



NIBAN

KOREAN BBQ

MENUKORT



SÅDAN SPISER DU KOREANSK BBQ...

Hvis du ikke har prøvet det før, vil vores tjenere forklare hvordan man gør. Helt grundlæggende gøres det sådan:

1. Du tager et salatblad
2. Du tager dit færdigstegte kød og lægger i
3. Du putter dine færdigstegte grøntsager i
4. Du putter evt. lidt ris i
5. Du vælger en af saucerne og putter på toppen
6. Du ruller din salat rund om dit fyld til en slags wrap, og så er du klar til at spise det.

OM NIBAN KOREANSK BBQ

Niban koreansk BBQ er en søster restaurant til Ichiban Sushi i Næstved. Navnet kommer af at Ichiban betyder nummer et, og Niban så betyder nummer 2 på japansk. Niban tilbyder all you can eat koreansk BBQ, hvor du selv griller ved bordet. Derudover har vi klassiske koreanske a la carte retter og dertil en masse koreanske drinks på drikkekortet.

Vi har et meget bredt udvalg af soju smage og vil løbende ændre på vores drinks samt koreanske retter, så der er rig mulighed for at prøve en masse forskelligt.

Vi har også en stor og lækker is bar med min. 8 forskellige is hvoraf der altid vil være min. 2 sorbet is, dertil isvafler, krymmel og diverse saucer.



A1. BIBIMBAP 125,-

Koreansk risret m. oksekød, svinekød, kylling eller vegetar



A2. JAPCHAE 125,-

Koreansk stegte glasnudler m. oksekød eller vegetar



A3. KOREAN FRIED CHICKEN BURGER (2 STK.) 98,-

2 små burgere med vores lækre hjemmelavede marineret Korean Fried Chicken, salat og agurk



A4. KIMCHI BOKKEUMBAP 125,-

Stegte ris m. kimchi og spejlæg (vegetar)
Medium stærk

A5. BAO 65,- (3 FOR 180,-)

Dampede bolle m. fyld



Bulgogi (oksekød)
Salat, gulerødder, forårsløg, teriyaki



Samgyeopsal (svinekød)
Salat, gulerødder, chilimayo, forårsløg



Korean Fried Chicken
Salat, gulerødder, forårsløg, teriyaki, chilimayo



Vegetar: Kimchi
Stegte shiitake svampe, salat, gulerødder, forårsløg

OKSEKØD

Al vores oksekød er halal

1. BULGOGI

Oksekød m. koreansk marinade



2. BEEF

Oksekød uden marinade



3. NIBANS BULGOGI

Oksekød m. Nibans specielle marinade



4. SPICY BULGOGI

Oksekød m. stærk koreansk marinade



5. GALBI

Short rib m. honningbaseret koreansk marinade



6. PORK

Svinekød uden marinade



7. SAMGYEOPSAL

Svinekød m. koreansk marinade



8. SPICY SAMGYEOPSAL

Svinekød m. stærk koreansk marinade



SVINEKØD

KYLLING

Al vores kylling er halal

9. CHICKEN

Kylling uden marinade



10. NIBANS DAK BULGOGI

Kylling m. Nibans specielle marinade



11. SPICY CHICKEN

Kylling m. stærk koreansk marinade



SEAFOOD



12. LAKS



13. TIGERREJE



14. MUSLING



15. BLÆKSPRUTTE

GRØNTSAGER



- 16. SQUASH
- 17. AUBERGINE
- 18. CHAMPIGNONER
- 19. SHIITAKE SVAMPE
- 20. ASPARGES
- 21. LØG
- 22. PEPEFRUGT
- 23. HVIDLØG
- 24. HJERTESALAT

DUMPLINGS

6 stk. 55,- / 12 stk. 99,-

25. DUMPLINGS M. KYLLING

26. DUMPLINGS M. REJE

27. DUMPLINGS M. KIMCHI

28. DUMPLINGS VEGETAR



39. KIMCHI 45,-

Kimchi er en af Sydkoreas mest populære retter. Det er fermenteret kinakål, og vores version er fermenteret i min. 7 dage for en mere intens smag. Kimchien vi laver er medium stærk.



