



SURA

수라

| Koreanisches
Restaurant

Willkommen im Restaurant SURA

Das Restaurant SURA gibt sich die Ehre, Ihnen, unserem verehrten Gast, das Allerbeste an original koreanischen Gerichten anzubieten. Die koreanische Küche hat einen hohen Nährwert und ist dennoch kalorienarm, da zu den Hauptzutaten viele verschiedene Gemüsearten gehören.

KOREANISCH ESSEN

Für koreanisches Essen muss man sich Zeit nehmen und mehrere verschiedene Beilagen probieren, um die Küche wirklich zu erleben. Gemüse und Getreide sind häufiger als Fleisch Hauptbestandteil des Essens. Das macht das koreanische Essen zu einer gesunden Alternative zu anderen Küchen.

Fermentierte Nahrungsmittel wie Kimchi oder Sojabohnenpaste unterstützen die Verdauung und helfen, Krebs und anderen Krankheiten vorzubeugen. Die Entscheidung für koreanisches Essen ist eine gesunde Entscheidung, eine Entscheidung, die ein Schritt auf dem Weg zu einem verbesserten Wohlbefinden ist.

Das koreanische Essen wird traditionell nicht in verschiedenen Gängen serviert, sondern alle Speisen – auch die Suppe – kommen gleichzeitig auf den Tisch. Es gibt keine festgelegte Reihenfolge für das Essen. Man folgt seinem ganz persönlichen Geschmack. Koreaner essen Reis und Suppe mit dem Löffel, die Beilagen mit Stäbchen.

Zahlung mit EC Karte/Kreditkarte ab 15€



KOREANISCHE GEWÜRZE



Rote Chili. Man kann sich koreanisches Essen nicht ohne rote Chili vorstellen. Chili ist der Hauptbestandteil von Gochujang (rote Chilipaste) und ein nicht wegzudenkender Bestandteil von verschiedenen Schmorpfannen und Beilagen. Die Bestandteile in der Chilischote, die ihr ihren scharfen Geschmack verleihen, helfen, Schmerzen zu lindern und Fette abzubauen.



Sojabohnen. Sojabohnen sind der Hauptbestandteil von Denjang (Sojabohnenpaste). Sie enthalten viele Nährstoffe wie Proteine, zahlreiche krebsvorbeugende Enzyme und Vitamin E, das den Cholesterinspiegel senkt. Sojabohnen können zusammen mit Reis gekocht werden, zerkleinert zu Mehl verarbeitet oder zur Herstellung von Tofu verwendet werden.



Denjang-Paste essen die Koreaner seit über 2.000 Jahren. Die Zutaten sind sehr einfach: Sojabohnen, Salz und Wasser in Kombination mit natürlichen Elementen wie Sonne und Wind. Denjang hat eine erwiesene krebsvorbeugende Wirkung und wird von Menschen auf der ganzen Welt gegessen. Es wird oft in Schmorpfannen verwendet.



Gochujang (rote Chilipaste) wird aus getrockneten Chili, Salz, Wasser, fermentierten Sojabohnen und süßem Reispulver hergestellt. Dies verleiht der Paste ihren ausgeprägt würzig-scharfen Charakter. Die Paste wird gern zusammen mit Sesamöl unter den Reis gemischt. Sie ist auch beliebt als Dip.



Ganjang (Sojasoße). Ganjang wird auf die gleiche Weise wie Sojabohnenpaste zubereitet. Man fügt den Sojabohnen Wasser und Salz hinzu und lässt sie zwei Monate fermentieren. Wenn die Sojabohnen fermentieren, werden Aminosäuren und Milchsäuren freigesetzt, die zur Entstehung der Sojasoße führen.

DIE KOREANISCHE SCHÄRFE

Der würzige und scharfe Geschmack der koreanischen Küche ist etwas, womit sich der Gast vertraut machen sollte. Deshalb haben wir die verschiedenen Schärfe der Gerichte mit „Schärfe-Stufen“ gekennzeichnet.



pikant, leicht scharf



scharf



sehr scharf, koreanisch

Allergenkennzeichnung

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier ④ Fische ⑤ Erdnüsse ⑥ Sojabohnen ⑦ Milch
⑧ Schalenfrüchte ⑨ Sellerie ⑩ Senf ⑪ Sesam ⑫ Schwefeldioxid und Sulfite ⑬ Lupien
⑭ Weichtiere

MITTAGSANGEBOTE

Unser Mittagsangebot wird in einer Lunchbox aus Plastik („Doshirak“ in Korea) angerichtet. Enthalten sind jeweils ein Hauptgericht sowie eine Suppe, frittierte Mandu ① (2 Stück) und Beilagen (mit Kimchi).



