YAMMY KITCHEN

Andra Långgatan 5
413 03 Göteborg
031 – 12 73 55
www.yammykitchen.se
yammykitchen@gmail.com

DISCLAIMER:

[GF] <u>Can</u> be made glutenfree [L] Lactose (natural yoghurt) [N] Nuts (traces of peanuts) All dishes contains soy sauce, garlic and sesame oil. Please inform your waiter/waitress if you have other kinds of allergies.

[GF] <u>Kan</u> göras glutenfri [L] Laktos (naturell yoghurt) [N] Nötter (spår av jordnötter) Samtliga rätter innehåller sojasås, vitlök och sesamolja. Vänligen informera er servitör/servitris om ni har några andra allergier.

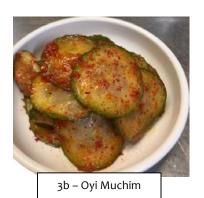
SIDE DISHES | SIDORÄTTER | 반찬

KIMCHI SPICY! Traditional Korean pickled cabbage 1. 56:-(Stark! Koreansk traditionellt inlagd salladskål) **EDAMAME** Boiled young green soybeans with sea salt 50:-(Kokta gröna sojabönor med havssalt) 2a. KKAKDUGI KIMCHI SPICY! Cubed pickled radish kimchi 56:-(Stark! Inlagd rättika, tärnad) **3b. OYI MUCHIM** Marinated cucumber 50:-(Inlagd gurka) **3c. SUKJU NAMUL** Beansprouts marinated in garlic and sesame oil 50:-(Böngroddar marinerade i vitlök och sesamolja) 3d. WAKAME SALLAD Seasoned shredded seaweed salad 50:-(Marinerad strimlad sjögrässallad)













APPETIZERS | FÖRRÄTTER | 전채요리

4. GYOZA 6 pieces of homemade steam fried dumplings filled with a mix of minced pork, 96:shrimp and cabbage (6 st ångstekta, hemgjorda degknyten med blandfyllning av fläskfärs, räkor och salladskål) 4a. BEEF KIMCHI MANDU SPICY! 4 pieces of homemade deep fried 76:dumplings filled with a mix of minced beef and kimchi (STARK! 4 st friterade degknyten med blandfyllning av nötfärs och kimchi) **5. WONTON SOUP** of pork with vegetable and spring onion 69:-(Wontonknyten med fläskfyllning i soppa och vårlök) 55. BEEF KIMCHI SPICY SOUP SPICY! Soup with sliced beef, tofu, vegetables and kimchi 78:-(STARK! Soppa med strimlat oxkött, tofu, grönsaker och kimchi) 57. MINI SPRINGROLLS 6 pieces of deep fried vegan mini springrolls 48:-(6 st friterade vegan minivårrullar) 58. AGEDASHI TOFU Deep fried tofu with grated ginger and radish in soy sauce 65:-(Friterad tofu med riven ingefära och rättika i sojasås)













KOREAN DISHES | KOREANSKA RÄTTER

BIBIMBAP | 비빔밥

A classic Korean dishes! Stir and mix everything together before enjoying your meal. Klassiskt koreansk rätt! Rör om och blanda ihop allt innan du njuter av måltiden.

- 21. **BEEF BIBIMBAP** Fried sliced rib eye beef and shiitake mushrooms, served in a bowl with rice, topped with a fried egg, Korean pickles and spicy gochujang sauce (Stekt skivad entrecote och shiitakesvamp, serveras i en skål med ris, toppad med ett stekt ägg, koreanska sidorätter och stark gochujangsås)
- 22. BEEF KIMCHI DON SPICY! Fried sliced rib eye beef with spicy kimchi, served in a bowl with rice. No egg

