



Gogogi uses **Happy Meat** .
Happy Meat will also make you happy.

Gogogi uses **No MSG**.
No MSG will also keep you healthy.



Happy Meat  (**Freilandhaltung**) means free-range meat from animals that are raised at an organic farm only. Our meat contains no genetically modified ingredients at all. To provide our customers with fresh meals our supplier daily delivers the meat immediately after preparation and cutting. Our supplier ensures the highest hygienic standards and preparation by qualified employees.

VORSPEISEN **APPETIZERS**

A01 해초 샐러드 [Haecho Salad] SM

; Wakame, Zwiebel, Karotte, Gurke, Lauchzwiebel, Sesamöl, Sesam



Kalter Algensalat

Süß-saurer Salat mit Algen

Sweet and sour salad with seaweed.

🌱 Vegan 5

A02 골뱅이 무침 [Golbaeng-i Muchim] ^{W, SM}

; Meeresschnecken, Kohl, Karotte, Gurken, Zwiebel, Lauchzwiebel, Salat, hausgemachte Birnen-Chillipaste, Sesamöl, Sesam



Kalter Würziger Meeresschneckensalat

🌱 Pesco Vege 6.5

Dieses Gericht kombiniert saftige Meeresschnecken mit einer gestiftelten Gemüse Mischung und roten Chiligewürzen.

This dish is made by mixing chewy sea snails with a variety of julienned vegetables and red chili-based seasonings.

A03 두부 김치 [Dubu Kimchi] ^{F, K, SM, SY}

; Hausgemachtes Kimchi, Tofu, Zwiebel, Lauchzwiebel, Sesamöl, Sesam



gebratenem Kimchi mit Tofu

🌱 Vegetarian 6

Sachte angebratenes Kimchi (hausgemacht) mit frischem Tofu.

Wellaged sour kimchi(made from gogogi) stir-fried and served with tofu.

A04 계란국 [Gyeran Guk] ^{E, SY, SM, (F)}

; Ei, Garnele (oder Pilz), Shiitake, Tofu, Zwiebel, Lauchzwiebel, Gemüsebrühe, Sesamöl, Sesam



Heiße Eiersuppe

Heiße Eiersuppe mit koreanischer Sojasauce und Sesamöl.

Warm egg soup flavored with Korean soy sauce and sesame oil

mit Garnelen

🌱 Pesco Vege 5.5

mit Champignons

🌱 Vegetarian 5

KOREANISCHE PFANNKUCHEN

KOREAN PANCAKES

P01 동래파전 [dongrae pajeon] ^{E, GW, K, W, SM}

; Tintenfisch, Garnelen, Cayenne-Pfefferschoten, Ei, Mehl, Frühlingzwiebel, hausgemachte Sojasoße



Herzhafter Pfannkuchen mit Meeresfrüchten und Frühlingzwiebeln

🌱 Pesco Vege 12

Meeresfrüchte und gehackte Zwiebeln werden in einen Mehlteig gemischt und gebraten. Auf dem Dongrae-Markt in Busan gilt Pajeon bei Händlern und Marktbesuchern seit jeher als Spezialität.

Seafood and cut onions are mixed in a flour dough and fried to a hearty dish. In Korea, Pajeon has been a delicacy for decades, especially in the Dongrae market in Busan city where it has always been popular with salesmen and visitors.

P03 야채전 [ya chae jeon] ^{GW, SM}

; Zwiebel, Zucchini, Karotte, Süßkartoffel, Mehl, hausgemachte Sojasoße



Gemüse-Pfannkuchen

🌱 vegan 7

Verschiedene Gemüsesorten werden mit Teig vermischt und zu einem Pfannkuchen herausgebacken.

A selection of vegetables are mixed into a flour batter and panfried into a delicious vegan pancake.

P02 김치전 [kimchi jeon] ^{F, GW, K, SM}

; Hausgemachtes Kimchi, Zwiebel, Mehl, hausgemachte Sojasoße



Kimchi-Pfannkuchen

🌱 Vegetarian 9.5

Lange fermentierte, hausgemachte Kimchi-Streifen werden mit Teig gemischt und zu einem Pfannkuchen herausgebacken.

Slices of well-fermented homemade kimchi are mixed into a flour batter and panfried into a delicious pancake.