BIBIMBAB 비빔밥 ③, ⑥, ⑪

8,50

Traditionelles Reisgericht mit Rindfleisch, Spiegelei und versch. Gemüse & dazu scharfer Gochujang-Chili-Paste



JAPCHAE 잡채 ⑥, ⑪

8,50

Glasnudeln mit versch. Gemüse, Sesamöl und Rindfleisch oder vegetarisch



BULGOGI 불고기 ⑤, ⑥, ⑧, ⑪

8,50

Zartes, dünn geschnittenes Rumpsteak, eingelegt in einer Marinade aus frisch gepressten Birnen, Sojasoße, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, koreanischen Gewürzen und Sesamöl

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE



1. TWIGIM MANDU 튀김만두 (4 Stück / 6 Stück) ①
 Frittierte Teigtaschen mit Rindfleisch und versch. Gemüse
 3,90 / 4,90

2. JJIN MANDU 찜만두 (4 Stück / 6 Stück) ①
 Gedämpfte Teigtaschen
 mit Rindfleisch und versch. Gemüse
 3,90 / 4,90

3. KIMCHI SALAT 김치샐러드 ⑩ 
 Frischer Kimchisalat (kein eingelegter Kimchi) 4,50

4. FRITTIERTE GARNELEN (5 Stück) 새우튀김 ①, ②, ③ 6,90

5. KIMCHI JEON 김치전 ① 
 Koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi 9,50

6. HEMUL PAJEON 해물파전 ①, ③, ⑭ 10,50
 Koreanischer Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln & Meeresfrüchten

Was ist KIMCHI?

Kimchi wird aus eingelegten Chinakohl gewonnen, das durch das Hinzufügen von koreanischem Chilipulver, Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Rettich sein volles Aroma entwickelt. Kimchi ist ein außergewöhnlich wertvolles Gemüse, das die Gesundheit kräftig fördert, besonders im Magen-Darm-Trakt. Es ist sehr gesund, denn es enthält viele Vitamine und stärkt ähnlich wie Knoblauch die körpereigenen Abwehrkräfte. Kimchi gehört zu den Banchan (Beilagen) in Korea, die auf keinen Fall fehlen dürfen.



7. GIMBAB 김밥 ③, ⑩ 6,90
 Reisrollen mit Rindfleisch, Ei, Rettich, Gurke, Möhren, Sesamöl

8. OMUKTANG 어묵탕 ①, ③, ④, ⑩ 8,90
 Fischfrikadellensuppe mit versch. Gemüse

9. DDOKBBOKI 떡볶이 ①, ③, ⑥, ⑩ 
 „Beliebter koreanischer Straßensnack“
 Koreanische Reisteigröllchen & koreanische Gewürze
 in scharfer Soße 7,90

10. RABBOKI 라볶이 ①, ③, ⑥, ⑩ 
 Reisteigröllchen mit Nudeln in Chilipastensoße 10,90

11. MANDUGUK 만두국 ①, ③, ⑩ 10,90
 Suppe mit Mandu (Koreanische Teigtaschen mit Rindfleisch)



Nr. 9.

Traditionelle Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis & koreanischen Beilagen serviert



