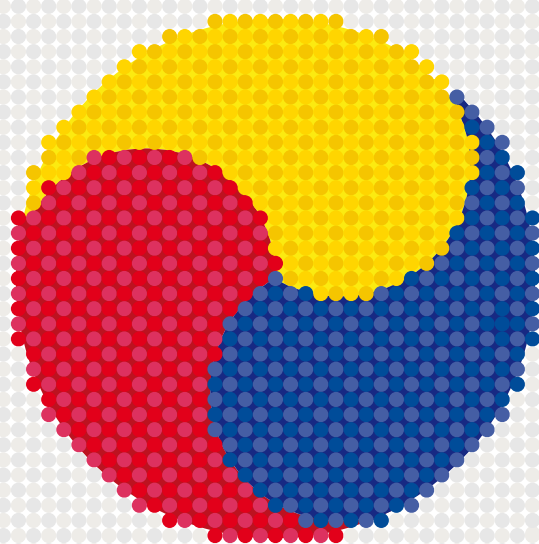


한국 요리 | kuchnia koreańska | korean cuisine onggi menu





onggi

ONGGI Restauracja Koreańska
ul. Senatorska 17/19
tel. +48 22 892 09 01
[facebook.com/onggiwarsaw](https://www.facebook.com/onggiwarsaw)

Dla grup pięciu i powyżej osób
doliczamy do rachunku 10% opłaty serwisowej
10% service charge is added for parties of 5 or more



반찬

przystawki | side dishes

반찬은 선택하세요

5 zł

za sztukę | each

wybierz przystawki, które lubisz! | choose your favourite side dishes!

**POLECAMY
RECOMMENDED**



배추김치  
pecz'u kimcz'i
kimcz'i z kapusty pekińskiej
Napa cabbage kimchi



볶음 김치  
pokum kimcz'i
smażone kimcz'i
pan-fried kimchi



백김치 
bek kimcz'i
białe kimcz'i, łagodne
white kimchi, non-spicy



갓김치  
kat kimcz'i
marynowane liście gorczycy sarepskiej
pickled mustard green kimchi



파김치  
pa kimcz'i
kimcz'i z zielonej cebulki
green onions (scallions) kimchi



묵은김치  
mug-eunkimcz'i
dojrzałe kimcz'i
aged kimchi



시금치 
sigumcz'i
salatka ze szpinaku
spinach salad



콩나물 
k'ongnamul
salatka z kiełków fasoli
bean sprouts salad



오이 무침  
oi mucz'im
świeże ogórki po koreańsku
fresh cucumbers Korean style



미역무침 
miyok mucz'im
salatka z marynowanych
wodorostów | seaplant salad



호박 무침 
hobak mucz'im
salatka z cukinii
zucchini salad



버섯 무침 
pösot mucz'im
grzyby smażone w sosie sojowym
fried pickled mushrooms



가지나물무침 
kadžinamul mucz'im
salatka z bakłażana
eggplant salad



깍두기  
kkaktugi
biała rzepa w kostkach
white radish cubes



연근조림 
yön'g-ün dzorim
kłącze lotosu w sosie sojowym
lotus root simmered in soy sauce



구운김 
kun kim
prażone wodorosty
roasted seaweed

반찬

przystawki | side dishes

반찬은 선택하세요

5 zł

za sztukę | each

**POLECAMY
RECOMMENDED**

wybierz przystawki, które lubisz! | choose your favourite side dishes!



간장 두부 (M)
kandzang dubu
tofu z sosem sojowym
tofu with soy sauce



두부조림 (M)
dubu dzorim
smażone tofu
pan-fried tofu



간장 순두부 (M)
kandzang sundubu
miękkie tofu z sosem sojowym
soft tofu with soy sauce



어묵 (M)
omuk
smażone ciasto rybne
stir-fried fish cake



계란찜 (M)
kyeran czim
omlet koreański na parze
steamed egg casserole



고추절임 (M) (P)
kotsu dzorim
marynowane ostre papryczki
pickled pepper



계란 두부 (M)
kyeran tubu
panierowane smażone tofu
fried battered tofu



오이지 (M) (P)
oidzi
ogórki marynowane (na ostro)
pickled cucumbers (spicy)