 (STARK! Stekt skivad entrecote med stark kimchi, serveras i en skål med ris. Inget ägg)
- 29. CHICKEN BIBIMBAP Fried sliced filet of chicken and shiitake mushrooms, served in a bowl with rice, topped with a fried egg, Korean pickles and spicy gochujang sauce (Stekt skivad kycklingfilé och shiitakesvamp, serveras i en skål med ris toppad med ett stekt ägg, koreanska sidorätter och stark gochujangsås)
- 317. SEAFOOD BIBIMBAP SPICY! Fried squid, prawns and shiitake mushrooms in spicy gochujang sauce, served in a bowl with rice, topped with a fried egg and Korean pickles (STARK! Stekt bläckfisk, räkor och shiitakesvamp i stark gochujangsås, serveras i en skål med ris, toppad med ett stekt ägg och koreanska sidorätter)
- 318. DUCK BIBIMBAP SPICY! Fried sliced duck filet and shiitake mushrooms in spicy gochujang sauce, served in a bowl with rice, topped with a fried egg and Korean pickles (STARK! Stekt skivad ankfilé och shiitakesvamp i stark gochujangsås, serveras i en skål med ris, toppad med ett stekt ägg och koreanska sidorätter)
- a bowl with rice, topped with a fried egg, Korean pickles and spicy gochujang sauce
 (Stekt skivat fläskkött och shiitakesvamp, serveras i en skål med ris toppad med ett stekt ägg, koreanska sidorätter och stark gochujangsås)





KOREAN DISHES | KOREANSKA RÄTTER

BULGOGI |불고기

- 20. BEEF BULGOGI SET Teppan fried, marinated sliced rib eye beef with garlic, 168:fresh button mushrooms and onions. Served with rice and Korean side dishes (Teppanstekt marinerat skivad entrecote med vitlök, färska champinjoner och lök. Serveras med ris och koreanska sidorätter)
- 23. PORK BULGOGI SET SPICY! Teppan fried, marinated sliced pork with 155:chili, onion, garlic and fresh button mushrooms. Served with rice and Korean side dishes (STARK! Teppanstekt marinerat skivat fläsk med chili, lök, vitlök och färska champinjoner. Serveras med ris och koreanska sidorätter)
- 26. CHICKEN BULGOGI SET SPICY! Teppan fried, marinated sliced filet of 155:chicken with chili, onion, garlic and fresh button mushrooms. Served with rice and Korean side dishes (STARK! Teppanstekt marinerat skivat kycklingfilé med chili, lök, vitlök och färska champinjoner. Serveras med ris och koreanska sidorätter)

PORK AND BEEF | FLÄSK OCH BIFF

- 25. STIR FRIED PORK BACK RIBS SPICY! Marinated pork back ribs stir fried with vegetables 155:-(STARK! Marinerade kamben stekta med grönsaker)
- 25b. STIR FRIED KIMCHI PORK SPICY! Sliced pork stir fried with vegetables and kimchi 155:-(STARK! Stekt skivat sidfläsk, fläskkarré med grönsaker och kimchi)
- 288. BEEF JAPCHAE Stir fried sliced beef with shiitake mushrooms, sweet potato vermicelli and 155:vegetables in sesame soy sauce [GF] (Stekt skivad entrecote med shiitake, sötpotatisglasnudlar och grönsaker i sesam sojasås) [GF]











KOREAN DISHES | KOREANSKA RÄTTER

KIMCHI JJIGAE | 김치찌개

Kimchi stew | Kimchigryta

19. BEEF KIMCHI JJIGAE SPICY! Kimchi stew with sliced rib eye beef, bean curd, green onion and topped with a raw egg yolk (STARK! Kimchigryta med skivad entrecote, tofu, vårlök och toppad med rå äggula)

24. PORK KIMCHI JJIGAE SPICY! Kimchi stew with sliced pork, pork belly, bean curd, green onion and topped with a raw egg yolk

(STARK! Kimchigryta med skivade fläskkarré, sidfläsk, tofu, vårlök och toppad med rå äggula)