SAUCER & SIDE DISHES

29. GOCHUJANG 10,-

Koreansk rød chili paste (Medium stærk)

30. SSAMJANG 10,-

Koreansk bønnepaste (Krydret)

31. TERIYAKI 10,-

(Sød)

32. SOYA M. SESAMOLIE 10,-

(Saltet)

33. ICHIBANS CHILIMAYO 10,-

(Mild stærk)

34. NIBANS CHILIMAYO 10,-

(Meget stærk)

35. KOREAN FRIED CHICKEN M. KFC-SAUCE (6 STK. 49,-) (12 STK. 89,-)

Sprøde kyllingevinger med vores KFC-sauce

36. KOREAN FRIED CHICKEN U. KFC-SAUCE (6 STK. 49,-) (12 STK. 89,-)

Sprøde kyllingevinger uden sauce

37. KOREANSKE KIMCHI PANDEKAGER (MILD STÆRK) (6 STK. 39,-) (12 STK. 69,-)

38. KOREANSKE PORRE PANDEKAGER (6 STK. 39,-) (12 STK. 69,-)

39. KIMCHI 45,-

Fermenteret kinakål (Medium stærk)

40. OI MUCHIM 39,-

Koreansk marineret agurkesalat (Mild stærk)

41. SÆSONENS BANCHANS 99,- (3 FORSKELLIGE)

Vi ændrer løbende, men har altid mindst 3 forskellige side dishes - spørg tjeneren for de nuværende banchans.

DESSERT

BINGSU – KOREANSK ISDESSERT 99,-

(Passer godt til 2 personer)

Bingsu er en populær koreansk dessert lavet på isflager med forskellige smage.

Vi topper vores bingsu desserter med en kugle is og sauce.



DAIM



OREO



SÆSONENS
Spørg tjeneren

STOR TAG-SELV ISBAR INKL. KAFFE OG TE

+30 kr. pr. person

Vi har 10 forskellige slags is, og der vil altid være minimum 2 forskellige slags sorbetis.

Hertil tilbyder vi isvafler, krymmel, forskellige slags saucer, flødeskum og diverse søde toppings.

Lav din helt egen deluxe vaffel eller is i bæger.



SÆSONENS
IS



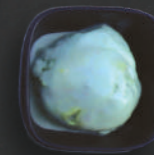
CITRON
SORBET



CHOKOLADE



OREO



PISTACIE



DAIM



HINDBÆR
SORBET



VANILJE



JORDBÆR



STRAC-
CIATELLA

DRINKS

Alle drinks kan laves uden alkohol 75,-



1. MOJITO 95,-

Lys rom, rørsukker, mynte, lime, danskvand



2. FIZZY BLUE LAGOON 95,-

Vodka, hindbærsirup, lemonade, bubble gum sirup, danskvand, blue curacao



3. GAMMEL HAVE 95,-

Vodka, bananlikør, appelsinjuice, lemon sodavand, limesirup



8. KOREAN PASSION 95,-

Soju, passionsfrugtsirup, ananasjuice, limesirup, danskvand

4. LEMON LOVE 95,-

Limuncello, limesirup, hyldeblomst



6. NIBANS STRAWBERRY DREAM 95,-

Lys rom, jordbærsaft, lemon sodavand, limesirup

5. PEACH PERFECTION 95,-

Ferskenlikør, lemon sodavand, appelsinjuice,



7. REFRESHING RHUBARB 95,-

Gin, limesirup, rabarbersirup, lemon sodavand



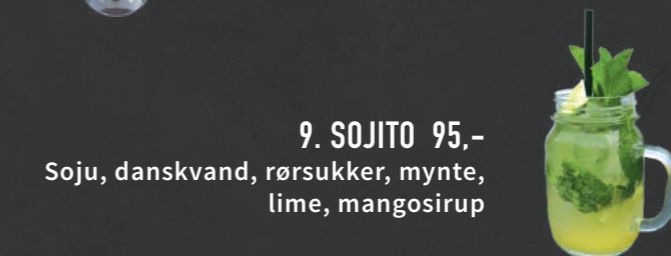
10. NIBANS HEI MEI ROSÉ 95,-

Soju, brombærsirup, citron, rosévin



11. SÆSONENS DRINKS

Vi laver 2 nye drinks til hver sæson. Se udvalget på vores sociale medier eller spørg tjeneren.



