

MENU



K-BBQ

**Sei pronto ad accendere
il Barbecue che c'è in te?**



**Se pensavi che un solo Panda
potesse bastare, ti sbagliavi!**

Benvenuto da **PANDA POT!** Preparati a un'experience culinaria very cool! Scegli le tue carni preferite, cuocile sulla nostra griglia e crea il tuo bbq personalizzato in 3 semplici step! **Un'esplosione di gusto che ti lascerà senza parole!!**

ENJOY YOUR K-BBQ!



STEP 1: *READY TO EAT*

Stuzzica il tuo palato scegliendo tra i nostri starters, le loaded fries, i contorni e i noodles.

STEP 2: *SCEGLI TRA LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI*

Inizia a cuocere la tua carne non appena il barbecue avrà raggiunto la **giusta temperatura**.

STEP 3: *CUCINA E GUSTA*

Quando la tua carne sarà cotta, avvolgila in una foglia di lattuga o in una tortilla, **aggiungi gli ingredienti che più ti piacciono e gusta il tuo wrap!**

HOW TO GRILL

Coperto Euro 3 per persona

STARTERS | ready to eat

102. Gyoza di maiale e verdure*

103. Gyoza di verdure*⁹

104. Kalamari ¹⁴

Calamari croccati, serviti con un’irresistibile salsa

105. Korean rice balls³

Riso al vapore con carote, zucchine, alghe e carne marinata da mescolare e creare delle saporite palline in stile onigiri

108. Kimchi^{2 4}



LOADED FRIES | ready to eat

109. Gangnam Style^{1 6}

Patatine ricoperte di cheddar e kimchi saltato al wok

110. Bacon Rain⁷

Patatine ricoperte di cheddar e bacon croccante

111. Hongdae Boy¹¹

Patatine ricoperte di pico de gallo, jalapeños e salsa sour cream

112. Say Cheese⁷

Patatine ricoperte di salsa ai 4 formaggi e cipolla croccante

NOODLES | ready to eat

113. Cute Yakuza^{1 6 11}

Gnocchi di riso saltati al wok con teriyaki, pollo, verdure e uova

114. Curry you home¹

Udon saltati con manzo, curry e cocco

115. Ladyboys^{1 5}

Ramen saltati in agrodolce con gamberi, verdure, lime e zenzero

116. Eat My Grass^{1 6 11}

Gnocchi di riso saltati al wok con teriyaki, verdure, uova e tofu glassato

PANDA STICKS | ready to eat

Spiedini croccanti aromatizzati con spezie asiatiche

63. Manzo¹⁰

64. Pollo¹⁰

65. Pancetta¹⁰

66. Tofu¹⁰

MANZO | *ready to cook*

117. Carne Asada⁶

Straccetti di manzo marinati in arancia, lime, salsa di soia e aglio

118. Bulgogi⁶

Straccetti di manzo marinati in tipica marinatura agrodolce coreana a base di salsa di soia

119. Pineapple Beef⁶

Straccetti di manzo marinati alla soia¹ accompagnati da pezzi di ananas da cuocere alla griglia

120. Bistecca di manzo snowflakes

MAIALE | *ready to cook*

121. Samgyeopsal

Pancetta di maiale premium

122. Spicy Samgyeopsal⁶ 🔥

Pancetta di maiale premium in salsa leggermente piccante

124. Spicy Pork Bulgogi⁶ 🔥

Straccetti di maiale marinati in salsa piccante

125. Bacon Affumicato

**READY
TO COOK**

POLLO | *ready to cook*

126. Teriyaki⁶

Straccetti di pollo marinati in salsa teriyaki

127. Cajun

Straccetti di pollo marinati in pepe nero, paprika, aglio, peperoncino di cayenna

128. Spicy⁶ 🔥

Straccetti di pollo marinati in salsa piccante

ROLLS | *ready to cook*

131. Sottilissimi rotolini di manzo marezzato

132. Sottilissimi rotolini di coppa di maiale

135. Sottilissimi rotolini di agnello

ATTENZIONE: Tutti i prodotti serviti crudi devono essere cotti prima del consumo. Tutte le **proteine animali** vengono **abbattute** prima della lavorazione per garantire la **massima sicurezza e qualità**.