P04 버섯전 [beoseot jeon] ^{E, GW, SM}

; Austernpilz, Shiitake, Lauchzwiebel, Cayenne-Pfefferschoten, Ei, Mehl, hausgemachte Sojasoße



Pilz-Pfannkuchen

🌱 Vegetarian 7.5

Verschiedene Pilzsarten werden in Scheiben geschnitten, in einen Teig gemischt und zu einem vegetarischen Pfannkuchen herausgebacken.

A selection of sliced mushrooms is mixed into a flour batter and panfried into a delicious vegetarian pancake.

K01 돌솥 비빔밥 [dolsot bibim:bap] ^{G, (E, SM, SY)}



; Reis, in Sojasoße eingelegtes Rindfleisch, Ei, Karotte, Sojasprossen, Gurke, Salat, hausgemachte Birnen-Chillipaste oder Zitronen Sojasoße

Reis mit gehacktem Rindfleisch und verschiedenem Gemüse in heißem Steintopf 10.9

Auf weißem Reis werden Rinderhack, fünf verschiedene Gemüsesorten und ein rohes Ei angerichtet und mit zusätzlicher Chilipaste serviert. Im Steintopf brutzelt der Reis weiter wodurch am Boden eine knackig knusprige Reiskruste entsteht.

The ingredients are served with a raw egg, ground beef and various vegetables in a heated stone pot. The crispy rice layer at the bottom of the stone pot is a must feature for every Dolsot Bibimbap.

mit Sojasoße eingelegter Shiitake und Ei ● Vegetarian 10.5
mit Sojasoße eingelegter Shiitake und Tofu ● Vegan 10.5

K02 잡채 [jap:chae] ^{G, SM}

; Glasnudeln, in Sojasoße eingelegter Shiitake, Austernpilz, Sojasprossen, Gurke, Karotte, Zwiebel, hausgemachte Sojasoße, Sesamöl



Glasnudeln mit gebratenem Gemüse ● vegan 9.9

Japchae ist ein Gericht, das in der Joseon-Dynastie (1392-1910) häufig dem König als Geschenk gebracht wurde. Heute wird Japchae zumeist an Festtagen und zu besonderen Anlässen angerichtet.

Japchae was often brought as a gift to the kings of the Joseon Dynasty (1392-1910). Today it is usually served on festive days and special occasions.

mit in Sojasoße eingelegtem Rindfleisch Ⓞ 12.5

K04 찜닭 [jjim dak] ^G

; in Sojasoße eingelegtes Hühnchen, Glasnudeln, Karotte, Zwiebel, Kohl, Kartoffel, Lauchzwiebel, Cayenne-Pfefferschoten, hausgemachte Gemüsebrühe



In Sojasoße eingelegtes Hühnerfleisch mit Glasnudeln und zahlreichem Gemüse. 10.9

Für Jjim Dak wird in Sojasoße eingelegtes Hühnerfleisch gemeinsam mit Glasnudeln und Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Lauchzwiebel, Sesamöl und Cayenne-Pfefferschoten in einer hausgemachten Gemüsebrühe zubereitet. Jjim Dak stammt aus den traditionellen Märkten in Andong, wo es seit den 1980er Jahren auf gleiche Weise zubereitet wird. Die süßliche Sojasoße macht das Gericht zu einem Genuss für jung und alt.

Jjim Dak uses soy sauce-marinated chicken and glass noodles in combination with potatoes, carrots, onions and spring onions as well as sesame oil and red pepper in a homemade vegetable broth. The dish is originally from Andong, where it has been enjoyed since the 1980s. Thanks to the soy sauce base Jjim Dak is popular with young and old costumers.

K05 닭매운찜 [dak:maeun:jjim] ^{G, SY}



; in hauseigene Gewürzmischung eingelegtes Hühnchen, Kartoffel, Karotte, Zwiebeln, Lauchzwiebel, Cayenne-Pfefferschoten, hausgemachte Gemüsebrühe

Geschmorte Hühnerfleisch- und Kartoffelstücke mit ausgewähltem Gemüse in pikanter Soße. 10.9

Mundgerechte Hühnerfleisch- und Kartoffelstücke werden in einer würzigen Soße aus Cayenne-Pfefferschoten und einer hausgemachten Gemüsebrühe geschmort. Das pikante Gericht ist fertig, wenn nur noch so viel Flüssigkeit übrig ist, dass die Zutaten damit bedeckt werden.

Bite-sized chicken and potato pieces are steamed in a red pepper paste sauce and homemade vegetable broth until all ingredients are comfortably sitting in a flavorful stew.

