



À LA CARTE & DRINKS

AUTHENTIC BBQ & HOTPOT RESTAURANT
Est. 2024

ALAUNSTR. 9, 01099 DRESDEN
+49 351 81040272
www.matjo.de |  [@matjo.dresden](#)

Willkommen bei MATJO - BBQ & HOTPOT!

Unser Konzept vereint die besten Traditionen des BBQ und Hotpots, um dir ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu bieten. Direkt im Herzen der lebendigen Dresdener Neustadt kannst du dein Essen nach deinem eigenen Geschmack gestalten – frisch, authentisch und direkt am Tisch! Mit einer Auswahl an hochwertigen Zutaten, köstlichen Brühen und aromatischen Saucen wird jede Mahlzeit bei uns zu einem einzigartigen Genuss. Hier im MATJO bereiten wir die Gerichte ganz nach traditionellen Rezepten frisch und mit viel Liebe zu.

Das Interior entführt dich in das vibrierende Flair asiatischer Straßen! Mit beleuchteten, authentisch gestalteten Straßenschildern, schaffen wir ein Ambiente, das sich an den Charme asiatischer Metropolen anlehnt. Die warmen Lichtakzente und detailverliebte Dekorationen sorgen für eine einzigartige Atmosphäre. Genieße in entspannter Umgebung und mit herzlichem Service das urbane Street-Life-Feeling und entdecke gemeinsam mit deinen Liebsten die Vielfalt unserer asiatischen Küche.



Welcome to MATJO - BBQ & HOTPOT!

Our concept brings together the best traditions of BBQ and hotpot to offer you a truly unique culinary experience. Located in the heart of Dresden's lively Neustadt, you can create your meal just the way you like it – fresh, authentic, and right at the table! With a selection of high-quality ingredients, delicious broths, and aromatic sauces, every meal with us becomes a one-of-a-kind delight. Here at MATJO, we prepare our dishes fresh and with love, following traditional recipes.

The interior transports you to the vibrant atmosphere of Asian streets! With illuminated, authentically designed street signs, we create an ambiance that captures the charm of Asian metropolises. Warm lighting accents and intricate decorations create a unique atmosphere. Enjoy the urban street-life vibe in a relaxed setting with heartfelt service, and explore the diversity of our Asian cuisine together with your loved ones.

MITTAGS

ALLE GERICHTE

bei Rindfleisch Auswahl +1.0 €

inkl. 0,2l Getränk

[Pepsi, Zero Zucker, 7 Up, Orange,
Wasser oder Tee des Tages]

12.5 €

ANGEBOTE

MONTAG BIS FREITAG

12 - 15 UHR

AUSSER FEIERTAGE

M1 TOM YUM RAMYEON

Aw, F

mit Enoki-Pilzen, Pak Choi
und Sojasprossen.

Rindfleisch
Tofu ✓



M2 MISO GOCHUJANG UDON

Aw, F

mit Pak Choi, Sojasprossen, Mais und Pilze.

Rindfleisch
Tofu ✓



M3 JAPCHAE

F, K

Koreanische Süßkartoffel-Glasnudeln
gebraten mit frischem Gemüse und Ei.

Rindfleisch
Tofu ✓



M4 KOREAN FRIED CHICKEN

Aw, F, K

mit Sauce deiner Wahl:

Spicy | Soy Garlic | Salt & Pepper

Mit einer Portion Reis und Kimchi als Beilage.



SPECIAL
9.9 €

M5 BIBIMBAP

Aw, F, K

Duftender Reis, vielfältiges Gemüse,
mariniertes Fleisch oder Tofu und ein
Spiegelei; serviert mit zwei Saucen.

Entrecôte Rind Bulgogi
Kimchi Schweinenacken
Scharfes Hähnchenfleisch
Tofu ✓



비빔밥

M6 CHEESE DAKGALBI

F, K

Zartes Hähnchenfleisch und Tteokbokki,
gebraten in einer scharfen Gochujang Sauce
und verfeinert mit geschmolzenem Käse on top.
Serviert mit Reis.



M7 KIMCHI STEW

F, K

Koreanischer, reichhaltiger Kimchi Eintopf
aus vielfältigen Zutaten und Gewürzen.

