

Omma's Kitchen

Annyeonghaseyo! Eomma spreek je uit als Omma en betekent 'mama' in het Koreaans. Mama zijn, is toewijding oftewel 'devotion'. Devotion is het belangrijkste ingrediënt uit de Koreaanse keuken. Het land bewerken, zaaïen en oogsten of het bereiden van de heerlijke gezonde Koreaanse gerechten, alles wordt met dezelfde devotion gedaan. Omma's Kitchen brengt met pure en traditionele lokale producten Korea een stukje dichterbij.

Korean Tapas een mix van Koreaanse smaken 11

Combinaties van Koreaanse smaken geserveerd met sla en kimchi.

Poké Bowl (bulgogi +1) 9,9

Bibimbap een Koreaanse variant van de Hawaïaanse Poke Bowl. Rijst met verschillende soorten groente, daarover een pittige saus van gefermenteerde chilipasta, sojasaus en sesamololie. Alles door elkaar mixen en smullen maar! Kies je Topping: Spicy Chicken, Spicy Tofu, Spicy Shrimp.

Pork Belly (duurzaam & lokaal) 11

Weidevlees gegaard in een marinade van sojasaus, gember en sesamololie. Geserveerd met rijst en komkommer kimchi.

Korean Spicy Pork (duurzaam & lokaal) 11

Dwaejjigogi Bokkeum een zeer populair Koreaans gerecht. Roergebakken pork (weidevlees) gemarineerd in Gochujang, gember en knoflook. Geserveerd met rijst en komkommer kimchi.

Pajeon 7,5

Een hartige pannenkoek met lente ui, Aziatische bieslook en chilipepers met een pittige friszure dip.

Koreaanse Noodles 7,5

Japchea, glasnoodles van zoete aardappel met verschillende soorten groente en shiitake in een marinade van sojasaus en sesamololie.

Sushi 10

Ebi Tempura sushi (gefrituurde shrimp)

Portie Tteokbokki 6,2

Één van de meest populaire Koreaanse streetfood in Korea! Koreaans comfort food! Rijstcakes in een pittige saus van gochujang, gochugaru (chiliflakes) en sojasaus.

Portie Spicy Crispy Chicken 6,2

Vijf krokant gefrituurde vleugels en drumsticks geglaceerd in een pittige saus van Gochujang en knoflook.

Tip: Top combinatie met bier!