

MOKJA'S BOSEOT JEONGOL MENU

Mokja biedt de plantaardige champignons hotpot menu aan ter kennismaking met de Koreaanse keuken.

Op aanvraag kunnen we meerdere gerechten voorstellen voor een uitgebreider aanbod en houden we rekening met voedingsvoorkeuren en allergenen.

COMBINEER MET ONZE FEESTELIJKE HAPJESMENU

Voor een Koreaanse avond kan je ter aanvulling of als voorafje enkele hapjes selecteren uit onze [hapjesmenu](#).

PRAKTISCH

Bestellen kan best minimum 5 dagen op voorhand, door te mailen aan info@mokja.be. Afhaal @[Mokja](#), Wiedauwkaai 23j, 9000 Gent.

ALLERGENEN

- ⓪ vis
- ⓪ **schaaldieren**
- ⓪ soja
- ⓪ gluten
- ⓪ mosterd
- ⓪ ei
- ⓪ **sesamzaad**
- ⓪ nachtschade



MOKJA'S BEOSEOT JEONGOL MENU**40€ pp****JEONGOL kook de hotpot aan tafel met alle ingrediënten samen**

hotpot van tofoe, assortiment champignons van Padoo, seizoensgroente, gemalen perillazaden, sojasaus, look, prei, perilla olie

BANCHAN eet tussendoor van de bijgerechtjes en rijst**GAJI NAMUL**

gestoomde aubergine met sojasaus, perilla olie, chili

BAECHU SSAM & SSAMJANG

gestoomde kool om rijst in te wrappen
gefermenteerde sojabonen- en chilisaus

KIMCHI

gefermenteerde groente

JAPGOKBAP

multigranenrijst

EXTRA BIJGERECHTEN (per 2p)**GIM GUI**

gegrild zeewier

5€**JAPCHAE**

gebakken glasnoedels met groenten

15€**GAMJAJEON**

pannenkoek van aardappel
soja dipsaus, gepekelde ui, chili

15€**KOREAANSE DRANK****CASS 4,5%**

licht blonde pils

3€**SOJU 17,2°, 35 cl**

gedistilleerde sterke drank van granen en rijst

15€