계란 말이 (M)
kyeran mari
koreański omlet na zimno
Korean style omelette served cold



단무지 (M)
tanmudzi
kiszona żółta rzepa
pickled daikon radish



깻잎 (M)
kkaennip
marynowane liście pachnotki („sezamu”)
pickled perilla („sesame”) leaves



매운단무지 (M) (P)
meun tanmudzi
kiszona żółta rzepa - na ostro
spicy pickled daikon radish



멸치 (M) (P)
myeolchi
suszone sardele
dried anchovy



도라지 무침 (M) (P)
toradzi
korzeń rozwaru
bellflower root



매운두부조림 (M) (P)
meun dubu dzorim
smażone tofu w ostrym sosie
pan-fried, spicy braised tofu



파래무침 (M)
pare mucz'im
salatka z wodorostów
seasoned seaweeds salad

전식

przekąski | appetizers



연어 / 참치 아보카도

yöñö / cz'amcz'i abok'ado | 35 zł
salatka z łososiem lub tuńczykiem i awokado
salmon or tuna fish and avocado salad

육회 | yukhoe | 37 zł

tatar z polędwicy wołowej | beef tartare

두부 김치 | dubu kimcz'i | 29 zł

vegetariańskie tofu ze smażonym kimcz'i - na ostro
vegetarian tofu with fried kimchi - spicy

김치전 | kimcz'i džön

mały | small | 29 zł
duży | big | 39 zł
placek z kimcz'i | kimchi pancake

해물파전 | haemul padžön

mały | small | 29 zł
duży | big | 39 zł
placek z owocami morza i szczypiorem | seafood and scallions pancake

가리비 새우 구이 | karibi saeu gui | 39 zł

małże i krewetki smażone na maśle; z warzywami | shellfish and shrimps
pan-fried on butter; with vegetables



돌솥 비빔밥

dolsot bibimpap

35 zł

POLECAMY
RECOMMENDED

불고기 | bulgogi

zapekany gotowany ryż z wołowiną, warzywami i surowym żółtkiem
boiled rice with beef, vegetables & raw egg yolk in a hot stone pot

육회 | yukhoe

zapekany gotowany ryż z tatarem wołowym, warzywami i surowym żółtkiem
boiled rice with raw beef tartare, vegetables & raw egg yolk in a hot stone pot

김치 | kimcz'i

zapekany gotowany ryż z kimcz'i, warzywami i surowym żółtkiem
boiled rice with kimchi, vegetables & raw egg yolk in a hot stone pot

야채 | yacz'ae

zapekany wegetariański gotowany ryż z warzywami i surowym żółtkiem
vegetarian boiled rice with vegetables & raw egg yolk in a hot stone pot



국

zupy | soups

만두국 | mandu guk | 12 zł

zupa z kluskami ryżowymi i z pierożkami mięsno-warzywnymi
rice cakes and dumplings (meat & vegetable stuffing) soup

미역국 | miyök guk | 12 zł

rosół wołowy z wodorostami | beef broth with seaweed

김치국 | kimcz'i guk | 12 zł


zupa z kimcz'i na bulionie - na ostro | kimchi soup - spicy



버섯국 | pösök guk | 12 zł



zupa grzybowa na bulionie | mushroom soup

요리

dania główne + ryż | main dishes + rice

된장찌개 | toendzang tczigae | 39 zł 
wegetariańska zupa jarzynowa z pasty sojowej z tofu | soybean paste soup
with vegetables and tofu cubes - vegetarian


순두부찌개 | suntubu tczigae | 49 zł  
야채 | yac'ae | wegetariańska | vegetarian
해물 | hemul | z owocami morza | with seafood
zupa sojowa z kostkami miękkiego tofu i gotowanym jajkiem - na ostro
soybean paste stew with soft tofu cubes & boiled egg - spicy | 49 zł

김치 찌개 | kimcz'i tczigae | 45 zł  
야채 | yac'ae | wegetariańska | vegetarian
돼지 | dwaedzi | z wieprzowiną | with pork
참치 | cz'amcz'i | z tuńczykiem | with tuna fish
zupa gulaszowa z kimchi - na ostro | kimchi stew - spicy

육계장 | yukkyedzang | 45 zł 
zupa gulaszowa z wołowiną i porzem - na ostro
spicy beef stew with leeks

