

메뉴 MENU



## Korean Kitchen Punk in Seoul

Tauch ein in die Welt von Miss Miu  
in Seoul in den späten 90er Jahren.

Geniesse köstliche koreanische  
Gerichte, leckere After-Work- &  
Pre-Dinner-Drinks & einen einzigartigen  
Abend in unvergleichlichem Ambiente.

Mit Miss Miu erlebst du einen  
Restaurantbesuch der anderen Art, mit  
vielen Überraschungen & noch mehr  
Emotionen.

Willkommen im Miss Miu.



vegetarian



vegan



guest favourite



FWG Foundation Spendenbeitrag



climate-friendly  
(Gerichte, die weniger als 629g  
CO<sub>2</sub>-Emissionen verursachen)

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Pouletfleisch.  
Alle Preise in CHF & inkl. MWST.

사회 공유

## Social sharing

LEICHTE KOREANISCHE VORSPEISEN - PERFEKT ZUM TEILEN.



### Nosan Night

**Pikante koreanische Suppe**  
mit Kimchi & Tofu 8.5

### Spring Dawn

**Frischer Blattsalat**  
mit gepickelten Gurken,  
Kohlrabi, Sprossen und  
Korean Granola 9.5

### Edamame

mit koreanischem Chili-Salz 7.5

### Unified Silla

**Frittierter Blumenkohl**  
glasiert mit Gochujang 12.5

### Late Sunset



### **Korean Fried Chicken**

glasiert mit Gochujang &  
Artisan Sauce 14.5

**NEW**

### Early Dawn

**Korean planted.chicken Tenders**  
glasiert mit Gochujang &  
Artisan Sauce 14.5

사회 공유

## Social sharing

**BAO BUNS:** Leichte, gedämpfte Brötchen, gefüllt mit leckeren Zutaten.  
**MANDUS:** Gebratene, koreanische Teigtaschen mit raffinierten Füllungen.

### Hyundai-ok

#### Bao Buns mit Bulgogi-Beef

Gedämpfte Brötchen gefüllt mit Bulgogi-Beef,  
roten Zwiebeln, gepickelten Gurken & Kimchi  
2 Stück 14.5



### Crispy Flowering

#### Bao Buns mit frittiertem Blumenkohl

Gedämpfte Brötchen mit koreanisch frittiertem Blumenkohl,  
dazu Miso, gepickelte Gurken & Korean Ssam Sauce  
2 Stück 12.5

