*



Paring

s Jeyuk,
Gamjatang.
*with Jeyuk,
Gamjatang.*

Origin : Chile

Alcohol : 13.0%

(Glass) 120 Kč

(Bottle) 789 Kč

CABERNET SAUVIGNON Cabernet sauvignon

Lehce travnatá a připomínající
březnové fialky a šeříky.
*Slightly grassy with a touch of March
violets and lilacs.*



Paring

s Tteokbokki,
Dakgalbi.
*with Tteokbokki,
Dakgalbi.*

Origin : Italy

Alcohol : 12.0%

(Glass) 99 Kč

(Bottle) 699 Kč

SWEET WINE

NEW AGE

90% Torrontés, 10% Sauvignon Blanc

Limetka, jablko, med a meloun
s nádechem grapefruitu na závěr.
*Lime, apple, honey and melon
with a touch of grapefruit to finish.*



Paring

s hovězím salátem
nebo jako dezert.
*with Beef salad,
or as dessert.*

Origin : Argentina

Alcohol : 9.0%

(Glass) 159 Kč

(Bottle) 1099 Kč

Wine 와인

WHITE WINE

AMALAYA BLANCO DE CORTE Riesling / Torrontés

Jemná vůně bílých květů, zralých citrusů a peckovin.
Delicate aromas of white flowers, ripe citrus, nectarines, and apricots.



Paring
s hovězím Suyuk, palačinkami kimchi, Malatang.
with Beef Suyuk, Kimchi Jeon, Malatang.

Origin : Argentina

Alcohol : 13.5%

(Glass) 179 Kč
(Bottle) 1249 Kč

CHARDONNAY Chardonnay

Ovocná s nádechem pomeranče a citronu, trochu limetky.
Fruity with notes of orange, lemon, and lime.



Paring
s čirou polévkou Bulgogi, Galbi Tang.
with clear soup, Bulgogi, Galbi Tang.

Origin : Italy

Alcohol : 11.5%

(Glass) 99 Kč
(Bottle) 699 Kč

VERDEJO Verdejo

Citronové tóny s nádechem grapefruitu a ananasu.
Citric tones with a touch of grapefruit and pineapple on the palate.



Paring
s kuředím Yangnyeom, Bulgogi.
with Yangnyeom, Bulgogi fried chicken.

Origin : Spain

Alcohol : 10.0%

(Glass) 99 Kč
(Bottle) 699 Kč

SPARKLING WINE

PROSECCO

Grapes 85% Glera, 15% Blend Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco

Intenzivní vůně akátových květů a žlutých jablek.
Intense aromas of acacia flowers and yellow apples.



Paring
se smaženým kuřetem, Tteokbokki.
with fried chicken, Tteokbokki.

Origin : Italy

Alcohol : 11.0%

(Glass) 169 Kč
(Bottle) 1199 Kč

Allergens 알러지 성분표

1

CEREALS CONTAINING

wheat, rye, barley, oats, kamut or its hybridised strains and their products



2

CRUSTACEAN

and their products



3

EGGS

and their products



4

FISH

and their products



5

SEEDS OF GROUNDNUT (PEANUT)

and their products



6

SOYBEANS

and their products



7

MILK

and their products



8

NUTS

almonds (*Amygdalus communis* L.), common hazels (*Corylus avellana*), common walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio seeds (*Pistacia vera*), macadamia nuts (*Macadamia ternifolia*) and their products



9

CELERY

and their products



10

MUSTARD

and their products



11

SEEDS OF SEZAME

and their products



12

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

in concentrations higher than 10 mg/kg or 10mg/l, expressed as overall SO₂

13

LUPINES

and their products



14

MOLLUSC

and their products