K06 오징어 덮밥 [ojingeo deop bap] ^{G, W, SM, SY}

; in hauseigene Gewürzmischung eingelegter Tintenfisch, Karotte, Zwiebeln, Lauchzwiebel, Cayenne-Pfefferschoten, Reis, Salat



Gebratener, marinierter Tintenfisch in hauseigener Gewürzmischung mit verschiedenem Gemüse und Reis. ● Pesco Vege 10

In pikanter Soße marinierte Tintenfischringe, garniert mit Zwiebeln und Karotten, werden kurz angebraten und mit frischem Reis serviert. Dieses fettarme und proteinreiche Gericht ist besonders unter figurbewussten Genießern populär.

Marinated spicy squid rings are garnished with onions and carrots and stir-fried and served with fresh rice. This low in fat and high in protein dish is especially popular with weight-watching gourmet costumers.

SUPPEN

SOUPS

S01 김치찌개 [kimchi jjigae] ^{F, G, K, SM, SY}

; Hausgemachtes Kimchi, Shiitake, Tofu, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Gemüsebrühe



Kimchi-Eintopf mit Schweinenackeln ^G 10.9

Für Kimchi Jjigae wird Koreas beliebteste, gegorene Speisebeilage zusammen mit Schweinefleisch in einer Gemüsebrühe zu einem pikanten Eintopf angerichtet. (2013 wurde die Kimchi-Herstellung in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen.)

Kimchi Jjigae uses Korea's most famous fermented food, kimchi, in combination with pork and vegetable broth to serve a spicy stew. (In 2013, Kimchi-Making-Culture was added to the UNESCO list of the Intangible Cultural Heritage of Humanity).

mit Thunfisch ^K ^G Pesco Vege 11.9

S02 된장찌개 [doen:jang jjigae] ^{G, SY}

; Sojabohnenpaste, Tofu, Champignon, Shiitake, Kartoffel, Zucchini, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Gemüsebrühe



Eintopf mit Sojabohnenpaste und Schweinenackeln ^G 10.9

Doenjang ist sowie Sojasoße und Cayenne-Chillipaste eine traditionell gegorene Speise, die in der koreanischen Küche nicht fehlen darf. Die Sojabohnenpaste wird aus fermentierten Bohnen gewonnen und ist wegen ihrer krebsbekämpfenden Eigenschaft als Gesundheitsprodukt beliebt.

Doenjang is, together with soy sauce and red pepper paste, one of Korea's most famous fermented foods. It is a necessity in the Korean cuisine. Made from fermented beans it is celebrated as a well-being food with anti-cancer qualities.

mit Garnelen und Tintenfisch ^{K, W} ^G Pesco Vege 11.9
ohne Schweinenackeln, Meeresfrüchte ^G Vegan 10

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHS

H01 야채전골 [yache jeongol] ^{GW, SY}

; Glasnudeln, Kräutersaitlinge, Austernpilz, in Sojasoße eingelegter Shiitake, Champignons, Tofu, Chinakohl, Zucchini, Auberginen, Karotte, Cayenne- und grüne Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, hausgemachte Sojasoße, Gemüsebrühe



Gemüse-Schmortopf ^G Vegan 16.9
(Preis pro Person - Mindestbestellung 2 Personen)

Yache Jeongol ist ein Gericht, bei dem diverse Zutaten in einer Brühe zubereitet werden. Für gewöhnlich wird das Gericht in einem großen Topf für mehrere Personen angerichtet.

For Yache Jeongol various vegetables are cooked in a flavorful broth. Traditionally, families would eat from one large pot.

extra Sojasoße eingelegtes Rindfleisch ^G 5

S03 독배기 불고기 [ttukbaegi bul:gogi] ^{G, SM}

; in hausgemachte Sojasoße eingelegtes Rindfleisch ^G, Glasnudeln, Austernpilz, Champignons, Karotte, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Sesamöl, hausgemachte Gemüsebrühe



Reichhaltiges Rindfleischgericht mit verschiedenen Pilzen, zahlreichem Gemüse und Reis. 12

Für dieses Gericht wird bestes Rindfleisch in hausgemachter Sojasoße mariniert und in einem traditionell koreanischen Tontopf zubereitet um ein reiches und vollmundiges Aroma zu erzeugen. Die aus dem BULGOGI und dem ausgewählten Gemüse gewonnene Brühe vermischt sich mit unserer Sojasoße zu einer reichhaltigen Suppe, die zusammen mit Reis ihren vollen Geschmack entfaltet.