Tofu Vegan ✓
Tofu und Schweinenacken



맛 있는



1. Crispy Korean Fried Chicken

Aw, F, K

8.9

Korean Fried Chicken mit Sauce deiner Wahl.
Korean Fried Chicken with a sauce of your choice.

Wähle zwischen | *Choose between:*

- Spicy 🌶️
- Soy Garlic Sauce
- Salt & Pepper

치킨



2. Crispy Tofu Bites



Aw, F, K

7.9

Frittiertes Tofu mit Sauce deiner Wahl.
Fried tofu with a sauce of your choice.

Wähle zwischen | *Choose between:*

- Spicy 🌶️
- Soy Garlic Sauce
- Salt & Pepper



3. Vegan Kimchi Pancake



Aw, K

6.9

Veganer koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi aus eigener Herstellung und Lauchzwiebeln; serviert mit hausgemachtem Sojasauce Dip.

Vegan Korean pancake with homemade kimchi and spring onions; served with homemade soy sauce dip.



4. Crispy Seaweed Rolls



Aw, F, K

6.5

Knusprig frittierte Algenrollen, gefüllt mit Glasnudeln und dazu ein hausgemachter Dip.

Crispy fried seaweed rolls filled with glass noodles and served with a homemade dip.



5. Tteokbokki



Aw, F

6.5

7.5

Koreanische Reiskuchen mit einer würzigen, leicht süßlichen Chilisauce, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam.

Korean rice cakes with a spicy, slightly sweet chili sauce, refined with spring onions and roasted sesame seeds.

- Classic
- Classic Cheese (V)



STARTERS

전채
요리

6. Corndog ^{Aw}

Wahlweise mit Wurst oder Mozzarella.
Choose between sausage or mozzarella.

Pankomantel | *Panko coat*

Süßkartoffelmantel | *Sweet potato coat*

6.9

7.5



7. Miso Suppe ^{V F}

Eine würzige Miso-Brühe, verfeinert mit frischem Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln.

A savory miso broth, enhanced with fresh tofu, seaweed, and spring onions.

5.5



8. Koreanischer Gurkensalat ^{V F, K}

Spiralförmige Gurken in einer pikanten Marinade aus Sesamöl, Knoblauch und einem Hauch Chili.

Spiral-shaped cucumbers in a marinade of sesame oil, garlic, and a hint of chili.

5.9



9. Sesame Mixed Salad ^{V Aw, F}

Frisches, knackiges Gemüse, verfeinert mit einem aromatischen Sesamdressing.

Fresh, crunchy vegetables, refined with an aromatic sesame dressing.

7.5



10. Mandu ^{Aw, F, K}

Knusprige Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung, dazu hausgemachte Sojasauce.

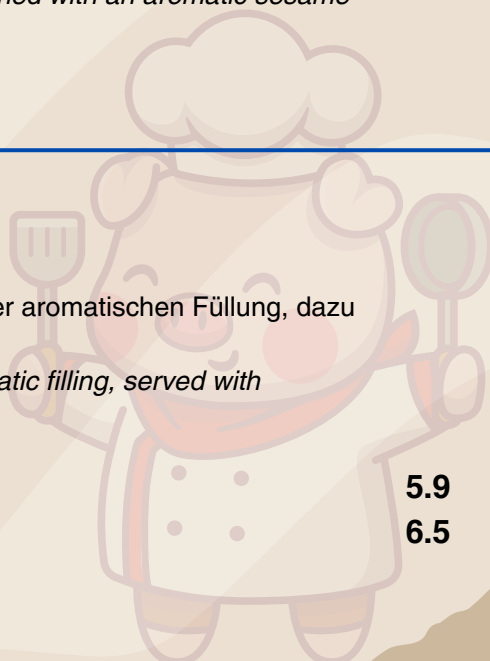
Crispy dumplings with an aromatic filling, served with homemade soy sauce.

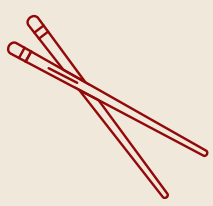
Kimchi ^V

Beef Bulgogi

5.9

6.5






HAUPTSPEISEN



E
I
N
T
O
P
F

11. Kimchi Stew F, K

Koreanischer, reichhaltiger Kimchi Eintopf aus vielfältigen Zutaten und Gewürzen.
A flavorful and hearty Korean kimchi stew made with a variety of ingredients and spices.

