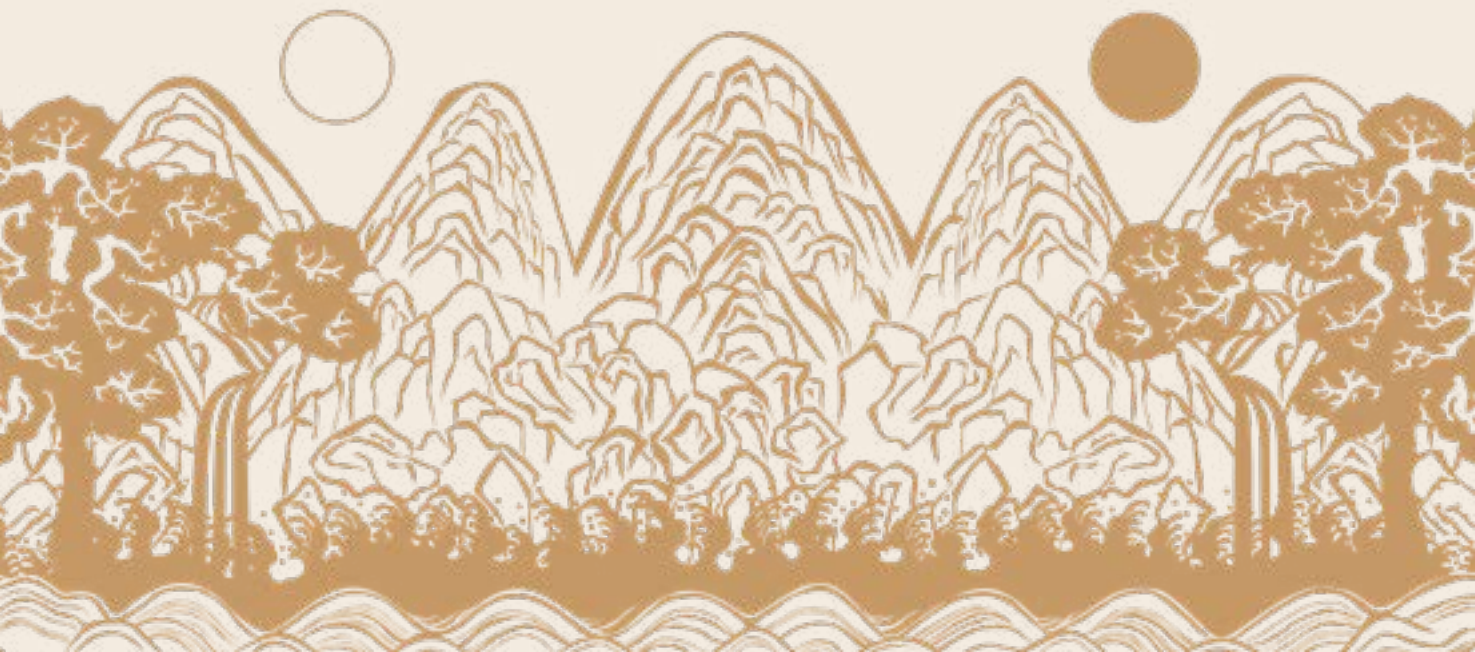


**KOGI**

**MENU**

차림표



# SMÅRETTER

부침개

## 01 Haemul Pa-Jeon

179,-

Koreansk sjømat pannekake med vårløk, blekksprut, reker og blåskjell. Serveres med en dipping saus.

*Korean-Style seafood pancake with squid, shrimp, mussels, and spring Onions.*

*Served with soy dipping sauce.*

•Gluten/Hvetemel •Skalldyr •Bløtdyr •Løk

## 02 Kimchi Jeon

179,-

Koreansk pannekake med kimchi. Serveres med en dipping saus.

*Korean-Style pancake with kimchi. Served with soy dipping sauce.*

•Gluten/Hvetemel •Fiskesais

•Løk •Hvitløk



# K - FRIED CHICKEN

치킨

## 03 Chicken Combo for 1

259,-

4 biter Dakkangjeong, 2 biter Kanjang, 2 biter Red Kanjang. Serveres med kålsalat og hjemmelaget hvitløksdressing.