Ttukbaegi bulgogi uses finest beef (pre-marinated in homemade soy sauce) and an assortment of mushrooms and vegetables in a traditional Korean clay pot. The ingredients produce a rich and aromatic soup that is best combined with a bowl of fresh rice.

S04 순두부 찌개 [sundubu jjigae] ^{E, G, SY}

; Weicher Tofu, Austernpilz, Ei, Zucchini, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Gemüsebrühe



Scharfer Eintopf aus weichem Tofu mit Schweinefleisch ^G 10.5

Sundubu Jjigae wird mit weichem Tofu, Schweinenackeln (oder Meeresfrüchten) und Gemüse in einer hausgemachten aromatischen Brühe zubereitet. Die Zutaten werden direkt in unserem heißen Steintopf köchelnd serviert und sind deswegen ein perfektes Gericht für einen Kater.

Sundubu Jjigae is made with soft tofu, various vegetables, egg, pork (or Seafood) and Korean chilli powder. The dish is assembled and cooked directly in the serving hot pot which is delivered while still boiling hot. Creamy taste of soft tofu in spicy broth makes it an ideal dish for hangover.

mit Garnelen und Tintenfisch ^{K, W} ^G Pesco Vege 11.9

H02 해물탕 [Haemul-tang] ^{F, GW, K, W, SY}

; Miesmuschel, Seelachsfilet, Tintenfisch, Garnele, Kräutersaitlinge, Austernpilz, in Sojasoße eingelegter Shiitake, Tofu, Rettich, Cayenne- und grüne Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, hausgemachte Sojasoße, Gemüsebrühe



Meeresfrüchte-Eintopf ^G Pesco Vege 19.5
(Preis pro Person - Mindestbestellung 2 Personen)

Haemul-tang ist ein traditioneller koreanischer Eintopf, der aus vielen Arten von Meeresfrüchten und Gemüse mit Brühe besteht.

Haemul-tang is a traditional Korean stew made of many kind of seafood and vegetables with a broth.

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHS

H03 불고기 [bul:gogi] ^{G, SM}

; in hausgemachte Sojasoße eingelegtes Rindfleisch , Glasnudeln, Brauner Kräuter-Seitling, Champignons, Karotte, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Sesamöl, hausgemachte Gemüsebrühe



Gegrilltes eingelegtes Rindfleisch 19.9
(Preis pro Person - Mindestbestellung 2 Personen)

Bulgogi kann je nach Provinz und Bezirk unterschiedlich aussehen und schmecken. Gogogis Bulgogi bietet eine moderne Seoul-Version an, die mit hausgemachter Gemüsebrühe zubereitet und mit einer fruchtigen Sojasoße serviert wird.

Depending on provincial customs, Bulgogi's taste varies. Gogogi's Bulgogi is a Seoul-style recipe with a fruity soy sauce and a homemade vegetable broth.

H04 제육고기 [jeyuk gogi] ^{G, SM, SY}

; in hauseigene Gewürzmischung eingelegter Schweinenacken , grüne Pfefferschoten, Karotte, Zwiebeln, Kohl, Lauchzwiebel



Gebrautes Schweinefleisch 18.9
(Preis pro Person - Mindestbestellung 2 Personen)

Für Jeyuk Gogi wird Schweinenacken in Ingwersaft und Gewürzkonzentrat eingelegt. Dieser Reifeprozess ermöglicht einen pikant süßlichen Geschmack und man isst das Fleisch indem man es in Salatblätter einwickelt.

Jeyuk Gogi is pork neck marinated in ginger juice and red pepper seasoning, which delivers a spicy sweet taste and is best enjoyed wrapped in fresh letters.

H05 오삼 불고기 [O-sam Bulgogi] ^{G, SM, SY}

; in hauseigene Gewürzmischung eingelegter Schweinenacken , Tintenfisch, Kohl, grüne Pfefferschoten, Karotte, Zwiebeln, Lauchzwiebel



Gebrauter Tintenfisch und Schweinenacken Bulgogi 18.9
(Preis pro Person - Mindestbestellung 2 Personen)

Für O-sam Bulgogi wird Schweinenacken und Tintenfisch in Ingwersaft und Gewürzkonzentrat eingelegt. Dieser Reifeprozess ermöglicht einen pikant süßlichen Geschmack und man isst das Fleisch indem man es in Salatblätter einwickelt.