Tofu Vegan | *Tofu Vegan* 

13.0

Tofu und Schwein | *Tofu and Pork*

13.5

12. Bulgogi Stew Aw, F, K

14.5

Koreanischer Eintopf mit zart mariniertem Rindfleisch, Glasnudeln und aromatischen Gewürzen. | *A Korean stew with tender marinated beef, glass noodles, and aromatic spices.*

REIS INKLUSIVE

13. Kimchi Ramyeon Aw, F, K

Würzige Nudelsuppe mit unserer hausgemachten Kimchi-Brühe, Ramen-Nudeln, Pak Choi, Enoki-Pilzen und Sojasprossen.
Spicy noodle soup with our homemade kimchi broth, ramen noodles, pak choi, enoki mushrooms, and bean sprouts.

Rindfleisch | *Beef* 14.5

Tofu | *Tofu*  13.5

14. Miso Gochujang Udon Aw, F

Nudelsuppe mit Miso-Gochujang-Brühe, Udon-Nudeln, Pak Choi, Sojasprossen, Mais und Pilze.
Noodle soup with miso-gochujang broth, udon noodles, pak choi, bean sprouts, corn and mushrooms.

Rindfleisch | *Beef* 14.5

Tofu | *Tofu*  13.5




RAMEN /
UDON

15. Tom Yum Ramyeon Aw, F

Aromatische Tom-Yum-Brühe mit Ramen-Nudeln, Enoki-Pilzen, Sojasprossen und Pak Choi.
Aromatic Tom Yum broth with ramen noodles, enoki mushrooms, soybean sprouts, and pak choi.

Rindfleisch | *Beef* 14.5

Tofu | *Tofu*  13.5



Tom Yum Ramen

NUDEL GERICHTE

16. Japchae* F, K

Koreanische Süßkartoffel-Glasnudeln gebraten mit frischem Gemüse und Ei.
Korean sweet potato glass noodles stir-fried with fresh vegetables and egg.

Rindfleisch | *Beef* 14.5

Tofu | *Tofu*  13.5

17. Bibim Guksu* C, F, K 13.0

Kalte koreanische Nudeln in einer würzig-scharfen Sauce, mit Gemüse und knusprig frittiertem Tofu – garniert mit frischer Gurke und einem weich gekochten Ei. | *Chilled Korean noodles in a spicy and savory sauce, served with vegetables and crispy fried tofu – topped with fresh cucumber and a soft-boiled egg.*



*KALT
SERVIERT

MAIN DISHES

메인
요리

18. Erdnuss Gochujang Nudeln F, K 13.5

Udon-Nudeln in einer cremigen Erdnuss-Gochujang-Sauce, mit Karotten, Zucchini, Sojasprossen, Shiitake-Pilzen und Frühlingszwiebeln – dazu gebackener Tofu.

Udon noodles in a creamy peanut gochujang sauce, with carrots, zucchini, bean sprouts, shiitake mushrooms, and spring onions – served with baked tofu.

Yum

BIBIMBAP SAUCE
INKLUSIVE

REIS GERICHTE


RECOMMENDED

19. Bibimbap


Ein Klassiker der koreanischen Küche: Duftender Reis, vielfältiges Gemüse, mariniertes Fleisch oder Tofu und ein Spiegelei; serviert mit einer Bibimbap Sauce und unserer hausgemachten Sojasauce.

A classic of Korean cuisine: Fragrant rice, a variety of vegetables, marinated meat or tofu, and a fried egg, served with bibimbap sauce and our homemade soy sauce.

Entrecôte Rindfleisch Bulgogi | Entrecôte Beef Bulgogi 14.9

Kimchi Schweinenacken | Kimchi Pork Neck  13.9

Scharfes Hähnchenfleisch | Spicy Chicken  13.9

Tofu | Tofu  13.9

20. Kimchi Fried Rice

Gebratener Reis mit hausgemachtem Kimchi und frischen Frühlingszwiebeln – getoppt mit süßem Mais und geschmolzenem Käse.

