



**(01). Gluten**

(np. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz i ich pochodne)



**(02). Skorupiaki**

(np. krewetki, kraby, homary i ich pochodne)



**(03). Jaja**

(i ich pochodne)



**(04). Ryby**

(i ich pochodne)



**(05). Orzeszki ziemne**

(i ich pochodne)



**(06). Soja**

(i jej pochodne)



**(07). Mleko**

(i jego pochodne, w tym laktoza)



**(08). Orzechy**

(np. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje i makadamia)



**(09). Seler**

(i jego pochodne)



**(10). Gorczyca**

(i jej pochodne)



**(11). Nasiona sezamu**

(i ich pochodne)



**(12). Dwutlenek siarki i siarczyny**

(w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/L, wyrażone jako SO<sub>2</sub>)



**(13). Lubin**

(i jego pochodne)



**(14). Mięczaki**

(np. małże, ostrygi, kalmary i ich pochodne)

# Napoje specjalne Udzong

우정 시그니처 음료



## Americano (HOT/ICE)

PLN 13

Intensywna kawa espresso z wodą, czysty i mocny smak, który pobudza zmysły.

**아메리카노** 진한 에스프레소와 물의 완벽한 조화, 깔끔하고 강렬한 커피의 맛



## Jeju Matcha latte (HOT/ICE)

PLN 18

delikatne połączenie zielonej herbaty i kremowego mleka

**녹차라떼** 부드러운 녹차와 크림미한 우유가 어우러진 음료



## Meito Royal milktea (HOT/ICE)

PLN 18

Tradycyjna japońska mieszanka czarnej herbaty i kremowego mleka, oferująca bogaty łagodny smak z nutą słodczy

**메이토로얄 밀크티** 전통적인 일본식 홍차와 크림미한 우유가 어우러져, 풍부하고 부드러운 맛에 단맛을 선사하는 음료



## Sweet Potato Latte

PLN 18

Słodkie i kremowe latte z batatów

**고구마라떼** 달콤하고 부드러운 고구마로 만든 따뜻한 라떼

● — 6, 7



## Pumpkin Latte

PLN 18

Aromatyczne latte z dyni o naturalnej słodczy

**호박라떼** 진한 단호박의 풍미가 가득한 라떼

● — 6, 7



## Herbata Yuzu

PLN 18

Tradycyjna koreańska herbata z yuzu – cytrusem o orzeźwiającym i słodkim smaku

**유자차** 상큼하고 달콤한 유자로 만든 한국 전통차

# Przystawki

## 전채요리

### Zupa miso

200ml PLN 16

Japońska zupa z pastą miso i wakame.

**미소국** 일본식 된장국으로 간단하고 깔끔한 국물 요리.

● — 1, 6



### kimchi jjigae (Mini)

250ml PLN 30

Pikantna i aromatyczna tradycyjna zupa na bazie kimchi z boczkiem.

**김치찌개 (Mini)** 매콤하고 깊은 맛의 전통 김치찌개.

● — 1, 2, 4, 12

### Japchae

350g PLN 33

Smażony makaron sojowy z warzywami  
– do wyboru z wołowiną lub w wersji vege.

**잡채** 쫄깃한 당면과 다양한 야채가 어우러진 볶음 요리.

● — 1, 6, 11, 12

### Kimchi jeon

400g PLN 45

Smażony, chrupiący koreański placek z kimchi.

**김치전** 아삭한 김치로 만든 바삭한 전.

● — 1, 2, 4, 11

### Haemul pajeon

400g PLN 65

Smażony koreański placek pełen świeżych owoców morza.

**해물파전** 신선한 해산물로 만든 풍미 가득한 전.

● — 1, 2, 3, 11, 12

### Padak jeon

400g PLN 55

Smażony koreański placek z porem i kurczakiem

**파닭전** 파와 닭고기의 조화로 만든 특색 있는 전.

● — 1, 2, 4, 6, 12

### Kurczak w tempurze

300g PLN 55

Chrupiący smażony kurczak pokryty pikantno-słodkim koreańskim sosem, który podkreśla jego smak.

