



Premium korean cuisine & deli



반상이란, 한국의 정통 가정식 집밥이다.
반상은 흰밥에 국 또는 찌개와 몇가지 반찬을 한 상 차려낸 일상식이다.
반상은 한국인들에게 엄마의 향수를 자극하는 고향의 맛이며,
한국인들의 집밥 그 자체이다.

Bansang ist ein traditionelles, hausgemachtes, koreanisches Essen.
Bestehend aus Reis mit Suppe oder Eintopf, sowie verschiedenen Beilagen.
Bansang weckt bei Menschen der koreanischen Kultur
ein nostalgisches Gefühl, das an alltägliche Dinge,
wie Mamas Geruch und Heimweh erinnert.

Korean Restaurant
Knobelsdorffstraße 27, 14059 Berlin
+493085401644
Instagram/Kakaotalk: berlinzahnbang



Vorspeise

V.1 김치전 Kimchi Pfannkuchen	6.50
V.2 야채전 Gemüse Pfannkuchen	6.50
V.3 김말이 (2 Stücke) Gebratene Algenrolle gefüllt mit Glasnudeln	3.50
V.4 매운 김말이 (2 Stücke) Scharfe Gebratene Algenrolle gefüllt mit Glasnudeln	3.50
V.5 잡채만두 (4 Stücke) Maultasche mit Glasnudel und Gemüse	3.50
V.6 김치만두 (4 Stücke) Maultasche mit Kimchi	3.50
V.7 부각 세트 Getrockneter Seetang und Gemüse	8.50

Einzel Menü

E.1 비빔밥 Bibimbap	14.00
E.2 육회비빔밥 Rindertatar Bibimbap	18.00
E.3 간장게장 비빔밥 Blauklabbe in Soja Sauce Bibimbap	18.00
E.4 김치볶음밥  Gebratener Kimchi mit Reis	13.00
E.5 간장비빔국수 Sojasauce Bibim Nudeln(kalt)	13.00
E.6 야채비빔국수  Gemüse Bibim Nudeln(kalt)	13.00
E.7 김치비빔국수  Kimchi Bibim Nudeln(kalt)	14.00

Koreanische traditionelle Hausgemachtes Essen *

M.1 돼지불고기  Mariniertes Schweinefleisch mit Chilipulver	16.00
M.2 소불고기 Mariniertes Rindfleisch mit Sojasauce	18.00
M.3 삼겹된장소스 Schweinebauch mit Sojabohnen und Nüsse-Pesto-Sauce	18.00
M.4 돼지고기 김치찜 Geschmortes altes Kimchi mit Schweinefleisch	20.00
M.5 오징어볶음  Gebratener Tintenfisch mit Chilipulver	16.00
M.6 양념꽃게장  Würzig marinierte blaue Krabbe (nur auf Vorbestellung)	20.00
M.7 맑은 아귀탕 Seeteufel Suppe	20.00
M.8 아귀찜  Geschmorter würziger Seeteufel	20.00

Vegetarisch *

M.9 간장소스 콩고기불고기 Mariniertes Bohnenfleisch mit Sojasauce	15.00
M.10 고추장소스 콩고기불고기  Mariniertes Bohnenfleisch mit Chilipulver	15.00
M.11 간장소스 두부튀김 Gebratener Tofu mit Sojasauce	15.00
M.12 고추장소스 두부튀김  Gebratener Tofu mit Chilipulver	15.00

*Diese Menüs werden mit Reis, Suppe
und verschiedenen Beilagen serviert.

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke (Kalt)

무알콜 맥주 Alkoholfreies Bier	0.5L	4.50
물 Wasser	0.25L	2.50
	1L	6.50
콜라 / 스프라이트 Cola / Sprite	0.2L	2.90
	0.4L	4.00
주스 Saft (Orange, Apfel)	0.2L	2.90
	0.4L	4.00
사과 스프리치 Apfelschorle	0.2L	2.90
	0.4L	4.00
유자에이드 Yuza Ade		4.50
매실에이드 Pflaumen Ade		4.50
생강에이드 Ingwer Ade		4.50
수정과 Koreanischer Zimtpunsch		3.90
식혜 Koreanischer Reispunsch		3.90
갈아만든 배 gekochte Birne in Honig		3.90

Tee (Warm)

유자차 Yuza Tee	3.70
매실차 Pflaumen Tee	3.70
대추차 Jujube Tee	3.70
생강차 Ingwer Tee	3.70
인삼차 roter Ginseng Tee	3.70
보리차 geröstete Gersten tee	3.70
동굴레차 Solomon's Tee	3.70
현미녹차 Getreide Grüner Tee	3.70

