

HANOK
KOREAN RESTAURANT & BBQ

KURFÜRSTENDAMM 134
10711 BERLIN

MON – SAT 12 – 22.30
SUN 12 – 22

RESERVIERUNG
TEL: +49 30 895 418 92

INFO@HANOK-BERLIN.COM

LUNCH

12 – 17 h von Montag bis Samstag, außer an Feiertagen
12 pm – 5 pm Monday to Saturday, except holidays

Alle Speisen außer Suppen- und Eintopfgerichte kommen mit Miso-Soße, Reis und 3 verschiedenen Beilagen.
All dishes except soups and stews are served with miso soup, rice and 3 different sides.

L-1 Bulgogi Dop Bab ^{a, f, k, 4, 9} 9,-

In Sojasoße mariniertes Rindfleisch mit Reis
Beef marinated in soy sauce with rice

L-2 Miso Lachs ^{a, d, f, k} 9,-

Lachs in Misopaste mariniert mit Reis und Ingwer
Salmon marinated in miso with rice and ginger

L-3 Curry Chicken ^{a, 10} 8.5

Koreanisches Curry mit Huhn, Kartoffeln, Karotten und Zwiebel
Korean curry with chicken, potatoes, carrots and onions

L-4 Crispy Duck ^{a, f, k} 9.5

Ente in Misopaste mariniert mit Reis
Duck marinated in miso with rice

L-5 Tang Su Yuk ^{a, 1, 5, 9, 10} 9,-

Frittierte Schweinefleischstreifen im Teigmantel mit Süß-Sauer-Soße
Pork fillet tempura with sweet and sour sauce

L-6 Bibim Bab Vegetarisch ^{a, c, f, 4, 9, 10} 8,-

Reis mit verschiedenem Gemüse, Chilipaste und Ei
Rice with vegetables chili paste and egg

L-7 Bulgogi Guksoo	a, f, k, 4, 9	8.-
Reisbandnudeln in Rinderbrühe mit Rindfleisch (Bulgogi), Pakchoi und Sojasprossen Rice noodle in beef broth with Bulgogi, pak choi and soy sprouts		
L-8 Chicken Ggas	a, c, f, k	8.5
Paniertes Huhn mit einer speziellen dunklen Soße und Reis Chicken breaded with special dark sauce and rice		
L-9 Kimchi Zi Gä	a, b, f, 4, 9	9.-
HOT Kimchieintopf mit Schweinebauchscheiben und Tofu Kimchi stew with pork belly and tofu		
L-10 Zha Zang Myeon	a, c, f, m, 1, 9, 10	9.5
Nudeln mit fein gewürfeltem Schweinefleisch und Schwarze-Bohnen-Soße Diced pork in black bean sauce and homemade noodles		
L-11 Sundae Guk	a, b, f	12.-
Eintopf mit hausgemachter Blutwurst Stew with home-made blood sausage		

Extra Side Orders:

Reis/ rice	1,5
Nudeln/ noodle	3,5
Soße/sauce	0,5
Beilage/ side dish	1,5

STARTER

Kong ^f	4.5
Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz Steamed soy beans with sea salt	
Yatchae Tui Gim ^{a, f, 4, 9}	4.5
Frittierte Gemüsestifte Vegetable fritters	
Steamed Tofu ^{a, f, 4, 9}	4.9
Gedämpfter Tofu mit hausgemachter pikanter Sojasoße Steamed tofu with homemade spicy soy sauce	
Chicken Wings ^{a, k, 4}	6.9
Frittiertes Hühnerfleisch mit Tomaten Dip Chicken fritters with tomato dip	
Tempura Salmon ^{a, d, f, k}	6.5
Lachstempura mit Salat und Miso Soße Salmon tempura with Salad and miso dressing	
Kanzo Seo ^{a, b, f, k, 4, 9}	7.9
Zwei frittierte Großgarnelen Two fried King Prawns	
Gun Mandu ^{a, f, 4, 9}	6.-
Koreanische Maultaschen mit gemischtem Hackfleisch und Lauch Korean dumplings with minced pork and spring onions	
Vegi Mandu ^{a, f, 4, 9}	5.5
Koreanische Maultaschen mit Mix-Gemüse und Tofu Korean dumplings with mixed vegetable and tofu	
Spare Ribs ^{a, f, k, 4, 9}	7.-
Glasierte Schweinerippchen in Sojasoße — auch als BBQ möglich Spare ribs glazed with soy sauce — also available BBQed as a main course	
Seaweed Salad ^{a, f, k, 9}	5.5
Seetang mit süsslicher Miso-Soße Seaweed with sweet Miso sauce	
Kimchi Salad ^{a, b, f, 4, 9} HOT	4.5
Scharf eingelegter Chinakohl Spicy marinated Chinese cabbage	