*4 pcs Dakkangjeong, 2 pcs Kanjang, 2 pcs Red Kanjang Served with a cabbage salad and homemade aioli*

•Gluten/Hvetemel •Honning •Soya •Sesamfrø •Mandler

•Hvitløk •Løk •Ingefær

## 04 Original Fried Chicken 4 stk.

235,-

Friterte kyllinglår og bein.

Serveres med kålsalat og hjemmelaget aioli

*Korean-Style fried chicken drumsticks and thighs. Served with a cabbage salad and homemade aioli.*

•Gluten/Hvetemel

## 05 Dakkangjeong 10 stk. 🌶️

235,-

Fritert kyllinglårfilet glasert i en KOGI-Chili saus. Serveres med kålsalat og hjemmelaget aioli

*Fried chicken filets glazed in KOGI-Chili sauce. Served with a cabbage salad, and homemade aioli.*

•Gluten/Hvetemel •Soya •Sesamfrø •Mandler •Hvitløk

## 06 Kanjang Chicken 6 stk.

235,-

Fritert kyllingklubber glasert i en hjemmelaget koreansk søt soya saus. Serveres med kålsalat og hjemmelaget aioli

*Fried chicken drumettes glazed in a homemade Korean sweet soy sauce. Served with a cabbage salad and homemade aioli.*

•Gluten/Hvetemel •Honning •Soya •Sesamfrø •Hvitløk •Løk

•Ingefær

## 07 Red Kanjang Chicken 6 stk. 🌶️🌶️

235,-

Fritert kyllingklubber glasert i en Red Kanjang saus. Serveres med kålsalat og hjemmelaget aioli

*Fried chicken drumettes glazed in a Red Kanjang sauce. Served with a cabbage salad and homemade aioli.*

•Gluten/Hvetemel •Honning •Soya •Sesamfrø •Hvitløk •Løk

•Ingefær

# TILBEHØR

## 08 Honey Mustard Saus 50,-

•Honning •Egg

## 09 Kogi Chili Saus 🌶️ 50,-

•Soya •Hvitløk

## 10 Red Kanjang Saus 🌶️🌶️ 50,-

•Honning •Soya •Hvitløk

## 11. Ekstra kålsalat 70,-

Ekstra kålsalat med hjemmelaget aioli.

*Extra cabbage salad with homemade aioli.*

•Hvitløk





## KOGI'S Signature

### 12 Kogi Special 280g

699,-

Wagyu, Kkot-Galbi, Samgyeop-Sal, Iberico Mok-Sal.  
Serveres med sopp og løk.

*Served with Mushrooms and Sliced Onion.*

### 12.1 Japansk Wagyu A5 200g

990,-

Japansk wagyu entrecôte. Serveres med sopp og løk.

*Japanese wagyu entrecôte.*

*Served with mushrooms and sliced onion.*

\* Alle de grillede rettene serveres med dippingsauser og små porsjoner kimchi \*

\* All BBQ dishes are served with dipping sauces and small portions of kimchi. \*

## Biff

### 13 Wagyu Australia 200g

730,-

Velg mellom Entrecôte / Ytrefilet. Serveres med sopp og løk.

*Choose between Entrecôte or Sirloin.*

*Served with mushrooms and sliced onion.*

### 14 Kkot-Galbi 180g

450,-

Ribbe av storfe uten bein. Serveres med sopp og løk.

*Boneless short ribs.*

*Served with mushrooms and sliced onion.*

### 15 Deung-Shim 180g

345,-

Norsk Marmorert Entrecôte. Serveres med sopp og løk.

*Marbled beef entrecôte from Norway.*

*Served with mushrooms and sliced onion.*

### 16 Bulgogi 1 porsjon

345,-

Tynne biffskiver, glassnudler, løk, rødløk, vårløk, gulrot, enoki-sopp marinert i Bulgogi saus.