VEGAN | ready to cook

53. Bulgogi^{1 6 11}

Straccetti vegetali marinati in tipica marinatura agrodolce coreana a base di salsa di soia

55. Pollo Teriyaki^{*1 6 11}

Fettine di pollo vegetale marinate in salsa teriyaki

56. Pineapple Beef^{*1 6 11}

Straccetti vegetali marinati alla soia accompagnati da pezzi di ananas da cuocere alla griglia

57. Salsiccia*

129. Funghi Cardoncelli

130. Funghi Enoki

ATTENZIONE:

Tutti i prodotti serviti crudi devono essere cotti prima del consumo. Tutte le **proteine animali vengono abbattute** prima della lavorazione per garantire la massima sicurezza e qualità. **Bambini sotto i 4 anni** mangiano **gratis** | **Bambini dai 5 ai 10 anni** hanno il **50% di sconto**. La durata massima del servizio è di 2 ore. Non è consentito portare via cibo non consumato dal ristorante. Per il cibo non consumato potrebbe essere applicato un costo aggiuntivo.

KOREAN LOVERS

Si chiama **Bingsu** ed è un tradizionale **dolce freddo a base di latte** e dalla consistenza simile a quella della neve. Molto **famoso in Corea**, viene preparato insaporendolo con latte condensato, sciroppi, frutta fresca e altre golosità.

BINGSU

10€

Mango cheesecake
Strawberry cheesecake
Salted caramel cheesecake
Lotus
Hot fudge brownie
Tiramisu
Matcha



Ti presentiamo il Soju, il distillato coreano per **eccellenza!**

Tradizionalmente realizzato con riso, orzo o frumento, oggi si trova anche in versioni a base di tapioca e patata. Il suo **sapore delicato e fresco** lo rende il **perfetto accompagnamento per ogni pasto**. Abbinalo ai tuoi cibi preferiti per un'esperienza davvero unica!

SOJU

10€

ORIGINAL
FRESH
YOGURT
UVA
MELA VERDE
MIRTILLO
PESCA
PRUGNA
POMPELMO
FRAGOLA
MANGO



음료 목록

DRINK LIST

KOREAN DRINKS	
Yuja Cha Tè freddo della casa al cedro coreano	4,50 €
Bon Bon Bevanda frizzante al gusto di uva	4,50 €
Korean Makkolli “ KOOKSOONDANG ” <i>Classic 750ml</i> Vino di riso leggermente frizzante	10,00 €
Genki Bevanda frizzante senza zuccheri gusto fruttato	3,50 €
Milkis Bevanda rinfrescante frizzante a base di latte e yogurt	4,00 €
Aloe Vera Bevanda al gusto di Aloe con polpa	3,50 €
Korean Coco Palm Bevanda analcolica frizzante al gusto cocco e uva	4,00 €
Korean Crushed Pear Juice Succo di pera Nashi Koreana con pezzi di frutta	3,50 €

CHINESE DRINKS	
Yeshu coconut milk Bevanda al gusto di cocco 24.5 cl	4,00 €
Yeshu coconut milk Bevanda al gusto di cocco 1.25 lt	12,00 €
Wanglaoji Bevanda analcolica alle erbe 31 cl	5,00 €
Tè al limone cinese	5,00 €

SOFT DRINKS	
Acqua Naturale e Frizzante	3,00 €
Coca Cola	3,50 €
Coca Zero	3,50 €

BEER	
Kirin Ichiban Draft <i>500ml</i> Birra Giapponese bionda	6,50 €
Krush500ml Birra Coreana bionda	8,00 €

WINE	
Kebrilla Cantine Fina Grillo Sicilia DOC	25,00 €
KIKE Cantine Fina Sauvignon Blanc e Traminer Aromatico Terre Siciliane IGP	25,00 €
Makisè Cantine Fina Bianco mosso Terre Siciliane IGP	25,00 €
Nero D’Avola Cantine Fina Sicilia DOC	25,00 €
Perricone Cantine Fina Terre Siciliane IGP	25,00 €
Duca di Montalbo	100,00 €
Tignanello 2021	160,00 €
Sassicaia 2020	350,00 €