311. SEAFOOD KIMCHI JJIGAE SPICY! Kimchi stew with seafood, bean curd, green onion
178:and topped with a raw eggyolk
(STARK! Kimchigryta med räkor, bläckfisk, musslor, tofu, vårlök och toppad med rå äggula)



KOREAN DISHES | KOREANSKA RÄTTER CHICKEN AND DUCK | KYCKLING OCH ANKA

27. CHICKEN BOKKEUM SPICY! Stir fried sliced chicken with bell pepper, celery, onion and zucchini in spicy gochujang sauce

(STARK! Stekt kycklingfilé med paprika, stjälkselleri, lök och zucchini i stark gochujangsås)

28. CHICKEN JAPCHAE Stir fried sliced chicken, sweet potato vermicelli and vegetables in soy sauce (Stekt kycklingfilé med grönsaker och sötpotatisglasnudlar i soja)

300. DUCK BOKKEUM SPICY! Stir fried sliced duck filet with bell pepper, zucchini, onion, mushrooms and peanuts in spicy chili sauce [N] (STARK! Wokad skivad ankbröstfilé med paprika, zucchini, lök, svamp och jordnötter i stark chili sås) [N]

FISH AND SEAFOOD | FISK OCH SKALDJUR

30. SEAFOOD BOKKEUM SPICY! Stir fried prawns and squid with bell pepper, celery, onion and zucchini in spicy gochujang sauce (STARK! Stekta räkor och bläckfisk med paprika, stjälkselleri, lök och zucchini i stark gochujangsås)

31. SEAFOOD JAPCHAE Stir fried prawns and squid, sweet potato vermicelli and vegetables in soy sauce [GF]
(Stekta räkor och bläckfisk med grönsaker och sötpotatisglasnudlar i soja) [GF]

313. SQUID AND CUTTLEFISH SPICY! Stir fried with celery, onion, zucchini and bell pepper in spicy shrimp sauce

(STARK! Wokade bläckfiskar med paprika, lök, stjälkselleri och zucchini i stark rödpeppar räksås)













NOODLES | NUDLAR

32.	BEEF UDON NOODLE SOUP with sliced beef and vegetables, cooked in soy rice wine beef broth (Vetenudlar och tunt skivat entrecote tillagad i soja-risvin biffbuljong)	148:-
33.	DDEOKBOKKI SPICY! Rice cake with fish and shrimp balls in spicy red pepper sauce (STARK! Riskakor med fisk- och räkbullar i stark rödpepparsås)	148:-
34•	BEEF KIMCHI RAMEN SPICY! with sliced rib-eye beef in spicy kimchi broth (STARK! Nudlar med skivad entrecote i stark kimchisoppa)	156:-
35•	WONTON NOODLE SOUP with deep fried pork wonton and sliced honey roasted pork (Nudelsoppa med friterade fläskknyten och skivat honungsmarinerat grillat fläsk)	148:-
36.	CHICKEN FRIED NOODLE with chicken, egg and vegetables. Garlic sauce on the side [L] (Stekta nudlar med kyckling, ägg och grönsaker. Vitlökssås vid sidan om) [L]	138:-
37•	BEEF FRIED NOODLE with sliced beef, egg and vegetables. Garlic sauce on the side [L] (Stekta nudlar med skivat entrecote, ägg och grönsaker. Vitlökssås vid sidan om) [L]	148:-
38.	SEAFOOD FRIED UDON NOODLE SPICY! with seafood and vegetables in chili shrimps sauce. Garlic sauce on the side (STARK! Stekt udonnudlar med räkor, bläckfisk och grönsaker i chiliräksås. Vitlökssås vid sidan om)	165:-