*Thinly sliced beef, glass noodles, onions, Red onions, spring onions, carrots, enoki-mushrooms marinated in Bulgogi sauce.*

•Soya •Hvitløk •Løk

### Vegan Bulgogi 1 porsjon

345,-

Vegansk Bulgogi tilgjengelig ved bestilling minst en dag på forhånd.

*Vegan Bulgogi available with one-day advance order.*

•Soya •Hvitløk •Løk

## Svin

### 17 SamGyeop-Sal 150g

275,-

Tynnribbe av svin. Serveres med sopp og løk.

*Sliced pork belly.*

*Served with mushrooms and sliced onion.*

### 18 Iberico Mok-Sal 150g

330,-

Nakkekotellett av Iberico svin. Serveres med sopp og løk.

*Iberico pork loin chops.*

*Served with mushrooms and sliced onion.*

### 18.1 Mok-Sal 150g

275,-

Nakkekotellett av svin. Serveres med sopp og løk.

*Pork loin chops. Served with mushrooms and sliced onion.*



## EKSTRA

### 19 Sopp

60,-

### 20 Chili

40,-

### 21 Hvitløk

40,-

# SHABU SHABU

샤브샤브

## 22 Basic

599,-

Shabu Shabu grønnsakskraft & 620g grønnsaker.  
Kinakål, pak choi, sopp, gulrot, bønnespirer, løk, vårløk.  
Serveres med dipping sauser og kimchi.

*Shabu Shabu vegetable broth & assorted vegetables 620g.  
Napa cabbage, pak choy, mushroom, carrot, bean sprouts,  
onion, spring onion.*

*Served with dipping sauces and kimchi.*

•Hvitløk •Løk



## Shabu Shabu tilbehør

### 23 Marinert Biff i skiver 100g

220,-

*Thinly sliced beef marinated in Bulgogi sauce.*

### 24 Svineribbe i tynne skiver 100g

180,-

*Thinly sliced pork belly 100g.*

### 25 Blåskjell 5stk.

150,-

*Mussels 5 pcs.*

### 26 Reker 5stk.

170,-

*Shrimp 5 pcs.*

### 27 Ekstra grønnsakskraft

60,-

*Extra vegetable broth.*

### 28 Ekstra Grønnsaker 200g

220,-

*Extra vegetables 200g.*

# SIDERETTER OG SAUSER

사이드

### 29 Kimchi 🌶️

70,-

Koreansk nasjonalrett av fermentert kinakål.

*Traditional Korean dish of fermented napa cabbage.*

•Fisk •Hvitløk

### 30 Pa-Muchim

70,-

Koreansk vårløksalat.

*Korean-style spring onion salad.*

•Soya •Løk •Hvitløk.

### 31 Ssam-Mu

70,-

Tynnskåret syltet reddikk.

*Pickled radish paper.*

### 32 Salat til Ssam

70,-

*Lettuce leaves for Ssam.*

### 33 Ris

45,-

*Rice*

### 34 SsamJang 🌶️

50,-

Koreansk dipsaus laget av fermenterte soyabønner.

*Korean BBQ dipping sauce made with fermented soybeans and red pepper paste.*

•Soya •Hvitløk



### 35 Shabu Shabu Chili Dipsaus

50,-

### 36 Shabu Shabu Wasabi Saus

50,-

### 37 Trøffel Salt

50,-

# RIS • SUPPE

밥 • 찌개



## 38 Dolsot Bibimbap med biff 335,-

Ris toppet med marinert biff, zucchini, sopp, gulrot, bønnespirer, lolle salat, og speilegg. Serveres med to sauser, gochujang (koreansk chilisaus) og søt soyasaus.

*Rice topped with marinated Beef, zucchini, mushrooms, carrots, bean sprouts, lettuce lollo rosso and fried egg.*

*Served with two kinds of sauces: Korean chili sauce and sweet soy sauce.*

•Soya •Sesamfrø •Hvitløk •Løk

## 38.1 Dolsot Bibimbap med Avokado 335,-

Bibimbap with Avocado instead of beef.