Fried rice with homemade kimchi and fresh spring onions – topped with sweet corn and melted cheese.

Schweinefleisch | Pork 13.5

Tofu | Tofu  13.5

21. Cheese Dakgalbi F, K

14.9

Zartes Hähnchenfleisch und Tteokbokki, gebraten in einer scharfen Sauce und verfeinert mit geschmolzenem Käse on top - serviert mit Reis.

Tender chicken and Tteokbokki, stir-fried in a spicy sauce and topped with melted cheese - served with rice.

22. Beef Bulgogi Stir-Fry

15.9

Zarte Rindfleischstreifen, mariniert in MATJO's hausgemachter Bulgogi Sauce, mit Champignons, Glasnudeln und einer Auswahl an frischem Gemüse - serviert mit Reis.

Tender beef strips, marinated in MATJO's homemade Bulgogi sauce, with mushrooms, glass noodles, and a selection of fresh vegetables - served with rice.



Cheese Dakgalbi



BEILAGEN SIDE DISHES

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| 117. Gedämpfter Reis <i>Steamed rice</i> ^K | 2.9 |
| 118. Hausgemachter Kimchi <i>Homemade kimchi</i> ^{F, K} | 4.5 |
| 119. Extra Banchan Set <i>Extra Banchan Set</i> ^{F, K} | 3.0 |
| 126. Spiegelei <i>Fried egg</i> | 1.5 |



BBQ & HOTPOT MENU

Das BBQ & Hotpot Menu finden Sie in einer separaten Menükarte.
The BBQ & Hotpot menu is offered in a separate menu.

Ursprung des BBQ

BBQ hat seine Wurzeln in den traditionellen Grillmethoden, die in verschiedenen Kulturen weltweit praktiziert werden. In Korea hat BBQ eine lange Tradition und ist in nahezu jeder größeren Stadt in Form von Grillrestaurants zu finden.

Hier werden Fleisch und weitere Zutaten direkt am Tisch auf einem Grill zubereitet. Das Grillgut wird in ein Salatblatt gewickelt, in eine Soße getunkt und oft direkt mit den Fingern gegessen

– ein gemeinsames Erlebnis, das den Genuss in den Mittelpunkt stellt.



Unser BBQ



Gemeinschaft



Ursprung des Hotpot

Diese traditionelle Zubereitungsart hat ihren Ursprung in China und hat sich im Laufe der Jahrhunderte in verschiedenen asiatischen Ländern weiterentwickelt. HotPot, auch Feuertopf genannt, ist in ganz Ostasien verbreitet und sehr beliebt.

Die Gäste versammeln sich um einen großen, heißen Topf, gefüllt mit aromatischer Brühe. Hier tauchen sie frische Zutaten wie zartes Fleisch, frischen Fisch, knackiges Gemüse und Nudeln ein, um sie in der köstlichen Brühe zu garen.

Diese gemeinschaftliche Art des Essens fördert das Zusammensein und den gemeinsamen Austausch von Geschmackserlebnissen.



Unser Hotpot

NACHTISCH | DESSERT

23. Jasmin Crème Brûlée ^G

7.5



Feine Crème Brûlée mit sanfter Jasmin-Note, zarter Cremigkeit und goldener Karamellkruste.
Fine Crème Brûlée with a delicate jasmine note, velvety creaminess, and a golden caramel crust.



24. Schoko Lava Kiss ^{Aw, G} 7.5

Heißer Schokokern trifft auf kaltes cremiges Vanilleeis.
Warm chocolate lava cake meets cold, creamy vanilla ice cream.



25. Mochi Ice Cream ^G 7.9

Verschiedene zarte Reiskuchen mit einer cremigen Eisfüllung.
Various delicate rice cakes filled with creamy ice cream.