Nr. 13



Nr. 13

12. **BIBIMBAB 비빔밥** ③, ⑥, ⑪ 10,90
Traditionelles Reisgericht mit Rindfleisch, Spiegelei und versch. Gemüse & dazu scharfer Gochujang-Chili-Paste
13. **DOLSOT BIBIMBAB 돌솥비빔밥** ③, ⑥, ⑪ 11,90
Heißer Steintopf mit Rindfleisch, feinem Gemüse, Ei & dazu scharfer Gochujang-Chili-Paste
14. **LACHS DUPBAB 연어회덮밥** ④, ⑪ 12,90
Lachs Sashimi auf Reis mit Salat, Gemüse, Sesamöl & dazu scharfer Gochujang-Chili-Paste
15. **TOFU JORIM 두부조림** ⑥, ⑪ 11,90
Gebratener Tofu koreanischer Art mit Sojasoße und Reis
16. **KIMCHI BOKKUMBAB 김치볶음밥** ③, ⑪ 10,90
Kimchi mit Reis gebraten
17. **BULGOGI DUPBAB 불고기덮밥** ⑤, ⑥, ⑧, ⑪ 12,90
Zartes, dünn geschnittenes Rumpsteak, eingelegt in einer Marinade aus frisch gepressten Birnen, Sojasoße, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, koreanischen Gewürzen und Sesamöl, mit verschiedenem Gemüse und Reis
18. **DAKGOGI DUPBAB 닭고기덮밥** ⑥, ⑪  11,90
Gebratenes Hühnerfleisch, scharf mariniert mit versch. Gemüse und Reis
19. **GANJANG DAKGOGI DUPBAB 간장닭고기덮밥** ⑥, ⑪ 11,90
Gebratenes Hühnerfleisch, Sojasoße mariniert mit versch. Gemüse und Reis
20. **DWEJIBULGOGI DUPBAB 돼지불고기덮밥** ⑥, ⑪  11,90
Gebratenes Schweinefleisch, scharf mariniert mit versch. Gemüse und Reis
21. **OJINGO BOKKEUM 오징어볶음** ⑥, ⑪, ⑭  13,90
Tintenfisch mit frischem Gemüse in scharfer Soße gebraten und Reis



CHICKEN 치킨

ES DAUERT CIRCA 40MIN, LIEBER VORAUSBESTELLEN



Das Gericht wird zubereitet, indem Hähnchenteile mit Hilfe von Mehl, Eiern und weiteren Zutaten frittiert werden. Es wird mit einer koreanischen süß-scharfen Marinade oder auch nicht scharf mit einer herzhaft knusprig frittierten Kruste serviert.



Was ist Chimaek?

In Korea kann man sich sämtliche Speisen nach Hause liefern lassen. Dies wird auch regelmäßig in Anspruch genommen. Chicken gehört dabei zu den beliebtesten Bestellungen. Oft wird anstatt des Abendessens Chicken bestellt und bei einem kühlen Bier zu Hause vor dem Fernseher verzehrt. Die Kombination aus Chicken und Bier ist in Korea so beliebt, dass dafür ein eigener Begriff existiert: Chimaek.

Das Wort setzt sich aus den ersten Silben der beiden Wörter Chicken und Maekju (Bier) zusammen.

Original ^{①, ③}

Medium 13,50
Hähnchenschenkel 2 Stück, Hähnchenflügel 6 Stück, Hähnchenbrustfilet 2 Stück

Large 18,50
Hähnchenschenkel 4 Stück, Hähnchenflügel 8 Stück, Hähnchenbrustfilet 4 Stück

Mit scharfer Soße ^{①, ③, ⑥, ⑪}

Medium 14,50
Hähnchenschenkel 2 Stück, Hähnchenflügel 6 Stück, Hähnchenbrustfilet 2 Stück

Large 19,50
Hähnchenschenkel 4 Stück, Hähnchenflügel 8 Stück, Hähnchenbrustfilet 4 Stück



EINTÖPFE für eine Person

- | | | |
|--|-------|---|
| 32. SEOLLEONGTANG 설렁탕 ① | 12,90 | |
| Eintopf mit Rindfleisch, Nudeln und Reis | | |
| 33. SUNDAEGUK 순대국 ⑩ | 13,90 | |
| Eintopf mit Sundaе (Wurst aus Glasnudeln und Schweinefleisch) und Reis | | |
| 34. PPYEOHAEJANGGUK 뼈해장국 ⑥, ⑩ | 13,90 |  |
| Eintopf mit Schweinefleisch, Gemüse und Reis | | |
| 35. YUKGAEJANG 육개장 ③, ⑥ | 13,90 |  |
| Scharfe Rinderbrühe mit zartem Rindfleisch, frischem Gemüse, koreanischem Wildgemüse und Reis | | |
| 36. KIMCHI JJIGAE 김치찌개 ⑥ | 12,90 |  |
| Eintopf aus gegartem Kimchi, frischem Gemüse, Tofu und Reis
Wahlweise mit: Schweinefleisch oder vegetarisch | | |
| 37. SUNTOFU JJIGAE 순두부찌개 ③, ⑥, ⑭ | 12,90 |  |
| Scharfer Eintopf aus Seidentofu, Gemüse und Reis
Mit Meeresfrüchten oder vegetarisch | | |
| 38. DENJANG JJIGAE 된장찌개 ⑥, ⑭ | 11,90 |  |
| Eintopf aus Bohnenpaste (Denjang) mit Zucchini, Tofu und Reis
Wahlweise mit: Schweinefleisch, Meeresfrüchten oder vegetarisch | | |
| 39. DDUKBAEGI BULGOGI 뚝배기불고기 ⑤, ⑥, ⑧, ⑩ | 12,90 | |
| Eintopf mit Bulgogi (mariniertes Rindfleisch) und Reis | | |



