


## LILY'S SPECIAL SUPPLY - KOREAN TABLE: SHARING IS CARING

Von Curry bis Kimchi, von herzhaft bis sauer: In der koreanischen Küche treffen verschiedenste asiatische Einflüsse und Geschmäcker aufeinander. Da die Gerichte sich bestens zum Teilen eignen, empfehlen wir, mehrere Dishes zu bestellen und ein bisschen von allem zu probieren. So wird es auch in Korea gemacht.

### APELITPEU - APERITIFS


 MAKGEOLLI ON THE ROCKS 6% 1dl 4.50  
Koreanisches Reisbier auf Eis, Kooksoondang Brauerei, Seoul


 REVIVAL OF LILY'S BREW 5.3% 3,3dl 7.50  
Süffiges White-Earl-Lager, gebraut mit Bergamotte und Weisstee, in Kooperation mit Jannis und Nicolas von der Brauerei Oerlikon

### GEULEUS - DISHES

 HALF MOON MANDU 15.50  
Knusprig gebackene Teigtaschen mit Gemüse-Kimchi-Füllung, 5 Stück, dazu Sesam-Senfsauce

 OMONA CHICKEN 3 Stück 9.50  
Pouletflügeli, Gochujang-Marinade, dazu Danmuji Pickles 6 Stück 18.50

 JEJU JAPCHE 25.50  
Gebratene Süsskartoffelnudeln, Pulled Planted, Pak Choi, Mais, Frühlingszwiebeln, Rüeblli

 GIMPO KA-RE 26.50  
Gemüsecurry mit Apfelstückli, knusprige Quorn-Streifen, dazu Danmuji Pickles und Reis

INCHEON BULGOGI 29.50  
Im Wok gebratenes Geschnetzeltes vom Rindshohrücken, Incheon-Marinade, Mais, Frühlingszwiebeln, Chilifäden, dazu Khadugi Kimchi und Reis


### BANCHAN - HOMEMADE SIDE DISHES

 DANMUJI PICKLES 4.50  
Gepickelter Rettich mit Rüeblli

 KHADUGI KIMCHI 5.50  
Rettich, Rüeblli und Ingwer, fermentiert

 KONGNAMUL MUCHIM 3.50  
Sojasprossen mit Sesam-Sojasauce

### DIJEOTEU - SWEETS

 CHAGAUN SALANG 8.50  
Zitronensorbet auf Makgeolli-Reisbier, Tessiner Kaki-Würfeli

### JU-IB - HOMEMADE HERBAL INFUSIONS

BE A TREE ICED INFUSION 3dl 4.80  
Auszug aus Bio-Fichtennadeln und Birkenblättern, leicht gesüsst mit finnischem Birkenzucker, getrocknete Walderdbeeren 5dl 6.80

BE A TREE HOT POT 4dl 5.50  
Heiss aufgebrühte Bio-Fichtennadeln

 scharf

 vegan

 vegetarisch