O-sam bulgogi is pork neck and squid marinated in ginger juice and red pepper seasoning, which delivers a spicy sweet taste and is best enjoyed wrapped in fresh letters.

H06 삼겹 고기 [sam:gyeop gogi] ^{G, SM, SY}

; Schweinebauch , Kimchi mit Butter, Champignon, Kartoffel, gewürzte Sojasprossen, Zwiebel



Gegrillter Schweinebauch 18.9
(Preis pro Person - Mindestbestellung 2 Personen)

Samgyeop Gogi bezeichnet eine Schweinebauchpartie aus drei Lagen Fleisch und Fett. Das mit reichlich Gemüse angerichtete Fleisch ist das beliebteste Grillgericht in Korea.

Samgyeop Gogi means three layers of pork belly meat. It is the most popular barbecue dish in Korea.

H07 닭갈비 [dak:galbi] ^{G, SM, SY}

; in hauseigene Gewürzmischung eingelegtes Hühnchen, Karotte, Zwiebeln, Kohl, Süßkartoffel, Lauchzwiebel, Cayenne-Pfefferschoten, Sesamöl,



Traditionelles Pfannengericht aus eingelegtem Hühnerfleisch und ausgewähltem Gemüse. 18.5
(Preis pro Person - Mindestbestellung 2 Personen)

Eingelegtes Hühnerfleisch wird in hauseigener Gewürzmischung aus Cayenne-Pfeffersoße mit grünen Pfefferschoten, Karotten, Kohl, Zwiebeln und Lauchzwiebeln zubereitet. Dakgalbi ist ein traditionelles Pfannengericht aus der östlich gelegenen Gangwon Provinz, wo es am liebsten gemeinsam mit Freunden und Familie geteilt wird.

Marinated chicken in a homemade red pepper paste sauce is stir-fried with green pepper, carrots, cabbage, onion and spring onion. Dakgalbi is a local dish from Gangwon Province on the Korean east coast where it is enjoyed with good friends and family.

EXTRAS

EXTRAS

공기밥 [gonggi bap]	Reis	/ Rice	1
반찬 [ban chan]	Beilage	/ Side Dish	1.5
김치 [kimchi]	Kimchi (hausgemacht)		3.5
포장김치 [kimchi]	Kimchi in Glasflasche (zum mitnehmen)		8
	250g		

* Allergene Kennzeichnung

E Ei/ Egg, EN Erdnüsse/ Peanuts, F Fisch/ fish, G Gluten/ Gluten, GW Gluten (Weizen)/ Gluten (Wheat), K Krebstier/ Crustacea, W Weichtiere/ molluscan, L Laktose/ Lactose, SM Sesam/ Sesame, SY Soja/ Soy, GE Gerste/ Gerste

GETRÄNKE

BEVERAGES

물 [mul]	Wasser Water		
Vöslauer (Prickelnd / ohne)		0,33 L	3.0
Vöslauer (Prickelnd / ohne)		0,75 L	6.0
차 [cha]	Tee Tea		
유자차 [yuja cha]	Koreanischer Zitronentee	0,2 L	3.0
매실차 ¹ [mae sil]	Koreanischer Pflaumetee	0,2 L	3.0
자스민차 ¹ [jasmin]	Jasmintee	0,2 L	3.0
녹차Bio [nokcha bio]	Grüner Tee Bio	0,2 L	3.0
생강차 [senggang cha]	Frischer Ingwertee	0,3 L	3.5
민트차 [mint cha]	Frischer Pfefferminztee	0,3 L	3.5

음료 [um ryo]	Alkoholfreie Getränke Soft Drinks		
Coca Cola ^{1,2,4}		0,33 L	3.0
Coca Cola Zero ^{1,2,4}		0,33 L	3.0
ChariTea (Lemonaid Limette)		0,33 L	3.5
Apfelsatfschorle Bio		0,33 L	3.0
Crushed Pear (갈아만든 배)		0,23 L	3.5
Aloe Vera (알로에)		0,5 L	4.5

맥주 [meg ju]	Bier Beer		
Hite (하이트) ^{GE}		0,33 L	4.0
Tiger ^{GE}		0,33 L	4.0
Asahi ^{GE}		0,33 L	4.0
Kirin ^{GE}		0,33 L	4.0