JAPANESE DISHES | JAPANSKA RÄTTER

13 – Kamoyaki

7.	SUKIYAKI DON with sliced rib-eye beef, in a sweet and savory rice wine soy sauce (Gryta med skivad entrecote, grönsaker, svälsmakande soja-risvin buljong)	broth			16	5:-
8.	YAKINIKU Sliced rib eye beef with onion (Skivad entrecote med lök och vårlök, stek	_	n yakiniku sauce	2	14	8:-
9.	BEEF TERIYAKI Sliced rib-eye beef with (Skivad entrecote med champinjoner, lök o	. •			ıki sauce 14	8:-
10.	HIREMAKI Beef rolls with green onion a (Entrecoterullader med vårlök och vitlök i	•	i rice wine sauce	2	16	5:-
12.	CHICKEN TERIYAKI Fried sliced chicken green onion in teriyaki sauce (Stekt skivade kycklingfilé med färska char				13	8:-
13.	KAMOYAKI Sliced roasted duck breast v (Grillad och skivad ankbröstfilé med sojaris		emon sauce		15	6 : -
15.	SHAKE TERIYAKI Grilled salmon in lemo (Grillad lax i citronpeppar teriyakisås)	on pepper teriyaki s	sauce		16	5:-
18.	EBI FRY Deep fried breaded prawns with (Friterade panerade räkor med sötsurchili		hili sesame sauc	e	14	8:-
7	7 - Sukiyaki Don 8 –	Yakiniku			10 – Hiremak	i
		5 – Shake Teriyaki		18 – E	bi Fry	

VEGAN DISHES | VEGANRÄTTER | 비건메뉴 APPETIZERS | FÖRRÄTTER | 비건 에피타이저

V2. EDAMAME Boiled young green soybeans with sea salt (Kokta gröna sojabönor med havssalt)	50:-
V3. VEGAN KIMCHI SPICY! Traditional Korean pickled cabbage (STARK! Traditionellt inlagda salladskål)	56:-
V3b.OYI MUCHIM Marinated cucumber (Inlagd gurka)	50:-
V3c. SUKJU NAMUL Beansprouts marinated in garlic and sesame (Böngroddar marinerade med vitlök och sesamolja)	oil 50: -
V3d. WAKAME SALLAD Seasoned shredded seaweed salad (Marinerad strimlad sjögrässallad)	50:-
V58. AGEDASHI TOFU Deep fried tofu with ginger and radish in so (Friterad tofu med ingefära och rättika i sojasås)	by sauce 65:-
V61. VEGAN GYOZA 4 pieces of deep fried homemade dumplings (4 st friterade hemgjorda degknyten fyllda med grönsaker)	filled with vegetables 72:-
V7. VEGAN KKAKDUGI KIMCHI SPICY! Cubed pickled radish kim (Stark! Inlagd rättika, tärnad)	chi 56: -
V ₂ – Edamame V ₃ – Vegan Kimchi 3b –	Oyi Muchim 3c – Sukju Namul



