Lee's nagrin

나그린 KOREANRESTAURANT

Lunch Menu (lun. ~ ven.)

점심정식 (월 ~ 금)

각 메뉴는 아래와 같이 구성되어 있습니다.
- 테이블서비스료 포함, 물 500ml포함
- 메인요리
- 밥, 된장국, 오늘의 반찬(3가지), 샐러드

* 점심정식에만 illy 에소프레소커피 (캡슐) € 1,50

ogni menu è composto da:
- inclusi coperto e acqua 500ml
- piatto principale
- riso al vapore
- brodo di impasto di soia fermentata (eccetto n.2 e n.3)
- tris di contorni del giorno *(informare allergeni)*
- insalata di cavolo cappuccio con salsa speciale Lee's

** caffè illy a capsula €1,50 solo per Lunch Menu*

Il buon pasto è la medicina.

Nulla è più prezioso della salute.
I piatti sani di Lee's Nagrin preparati con cuore
penseranno alla vostra salute.
NO addittivi chimici!

I menu di Nagrin sono studiati ed equilibrati per un corretto e sano nutrimento.
Ciò è reso possibile dalla proprietaria e chef Elena Lee, originaria di Seoul
e laureata in microbiologia, che ha integrato i suoi studi con la sua passione.
Ingredienti freschi di prima qualità, no cibo confezionato, poco olio
e tante varietà anche per vegetariani e celiaci.

Lunch Menu (lun. ~ ven.)

점심정식 (월 ~ 금)

Il buon pasto è la medicina.

1. Menu DOTBAP 덮밥 정식

오늘의 덮밥 (요리사 추천): 1A)카레덮밥 1B)짜장덮밥 1C)마파두부덮밥 1D)하이라이스덮밥 1E) 잡채덮밥

Dotbap del giorno (a scelta della chef):

1A) Curry Dotbap veg. €10,00
: riso con salsa curry coreano con verdure

1B) Zajang Dotbap €10,00
: riso con salsa di soia nera fermentata con carne e verdure

1C)Dubu Dotbap veg.cel. €11,00
: riso con salsa di peperoncino con tofu e verdure

1D) Hirice Dotbap €11,00
: riso con salsa di stufato di carne e verdure

1E) Japchae Dotbap €12,00
: riso con spaghetti di fecola di patata dolce conditi con verdure e manzo

2. Menu RAMYEON 라면 정식

오늘의 라면 (요리사 추천): 2A)라면 2B)계란라면 2C)김치라면 2D)해물라면

Ramyeon del giorno (a scelta della chef):

2A)Ramyeon €10,00
: spaghetti di farina in brodo piccante

2B)Gyeran Ramyeon €12,00
: spaghetti di farina in brodo piccante con uovo

2C)Kimchi Ramyeon €12,00
: spaghetti di farina in brodo piccante con kimchi

2D)Haemul Ramyeon €15,00
: spaghetti di farina in brodo piccante con frutti di mare

3. Menu GGIGHE 찌게 정식

오늘의 찌게 (요리사 추천): 3A)된장찌게 3B)고추장찌게 3C)순두부찌게 3D)두부김치찌게

Ggighe del giorno (a scelta della chef):

3A)Deonjang ggighe veg.cel. €10,00
: zuppa di soia fermentata con verdure

3B)Gociujang ggighe cel. €11,00
: zuppa piccante di verdure, tofu con gamberetti essiccati

3C)Sundubu ggighe cel. €12,00
: zuppa piccante di tofu morbido con vongole*

3D)Kimchi ggighe veg.cel. €13,00
: zuppa di kimchi con tofu

*congelati

NO additivi chimici!

Lunch Menu (lun. ~ ven.)

점심정식 (월 ~ 금)

Il buon pasto è la medicina.

4. Menu KIMBAP 김밥 정식

오늘의 김밥 (요리사 추천): 4A)리스김밥 4B)김치김밥

Kimbap del giorno (a scelta della chef):

- Kimbap: riso condito e avvolto in alga essiccata con vari ingredienti cotti

4A)Lee's Kimbap (veg. senza frittata) cel. €14,00

: bardana, rapa agrodolce, spinaci, carota, cetriolo, frittata

4B)Kimchi Kimbap (veg.senza frittata) cel. €14,00

: kimchi rosolato, rapa agrodolce, spinaci, carota, cetriolo, frittata

5. Menu DOLSOT BIBIMBAP 돌솥비빔밥 정식

오늘의 돌솥비빔밥 (요리사 추천): 5A)야채돌솥비빔밥 5B)리스돌솥비빔밥
5C)불고기돌솥비빔밥 5D)제육돌솥비빔밥 5E)날치알돌솥비빔밥

Dolsot Bibimbap del giorno (a scelta della chef):

: ciotolone in pietra calda di riso e vari ingredienti con salsa(JANG) a scelta

5A)Yachae D.B. veg.cel. €14,00

: spinaci, rapa, germogli di soia gialla, carota, zucchine, funghi, cavolo viola, lattuga, pinoli, noci

5B)Lee's D.B. cel. €15,00

: spinaci, rapa bianca, germogli di soia gialla, carota, zucchine, funghi, manzo, frittata, pinoli, noci, tuorlo

5C)Bulgoghi D.B. cel. €16,00

: manzo marinato in salsa e grigliato, verdure saltate, germogli di soia gialla, alghe tostate

5D)Geyuk D.B. cel. €16,00

: pancetta fresca di suino saltata in salsa piccante, verdure saltate, germogli di soia gialla, alghe tostate

5E)Nalcial D.B. cel. €16,00

: uova di pesce volante*, kimchi rosolato, cetrioli, carota, cavolo viola, lattuga, sedano, alghe essiccate, rapa agrodolce

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.

Lunch Menu (lun. ~ ven.)

점심정식 (월 ~ 금)

Il buon pasto è la medicina.

6. Menu OJING-O BOKKUM 오징어볶음 정식 €15,00

cel. - Ojing-o bokkum: calamaro* saltato in salsa piccante con verdure

7. Menu JANG-O GUI 장어구이 정식 €18,00

cel. - Jang-o gui: anguilla* marinata in salsa di soia dolce e grigliato

8. Menu GOGHI 고기 정식

cel. 8A) 제육볶음(삼겹살) €15,00
- Geyuk bokkum: pancetta fresca di suino saltata in salsa piccante Lee's con verdure

cel. 8B) 닭불고기(닭허벅지) €15,00
- Dak bulgoghi: sovracoscia di pollo marinata in salsa bulgoghi Lee's e grigliata

cel. 8C) 너비아니구이(등심) €17,00
- Neobiani: entrecote di manzo marinato in salsa bulgoghi Lee's e grigliato

9. Menu NAGRIN 나그린 정식 € 20,00

cel. : 너비아니(등심), 양념게장, 잡채,
비빔밥. 된장국, 오늘의 반찬(3가지), 김치, 후식

- Neobiani: entrecote di manzo marinato in salsa bulgoghi Lee's e grigliato
- Ghejang: granchio* crudo marinato in salsa piccante
- Japchae: spaghetti di fecola di patata dolce conditi con verdure e manzo
- Bibimbap: riso, varie verdure cotte e carne con salsa a scelta
- brodo di impasto di soia fermentata
- tris di contorni del giorno *(informare allergeni)*
- kimchi : cavolo cinese mariato e fermentato con spezie e peperoncino
- dolce coreano

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.

*congelati

NO additivi chimici!