**양념치킨** 바삭하게 튀긴 치킨에 매콤달콤한 양념 소스를 입혀 맛을 더한 양념치킨

● — 1, 5, 6

# Przystawki

## 전채요리



### Zestaw tempura 4pcs PLN 49

Trzy krewetki w tempurze z warzywami.  
모듬튀김 다양한 튀김 요리로 구성된 풍성한 모듬 요리.  
●— 1, 2, 3, 11, 12

### Gyoza z mięsem 4pcs PLN 24

Smażone pierogi nadziewane mięsem.  
군만두(쇠고기) 고기소로 가득 채운 바삭한 군만두.  
●— 1, 6, 11, 12

### Gyoza z warzywami 4pcs PLN 21

Pierogi smażone z nadzieniem warzywnym.  
군만두(야채) 신선한 야채소가 들어간 담백한 군만두.  
●— 1, 6, 11, 12

### Gyoza z kimchi 4pcs PLN 23

Pierogi smażone z pikantnym nadzieniem kimchi, które dodaje wyrazistego smaku.  
군만두(김치) 매콤한 김치소가 들어간 알싸하고 맛있는 김치만두.  
●— 1, 6, 11, 12

### Edemame 100g PLN 12

Groszek z solą morską.  
완두콩 건강한 맛의 신선한 데친 완두콩.  
●— 6

### Wakame 100g PLN 15

Wodorosty o lekkim słonym smaku.  
미역줄기 짭짤하고 씹는 맛이 좋은 미역줄기 볶음.

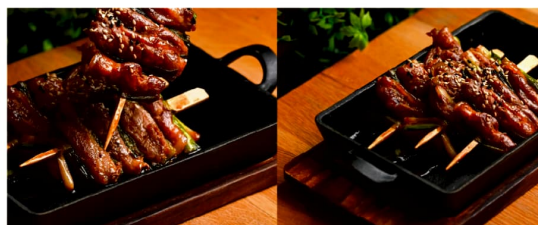
### Boczek roll 4pcs PLN 69

Plastry boczku zawijane z grzybami i szczypiorkiem.  
대패삼겹말이(버섯) 버섯을 감싼 얇은 삼겹살로 만든 요리.  
●— 6, 11, 12



### De pe-kotzi 3pcs PLN 35

Boczek na patyku z warzywami.  
대패삼겹말이 고소한 맛의 얇은 삼겹살 롤.  
●— 6, 11, 12



### Dak kotzi 3pcs PLN 33

Kurczak na patyku z warzywami.  
닭꼬치 양념된 닭고기를 꼬치에 구워낸 요리.  
●— 1, 5, 12



# Przystawki

전채 요리



## Gambas al Ajillo

PLN 65

Tradycyjne gambas w azjatyckim stylu – nowa interpretacja

감바스 매운 마늘과 올리브 오일에 볶은 신선한 새우 요리를 아시안 식으로 해석

● 1, 2, 7



## Okonomiyaki

PLN 65

Japoński placek z warzywami, owocami morza i mięsem, smażony na patelni

오코노미야끼 신선한 채소와 해산물, 고기를 넣어 구워낸 일본식 부침

● 1, 3, 6, 7

# Specjalności U-dzong

우정 시그니처 메뉴



## Shabu shabu

샤브샤브

### Shabu-shabu z wołowiną

PLN 180

Zupa w formie hotpotu z wołowiną, tofu, warzywami, pierożkami, ciastem rybnym i grzybami.

소고기 샤브샤브 소고기, 두부, 야채, 고기만두, 어묵, 버섯 포함.

● — 1, 2, 4, 6

소고기 (300g)

### Shabu-shabu z owocami morza

PLN 200

Zupa w formie hotpotu z owocami morza, tofu, warzywami, pierożkami, ciastem rybnym i grzybami.

해산물 샤브샤브 신선한 해산물과 두부, 야채가 어우러진 샤브샤브.

● — 1, 2, 4, 6, 14

해산물 (350g)

샤브샤브 육수 선택 mild / spicy / 반반 가능 - Wybór bulionu do shabu-shabu: łagodny / pikantny / pół na pół.

#### Dodatkowa wołowina 200g PLN 50

Dodatkowa świeża wołowina do shabu-shabu.

소고기 추가 샤브샤브와 함께 즐기는 신선한 소고기 추가.

#### Dodatkowa udon PLN 15

Dodatkowa porcja sprężystego makaronu udon.

우동 추가 쫄깃한 우동면 추가.

#### Dodatkowe owoce morza 300g PLN 70

Dodatkowe świeże owoce morza do shabu-shabu.

해물 추가 샤브샤브의 맛을 더하는 신선한 해산물 추가.

#### Dodatkowy bulion PLN 15

Dodatkowy bulion do shabu-shabu.

육수 추가 샤브샤브 국물 추가.

#### Dodatkowe warzywa PLN 15

Dodatkowe świeże warzywa.

야채 추가 신선한 야채 추가.

#### Dodatkowy smażony ryż PLN 15

Dodatkowy smażony ryż o wyrazistym smaku.

볶음밥 추가 고소한 맛의 볶음밥 추가.