V3d – Wakame Salad



V₅8 – Agedashi Tofu



V61 – Vegan Gyoza





V7 – Vegan Kkakdugi Kimchi

VEGAN DISHES | VEGANRÄTTER | 비건메뉴

V81.	VEGAN MAPO TOFU SPICY! Braised silk tofu, mushrooms, green peas, <u>peanuts</u> and chili bean sauce [N]	148:-
	(STARK! Bräserad silkestofu med skogsöron, gröna ärtor, jordnötter och chilibönsås) [N]	
V82.	VEGAN JAPCHAE fried vegetables, sweet potato vermicelli, mushrooms and soy meat [GF] (Wokade grönsaker med sötpotatisglasnudlar, svamp och sojastrimlor) [GF]	148:-
V83.	TOFU EDAMAME Braised silk tofu with edamame, shiitake mushrooms, carrot and green onion (Bräserad silkestofu med edamame, shiitakesvamp, skogsöron, morötter och vårlök)	148:-
V84.	BRAISED DEEP FRIED TOFU with vegetables, shiitake and button mushrooms in soy sauce (Bräserad friterad tofu med grönsaker, shiitake och champinjoner i sojasås)	148:-
V87.	VEGAN BIBIMBAP Fried mixed dried tofu, silk tofu and vegetables with rice in bowl, Korean pickles, served with spicy gochujang sauce on the side (Stekt blanda torkade och silkestofu, grönsaker i skål med ris, marinerade grönsaker och stark gochujangsås vid sidan om)	148:-
V88.	VEGAN KIMCHI JJIGAE SPICY! Kimchi, silk bean curd, deep fried bean curd, sweet potato vermicelli, vegetables, mushrooms and green onion in spicy kimchi broth (STARK! Silkestofu, friterade tofu, sötpotatis glasnudlar, grönsaker, svampar och vårlök i kimchisoppa)	148:-
V89.	FRIED UDON NOODLE Wheat noodles with vegetables and shredded dried tofu (Wokade vetenudlar med grönsaker och strimlade torkade tofu)	148-
V90.	SPICY TOFU SPICY! Fried sliced bean curd, onion and vegetables in <u>peanut</u> chili sauce [N] (STARK! Strimlad tofukaka wokad med lök och grönsaker i <u>jordnöts</u> chilisås) [N]	148:-
V91.	VEGAN BOKKEUM SPICY! Stir fried sliced bean curd with bell pepper, zucchini, onion and celery in spicy red pepper sauce (STARK! Stekta strimlade tofu kaka med paprika, zucchini, lök och stjälselleri i stark rödpepparsås)	148:-
VEGE	ETARAN DISHES VEGETARISKA RÄTTER 베지테리언 ㅁ	베뉴
VG56	s. VEGETARIAN BIBIMBAP Fried vegetables in bowl with rice, soy meat, silk tofu and topped with a fried egg, Korean pickles and spicy gochujang sauce (Stekta grönsaker, sojastrimlor och silkestofu på ris, toppad med ett stekt ägg, koreanska sidorätter och stark gochujangsås)	148:-
VG57	v. VEGETARIAN KIMCHI JJIGAE SPICY! Kimchi stew with silk bean curd, vegetables and vermicelli, topped with raw egg yolk and green onion (STARK! Kimchigryta med silkestofu, glasnudlar och grönsaker, toppad med rå äggula och vårlök)	148:-
VG58	3. FRIED EGG NOODLES with egg, vegetables and shredded mixed tofu. Garlic sauce on the side [L] (Stekta nudlar med ägg, grönsaker och blandade strimlat tofu. Vitlökssås vid sidan om) [L]	148:-

























DESSERT | EFTERRÄTT

•	JAPANESE MOCHI CAKE	72:-
	Japansk mochikaka [VEGAN]	
•	MANGOSHERBET WITH FRUITS	82:-
	Mangosorbet med frukter [VEGAN] [GF]	
•	CLASSIC VANILLA ICE CREAM AND FRUITS IN CHOCOLATE SAUCE	78:-
	Gammaldags vaniljsglass med frukter i chokladsås [N]	
•	BANANA YAKI WITH CLASSIC VANILLA ICE CREAM	78:-
	Friterad banan med gammaldags vaniljglass	
•	TEMPURA CLASSIC VANILLA ICE CREAM	82:-
	Friterad gammaldags vaniljglass	
EXT	RA TILLBEHÖR EXTRA SIDE ORDER Only when ordering warm dishes Gäller vid beställning av varmrätter	
	Rice (Ris)	20:-
	Gochujang sauce (Gochujangsås)	15:-
	Ssamjang sauce (Ssamjangsås)	35:-
	Garlic sauce (Vitlökssås)	15:-
	Fried egg (Stekt ägg)	15:-
	Extra entrecote (Extra entrecote)	55:-
	Extra chicken (Extra kyckling)	40:-
	Extra pork (Extra fläsk)	45:-
	Extra vegetables (Extra grönsaker)	45:-
	Change of rice to stir fried noodles with vegetables (Byte av ris till stekta nudlar med grönsaker)	78:-