NUDELGERICHTE



- | | |
|---|-------|
| 40. JAJANG MYEON 짜장면 ①, ③, ⑥, ⑩ | 11,50 |
| Nudeln mit Schweinefleisch in dunkler Bohnenpaste (herzhaft) | |
| 41. JJAMBONG 짬뽕 ①, ②, ⑭ | 12,50 |
| Scharf gewürzte Suppe mit Nudeln, Meeresfrüchten & versch. Gemüse | |
| 42. JAPCHAE 잡채 ⑩ | 10,50 |
| Glasnudeln mit versch. Gemüse, Sesamöl und Rindfleisch oder vegetarisch | |
| 43. SHIN-RAMYEON 신라면 ①, ③ | 5,50 |
| Einfache Nudelsuppe mit Ei | |

SURA SPECIALS

44. TOFU KIMCHI 두부김치 ⑥, ⑩   
Warmer Tofu mit in Sesamöl angebratenem Kimchi

15,90



Nr. 44

45. JAEYUK KIMCHI BOKKEUM 제육김치볶음 ⑩   
Gebratenes Kimchi mit Schweinefleisch und Reis

17,90



Nr. 45

46. TANGSUYUK 탕수육 ①, ③, ⑧, ⑩
Frittiertes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße

18,90

47. GGANPUNGGI 간풍기 ①, ③, ⑩   
Frittiertes Hühnerfleisch mit Sojasoße, Sesamöl, Chili & Essig

18,90



Nr. 46

KINDER MENÜ

5,50

- Glasnudeln (mit versch. Gemüse, Sesamöl und Rindfleisch oder vegetarisch ⑥, ⑩)
- gebratener Reis (versch. Gemüse mit Ei oder versch. Gemüse mit Garnelen ②, ③, ⑩)

EXTRAS

EXTRA SCHALE REIS 공기밥 1,50

EXTRA BANCHAN SET 반찬 (täglich 3 sorten) 3,00

Nudeln 면 ① 3,00

Was ist BANCHAN?

Banchan sind in kleinen Schälchen servierte koreanische Beilagen, die traditionell zu Eintopf oder Hauptgerichten serviert werden. Viele unserer Gerichte werden mit drei oder mehr hausgemachten Banchan gereicht. Die frisch zubereiteten Banchan können je nach Jahreszeit variieren.



Desserts

- | | |
|--|------|
| 51. KOREANISCHER EIS-REISKUCHEN 찹쌀떡아이스 (1 Stück)
gefüllt mit Milcheis (enthält Spuren von Walnüssen) | 3,80 |
| 52. KOREANISCHER REISKUCHEN 찹쌀떡 (2 Stück)
gefüllt mit roter Bohnenpaste | 4,00 |
| 53. HAUSGEMACHTER HODDOK MIT VANILLEEIS 호떡 & 아이스크림 (1 Stück)
koreanischer Pfannkuchen mit Zucker-Zimt-Nuss Mischung | 6,00 |
| 54. KOREANISCHE ZITRONENMARMELADE AUF VANILLEEIS (2 Kugeln) 유자아이스크림 | 4,00 |
| 55. HAUSGEMACHTER GRÜNTEE EIS (2 Kugeln) 녹차아이스크림 | 4,50 |



GETRÄNKE

HEIßE GETRÄNKE

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,70
Espresso	2,30

TEE

Grüner Tee (Kanne)	4,50
Jasmin Tee (Kanne)	4,50

TEE AUS KOREA

Ingwertee	생강차	3,20
Zitronentee	유자차	3,20
Datteltee	대추차	3,50
Koreanischer Pflaumentee	매실차	3,50
Vollkornreistee	현미차	2,80