# Specjalności U-dzong

우정 시그니처 메뉴



## Grillowana wieprzowina

1,000g PLN 195

Obfita porcja grillowanego boczku, żeber i warzyw.

고기구이 한판 삼겹살, 등갈비, 야채를 푸짐하게 구워낸 요리.

● 1, 2, 4, 6



## Odeng

1200ml PLN 140

Ciepła i delikatna zupa z owocami morza, rybnym ciastem i ciastem ryżowym.

오뎅탕 따뜻하고 담백한 국물의 어묵탕.

● 1, 2, 4, 6, 12, 14

# Specjalności U-dzong

우정 시그니처 메뉴



## Bul-dak

PLN 180

Pikantny gulasz z kurczaka podawany z popularnym makaronem Buldak

**불닭** 매콤한 닭볶음탕과 함께 불닭볶음면을 곁들여 즐길 수 있는 특별 메뉴

● — 1, 2, 7

**불닭 추가메뉴**

### Dodatkowy makaron (plain noodle) PLN 12

Dodatkowa porcja zwykłego makaronu (plain noodle) do Buldak.  
**라면사리 추가** 불닭 볶음면이 아닌 별도의 일반 라면사리.

### Dodatkowy ser PLN 12

Dodatkowa porcja sera do Buldak.  
**치즈 추가** 불닭의 매운맛을 부드럽게 해주는 치즈.

### Dodatkowe tteok (koreańskie ciasto ryżowe) PLN 12

Dodatkowa porcja koreańskich klusek ryżowych do Buldak.  
**떡 추가** 쫄깃한 식감의 한국 떡.

## Sukiyaki

PLN 170

소고기 300g / 300g wołowiny

Japońska potrawa jednogarnkowa z wołowiną, warzywami w aromatycznym sosie sojowym i cukrze.

**스키야키** 간장과 설탕으로 맛을 낸 풍성한 야채와 소고기를 즐기는 일본식 전골

● — 1, 3, 6, 7, 12



## Cheese Dak-galbi

PLN 170

Pikantny kurczak z serem mozzarella, ciastem ryżowym, podawany z liśćmi do zawijania.

**치즈닭갈비** 치즈가 듬뿍 올라간 매콤한 닭갈비.

● — 1, 6, 7, 11, 12 🍴 2~3 porcje / 2~3인분



# Dania z ryżem

식사료

## Kimchi jjigae

900ml PLN 55

Tradycyjna koreańska zupa kimchi o głębokim, pikantnym smaku.

**김치찌개** 깊고 매콤한 맛이 특징인 전통 김치찌개.

● 1, 2, 4, 12

## Soondubu

900ml PLN 65

Pikantna zupa z owocami morza i delikatnym tofu.

**해물순두부** 신선한 해산물과 부드러운 순두부가 어우러진 찌개.

● 2, 3, 4, 6, 12, 14

## Boode

2~3 porcje / 2-3인분

1,500ml PLN 130

Pikantna, obfita zupa na bazie kimchi z kiełbasą, parówkami, makaronem, tofu oraz serem.

**부대찌개** 다양한 재료가 들어간 매콤하고 푸짐한 부대찌개.

● 1, 6, 7, 12



## Jjamppong

900ml PLN 69

Zupa jjamppong z gęstym bulionem, owocami morza i makaronem.

**짬뽕** 얼큰하고 해산물이 풍부한 국물 요리.

● 1, 2, 12, 14

## Jajangmyeon

PLN 49

Tradycyjna koreańska potrawa z makaronem lub ryżem w bogatym sosie Jajang.

**자장면 (밥)** 진한 춘장 소스와 풍성한 재료가 어우러진, 한국의 대표적인 면 요리

● 1, 3, 6, 12, 13

## Ozinger

1 porcje / 1인분

PLN 58

Potrawa z kalmarami o wyjątkowej teksturze i smaku.

**오징어** 쫄깃한 식감과 풍미가 일품인 오징어 요리.

● 1, 6, 11, 12, 14

## Zukumi

1 porcje / 1인분

PLN 65

Smażona ośmiornica w pikantnym sosie.

**쭈꾸미** 매콤한 양념에 볶아낸 쭈꾸미 요리.

● 1, 6, 11, 12



## Galbi tang

PLN 65

Gęsty rosół z wołowiny z delikatnie gotowanymi żeberkami i różnorodnymi warzywami, który tworzy głęboki, pełny smak.

**갈비탕** 진한 육수에 부드럽게 삶은 소갈비와 다양한 채소가 어우러진 갈비탕.

● 1, 3, 6, 10, 12

# Dania z ryżem

식사료



## Doenjang

900ml PLN 55

Zupa na bazie sfermentowanej pasty sojowej (doenjang) z tofu.