SOUP

Miso Soup ^{a,d,f}	4.5
Misopaste mit Seetang, Tofu und Lauch Miso paste with seaweed, tofu and leek	
Kimchi Soup ^{a,b,f} HOT	5.-
Kimchi Gemüsebrühe Kimchi soup	
Dak Guk ^a	5.5
Hühnerfleisch, Glasnudeln, Pak Choi Chicken soup, glass noodles, pak choi	

BOWL

Bulgogi ^{a,f,4,9}	14.5
In Sojasoße mariniertes Rindfleisch auf Reis Beef marinated in soy sauce served on rice	
Miso Salmon ^{a,d,f,k,4,9}	15.-
In Miso marinierter Lachs mit Ingwer auf Reis Salmon marinated in miso sauce with ginger served on rice	
Curry Chicken ^{a,10}	12.5
Koreanisches Curry mit Huhn, Kartoffeln, Karotten und Zwiebel Korean curry with chicken, potatoes, carrots and onions	
Crispy Duck ^{a,f,k}	17.5
Ente in Misopaste mariniert mit Reis Duck marinated in miso with rice	
Chicken Ggas ^{a,f,k,4,9}	14.5
Paniertes Huhn mit Reis, dunkle Soße und Salat Chicken breaded with rice, dark sauce and salad	

STEW

Zu Eintöpfen servieren wir eine Schale Reis und 3 verschiedene Beilagen.

Our stews come with a bowl of rice and 3 different sides.

Gom Tang ^{a, c}	14.5
Rindfleisचेintopf mit Rindfleisch, Ei und Glasnudeln Beef stew with beef, egg and glass noodles	
Sundae Guk ^{a, b, f}	17.5
Eintopf mit hausgemachter Blutwurst Stew with home-made blood sausage	
Hämul Doen Zang Zigae ^{a, b, d, f, n}	15.5
Mit Bohnenpaste gewürzter Eintopf mit Meeresfrüchten und Tofu Bean paste stew with seafood and tofu	
Hämul Doen Zang Jeongol for 2 ^{a, b, d, f, n}	30.-
Mit Bohnenpaste gewürzter Eintopf mit Meeresfrüchten und Tofu Bean paste stew with seafood and tofu	
Kimchi Zigae ^{a, b, c, f, k, 4, 9} HOT	15.5
Kimchieintopf mit Schweinebauchscheiben und Tofu Kimchi stew with pork belly and tofu	
Kimchi Jeongol for 2 ^{a, b, c, f, k, 4, 9} HOT	30.-
Kimchieintopf mit Schweinebauchscheiben, Tofu und Nudeln Kimchi stew with pork belly, tofu and noodles	

Extra Side Orders:

Reis/ rice	1,5
Nudeln/ noodle	3,5
Soße/sauce	0,5
Beilage/ side dish	1,5

NOODLE

Alle Speisen werden mit 3 verschiedenen Beilagen serviert.

All dishes are served with 3 different side plates.

Mul Naeng Myeon ^{a, 9, 10} 14.5

Kalte Nudelsuppe mit Gemüse und koreanischem Wasabi
Cold noodle soup with vegetables and Korean wasabi

Bibim Naeng Myeon ^{a, c, 10} HOT 14.5

Kalte Nudeln mit Gemüse und koreanischer Chili-Paste
Cold noodles with vegetable and chili paste

Zha Zang Myeon ^{a, c, f, 1, 9, 10} 14.-

Hausgemachte Nudeln mit Schweinefleischwürfel und Schwarze-Bohnen-Soße
Homemade noodles with pork and black bean sauce

Bulgogi Guksoo ^{a, f, k, 4, 9} 13.5

Reisbandnudeln in Rinderbrühe mit Rindfleisch (Bulgogi), Pakchoi und Sojasprossen
Rice noodle in beef broth with Bulgogi, pak choi and soy sprouts

Extra Side Orders:

Reis/ rice 1,5

Nudeln/ noodle 3,5

Soße/sauce 0,5

Beilage/ side dish 1,5

BIBIMBAB HOT STONE BOWL

Zu Bibimbab servieren wir eine Misosuppe.

Bibimbab comes with a miso soup.