소고기국밥 | sogogi-kukbap | 55 zł
zupa z ryżem i wołowiną | beef and rice soup


해물탕 | haemul t'ang | 49 zł 
zupa z owocami morza - na ostro | spicy seafood soup

대구탕 | taegu t'ang | 49 zł 
zupa rybna z dorsza - na ostro | spicy fish soup - cod

불고기 | bulgogi | 49 zł
marynowane plastry wołowiny podsmażane z warzywami
marinated beef slices stir-fried with vegetables

소고기찜스테이크 | sogogi cz'apst'ik | 49 zł
połędwica wołowa w sosie śliwkowym smażona z warzywami
beef sirloin in plum sauce, stir-fried with vegetables

삼겹살 | samgyöpsal | 49 zł
świeży boczek podsmażony z warzywami; z bukietem salat
streaky bacon stir-fried with vegetables; with assorted salads

돼지갈비 | dwaedzi kalbi | 45 zł  
na słodko lub na ostro | sweet or spicy
żeberka wieprzowe; barbecue | barbecued pork short ribs

제육볶음 | czeyuk pokum | 45 zł 
smażona wieprzowina na ostro | fried pork - spicy

오리구이 | origui | 49 zł  
na słodko lub na ostro | sweet or spicy
marynowana kaczką z grilla; z bukietem salat
marinated grilled duck; with assorted salad leaves

양념 닭 | yangnyöm tak | 39 zł 
barbecue z grillowanych kawałków kurczaka na ostro
marinated chicken bits barbecue - spicy

닭강정 | tak kangdžöng | 39 zł
panierowane kawałki kurczaka na słodko | chicken nuggets - sweet

오징어볶음 | odzing ö pokum | 45 zł 
marynowane kalmary podsmażane z warzywami - na ostro
spicy stir-fry marinated squid with vegetables



생선구이

ryby z grila + ryż
grilled fish + rice



넙치 | *nöpcz'i* | 49 zł

grilowany filet z halibuta | *grilled halibut fillet*

도미 | *tomi* | 43 zł

grilowany filet z dorady | *grilled bream fillet*

연어 | *yönö* | 45 zł

grilowany filet z lososia | *grilled salmon fillet*

고등어 | *kodung ö* | 39 zł

grilowany filet z makreli | *grilled mackerel fillet*

통도미 구이 | *tong tomi gu-i* | 64 zł

grilowana cała dorada | *grilled whole bream*

K-food

koreańskie dania popularne
korean comfort food

떡볶이 | *tteok-bokki* | 35 zł  

koreańskie ryżowe „kopytka” na ostro, gotowane jajko
spicy stir-fried rice cakes, boiled egg

라면 | *ramyön* | 35 zł   

łagodny lub na ostro | *spicy or mild*
do wyboru: kimchi vege | bulgogi | kurczak | owoce morza
choice of: kimchi vege | bulgogi | chicken | seafood
makaron ramen z gotowanym jajkiem | *ramyon noodles soup with boiled egg*

김밥 | *kimbap* | 34 zł

koreańskie „maki” | „maki” korean style
bulgogi, szpinak, marchew, oshinko, ogórek, omelet
bulgogi, spinach, carrots, oshinko, cucumber, omelette

카레라이스 | *kare raiseu* | 35 zł 


do wyboru: vege | wołowina | wieprzowina | kurczak
choice of: vege | beef | pork | chicken
gotowany ryż z gulaszowym sosem curry z warzywami
curry sauce with vegetables served over cooked rice



면

makarony | *noodles*



잡채 | *czapcz'ae* | 35 zł 

vegetariański lub z wołowiną | *vegetarian or with beef*
makaron z mąki ze słodkich ziemniaków z warzywami, w sosie sezamowym
sweet potatoes noodles with vegetables, in sesame sauce

짬뽕 | *dzamppong* | 39 zł  

łagodny lub na ostro | *spicy or mild*
pszenny makaron z owocami morza i gotowanym jajkiem
wheat noodles with seafood & boiled egg

napoje | drinks

desery | desserts

약밥 | yakpap | 19 zł

ciastko z parowanego ryżu, miodu i bakalii
cake made of steamed rice, honey, nuts and dried fruits

팥빙수 | p'at pingsu | 25 zł

lody koreańskie - szron lodowy z syropem mlecznym,
słodką fasolą Azuki i owocami | shaved ice dessert with toppings:
condensed milk, sweet Azuki beans and fruits