**차돌된장찌개** 구수한 된장 국물과 차돌박이가 어우러진 찌개.

● 1, 6, 12



## Bulgogi

1 porcje / 1인분

1,500ml PLN 55

Koreańska potrawa z cienko krojoną, smażoną wołowiną w słodkim sosie.

**불고기** 얇게 썬 소고기를 달콤하게 볶아낸 한국 대표 요리.

● 1, 6, 12



## Mandu-guk

PLN 55

Koreańska zupa z mandu (mięsnymi, warzywnymi, kimchi)

**3색 만두국** 3종 만두(고기, 야채, 김치)와 함께 즐기는 깊고 진한 국물 맛의 한국 전통 만두국

● 1, 3, 6, 7, 12



## Cold Soba

PLN 58

Chłodny makaron soba z sosem sojowym

- doskonały wybór na letnie dni w stylu japońskim.

-Sezon letni (kwiecień-wrzesień)

**냉모밀** 시원한 소바 국수와 간장 소스가 어우러진, 여름에 딱 맞는 일본식 냉면  
-여름한정 (4월-9월)

● 1, 3, 4, 6, 12



## Ebi Golden Curry

PLN 58

Aromatyczne japońskie curry Golden z chrupiącymi krewetkami w tempurze

**에비 골든카레** 바삭한 새우튀김을 곁들인 진한 일본식 카레

● 1, 3, 4, 6

# Dania Główne

메인 요리



## Jjim dak 2~3 porcje / 2-3인분 PLN 170

Kurczak duszony w sosie sojowym.

간장찜닭 짭조름한 간장 소스에 졸인 부드러운 찜닭.

● 1, 6, 11



## Yugjeon PLN 85

Cienko krojona wołowina delikatnie smażona na patelni.

육전 얇게 썬 소고기를 부드럽게 구워 낸 육전

● 1, 3, 4, 5, 11, 12



## Kanpunkki 1 porcje / 1인분 PLN 55

Kawałki kurczaka w chrupiącej panierce z słodko-pikantnym sosem.

칸퐁기 매콤달콤한 소스로 맛을 낸 바삭한 닭고기 요리.

● 1, 6, 11



## Jeyuk bokum PLN 120

Pikantnie smażona wieprzowina podawana z liśćmi do zawijania.

제육볶음 (쌈) 매콤하고 진한 양념으로 볶아낸 돼지고기, 쌈과 함께 제공.

● 1, 6, 11, 12  2~3 porcje / 2-3인분

# Dania Głównie

## 메인 요리



### Dolsot bibimbap

PLN 56

Ryż podany z warzywami oraz wołowiną.

**돌솥비빔밥** 다양한 재료와 고소한 참기름이 어우러진 돌솥 비빔밥.

●— 1, 3, 6, 11



### LA galbi

🍴 1 porcja / 1인분

PLN 90

Żeberka w słodkim sosie.

**LA 갈비** 달콤한 양념으로 구워낸 부드러운 LA 갈비찜

●— 1, 6, 11, 12



### Tofu kimchi

PLN 90

Danie z wysokiej jakości tofu, wieprzowiną i pikantnym kimchi

**두부김치** 품질 좋은 두부와 돼지고기, 매콤한 김치가 어우러진 요리

●— 1, 2, 4, 6, 11



### Bibim-guksu

PLN 58

Zimny makaron w pikantnym sosie z cienko krojoną wieprzowiną.

**대패비빔국수** 얇게 썬 대패삼겹살과 매콤한 비빔국수가 조화를 이룸.

●— 1, 6, 11, 12 대패삼겹살(200g)



### Toppoki

PLN 49

Koreańska przekąska z miękkimi kawałkami ciasta ryżowego oraz ciastem rybnym w słodko-pikantnym sosie.

**떡볶이** 쫄쫄한 떡과 매콤달콤한 소스가 특징인 간식 요리.

●— 1, 3, 6, 7, 11, 12



### Tangsuyuk

🍴 1 porcja / 1인분

PLN 59

Chrupiący wieprzowina w słodko-kwaśnym sosie.

**탕수육** 바삭하게 튀긴 고기에 달콤한 소스를 곁들인 요리.

●— 1, 6, 12

# Smażony Ryż

## 볶음밥

### The bap (Beef)

PLN 51

Smażony ryż z delikatną wołowiną.

**쇠고기** 부드러운 소고기가 들어간 고소한 볶음밥.

● 1, 2, 3, 6, 11

### The bap (Vegetable)

PLN 44

Smażony ryż z świeżymi warzywami.

