

Alcuni ingredienti sono così prevalenti nella cucina coreana e nella nostra cucina che non possiamo garantire al 100% che non ci saranno tracce nei nostri piatti. Questi ingredienti sono glutine, soia, aglio, sesamo.

	GLUTINE	PESCE	MOLLUSCHI	CROSTACEI	FRUTTA A GUSCIO	ARACHIDI	SESAMO	SOIA	SENAPE	SEDANO	LATTOSIO	UOVA	AGLIO
POLLO FRITTO													
POLLO FRITTO CLASSICO	✓							✓					✓
YANGNYUM CHICKEN	✓					▲		✓		✓			✓
HONEY COMBO	✓				▲			✓					✓
GOMA	✓							✓					✓
MAYO ONION	✓							✓	✓		✓	✓	✓
FRITTATE E RAVIOLI													
SAEU PAJEON	✓			✓			▲	✓					✓
KIMCHI JEON	✓						▲	✓					✓
YACHAE JEON	✓						▲	✓					✓
MANDU DI KIMCHI	✓						✓	✓					✓
MANDU DI VERDURE	▲						✓	✓					✓
MANDU DI CARNE	✓						✓	✓					✓
ZUPPE													
KIMCHI JJIGAE													✓
DOENJANG JJIGAE	✓							✓					✓
SUNDUBU JJIGAE	✓		✓				✓	✓				▲	✓
CHADOL DOENJANG JJIGAE	✓							✓					✓
GALBITANG	✓											▲	✓
RISO													
BIBIMBAP	✓						✓	✓				▲	✓
DOLSOT BIBIMBAP	✓						✓	✓				▲	✓
TTOKBOKKI	✓	✓					▲	✓				▲	
CHEESE TTOKBOKKI	✓	✓					▲	✓			✓	▲	
GANJANG TTOKBOKKI	✓						▲						✓
KIMCHI BOKKUMBAP							▲					▲	✓
RISO AL VAPORE													
JJAJANG BAP	✓							✓				▲	
SPAGHETTI													
JAPCHAE	✓		▲				✓	✓					✓
BIBIM NAENGMYUN	✓						✓	✓				▲	✓
NAENGMYUN	✓						▲	✓				▲	✓
JJAJANGMYUN	✓							✓					
JJAMPONG	✓		✓	✓				✓					
CARNE													
BULGOGI	✓						✓	✓					✓
JAUYUK BOKKUM	▲		✓				▲	✓					✓
L.A GALBI	✓						✓	✓					✓
CHEESE BULDAK	▲		✓					✓			▲		✓
GPD	✓		✓				▲	✓					✓
MOKSAL	✓						✓	✓					✓
MAKCHANG	✓						▲	✓					✓
OJINGEO BOKKUM	▲		✓				▲	✓					✓
CARNE ALLA GRIGLIA													
SAMGYUPSAL	▲						▲	▲					▲
CHADOL	▲						▲	▲					▲
ANCHANGSAL	▲						▲	▲					▲
BULPAN BULGOGI	✓						✓	✓					✓

▲ : Il piatto è possibile essere preparato senza l'allergene