

SEOUL HOUSE

Kosher Korean Cuisine

🌶️ Spicy
🌿 Vegetarian with Vegan Option
🌱 Vegan
🐟 Fish
🌾 All Dishes are Gluten-Free

ALLERGY NOTE: Food/utensils may have come in contact with gluten, fish, and/or soy

🌿 **Chapchae** 65 ₪

Korean glass noodles, sesame oil and stir fried vegetables in chapchae sauce

🌶️ 🌿 **Bibimbap** 58 ₪

Steamed rice bowl with vegetables, fried egg, and gochujang sauce

🌿 **Kimbap** 58 ₪

Korean sushi with sesame seasoned rice, Korean style omelette, cucumber, carrot, spinach, and sweet Korean pickled radish

🌶️ 🌿 **Spicy Tteokbokki** 63 ₪

House make thick and chewy traditional Korean rice cakes in spicy KOKO gochujang sauce

🌿 **Sweet Tteokbokki** 63 ₪

House made thick and chewy traditional Korean rice cakes in date syrup and KOKO soy sauce

🌶️ 🌿 **Sweet and Spicy Tteokbokki** 65 ₪

House made thick and chewy traditional Korean rice cakes in KOKO gochujang sauce sweetened with date syrup

🌿 **Tofu Jorim** 65 ₪

Spicy marinated tofu in our house made sauce mixed with stir-fried mushrooms, onions, and peppers, on a bed of fresh leafy greens

🐟 **Miso soup** 35 ₪

Doenjang miso, tofu, potato, zucchini, and green onions in a fresh fish stock

🐟 **Grilled Salmon** 83 ₪

Fresh salmon marinated in our house sauce on top of leafy greens with steamed rice on the side

🌿 **SeJeongGwa** 20 ₪

Korean ice tea with ginger and cinnamon



Banchan (Side Dishes)

🌿 **Refreshing Seaweed Salad** 20 ₪

Soaked wakame seaweed, cucumbers, carrots, and onions with a rice vinegar & soy sauce dressing

🌶️ 🌿 **Spicy Seaweed Salad** 20 ₪

Soaked wakame seaweed, cucumbers, carrots, and onions with a rice vinegar, gochujang, and soy sauce dressing

🌿 **Seasoned Zucchini** 15 ₪

Sliced zucchini seasoned with fresh garlic, sesame oil, and soy sauce

🌿 **Seasoned Bean Sprouts** 15 ₪

Blanched bean sprouts seasoned with fresh garlic, sesame oil, and soy sauce

🌶️ 🌿 **Kimchi** 15 ₪

Napa cabbage fermented in salt and spices, a traditional Korean side dish

🌿 **Steamed Rice** 15 ₪

Steamed white rice

SEOUL HOUSE

Kosher Korean Cuisine

🌿 צמחוני עם אפשרות טבעונית 🐟 דגים 🌿 טבעוני 🌶️ חריף 🚫 כל המנות ללא גלוטן

הערת אלרגיה: ייתכן שאוכל/כלים באו במגע עם גלוטן, דגים ו/או סויה



בנצ'אן (בצד)

- צ'פצ'ה** 🌿
 אטריות זכוכית קוריאניות, שמן שומשום וירקות מוקפצים ברוטב צ'פצ'ה
- ביבימבאפ** 🌶️
 קערת אורז מאודה עם ירקות, ביצה מטוגנת ורוטב גוצ'וג'אנג
- קימבאפ** 🌿
 סושי קוריאני עם אורז מתובל שומשום, חביתה בסגנון קוריאני, מלפפון, גזר, תרד וצנון קוריאני מתוק כבוש
- טוקבוקי חריף** 🌶️ 🌿
 בית להכין עוגות אורז קוריאניות מסורתיות גוצ'וג'אנג חריף KOKO עבות ולעיסות ברוטב
- טוקבוקי מתוק** 🌿
 עוגות אורז קוריאניות מסורתיות עבות ולעיסות KOKO בסירוף תמרים ורוטב סויה
- טוקבוקי חריף ומתוק** 🌶️ 🌿
 עוגות אורז קוריאניות מסורתיות עבות ולעיסות גוצ'וג'אנג ממותקת בסירוף KOKO ברוטב תמרים
- טופו ג'ורים** 🌿
 טופו כבוש חריף בבית שלנו ברוטב מעורבב עם פטריות מוקפצות, בצל ופלפלים, על מצע של עלים טריים
- מרק מיסו** 🐟
 דואנג'אנג מיסו, טופו, תפוחי אדמה, קישואים ובצל ירוק בציר דגים טרי
- סלמון בגריל** 🐟
 סלמון טרי כבוש ברוטב הבית שלנו על גבי עלים ירוקים עם אורז מאודה בצד
- סג'ונגוה** 🌿
 קרח קוריאני עם ג'ינג'ר וקינמון

- סלט אצות מרענן** 🌿
 אצות וואקמה מושרות, מלפפונים, גזר ובצל עם רוטב חומץ אורז ורוטב סויה
- סלט אצות חריף** 🌶️ 🌿
 אצות וואקמה מושרות, מלפפונים, גזר ובצל עם רוטב חומץ אורז, גוצ'וג'אנג ורוטב סויה
- קישואים מתובלים** 🌿
 זוקיני פרוס מתובל בשום טרי, שמן שומשום ורוטב סויה
- נבטי שעועית מתובלים** 🌿
 נבטי שעועית מולבנים מתובלים בשום טרי, שמן שומשום ורוטב סויה
- קימצ'י** 🌶️ 🌿
 כרוב נאפה מותסס במלח ותבלינים, תוספת קוריאנית מסורתית
- אורז מאודה** 🌿
 אורז לבן מאודה