SPECIAL GIN&TONIC	
Nikka Yuzu Gin giapponese Nikka ricco di botaniche e aromatizzato al pepe Sancho servito con tonica Fever Tree	12,00 €
Etsu Lover Gin giapponese Etsu ricco di botaniche servito con tonica aromatica Fever Tree	12,00 €
Roku Flowers Gin giapponese Roku infuso con bacche di goji selvatiche servito con tonica aromatica Fever Tree	10,00 €
Grapefruit Tonic Gin Malfy al pompelmo, succo di pompelmo fresco e pepe di Sichuan servito con tonica Fever Tree	10,00 €

GIN		WHISKEY	
Kinobi	13,00 €	Suntori Hibiki Harmony	15,00 €
Etsu	12,00 €	Nikka from the barrel	10,00 €
Etsu Yuzu	12,00 €	Hennessy	7,00 €
Nikka	12,00 €	Suntori Toki	6,00 €
Ukiyo	12,00 €	Laphroaig	6,00 €
Panda	10,00 €	Johnny Walker Red Label	5,00 €
Tamashi	10,00 €	Wild Turkey	5,00 €
Roku	10,00 €	Jameson	5,00 €

TEQUILA		RUM	
Clase Azul	30,00 €	Diplomatico	7,00 €
Don Julio	8,00 €	Don Papa	6,00 €
Patron	8,00 €	Kraken	5,00 €
Mezcal Illegal	7,00 €	Matusalem	5,00 €
Jose Cuervo	5,00 €	Brugal	5,00 €

VODKA	
Nikka	7,00 €
Grey Goose	6,00 €
Belvedere	6,00 €



Caro cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande al nostro personale. Saremo felici di consigliarti al meglio. Per accedere alla lista degli allergeni inquadra il QR code.

PANDA POT SIGNATURE COCKTAIL

Geisha’s Kiss Roku vodka, Passoa, Yuzu purée, vanilla syrup, fresh Indian fig, Orange juice, Cranberry juice.	10,00 €
Hentai Martini Nikka Coffey Vodka, Chambord, lemon juice, raspberry purée, shot of prosecco.	10,00 €
BTS Sour Pisco, lychee liqueur, St Germain elderflower, triple sec, lime juice, fresh cucumber.	10,00 €
Thai Lemonade Lond dry gin, Disaronno, Almond syrup, lime juice, fresh coriander, ginger beer.	10,00 €
Kung Fu Panda Vodka, Jack Daniels Fire, Jack Daniels Apple, vanilla syrup, lemon juice, apple juice	10,00 €
Bruce Lee Sake, Mangaroca coconut liqueur, Mikis, lime juice, coconut puree, Soju yogurt	10,00 €
Jackie Chan White Rum, Triple sec, ginger bread syrup, lemon juice	10,00 €
Sailor Moon Tequila reposado, Bixa maize liqueur, JD honey, agave syrup, salted caramel, succo di lime	10,00 €
Brother Nikka from the barrel, Talisker single malt, Chartereuse essence, brown sugar, angostura bitters	14,00 €
Samurai’s Breakfast Vodka, tomato juice, oyster sauce, soy sauce, wasabi, basil, green pesto, red wine, lemon juice, black pepper	10,00 €
Extasy Baileys, Kalhua, Disaronno, Chocolare liqueur, Cream <i>(available in shot version: 1 shot 4,50 € , 4 shot 12,50 €)</i>	10,00 €
Squid Game Tequila rosè, Chambord, Strawberry Vodka, Strawberry syrup <i>(available in shot version: 1 shot 4,50 € , 4 shot 12,50 €)</i>	10,00 €
Gangnam Style Sake, licor 43, vanilla syrup, lemon juice, simple foam	10,00 €



POP



PAN
DA
POT