•Sesamfrø •Hvitløk •Løk



## 39 Kimchi Jjigae med svinekjøtt 🌶️ 335,-

Kimchisuppe med svinekjøtt, sopp, vårløk, chili og tofu. Serveres med ris.

*Kimchi soup with pork, mushrooms, green onions, chili and tofu. Served with rice.*

Allergener : Fiskesaus •Hvitløk •Løk

## 39.1 Kimchi Jjigae uten kjøtt 🌶️ 305,-

*Kimchi Jjigae without meat*

•Fiskesaus •Hvitløk •Løk



## 40 DoenJang Jjigae 🌶️ 305,-

Koreansk soyabønnepasta suppe med sopp, løk, vårløk, zucchini, chili og tofu. Serveres med ris.

*Korean soybean paste soup with mushrooms, onion, spring-onion, zucchini, chili, and tofu. Served with rice.*

•Fiskesaus •Gluten/Soya •Hvitløk •Løk

# RISKAKER • NUDLER

떡 • 면



## 41 Tteok-Bokki 🌶️ 255,-

Riskaker i en krydret chili saus med koreanske fiskekaker, strimlet hodekål og kokt egg på toppen.

*Rice cakes in a spicy korean chili sauce with Korean fish cakes, shredded cabbage. Topped with boiled egg.*

Fisk, sesamfrø, hvitløk, løk



## 42 JapChae med biff 255,-

Stekt glassnudler med løk, gulrot, spinat og marinert biff i hvitløk soya saus.

*Stir-fried glass noodles with onions, carrots, spinach, and marinated beef in a garlic soy sauce.*

•Sesamfrø •Hvitløk •Løk

## 42.1 JapChae uten kjøtt 235,-

•Sesamfrø •Hvitløk •Løk

# BARNEMENY

어린이메뉴

## 43 Fried Chicken 165,-

Frityrstekte kyllingbiter med pommes frites eller ris.

*Fried chicken bites with french fries or rice.*

•Gluten/Hvetemel

\* Barnemenyene er tilgjengelige for barna under 12 år

\* Children's menu available for ages 12 and under.

# DESSERT

디저트

## 44 Iskrem

109,-

To kuler iskrem ( vanilje & sjokolade ) toppet med ferske bær og sjokoladesaus.

*Two scoops ice cream (vanilla & chocolate) - Fresh berries, chocolate drizzle.*

•Melk

## 45 Panna Cotta

139,-

Hjemmelaget panna cotta med jordbærsaus.

*Homemade panna cotta with strawberry sauce.*

•Melk



# ALKOHOLFRI • KAFFE

음료 • 커피

Coca Cola..... 59,-

Coca Cola Zero..... 59,-

Fanta..... 59,-

Sprite..... 59,-

Eplemost..... 59,-

Sparkling Water..... 59,-

Sparkling Water Lemon..... 59,-

Ginger Beer 0%..... 79,-

Erdinger 0 %..... 79,-

Americano..... 55,-

Caffe Latte..... 65,-

Cappuccino..... 65,-

Espresso..... 45,-

Double Espresso..... 55,-

Kakao..... 55,-

Grønn te..... 55,-

\* Vann serveres gratis for alle gjester

# HUSETS VIN & ØL

와인 • 맥주

## RØD VIN

Glass / Flaske

Bourdic Heritage Merlot..... 135,- / 595,-

Valpolicella Classico..... 150,- / 675,-

Dosio Barbera D'Asti..... 165,- / 775,-

## HVIT VIN

Glass / Flaske

Passage du Sud  
Sauvignon Blanc..... 135,- / 595,-

Bourdic Heritage  
Chardonnay..... 135,- / 595,-

Raimund Prum Solitar  
Riesling Trocken..... 145,- / 650,-

## MUSSERENDE

Glass / Flaske

Freixenet Prosecco D.O.C..... 145,- / 635,-

## KOREANSK

Cass..... 129,-

## FATØL

Hansa Pilsner..... 110,-

Elvis Juice..... 149,-

Nøgne IPA..... 149,-

Nøgne Blanc..... 139,-

## CIDER

Pære Cider Sugarfree..... 119,-

Sjekk drikkemenyen for mer!