### Terrarossa Sign

#### Mandus mit Gemüse

Gebratene, koreanische Teigtaschen mit Gemüse  
4 Stück 11.5

### Gentle Monster

#### Mandus mit Shrimps

Gebratene, koreanische Teigtaschen, gefüllt mit Shrimps  
4 Stück 12.5



# NEW

## 퓨전 스시

# Fusion Sushi

### King Oyster Mushroom Roll

Teriyaki Pilze, Avocado & gepickelter Kohlrabi  
2 Stück 5 | Rolle 18

### Flamed Salmon Roll

Salm, Gurke & Chipotle Dip  
2 Stück 6 | Rolle 22

### Ssam Samgak Roll

veganes Schnitzel, Eisbergsalat & Ssam Glaze  
2 Stück 5 | Rolle 18

### Sweetpotatoe Miso Roll

Sweet potato, Miso Veganaise, Röst- & Frühlingszwiebeln  
2 Stück 4.5 | Rolle 16

### Pink Kimchi Roll

Kimchi, Mango, gepickelter Kohlrabi & Pflaumensauce  
2 Stück 5.5 | Rolle 20

### Miss Vuna Roll

Vuna, Gurke, Quinoa & Miso Veganaise  
2 Stück 4.5 | Rolle 16

### Vegan Cali Roll

no shrimp, Avocado, veganes Tobiko  
2 Stück 5 | Rolle 18

### Korean Prawn Roll

Ebi Tempura, Avocado, Reiscracker & Teriyaki Sauce  
2 Stück 5 | Rolle 18

# NEW

## 퓨전 스시

# Fusion Sushi

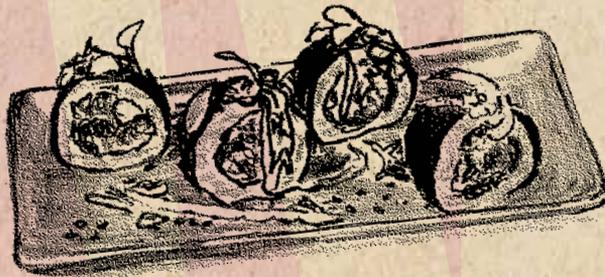
**GIMBAP:** Koreanische Reisrolle umhüllt mit getrocknetem Seealgenblatt & reichhaltig gefüllt mit Gemüse, Fleisch oder Fisch.

### Korean Japanese date 🌱 🍵

Ein delikater Sixpack aus Pink Kimchi-, Miss Vuna- & Ssam Sangak Rolls  
6er Platte **14.5**

### Korean Japanese lovers 🌱 🍵

Ein prickelner Mix aus Miso-, Pink Kimchi-, Vegan Cali- & Ssam Sangak Rolls  
8er Platte **19**



### Naughty Korean Secret 🍵

Ein geheimnisvolles Rollenspiel aus Sweetpotatloe Miso-, Pink Kimchi-, Flamed Salmon-, Korean Prawn-, Miss Vuna- & King Oyster Mushroom Rolls  
12er Platte **25**

비빔밥

# Bibimbap

**BIBIMBAP:** Beliebtes koreanisches Gericht mit Reis & viel Gemüse. Es wird in einer heißen Steinschale serviert & gart am Tisch zu Ende.

## Green Ansan



### **Bibimbap mit planted.chicken**

dazu Reis, Bohnen, Spinat, Karotten, Shiitake-Pilze, Frühlingszwiebeln, Sesamöl & Ei **32.5**



auf Wunsch vegan erhältlich

## Haeundae Surf

### **Bibimbap mit Poulet**

dazu Reis, Bohnen, Spinat, Karotten, Shiitake-Pilze, Frühlingszwiebeln, Sesamöl & Ei **32.5**

## Sue Say Me



### **Bibimbap mit Gemüse**

dazu Reis, geschmorter Rettich, Pilz-Bulgogi, Shiitake-Pilze, Bohnen, Spinat, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sesamöl & Ei **28.5**



auf Wunsch vegan erhältlich

## Silim Lights

### **Bibimbap mit Beef**

dazu Reis, Bohnen, Spinat, Karotten, Shiitake-Pilze, Frühlingszwiebeln, Sesamöl & Ei **34.5**



불고기

# Bulgogi

**BULGOGI:** Gebratene Fleischstreifen, die mit Kimchi & Reis, in einem Salatblatt eingerollt, gegessen werden.

## Yunai Sky

### **Bulgogi mit No Minced Meat**

dazu Reis, Sojasprossen,  
Frühlingszwiebeln, Kimchi,  
Salatblätter & Artisan Sauce **29.5**

## Jaman Mural

### **Bulgogi mit Poulet**

dazu Reis, Sojasprossen,  
Frühlingszwiebeln, Kimchi,  
Salatblätter & Artisan Sauce **31.5**

## Awoo Karaoke

### **Bulgogi mit Beef**

dazu Reis, Sojasprossen,  
Frühlingszwiebeln, Kimchi,  
Salatblätter & Artisan Sauce **33.5**



한국의 평화

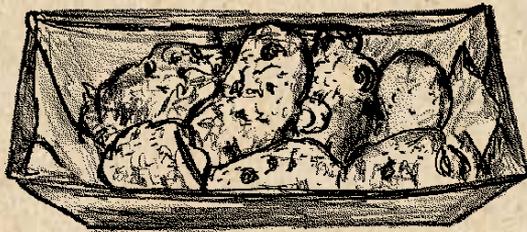
## Korean Fried

**KOREAN FRIED:** Unser Schweizer Poulet & der Blumenkohl von Bauern aus der Region werden nach koreanischer Art frittiert.