Alkohol

병맥주 Bier (Berliner Kindl, Erdinger(Weißbier), Radler)	0.5L	4.50
한국맥주 Koreanische Bier	0.33L	4.50
소주 Soju	0.35L	13.00
막걸리 Makgeoli	0.75L	13.00
	0.2L	4.00
와인 Hauswein (Weiß, Rot)	0.2L	4.90
Weißwein	0.2L	5.90
Rose wein	0.2L	5.90
와인 스프리치 Weinschorle	0.2L	4.50

Nachtisch

약과 Reis Gebäck	3.50
떡 Reiskuchen (3 Stücke)	5.00



Premium Korean cuisine & deli

Starter

V.1 김치전 Kimchi Pancake	6.50
V.2 야채전 Gemüse Pancake	6.50
V.3 김말이 (2 Stücke) Fried seaweed roll filled with glass noodles	3.50
V.4 매운 김말이 (2 Stücke) Spicy fried seaweed roll filled with glass noodles	3.50
V.5 잡채만두 (4 Stücke) Maultasche with glass noodles and vegetables	3.50
V.6 김치만두 (4 Stücke) Maultasche with Kimchi	3.50
V.7 부각 세트 Deep fried dried seaweed and vegetables	8.50

Single menu

E.1 비빔밥 Bibimbap	14.00
E.2 육회비빔밥 Beef Tartar Bibimbap	18.00
E.3 간장게장 비빔밥 Blue crab in soy sauce Bibimbap	18.00
E.4 김치볶음밥  Fried kimchi with rice	13.00
E.5 간장비빔국수 Soy Sauce Bibim Noodles (cold)	13.00
E.6 야채비빔국수  Vegetable Bibim Noodles (cold)	13.00
E.7 김치비빔국수  Kimchi Bibim Noodles (cold)	14.00

Korean traditional Homemade food *

M.1 돼지불고기  Marinated Pork with chilli powder	16.00
M.2 소불고기 Marinated Beef with soy sauce	18.00
M.3 삼겹된장소스 Pork belly with soybeans and Nut Pesto Sauce	18.00
M.4 돼지고기 김치찜 Braised Old Kimchi with pork	20.00
M.5 오징어볶음 Fried squid with chili powder	16.00
M.6 양념꽃게장  Spicy marinated blue crab (Only on reservation)	16.00
M.7 맑은 아귀탕  Monkfish Soup	20.00
M.8 아귀찜 Braised spicy monkfish	20.00
	20.00

Vegetarian *

M.9 간장소스 콩고기불고기 Marinated bean meat with soy sauce	15.00
M.10 고추장소스 콩고기불고기  Marinated bean meat with chilli powder	15.00
M.11 간장소스 두부튀김 Fried tofu with soy sauce	15.00
M.12 고추장소스 두부튀김  Fried tofu with chilli powder	15.00

*These menus come with rice, soup and various side dishes served.

Drinks menu

Non-Alcoholic Beverages (Cold)

무알콜 맥주 Alcohol-free beer	0.5L	4.50
물 Water	0.25L	2.50
	1L	6.50
콜라 / 스프라이트 Cola / Sprite	0.2L	2.90
	0.4L	4.00
주스 Juice (Orange, Apple)	0.2L	2.90
	0.4L	4.00
사과 스프리처 Apple spritzer	0.2L	2.90
	0.4L	4.00
유자에이드 Yuza Ade		4.50
매실에이드 Plums Ade		4.50
생강에이드 Ginger Ade		4.50
수정과 Korean cinnamon punch		3.90
식혜 Korean rice punch		3.90
갈아만든 배 Boiled pear in honey		3.90

Tee (Warm)

유자차 Yuza Tea	3.70
매실차 Plums Tea	3.70
대추차 Jujube Tea	3.70
생강차 Ginger Tea	3.70
인삼차 Red Ginseng Tea	3.70
보리차 Roasted barley Tea	3.70
동굴레차 Solomon's Tee	3.70
현미녹차 Brown rice green Tea	3.70

Alcohol

병맥주 Beer (Berliner Kindl, Erdinger(wheat beer), Radler)	0.5L	4.50
한국맥주 Korean beer	0.33L	4.50
소주 Soju	0.35L	13.00
막걸리 Makgeoli	0.75L	13.00
	0.2L	4.00
와인 House Wine (White, Red)	0.2L	4.90
White wine	0.2L	5.90
Rose wine	0.2L	5.90
와인 스프리처 Wine spritzer	0.2L	4.50

Nachtisch

약과 Rice pastries	3.50
떡 Rice cake (3 pieces)	5.00