

MODERN KOREAN LUNCH MENU

STARTERS

Gun Mandu <i>Gemüse Teigtaschen mit Erdnuss Sauce</i>	7
Shrimp Mango Salad <i>Garnelen Mango Salat mit Koriander und Erdnüssen</i>	8
Salmon Avocado Tataki <i>rohe Lachswürfel mit Avocado und Sesamdressing</i>	9
Kim's Marinated Tuna <i>marinierte Thunfischwürfel mit Wasabi Rahm</i>	12

SOUPS & SALADS

Miso Suppe	4
Tomyam Suppe mit Sprossen	4
Gemischter Salat mit Avocado	5
Hausgemachtes Kimchi	5

BOWLS

<i>Reisgericht mit Spiegelei serviert mit kl. Miso Suppe</i>	
mit Bulgogi <i>koreanisch eingelegtes Rindfleisch</i>	9.5
mit Tuna Sashimi <i>rohe Thunfischwürfel</i>	12.5
mit Lachs Sashimi <i>rohe Lachswürfel</i>	11.5
mit Tofu	9.5

BIBIM

<i>Reisschale mit Gemüsevariationen serviert mit kl. Misosuppe und Salat</i>	
mit Bulgogi <i>koreanisch eingelegtes Rindfleisch</i>	11.5
mit Tuna <i>in Sojasauce marinierter Thunfisch</i>	11.5
mit Huhn <i>gebratene Hühnerkeule mit Teriyaki und Chilisauce</i>	11.5
mit Garnelen	13.5
mit Tofu	11.5
+ Spiegelei	1.5

PAN FRIED NOODLES

<i>gebratene Weizennudeln mit Gemüse</i>	
mit Bulgogi <i>koreanisch eingelegtes Rindfleisch</i>	11.5
mit Huhn <i>gebratene Hühnerkeule mit Teriyaki und Chilisauce</i>	11.5
mit Lachs <i>gebratener Lachs mit Teriyaki</i>	14.5
mit Tofu	11.5

HOT STEW

<i>heiße Eintöpfe, kochend serviert mit Reis</i>	
Kimchi Jjigae <i>mit Schweinefleisch</i>	12.5
Silk Tofu Jjigae <i>mit Meeresfrüchten und Seidentofu</i>	13.5
Beef Doenjang Jjigae <i>Miso Eintopf mit Rindfleisch</i>	13.5

WOK

<i>würzig gebratenes Gemüse mit Reis</i>	
mit Bulgogi <i>koreanisch eingelegtes Rindfleisch</i>	9.5
mit Tuna <i>in Sojasauce marinierter Thunfisch</i>	9.5
mit Huhn <i>gebratene Hühnerkeule mit Teriyaki und Chilisauce</i>	9.5
mit Garnelen	11.5
mit Tofu	9.5

KOREAN RAMEN

<i>koreanische Ramen, serviert mit Danmuji</i>	
mit Bulgogi <i>koreanisch eingelegtes Rindfleisch</i>	10.5
mit Huhn <i>gebratene Hühnerkeule mit Teriyaki und Chilisauce</i>	10.5
mit Meeresfrüchten <i>Calamari und Garnelen</i>	12.5
mit Tofu	10.5
+ Ei	1.5

CURRY

<i>thailändisches Curry, serviert mit Reis</i>	
mit Huhn <i>Hühnerkeule in kleinen Stücken</i>	12.5
mit Meeresfrüchten <i>Calamari und Garnelen</i>	12.5
mit Tofu	12.5

NON-ALCOHOLIC

Minze-Holunder-Limette <i>hausgemachte Limonade, 0.33l</i>	3.6
Orange-Ingwer <i>hausgemachte Limonade, 0.33l</i>	3.6
Yuzu <i>hausgemachte Limonade, 0.33l</i>	3.6
Mango <i>hausgemachte Limonade, 0.33l</i>	3.6
Ingwer-Zitronen <i>hausgemachte Limonade, 0.33l</i>	3.6
Fritzcola <i>auch zuckerfrei, 0.33l</i>	3.6
Mineralwasser <i>Still und Prickelnd von Vöslauer, 0.33l und 0.5l</i>	3/5
Kaffee	
Espresso, kl/gr	2.5/4
Americano	2.5
Melange	3

ALCOHOLIC

Bier	
Hite - koreanisches Bier, 0.33l	4
Stiegl aus der Flasche, 0.33l	3.2
Frizzante <i>mit Mango verfeinert, 0.1l</i>	5 +1
Weißwein	4.5
<i>Weinempfehlung des Tages</i>	
Grüner Veltliner, 0.125l	
Gemischt'n Satz, 0.125l	
Chardonnay, 0.125l	
Rotwein	5
Zweigelt, 0.125l	
Blafränkisch, 0.125l	

modern
korean

Bei Rückfragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicekraft. An Jugendliche unter 16 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt! §114 GewO 1994. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

A. Lustkandlgasse 4, 1090 Wien | E. restaurant@modernkorean.at | W. www.modernkorean.at | T. 0664 196 7972 | I. @modern_korean