### Naughty Midnight Touch

#### **Korean Fried Chicken**

glasiert mit Gochujang,  
Sesam & Frühlingszwiebeln,  
dazu Fries & Artisan Sauce **30,5**



**NEW**

### Magic Midnight Touch

#### **Korean planted.chicken Tenders**

glasiert mit Gochujang,  
Sesam & Frühlingszwiebeln,  
dazu Fries & Artisan Sauce **29,5**

### Danyang in a Box

#### **Frittierter Blumenkohl**

glasiert mit Gochujang,  
Sesam & Frühlingszwiebeln,  
dazu Fries & Artisan Sauce **27,5**

### Tracks to Pyongyang

#### **Korean Chicken Burger**

mit Dirty Cheese Sauce, gepickelten  
Gurken, Rettich & Korean Ssam Sauce,  
dazu Fries & Miso Veganaise **29,5**

 auf Wunsch plant-based erhältlich

영양 수프

장난 꾸러기 그릇

# Nourishing Soups & Naughty Bowls

**Bunsan Deluxe**  

**Scharfe Tantanmen Ramen Soup  
mit plant-based Beef**

dazu homemade Miso Suppe, Sesampaste, Ingwer,  
Frühlingszwiebeln & Nori 26.5

**Gugudan o'Clock**

**Ramen Soup mit Porkbelly & Poulet**

dazu homemade Miso, Shiitake-Pilze  
& Frühlingszwiebeln 26.5

**Fried Chicken Bowl**

**Bowl mit Fried Chicken auf Reis**

dazu Edamame, Mango, Spiegelei,  
gepickelter Rotkabis, Rettich &  
Frühlingszwiebeln 26.5

**NEW Bigeon Bowl** 

**Vegane Bowl mit Reis**

Pilz-Bulgogi, Edamame, Mango,  
gepickeltem Rettich, Karotten,  
Rotkabis & Frühlingszwiebeln 25.5

**NEW Chaeso Lucky Bowl** 

**Bowl mit planted.chicken Tenders auf Reis**

dazu Edamame, Mango,  
gepickelter Rotkabis, Rettich &  
Frühlingszwiebeln 26.5



철 냄비

## Iron Pot

**IRON POT:** Viel Gemüse, Brühe & Süsskartoffel-Nudeln, serviert in einem Gusseisentopf. Der Iron Pot wird auf einem Gaskocher direkt auf deinem Tisch gekocht.

### Jackie's Market

#### Iron Pot mit Porkbelly & Shrimps

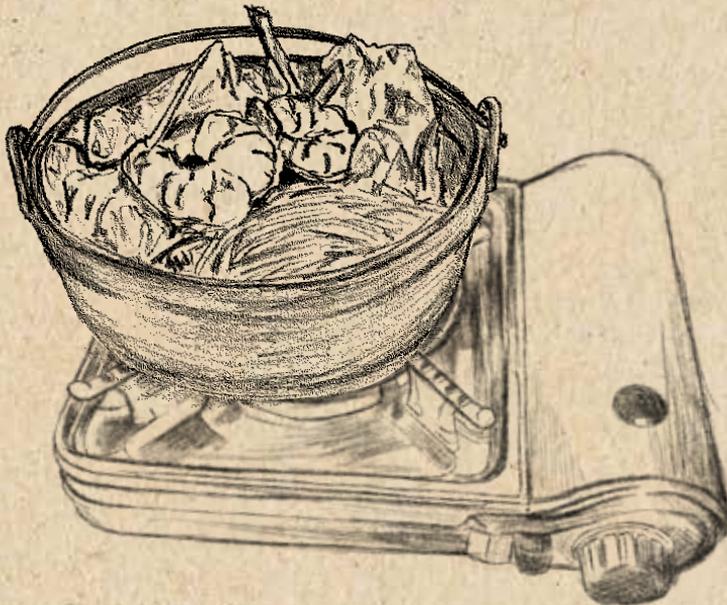
dazu homemade Miso Suppe,  
Süsskartoffel-Nudeln,  
Spinat, Palmherzen & Sojasprossen 33.5



