

# БЛЮДА КОРЕЙСКОЙ КУХНИ В КОКТЕЙЛЬ-БАРЕ ORIENTAL

С 28 августа до 11 сентября в коктейль-баре Oriental можно будет попробовать традиционные блюда корейской уличной кухни.

В калейдоскопе острых, пряных и кисло-сладких ароматов каждый сможет выбрать блюдо по своему вкусу. Так, можно будет попробовать жареные пельмени с овощами, морепродуктами или мясом, несколько видов лапши и курицы, и конечно же нежные десерты.

Яркие вкусы блюд смягчат оригинальные легкие коктейли на основе летних фруктов.

Для бронирования: +7 495 4791234

**ORIENTAL**





## МЕНЮ

**Жареные куриные крылышки по-корейски "Yangnyeom Tongdak"** 550  
*жареные куриные крылышки в густых соусах: сладком, пряном, соевом, чесночном; подается с рисом* 250 г

**Обжаренные корейские пельмени "Goon Mandu"** 250  
*мясные и овощные дамплинги обжаренные до хруста; подаются с салатом кимчи* 250 г

**Дамплинги "Mandu"** 800  
*с начинкой из морепродуктов* 300 г

**Корейская гречневая лапша** 600  
*говяжий бульон с отварной гречневой лапшой, овощами и угрем* 250 г

**Лапша яки по-корейски** 650  
*обжаренная корейская лапша с кусочками свинины, капусты, лука и моркови, с острым соусом кочудян* 250 г

**Пряная курица на шпажках "Dakkkochi"** 650  
*Куриные шашлычки на шпажках по-корейски с пряно-сладким соусом* 230 г

**Говядина Бульгоги с лапшой** 750  
*стир-фрай из тонко нарезанной говядины по-корейски с овощами чалчхе вид корейской стеклянной лапши, обжаренной в кунжутном масле с овощами, приправленная соевым соусом и сахаром* 200 г

## ДЕСЕРТЫ

**Gwaruеon** 300  
*фруктовое желе с соусом* 150 г

**Манго Bingsu** 350  
*ломтики манго на подушке из крошеного льда, с шариком мороженого* 250 г

## КОКТЕЙЛИ

**Watermelon Tini** 550  
*водка, куантро, арбуз, лайм, клюквенный сок*

**M&M's** 550  
*sake, мандарин, мята, содовая*

**Летнее вино** 550  
*арбузный сидр, вермут*

**Арбузный лимонад с огурцом** 450

**Арбузный сидр (б/а)** 450

