**Где поесть?**

Районы Сеула с лучшей уличной едой

* Торговый квартал Мёндон
  + **Адрес: Myeongdong 8-gil, Myeong-dong, Jung-gu**
* Рынок Намдэмун
  + **Адрес: 49 Namchang-dong, Jung-gu**
* Рынок Дондэмун
  + **Адрес: 272 Jong-ro, Jung-gu**

Рестораны корейской кухни:

* Hanilkwan: традиционная корейская кухня
  + **Адрес:14 Apgujeong-ro 38-gil, Sinsa-dong, Gangnam-gu**
  + **Средний чек  41 000 – 66 000 вон (2300 – 4800 RUB)**
* Imun Seoulnontang: классический корейский ресторан
  + **Адрес:  26, Sejong-daero 11-gil, Jung-gu**
  + **Средний чек  41 000 – 66 000 вон (2300 – 4800 RUB)**
* Jinju Hoegwan: лапша
  + **Адрес: 26, Sejong-daero 11-gil, Jung-gu**
  + **Средний чек 7 500 – 10 000 Won (570 – 750 RUB)**
* Hanchu: жареная курица по-корейски
  + **Адрес: 549-9 Sinsa-dong, Gangnam-gu**
  + **Средний чек: 15 000 вон (1060 RUB)**
* Mr. Ahn’s Craft Makgeolli: модный гастробар
  + **Адрес:14 Apgujeong-ro 38-gil, Sinsa-dong, Gangnam-gu**
  + **Средний чек: 9 000 – 30 000 вон (652– 2120 RUB)**

Рестораны высокой кухни:

* Jungsik Seoul: фьюжн по-корейски
  + **Адрес: 11 Seolleung-ro 158-gil, Cheongdam-dong, Gangnam-gu**
  + **Средний чек: 60 000-180 000 вон (4400-** **13150 RUB)**
* Mingles: корейская кухня в интернациональном исполнении
  + **Адрес: 757 Seolleung-ro, Nonhyeon 2(i)-dong, Gangnam-gu**
  + **Средний чек: 38 000 – 127 000 вон (2800 – 9300 RUB)**
* La Yeon: местные традиции
  + **Адрес: 249 Dongho-ro, Jangchung-dong, Jung-gu**
  + **Средний чек: 175 000 – 270 000 вон (12800– 19700 RUB)**
* Soigne: современная кухня
  + **Адрес: 46 Banpo-daero 39-gil, Banpo-dong, Seocho-gu**
  + **Средний чек: 145 000 вон (10500 RUB)**
* Gaon: корейская кухня
  + **Адрес:317 Dosan-daero, Sinsa-dong, Gangnam-gu**
  + **Средний чек: 220 000 – 290 000 вон (16000 – 21100 RUB)**

**ЛУчшая уличная еда в сеуле**

* **Одэн — рыбные палочки, также известные как «омук», считаются самой популярной уличной едой в**[**Сеуле**](https://www.agoda.com/ru-ru/city/seoul-kr.html)**. Это простое блюдо обычно готовится из измельченной белой рыбы, картофеля и овощей и служит еще одним доказательством старинного кулинарного принципа — чем проще, тем лучше.** 
  + **Средняя цена: 4 250 вон (330 RUB)**
* **Кхалгуксу — традиционная корейская лапша, приготовленная вручную из пшеничной муки. Ее подают в большой миске с бульоном из курицы или морепродуктов. Сытно и вкусно.**
  + **Средняя цена: 3 500 вон (250 RUB)**
* **Хотток — жареные корейские лепешки, как правило, со сладкой начинкой. В состав начинки может входить корица, мед, коричневый сахар или измельченный арахис — идеальные ингредиенты, чтобы порадовать любого сладкоежку.**
  + **Средняя цена: 3 000 – 10 000 вон (200– 700 RUB, в зависимости от количества).**

Источник: https://www.agoda.com/ru-ru/travel-guides/south-korea/seoul/best-restaurants-in-seoul-korean-street-food-dining-guide?cid=1844104