Nr. 51

Nr. 53

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,20l	2,50
Mineralwasser (Flasche)	0,75l	5,50
Stilles Wasser	0,20l	2,50
Stilles Wasser (Flasche)	0,75l	5,50
Ginger Ale	0,25l	2,80
Bitter Lemon	0,25l	2,80
Tonic Water	0,25l	2,80
Hausgemachte koreanische Zitronenlimonade	0,30l	4,20
Hausgemachte koreanische Pflaumen-Ade	0,30l	4,50
Cola	0,33l	3,20
Cola Light	0,33l	3,20
Fanta	0,33l	3,20
Sprite	0,33l	3,20
Spezi	0,33l	3,20



FRUCHTSÄFTE

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,40	3,90
Orangensaft	2,40	3,90
Ananas-Nektar	2,40	3,90
Bananen-Nektar	2,40	3,90
Mango-Nektar	2,40	3,90

BIERE (Krombacher)



	0,3l	0,5l
Pils	2,90	3,90
Radler	2,90	3,90
	0,3l	0,4l
Dunkel (Steiger)	3,10	3,90
Hefeweizen	0,5l	4,10
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,10
Alkoholfreies Bier	0,33l	3,40
Koreanisches Bier (Hite)	0,33l	3,40

WEIßWEIN

	0,2l	Flasche
Nieder-Flörsheimer Grauer Burgunder (Halbtrocken)	4,40	13,80
Lieblingswein weißburgunder (Trocken)	4,80	14,20

ROTWEIN

Nieder-Flörsheimer Spätburgunder	0,2l	Flasche
Halbtrocken	4,40	13,80
Hatzfelder Dornfelder	0,2l	Flasche
Trocken	4,60	14,00

ROSEWEIN

Hatzfelder Spätburgunder	0,2l	Flasche
Halbtrocken	4,50	14,20

KOREANISCHER SOJU

Soju (Flasche) (17,8% vol.)	330ml	12,90
Soju	50cc	2,00



Soju ist ein Schnaps, der aus Reis oder anderem Getreide hergestellt und destilliert wird. Je nach Erhitzungsstufe bei der Destillation verändert sich die Qualität und der Geschmack des Sojus. Weil Soju nach seiner Herstellung noch einmal destilliert wird, ist sein Alkoholgehalt etwas höher. In Korea ist Soju der am meisten verbreitete und am meisten getrunkene Schnaps.

HAUSGEMACHTE SOJU COCKTAILS

Wir bieten für unsere Gäste auch spezielle koreanische Soju-Cocktails an, welche wir eigens für Sie kreiert haben. Verschiedenste Variationen gemischt mit Obstsaften und koreanischem Soju verleihen Ihnen ein einmaliges, prickelndes Cocktaillerlebnis.

Probieren Sie doch einen dieser süßen Cocktails, die Ihnen nicht nur den Geschmack, sondern auch den Tag versüßen werden!

Mango-Ju

Soju mit Mangogeschmack

망고주



6,90

Ananas-Ju

Soju mit Ananatsgeschmack

파인애플주



6,90

Erdbeer-Ju

Soju mit Erdbeergeschmack

딸기주



6,90

Honig Zitronen – Ju

Soju mit koreanischer
Zitronenmarmelade

유자주

7,90



KOREANISCHER MAKGEOLLI (REISWEIN)



Makgeolli ist Koreas ältestes alkoholisches Getränk. Es besteht ausschließlich aus fermentiertem Reis, Hefe und Wasser und enthält normalerweise zwischen sechs und acht Volumenprozent Alkohol, ist oft milchig, halbsüßlich und durch die Fermentierung leicht kohlenensäurehaltig. Der Name Makgeolli rührt daher, dass die ausgegorene, trübe Reissuppe naturbelassen ist.

In der koreanischen Kultur gilt Makgeolli schon lange als eine gesunde Form des Alkohols. Milchsäurebakterien und Ballaststoffe machen rund zehn Prozent des Getränks aus. Studien zufolge beugt Makgeolli Krebskrankheiten vor.



Makgeolli (Flasche) (6% vol.)

750ml

12,50





Restaurant SURA

Königsbrückerstr. 50, 01099 Dresden

Telefon : 0351/81074789

www.restaurant-sura-dresden.de

Öffnungszeiten:

**Montag - Sonntag 12:00 - 15:00 Uhr
17:00 - 22:00 Uhr**