### Us on Earth

#### Iron Pot mit Tofu-Sticks

dazu homemade Miso Suppe, Süsskartoffel-Nudeln,  
Spinat, Palmherzen & Sojasprossen 29



# 화난 치킨

## Upgrade your dish

DAS PLUS FÜR DEN GENUSS

### BEILAGEN

Reis	🌿	4
Bao Bun	🌿 🍷	4
Karotten-Kimchi	🌿 🍷	5
Gurken-Kimchi	🌿 🍷	5
Kohl-Kimchi	🌿 🍷	5
Eingelegter Rettich	🌿 🍷	5
Fries & Miso Veganaise	🌿	8.5

### SAUCEN

BBQ Sauce	🌿 🍷	2
Ponzu Sauce	🌿	2
Miso Veganaise	🌿 🍷	2
Artisan Sauce	🌿 🍷 ☆	2
Dirty Cheese Sauce		2



한국의 유혹

# Korean Temptation

## Ice Cream Lolly

Wähle aus drei von Hand  
angefertigten, knusprig  
überzogenen Glacé Pops:

- Blue Passion Fruit 5.5**  
- Red Joghurt Mango 5.5**
- Chocolate Cherry 5.5**



## Shiwon Flame 4 two

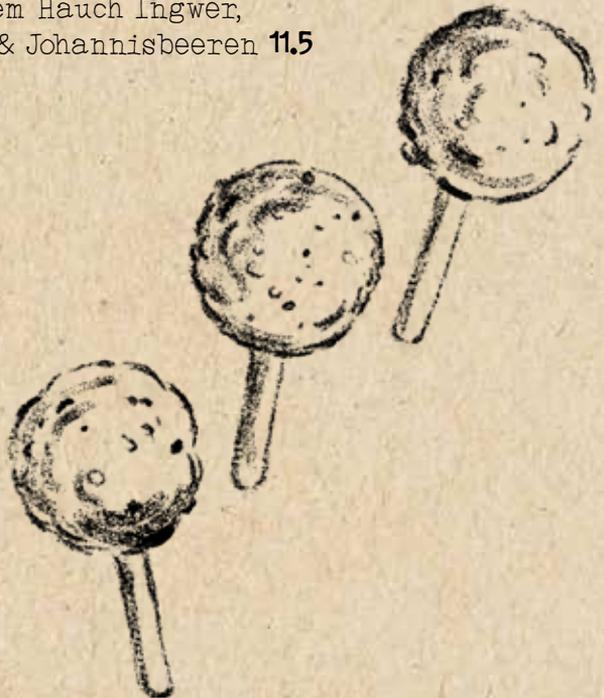
**Marshmallows selber rösten**

mit Schokolade, Crisps & Cookies 18.5

## Spoon Hill

**Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit einem Hauch Ingwer,  
Mangopüree & Johannisbeeren 11.5



빙수

# Shaved Ice

**Cat Cafe** 

**Shaved Ice & Oreos**  
mit Smarties & Kokosflocken 14

**Sulbing's Wonder**

 **Shaved Ice & Brownies**  
mit Bananen & Mandeln 14

**New Day Rooftop** 

**Shaved Ice in einer Melone**  
mit Mangosauce, Kokosschaum,  
Erdbeer Zauber & dunkler Schokolade 14

**Poppy's Garden**

**Shaved Ice & Blaubeeren**  
mit Schokoladenkuchen & Meringues 14



Miss  
my\*

# WE ARE SUSTAINABLE



## NEUTRAL SEIT 2022

Wir sind klimaneutral! Dafür machen wir 3 Dinge: **Wir messen unseren CO2-Fussabdruck**. Dann **reduzieren** wir so viele CO2-Emissionen wie möglich. Und schlussendlich **kompensieren** wir, was wir nicht reduzieren können. Das tun wir, indem wir Klimaprojekte von myclimate unterstützen.