Yatchae Bibimbab a, c, f, k, 4, 9, 10 12.5

Reis mit Gemüse, Spiegelei und Chili-Paste
Rice with vegetables, fried egg and chili paste

Tofu Bibimbab a, c, f, k, 4, 9, 10 13.5

Reis mit Tofu, Gemüse, Spiegelei und Chili-Paste
Rice with tofu, vegetables, fried egg and chili paste

Bulgogi Bibimbab a, c, f, k, 4, 9, 10 15.5

Reis mit mariniertem Rindfleisch, Gemüse, Spiegelei und Chili-Paste
Rice with marinated beef, vegetables, fried egg and chili paste

Lachs Bibimbab a, c, d, f, k, 4, 9, 10 16.5

Reis mit Lachs, Gemüse, Spiegelei und Chili-Paste
Rice with salmon, vegetables, fried egg and chili paste

Beef Filet Bibimbab a, c, f, k, 4, 9, 10 17.5

Reis mit Rinderfilet, Gemüse, Spiegelei und Chili-Paste
Rice with beef filet, vegetables, fried egg and chili paste

Extra Side Orders:

Reis/ rice 1,5

Nudeln/ noodle 3,5

Soße/sauce 0,5

Beilage/ side dish 1,5

KOREAN BBQ

Alle Speisen sind FÜR MINDESTENS ZWEI PERSONEN und werden am Tisch gegrillt.
Dazu servieren wir 3 verschiedene Beilagen und eine Schale Reis pro Person.

BBQ dishes are for a MINIMUM OF TWO PERSONS.
They come with 3 side dishes and a bowl of rice per person.

So Bulgogi ^{a, f, k, 4, 9} In Sojasoße mariniertes Rindfleisch Beef marinated in soy sauce	17.5 / p.P.
Beef Filet ^k Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Sesamdip Thin sliced beef with sesame dip	25.- / p.P.
Spare Ribs ^{a, f, 4, 9} Marinierte Schweinerippen Marinated pork ribs	18.5 / p.P.
Obul ^{a, c, f, k, n, 4, 9, 10} Mariniertes Rindfleisch und scharfer Tintenfisch Marinated beef with spicy calamari	18.5 / p.P.
Sam Gyeop Sal Gui ^{c, f, k, 10} Schweinebauch in Scheiben geschnitten mit Sesam-Dip Thin sliced pork belly with sesame dip	16.- / p.P.
Doezi Zu Mul Leok ^{a, c, f, 4, 9} HOT Scharf marinierter Schweinekamm Spicy marinated pork	16.5 / p.P.
O-Sam ^{a, c, f, k, n, 4, 9, 10} HOT Scharf marinierter Schweinebauch und Tintenfisch Spicy marinated pork belly with calamari	17.5 / p.P.
Dak Bulgogi ^{a, c, f, k, 4, 9, 10} HOT Scharf mariniertes Hühnerfleisch Spicy marinated chicken	16.5 / p.P.

HANOK FAMILY STYLE

Starter for multiple persons.

Hämul Pajeon a, b, c, d, f, n, 4, 9	15.-
Koreanischer Pfannkuchen mit Meeresfrüchten und Porree Korean seafood pancake with leek	
Kimchi Jeon a, b, d, f, 4, 9	14.-
Koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi Korean pancake with kimchi	
Yang Nyeom Dubu a, f, 4, 9	15.-
Gedämpfter Tofu mit hausgemachter pikanter Sojasoße Steamed tofu with homemade spicy soy sauce	
Kanzo Seo a, b, c, 1, 4, 9, 10	30.-
Frittierte Garnelen mit Knoblauch-Tomaten-Soße Prawn tempura with garlic tomato sauce	
Ozinger Bokeum a, f, n, 4, 9 HOT	30.-
Gebratener Tintenfisch mit Gemüse Pan fried calamari with vegetables	
Kim Sam Bok a, b, c, d, f, k, 4, 9 HOT	27.-
Gebratener Schweinebauch mit Kimchi und gedämpftem Tofu Pan fried pork belly with kimchi and steamed tofu	
Tang Su Yuk a, 1, 5, 9, 10	20.-
Frittierte Schweinefleischstreifen im Teigmantel mit Süß-Sauer-Soße Pork fritters with sweet and sour sauce	
Yuk Hoe a, f, k, 4, 9	35.-
Rohes Rinderfilet in feinen Streifen mit Sojasoße, Birne und Knoblauch (pikant) Raw beef filet strips in soy sauce with pears and garlic (spicy)	

Extra Side Orders:

Reis/ rice	1,5
Nudeln/ noodle	3,5
Soße/sauce	0,5
Beilage/ side dish	1,5

DESSERTS

Green tea-ice cream	g, 1, 9, 10	5.-
Mochi	e, g, m, 9, 10	3,5
Baked banana with Green tea-ice cream	a, g, 1, 9, 10	7.-

COFFEE

Americano		2.5
Espresso		2.5
Espresso Double		3.5
Espresso Macchiato		3.-
Espresso Hanok mit Kondensmilch		3.5
Cappuccino		3.-
Latte Macchiato		3.5