Takeaway? Kein Problem! Für Einwegverpackungen berechnen wir eine kleine Gebühr von 0,60€ pro Behälter. Der Umwelt zu Liebe bewusst weniger Verpackung! Gerne können eigene Behälter mitgebracht werden, um so den Müll zu reduzieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Allergene Inhaltsverzeichnis:

A. Glutenhaltiges Getreide <i>gluten</i>	H. Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
Aw. Weizen <i>wheat</i>	I. Sellerie <i>Celery</i>
B. Krebstiere <i>crustaceans</i>	J. Senf <i>Mustard</i>
C. Eier <i>eggs</i>	K. Sesamsamen <i>Sesame seeds</i>
D. Fisch <i>fish</i>	L. Schwefeldioxid & Sulphite <i>sulfur dioxide and sulfites</i>
E. Erdnüsse <i>peanuts</i>	M. Lupinen
F. Soja (-bohnen) <i>soy (-beans)</i>	N. Weichtiere / <i>Molluscs</i>
G. Milch (einschließlich Laktose) <i>Milk (including lactose)</i>	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe | *preservatives*
2. Farbstoffe | *dyes*
3. Antioxidationsmittel | *Antioxidant*
4. Süßungsmittel | *sweetener*
5. Phenylalaninquelle | *phenylalanine*
6. Phosphat | *phosphate*
7. Koffeinhaltig | *caffeinated*
8. Geschmacksverstärker | *flavor enhancers*
9. Säuerungsmittel | *acidifier*
10. Chininhaltig | *quinine-containing*

Bitte sprechen Sie vor der Bestellung mit unserem Personal über Ihre Wünsche und Ernährungsanforderungen.
Please consult our staff about your preferences and dietary requirements before ordering.

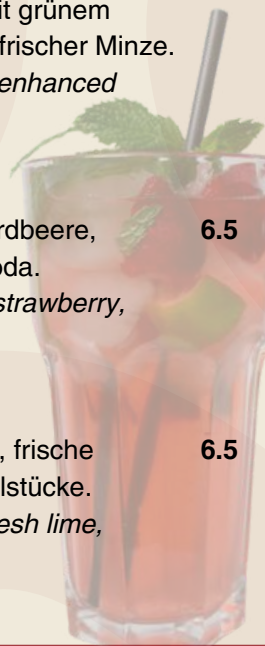
GETRÄNKE | DRINKS

SOFTDRINKS & SÄFTE

S1	Selters Mineralwasser	0,25l / 0,75l	3.5 / 6.5
	<i>Naturell oder medium</i>		
S2	Pepsi Cola ^{2, 5, 7} / Pepsi Zero ^{2, 4, 5, 7} / 7 Up ³ / Schwip Schwap Orange ^{2, 4}	0,2l / 0,4l	3.5 / 4.9
S3	Schweppes Ginger Ale ² / Bitter Lemon ^{3, 10} / Tonic Water ^{3, 10}	0,2l / 0,4l	3.7 / 4.9
S4	Vaihinger Säfte und Nektare	0,2l / 0,4l	3.9 / 5.2
	<i>Apfelsaft / Orangensaft / Rhababer Nektar / Maracuja Nektar</i>		
S5	Asiatische Säfte	0,2l / 0,4l	3.9 / 5.2
	<i>Mangosaft / Lycheesaft</i>		
S6	Saftschorlen	0,2l / 0,4l	3.7 / 4.9

FRESH HOMEMADE DRINKS 0,5L

- H1 Yuzu Ronin** 6.5
 Grüner Tee und spritziges Yuzu mit einem Hauch
 Minze und Zitrone.
*Green tea and tangy yuzu with a hint of mint and
 lemon.*
- H2 Chia Lychee** 6.5
 Fruchttige Noten von Litschi vereinen sich mit grünem
 Tee, verfeinert mit Chiasamen, Limette und frischer Minze.
*Fruity notes of lychee blend with green tea, enhanced
 with chia seeds, lime, and fresh mint.*
- H3 Strawberry Hibiskus Spark** 6.5
 Ein fruchtig-florales Erlebnis mit Hibiskus, Erdbeere,
 einem Hauch von Limette und spritzigem Soda.
*A fruity and floral experience with hibiscus, strawberry,
 a hint of lime, and a sparkling soda finish.*
- H4 Pomegranate Passion Bliss** 6.5
 Exotische Maracuja trifft auf spritziges Soda, frische
 Limette, Minze und erfrischende Granatapfelstücke.
*Exotic passion fruit meets sparkling soda, fresh lime,
 mint, and refreshing pomegranate seeds.*