## CLIMATE-FRIENDLY FOOD

Um unseren CO2-Fussabdruck möglichst klein zu halten, **kreieren wir klimafreundliche Menüs mit wenig Emissionen**.

In unserer Karte achtest du einfach auf das **Label "climate-friendly"**, das dir deine koreanischen Favourites mit niedrigem CO2-Fussabdruck kennzeichnet. Als klimafreundlich gelten übrigens alle Gerichte, die weniger als 629g CO2-Emissionen verursachen.



## ESSEN RETTEN MIT TGTG

Mit unserem langjährigen Partner Too Good To Go kämpfen wir an vorderster Front gegen Food Waste! **Als Food-Family konnten wir bereits über 100'000 Mahlzeiten vor dem Müll retten - das sind rund 163 Flüge von Zürich nach Tokyo.**

Lade auch du die Too Good To Go App herunter und rette zusammen mit uns Lebensmittel vor dem Müll!

Miss  
m14\*

# OUR HOMEMADE KIMCHI



## WAS IST KIMCHI

Kimchi nennt man in der koreanischen Küche **Gemüse, das durch Milchsäure fermentiert wird**. Und auch die Art und Weise dieser Zubereitung heisst Kimchi - eine traditionelle Art der Haltbarmachung.

**Wichtig ist: Kimchi gehört in Korea einfach dazu, zu jedem Menü.**



## WIE MACHEN WIR KIMCHI

Das **Gemüse wird mit einer Paste gemischt**. Die Paste machen wir aus typisch koreanischen Zutaten - aber das genaue Rezept bleibt geheim. **Dann lassen wir das Gemüse mit der Paste rund 12 Stunden stehen, damit alles gut ziehen kann**. So entsteht der unverwechselbare Geschmack von Kimchi.



## WIESO IST KIMCHI GESUND

Kimchi ist dank der Fermentation gesund: **Die Milchsäurebakterien sorgen für eine aktive Verdauung und eine gesunde Mikroflora im Darm**. Zudem sind dank der Zubereitungsart viele Nährstoffe und Vitamine im Kimchi drin - **eine optimale, gesunde Nahrungsquelle**.

# KOREAN ABC

## **Artisan Sauce**

Pikante Sauce mit Gochujang, einer fermentierten Paste aus Soja, Klebereis & Chili.

## **Bao Buns**

Leichte, gedämpfte Brötchen, gefüllt mit leckeren Zutaten.

## **Bibimbap**

Beliebtes koreanisches Gericht mit Reis, viel Gemüse & Ei. Es wird in einer heissen Steinschale serviert & gart am Tisch zu Ende.

## **Bulgogi**

Gebratene Fleischstreifen, die mit Kimchi & Reis, in einem Salatblatt eingerollt, gegessen werden.

## **Gimbap**

Koreanische Reisrolle umhüllt mit getrocknetem Seealgenblatt & reichhaltig gefüllt mit Gemüse, Fleisch oder Fisch.

## **Gochujang**

Fermentierte, scharfe Gewürzpaste aus Soja.

## **Iron Pot**

Viel Gemüse, Brühe & Süsskartoffel-Nudeln, serviert in einem Gusseisentopf. Der Iron Pot wird auf einem Gaskocher direkt auf deinem Tisch gekocht.

## **Kimchi**

Eingelegtes, scharfes Gemüse - hausgemacht im Miss Miu. Kimchi gehört in der koreanischen Küche einfach dazu.

## **Korean Granola**

Geröstete Haferflocken & Erdnüsse mit koreanischen Gewürzen & Dattelsirup.

## **Korean Ssam Sauce**

Würzig scharfe Sauce, auf Basis einer Paste aus fermentierten Sojabohnen & Chili.

## **Mandus**

Gebratene koreanische Teigtaschen mit raffinierten Füllungen.

## **Miso Veganaise**

Vegane Mayonnaise, verfeinert mit japanischer Miso-Paste.

## **Ramen Soup**

Klassische, japanische Nudelsuppe.

## **Sriracha Dip**

Scharfe, thailändische Chili-Sauce.