SOFT DRINKS

Coca Cola ^{1,2} 0.2 l / 0.4 l	2.5 / 4.5
Coco Cola light ^{1,2,4} 0.2 l / 0.4 l	2.5 / 4.5
Fanta ^{1,5} 0.2 l / 0.4 l	2.5 / 4.5
Sprite ⁵ 0.2 l / 0.4 l	2.5 / 4.5
Spezi ^{1,2,5} 0.2 l / 0.4 l	2.5 / 4.5
Ginger Ale ¹ 0.2 l / 0.4 l	3.- / 5.-
Bitter Lemon ^{1,3} 0.2 l / 0.4 l	3.- / 5.-
Tonic Water ^{3,7} 0.2 l / 0.4 l	3.- / 5.-
Selters Mineral / Sparkling water 0.25 l / 0.75 l	2.5 / 5.5
Selters Still / Still water 0.25 l / 0.75 l	2.5 / 5.5

JUICES

Apfelsaft / Apple juice 0.2 l / 0.4 l	2.5 / 4.-
Apfelschorle / Apple Spritzer 0.2 l / 0.4 l	2.2 / 3.7
Orangensaft / Orange juice 0.2 l / 0.4 l	2.8 / 4.3
Orangechorle / Orange Spritzer 0.2 l / 0.4 l	2.5 / 4.-

HOMEMADE ICE

Fresh lemon Soda 0.4 l	4.5
Fresh lemon mit Ingwer 0.4 l	4.9
Calpico 0.4 l	4.-

APERITIF

Aperol Spritz ¹ 0.2 l / mit 4 cl Aperol	6.-
Soju Cocktail mit Calpis ¹ 0.2 l / mit 4 cl Soju	5.5
Gin Tonic ³ 0.2 l, 4 cl	7.5
Wodka Lemon ¹ 0.2 l, 4 cl	6.5
Cuba Libre ^{1,2} 0.2 l, 4 cl	6.5

SEKT/CRÉMANT

Prosecco 0.1 l	4.5
Prosecco Flasche 0.75 l	26.-
Crémant Rolet ¹ 0.75 l	50.-

BEER

VOM FASS / DRAFT BEER

Freiberger 0.33 l / 0.5 l	3.8 / 5.-
Radler 0.33 l / 0.5 l	3.8 / 5.-

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Hite Korean Beer 0.33 l	4.-
Freiberger alkoholfrei 0.33 l	3.8
Schöfferhofer hell ^a 0.5 l	4.5
Schöfferhofer Kristall ^a 0.5 l	4.5

WINE

WHITE WINE

2016 Weingut Johannes, Riesling trocken, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	Glas 0.1 Flasche 0.75 l	3.8 25.-
2016 Weingut Johannes, Grauburgunder trocken, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	4.- 25.-
2016 Château de la Presle, Sauvignon, AOP Touraine	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	4.- 25.-
Weißweinschorle	Glas 0.2 l	3.8

RED WINE

2014 Domaine de Grand Caumont, Merlot, IGP d'Oc	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	3.- 19.-
2012 Château Labatut-Bouchard, AOP 1ères Côtes de Bordeaux	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	3.8 25.-
2017 Mas Bécha, »Classique« rot, trocken, AOP Côtes du Roussillon	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	4.- 25.-

ROSÉ

2017 Guilhem rosé, IGP Pays de l'Hérault	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	3.- 19.-
--	------------------------------	-------------

RICE WINE

Makkoli	0.75 l	15.-
---------	--------	------

HARD STUFF

Soju 2 cl / 0.375 l	3.5 / 18.-
Doornkaat 0.75 l	45.-
Ketel One Wodka 4 cl	5.5
Tanqueray Gin 4 cl	6.5

TEA

Sencha	2.2
Jasmin	2.2
Rosted rice	2.5
Ginger	3.-
Lemon	3.-
Ginseng	4.-

- 1 Farbstoff / contains coloring
- 2 Koffein / contains caffeine
- 3 Chininhaltig / contains quinine
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln / contains phenylalanine
- 5 Antioxdationsmittel / contains antioxidants
- 6 geschwärzt / blackened
- 7 Phosphat / contains phosphate
- 8 gewachst / waxed
- 9 Konservierungsstoff / contains preservatives
- 10 Geschmacksverstärker / contains falvour enhancer
- 11 geschwefelt / sulfurated

- a glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / crustaceans and products thereof
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / eggs and products thereof
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / fish and products thereof
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / peanuts and products thereof
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / soy beans and products thereof
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse / milk and products thereof
- h Schalenfrüchte / nuts
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / celery and products thereof
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / mustard and products thereof
- k Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse / sesame and products thereof
- l Sulphite / sulphites
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / lupin and products thereof
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / molluscs and products thereof