



Entradas

- Kimchi | 김치 | acelga apimentada coreana | R\$ 25,00
Banchan Set | 반찬 세트 | 3 vegetais do dia à moda coreana/japonesa em porções pequenas | R\$ 34,00
Karaage | 唐揚げ | frango frito à moda japonesa | \$ 34,00
Ebi Toast | 蝦多士 | burger de camarão no pão de alho com molho sweet chili (2 un) | R\$ 51,00
Nasu | 茄子 | berinjela marinada em molho suave estilo japonês | R\$ 28,00
Matcha Hiyayakko | 抹茶冷奴 | tofu levíssimo de chá verde feito na casa com molho à base de shoyu | R\$ 34,00
Mandu | 만두 | gyoza coreano com recheio de carnes bovina e suína, e kimchi (4 un) | R\$ 31,00
Tteokbokki | 떡볶이 | "gnocchi" de arroz em molho apimentado coreano com ovo de codorna | R\$ 37,00

Da Grelha

- Gyutan | 牛タン | língua bovina grelhada | R\$ 37,00
Gyutan 2.0 | 牛タン 2.0 | língua bovina recheada com kimchi feito na casa. Especialidade da casa | R\$ 39,00
Buta Kimchi | 豚김치 | espetinho de barriga de porco recheado com kimchi caseiro. Um dos imperdíveis do KuroMoon | R\$ 17,00
Buta Cheese Shissô Umê | 豚チーズ紫蘇梅 | espetinho de barriga de porco recheada com queijo, shissô e umê (ameixa japonesa) | R\$ 18,00
Wagyu Kushi | 和牛串 | espetinho de carne bovina Wagyu | R\$ 23,00
Bulgogui | 불고기 | bife ancho marinado à moda coreana e grelhado (serve 2 pessoas) | R\$ 89,00
Lula Apimentada | 오징어 볶음 | lula grelhada apimentada à moda coreana | R\$ 87,00
Tori Teri | 鳥照り | coxa e sobrecoxa de frango marinado e grelhado. Outra especialidade da casa | R\$ 47,00

Arroz, Massas

- Omusoba | オムそば | yakisoba coberto por omelete cremoso | R\$ 49,00
Dolsot Bibimbap | 돌솥 비빔밥 | mexidão coreano apimentado com 17 ingredientes servido quente em panela de ferro (serve 2 pessoas) | R\$ 89,00

Sobremesas

- Pudim de Café | 코어ヒープリン | R\$ 25,00