**야채** 신선한 야채로 만든 담백한 볶음밥.

● 1, 3, 6, 11

### The bap (Kimchi)

PLN 53

Kimchi bokkeumbap to koreańskie smażone danie z kimchi, wieprzowiną i ryżem, pełne umami i pikantności.

**김치** 잘 익은 김치와 돼지고기,

밥을 함께 볶아 감칠맛과 매콤함이 어우러진 한국식 볶음밥 요리

● 1, 3, 4, 12

### The bap (Shrimp)

PLN 53

Smażony ryż z krewetkami.

**새우** 탱글탱글한 새우와 고소한 밥이 어우러진 볶음밥.

● 1, 2, 3, 6, 11

### The bap (Chicken)

PLN 51

Smażony ryż z kurczakiem i majonezem.

**치킨마요** 닭고기와 마요네즈가 어우러진 특별한 볶음밥.

● 1, 3, 6, 11



# Desery

## 디저트



### Mochi

2pcs PLN 25

Japoński deser z ciasta ryżowego z lodami w środku.

**모찌아이스크림** 쫄깃한 떡 속에 담긴 달콤한 아이스크림 디저트.

● 1, 3, 7

### Brownie matcha z lodami

PLN 21

Intensywne brownie z zieloną herbatą matcha, podawane z lodami

**말차 브라우니 + 아이스크림** 진한 말차 향의 브라우니에 아이스크림을 곁들인 디저트

● 1, 3, 7, 8



### Yokan

PLN 25

Tradycyjny japoński deser z pastą – delikatnie słodki i naturalnie pyszny.

**양갱** 부드러운 양금이 가득한 일본 전통 디저트

● 6, 12

### Lody premium

PLN 8

Kremowe lody o bogatym smaku

**아이스크림** 부드럽고 진한 맛의 프리미엄 아이스크림

● 1, 3, 7

# KAWA & NAPOJE

## Espresso

에스프레소

PLN 9

## Biała kawa (HOT/ICE)

카페라떼

PLN 15

## Meito Royal milktea (HOT/ICE)

메이토로얄 밀크티

PLN 18

## Cola • Fanta • Sprite

콜라, 환타, 사이다

PLN 10

## Tonic Lord Of Taste

토닉 klasyczny/ hibiskus/ kwiat bzu

PLN 13

## Sok Cappy

사과 오렌지 (주스병)

PLN 9

Dodatkowy shot espresso pln 5 에스프레소 샷추가

## Americano (HOT/ICE)

아메리카노

PLN 13

## Jeju Matcha latte (HOT/ICE)

녹차라떼

PLN 18

## Karafka Soku

과일주스 (저그)

1L PLN 23

## Herbata

차 O dostępne smaki zapytaj obsługę

800ml PLN 21

## Lemoniada

레몬에이드 O dostępne smaki zapytaj obsługę

700ml PLN 30

# PIWO

STU MOSTÓW 브로츠와프 맥주 양조장 - 스투 모스토프

## BUTELKA 병맥주

500ml PLN 21

### Weizen

(ABV 5%) 밀맥주

### Pils

(ABV 5%) 필스

### American IPA

(ABV 6,8%) 아메리칸

### IPA 0%

(ABV 0,05%) 페일

### Strawberry Weisse

(ABV 3,4%) 딸기 바이세

## LANE

생맥주

300ml PLN 13

### Weizen

(ABV 5%) 밀맥주

### IPA

(ABV 6,8%) 페일

## TYSKIE

트스키에 병맥주

500ml PLN 15

Polecane do SOMEK

소맥 추천!

# KOREAŃSKI ALKOHOL

SOJU 소주, 좋은데이

## Fresh

(ABV 16,5%) 후레쉬 350ml PLN 50

## Winogrono

(ABV 12,5%) 청포도 350ml PLN 49

## Wino ryżowe (ABV 13%)

백세주 370ml PLN 90

## Makoli

(ABV 6%) 막걸리 750ml PLN 55

# WINO

와인

Prosecco Mionetto 프로세코, 이탈리아, 샴페인 (병)

(ABV 11%) • Włochy 18 zł/120 zł

San Valentin 스페인, 화이트 białe, półslodkie

(ABV 11%) • Parelada • Hiszpania 23 zł/105 zł

Riesling 독일, 화이트 białe, półwytrawne

(ABV 10%) • Riesling • Niemcy 29 zł/125 zł

Capoloavoro 이태리, 레드 czerwone, półwytrawne

(ABV 14,5%) • Sangiovese • Włochy 23 zł/105 zł

Doppio 이태리, 레드 czerwone, wytrawne

(ABV 14,5%) • Primitivo • Włochy 165 zł