와인 [wain]	Wein Wine		
Weiß White		0,1 L / Flasche	
Riesling/ Matthias Gaul/Terrain Calcaire/ 2018, Deutschland		4.0 /	24 (0,75L)
Chardonnay/ Ardèche/Louis Latour/2016, Frankreich		5.3 /	32 (0,75L)
Grauburgunder/ Weingut Gaul/Pfalz/ Deutschland		3.0 /	25 (1L)
Riesling/ Dr. Loosen/ Blauschiefer/ Mosel/ Deutschland		5.3 /	32 (0,75L)
Rot Red			
Rioja/ Bodegas Navajas/ Spanien		3.0 /	18 (0,75L)
Cabernet Sauvignon/Pablo Claro/ Spanien		5.0 /	30 (0,75L)
Terre di Montelusa/Brindisi doc riserva/ Italien		4.0 /	24 (0,75L)
Rosé Rosé			
Villa Sandi, Rosasto, Sparkling/ Italien		3.0 /	18 (0,75L)
Pino_ & Co, Weingut Dreißigacker / 2018, Deutschland		5.5 /	33 (0,75L)
Crémant Champagner			
Grande cuvee 1531 brut /Crémant Brut/ Frankreich		6.0 /	36
Weinschorle		6.0 (0,2L)	-

GOGOGI SPEZIAL GETRÄNKE

아이스 티 [ais ti]	Eistee Ice Tea	0,3 L
Yuja Eistee (Honig Yuja, Zitrone)		4.5
Oh! Tee (Hibiscus blend, Beere)		4.5
Maesil Eistee (Koreanisch Pflaume, Lime)		4.5
Sujeong Gwa (Cinnamon, Apfel, Ingwer, Honig)		4.5
Grüner Eistee ¹		3.5
Jasmin Eistee ¹		3.5

칵테일 [cacktail]	Cocktails Cocktails	0,3 L
Yujatron Soju (Soju, Honey yuja, Lemon, Tonic water)		8.5
Maesil Soju (Soju, Honey korean plum, Lime, Tonic water)		8.5
Aperol Spritz (Aperol, Procecco, Soda) ^{2,4}		6.5
Hugo Prosecco (Hollunderblüte, Soda)		6.5

KOREANISCHE GETRÄNKE KOREAN DRINKS

한국술 [Hankuk Sul]		
Koreanischer Alkohol Korean Drinks		4cl /Flasche
참이슬 [cham: i seul] 19,5% (360ml)		2.0 / 10
설중매 [seol jung me] 14% (380ml)		3.0 / 15
복분자 [bok bun ja] 13% (375ml)		5.0 / 25
일품진로 [il pum jinro] 25% (375ml)		5.5 / 28
인삼주 [in sam ju] 28%		5.5 / -
막걸리 [makgeolli] 6% (750ml)		10
삼총사 [sam chong sa] ; Soju drei Musketiere		9.0 (3 glas)
(= cham i seul + seol jung me + bok bun ja)		

참이슬 [cham: i seul] is one of the most prominent alcoholic beverages in Korea. Soju goes especially well with grilled meat, raw fish and mild depressions.

설중매 [seol jung me] is a traditional Korean plum wine, sweet in taste and pleasant in flavor. It goes well with spicy dishes and flirtatious remarks.

복분자 [bok bun ja] is a Korean fruit wine made from wild and/or cultivated bokbunja (Korean black raspberry) and believed to promote male sexual stamina.

일품진로 [il pum jinro] is 10 years oak aged super premium Soju distilled from 100% rice liquid.

인삼주 [in sam ju] is ginseng liquor. Korean consume insam-ju for its supposed potency and vitality properties.

막걸리 [Makgeolli] is made from rice or wheat mixed with nuruk, a Korean fermentation starter. It has a milky, off-white color and sweetness.

삼총사 [sam chong sa] set offers a great opportunity to taste GOGOGI's selection of traditional Korean beverages. The set includes Soju, Bokbunja and Seoljungmae (one glass each).

Chubby Cheeks Ice Cream MOCHIS

Delicious ice cream wrapped in a chewy rice dough package



Vanille



Macha



Schokolade



Mango
● Vegan



Dunkle Schokolade
● Vegan



Coconut



1 : enthält Koffein/ Caffeine, 2 : enthält Farbstoff/ Coloring, 3 : enthält Chinin/ Cuiquine, 4 : enthält geschmacksverstärker/ Favour enhancer, 5 : enthält mit Süßungsmitteln/ Sweetener

* Alle Weine enthalten Sulfide.

* Bitte fragen Sie gerne nach unserer Allergen-Speisekarte.