TEE | TEA

all 3.5

- T1 MATJO's Yuzu Tea**
 Yuzu-Tee mit frischen Ingwer,
 Orangensaft und Minze.
*Yuzu tea with fresh ginger,
 orange juice and mint.*
- T2 Honey Plum Tea**
 Honig- Pflaumentee mit Minze.
Honey plum tea with mint.
- T3 Brown Rice Green Tea**
 Grüner Tee mit Geschmack von
 geröstetem braunen Reis.
Roasted brown rice with green tea.
- T4 Fresh Ginger Tea**
 Frischer Ingwertee mit Honig und
 Minze.
*Fresh ginger tea with honey and
 mint.*
- T5 Boricha Tea**
 Gerösteter Gerstentee.
Roasted barley tea.



KAFFEE COFFEE

- C1 MATJO Coffee** ^{1, 7}
 Kräftiger, langsam gefilterter Kaffee, serviert mit süßer Kondensmilch – der asiatische Kaffee.
Strong, slow-brewed coffee served with sweet condensed milk – the Asian coffee.

Hot black coffee	4.0	Hot milk coffee	4.5
Iced black coffee	4.5	Iced milk coffee	5.0





Bier | Beer

FASS | DRAFT

B1	Radeberger Pilsner ^A	0,3l / 0,5l	3.9 / 4.9
B2	Radler / Diesel ^{A, 7}	0,3l / 0,5l	3.7 / 4.7

KOREANISCH | KOREAN

B3	Yuzu Beer	0,5l	6.0
	Fassbier mit feiner Yuzu-Zitrusnote. <i>Draft Beer with a hint of Yuzu citrus.</i>		
B4	Somaek	0,5l	6.0
	Fassbier mit einem Schuss Soju. <i>Draft Beer with a shot of soju liquor.</i>		

FLASCHE | BOTTLE

B5	Korean Cass Beer	0,33l	4.5
B6	Ur-Krostitzer Schwarz	0,5l	4.9
B7	Oberdorfer Helles	0,5l	4.9
B8	Büble Edelweissbier	0,5l	4.9
B9	Büble Edelweissbier Alkoholfrei	0,5l	4.9
B10	Radeberger Alkoholfrei	0,33l	4.2



Koreanische Spirituosen

/ Korean Spirits

K1	Soju Classic 20,1% / Soju Fresh 16,9%	4cl / 350ml	3.5 / 12.9
	Reisschnaps – sanft, klar und fein im Abgang. Rice liquor – smooth, clear, and refined in the finish.		
K3	Bekseju 13%	4cl / 375ml	4.5 / 14.9
	Kräuterschnaps mit mildem, süßlichem Geschmack und Ginseng-Note. <i>Korean herbal liquor with a mild, sweet taste and a hint of ginseng.</i>		

K2	Soju Flavored 12%	4cl / 350ml	3.5 / 12.9
	Peach • Green Grape • Plum		
K4	Makgeolli 6%	100ml / 750ml	3.0 / 9.9
	Reiswein – mild, spritzig und leicht süß, mit einer cremigen Textur. <i>Rice wine – mild, sparkling, and lightly sweet, with a creamy texture.</i>		

Wein | Wine

Weißwein | White wine ^L

W1	Grauburgunder	0,2l / 0,75l	6.9 / 24.0
W2	Sauvignon Blanc	0,2l / 0,75l	7.5 / 25.0
W3	Weinschorle	0,2l	6.0

Rotwein | Red wine ^L

W4	Spätburgunder	0,2l / 0,75l	7.5 / 25.0
W5	Merlot	0,2l / 0,75l	6.9 / 24.0
W6	Rosé ^L	0,2l / 0,75l	6.9 / 24.0
W7	Prosecco ^L	0,1l / 0,75l	5.5 / 25.0



LONGDRINKS

L1	Aperol Spritz ^{2, 10}	7.5
L2	Aperol Maracuja ^{2, 10}	7.5
L3	Aperol Spicy Ginger ^{2, 10}	7.5
L4	Campari Spritz ²	7.5
L5	Campari Orange ²	7.5
L6	Sarti Spritz ²	7.5
L7	Sarti Lemon Spritz ²	7.5
L8	Soju Sour ²	7.5





Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
All prices are in euros and include the statutory VAT.

www.matjo.de |   @matjo.dresden