

메뉴
M
E
N
U



**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.



 **vegetarisch**  **vegan**  **guest favourite**

 **FWG Foundation Spendenbeitrag**

 **climate-friendly**
(dishes that cause less than
629g CO2 emissions)

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



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**

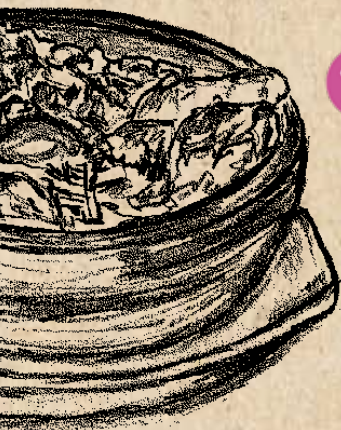


auf Wunsch vegan erhältlich

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

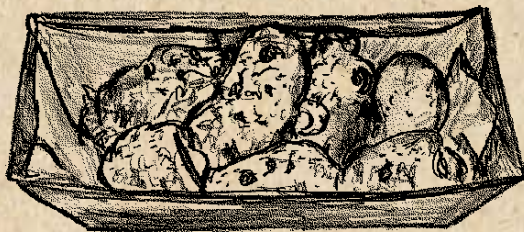
Korean Fried

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

장난 꾸러기 그릇

Naughty Bowls

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**



화난 치킨

Upgrade your dish

DAS PLUS FÜR DEN GENUSS

BEILAGEN

Reis	🌱	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



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**.

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



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.