녹차 아이스크림 | nokcz'a aisük'ürim | 15 zł

lody z zielonej herbaty matcha | matcha green tea ice cream

lody waniliowe | vanilla ice cream | 29 zł

lody waniliowe z japońskim likierem CHOYA Kokuto Umesbu (z japońskiej
moreli ume z dodatkiem rumu i czarnego cukru trzcinowego) | vanilla ice cream
with Japanese liqueur CHOYA Kokuto Umesbu (made from ume plum with
rum and black cane sugar)

owoce w tempurze | tempura fruits | 35 zł

banan, jabłko, ananas | banana, apple, pineapple

lychee | 14 zł

owoce liczi w syropie | lychee fruits in syrup



차 | cz'a | herbata | tea | 10 zł

zielona | green tea | zielona jaśminowa | jasmine green tea | zielona - kwiat
wiśni | green tea - cherry | zielona z prażonym ryżem | green tea with roasted
rice | zielona z imbirem | green tea with ginger | owocowa | fruit tea | czarna
| black tea

수제 아이스티 | suje ai seuti | domowa zielona ryżowa

herbata mrożona | homemade green roasted rice tea | 10 zł

커피 | keopi | kawa | coffee

americana | 10 zł

espresso | 7 zł

double espresso | 12 zł

café latte | 15 zł

cappuccino | 10 zł

물 | mul | woda mineralna | mineral water

gazowana / niegazowana | sparkling / still

krajowa | domestic

(0.25l) | 7 zł

(0.75l) | 15 zł

Evian | Badoit

(0.3l) | 12 zł

(0.7l) | 25 zł

알로에베라 | alloebera | naturalny napój z aloesu

all-natural aloe drink | 7 zł

신선한 주스 | sinseonhan džyuseu

świeży sok | fresh juice | 15 zł

과일쥬스 | gwaildžyuseu | soki | juices | 7 zł

pomarańczowy | orange | jabłkowy | apple | grejpfrutowy

grapefruit | czarna porzeczka | blackcurrant | pomidorowy | tomato

음료수 | eumryosu | napoje | soft drinks | 7 zł

Cola | tonic | ice tea

alkohole koreańskie

Korean alcohols

복분자주 | Bokbunja-ju | *alc/vol. - 13%*

kieliszek | *glass* | 25 zł

butelka | *bottle* | 375 ml | 65 zł

Wino „lecznicze” wytwarzane z owoców jeżyny koreańskiej. Charakteryzuje się ciemnopurpurową barwą i smakiem jeżyn z nutami drzewnymi, kwiatowymi i miodowymi | A high quality traditional wine made with Korean black raspberries. Dark, purplish in colour but clear with a unique taste with notes of dark berry and pine tree and floral and honey flavours

매실주 | maesilju | *wino śliwkowe | plum wine | alc/vol. - 14%*

kieliszek | *glass* | 15 zł

butelka | *bottle* | 375 ml | 39 zł

Oczyszczone wino wytwarzane z ekstraktu z zielonych śliwek. Delikatnie słodkie z lekkim aromatem śliwkowym. | Refined plum wine made from green plum extract processed in special freeze filtration system resulting in clean and smooth liquor. Has a very subtle sweetness and light plum flavor that is not too overbearing.

백세주 | Bek Se Ju | *wino lecznicze | medicinal wine | alc/vol. - 13%*

kieliszek | *glass* | 22 zł

butelka | *bottle* | 330 ml | 59 zł

Tradycyjne wino ryżowe zawiera 12 egzotycznych ziół (m.in. żeńszeń) i zapewnia „stuletnie życie” | Traditional Korean herbal rice wine. Contains ginseng and 11 other exotic herbs.

청주 | cheongju | *wino ryżowe | rice wine | alc/vol. - 13%*

butelka | *bottle* | 300 ml | 39 zł

소주 | soju | *Chum Churum | alc/vol. - 17.5%*

butelka | *bottle* | 350 ml | 49 zł

막걸리 | makkoli | *wino ryżowe | rice wine | alc/vol. - 6%*

butelka | *bottle* | 700 ml | 35 zł

Tradycyjny koreański niefiltrowany ryżowy napój alkoholowy, mlecznobiały, słodki | Traditional Korean unfiltered alcoholic beverage; milky rice wine with a creamy consistency and sweet taste.