9. SOJITO 95,-

Soju, danskvand, rørsukker, mynte, lime, mangosirup

KOREANSKE DRINKS

Alle drinks kan laves uden alkohol 75,-

12. SOJU – KOREANSK RISVIN 99,- God til deling

Smag: Original, fresh, jordbær, vindrue, grapefrugt,
blomme, citron, blåbær, æble, fersken

Soju er en koreansk risvin som er meget populær i Sydkorea. Der er mange traditioner forbundet med drinken og drikkes oftest som shots (vol. 12-20%)

STØRRE SELSKABER OG ARRANGEMENTER

Har du planer om at holde julefrokost, konfirmation, stor fødselsdagsfest eller noget helt andet med mere end 10 personer, så kan dette også lade sig gøre.

Vi kan sammensætte en god aften hvor I får jeres eget private område og hvor I selv kan styre musikken og snakke højt uden at bekymre jer for andre gæster. Vi vil også som noget helt specielt kunne tilbyde jer underholdning i form af KARAOKE.

Vi har et karaoke-anlæg fra Asien, så I alle kan synge jer til en god aften.
(Ingen danske sange, men mange engelske sange, både nye og klassiske)

Så hvis KOREAN BBQ + KARAOKE lyder som et godt arrangement, så skriv til os på mail niban4700@gmail.com eller ring til os på tlf. 55728688 for yderligere info.



DRIKKEVARER

SODAVAND

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Carlsberg Sport, Schweppes Lemon, Danskvand

(Lille 25 CL 49,-) (mellem 50 CL 59,-) (stor 75 CL 69,-)

ÆBLE, APPELSIN, ANANASJUICE

(Lille 25 CL 49,-) (mellem 50 CL 59,-) (stor 75 CL 69,-)

KOREANSK ØL

Cass (33 CL 59,-)

FADØL CARLSBERG

(Lille 25 CL 55,-) (mellem 50 CL 65,-) (stor 75 CL 75,-)

FADØL TUBORG CLASSIC

(Lille 25 CL 59,-) (mellem 50 CL 69,-) (stor 75 CL 79,-)

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE

(Lille 33 CL 65,-) (mellem 50 CL 75,-)

KRONENBOURG 1664 BLANC PÅ FLASKE

(33 CL 55,-)

ØKOLOGISK HYLDEBLOMST SAFT

(27,5 CL 45,-)

JAPANSK SODAVAND

Blåbær, jordbær, honningmelon, appelsin, ananas, litchi, hindbær, mango, vandmelon, vindrue

45,-

ISVAND

(Uden andre drikkevarer pr. person) 25,-

VIN

RØDVIN

Stone Barn, Zinfandel, Californien, USA 2017

Bouquet af brombær, blommer og en anelse krydderier efterfulgt af en smag af modne og mørke bær i en pæn balance med gode tanniner

Glas: 80,- Flaske: 300,-

Castello Di Farnetella, Chianti Colli Senesi, Toscana, Italien 2018

Farnetella Chianti Colli senesi er et forrygende bekendtskab. Dens farve er klar og dyb rubinrød med violette toner. Næsen er frugtig og forførende med aroma af vilde, røde bær og noter af anis, læder og sød lakrids – noget, der ikke er ualmindeligt for sangiovese-vine fra dette område.

Glas: 80,- Flaske: 300,-

HVIDVIN

Bestheim, Riesling – Rayon De Lune, Alsace, Frankrig 2018

Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag.

Glas: 80,- Flaske: 300,-

Stone Barn, Chardonnay, Californien, USA 2018

Charmerende og sprød chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus.

Glas: 80,- Flaske: 300,-

ROSÉVIN

Pierre Brévin, Rosé D'Anjou, Loire, Frankrig 2020

Læskende, smuk rosé, hvor frugtromaer med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset. Afrundet og fyldig smag smagsoplevelse med en lang aromatisk finish.

Glas: 80,- Flaske: 300,-

Tommasi, Chiaretto Bardolino Granara, Veneto, Italien 2019

Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.

Glas: 80,- Flaske: 300,-



NIBAN

KOREAN BBQ

SLAGELSEVEJ 8
4700 NÆSTVED

TLF. 55 72 86 88
niban4700@gmail.com

Hjemmeside: niban.dk
Facebook: [nibannaestved](https://www.facebook.com/nibannaestved)
Instagram: [nibannaestved](https://www.instagram.com/nibannaestved)
Tiktok: [niban4700](https://www.tiktok.com/@niban4700)