

KOREAN WINGS OR CHICKEN STRIPS

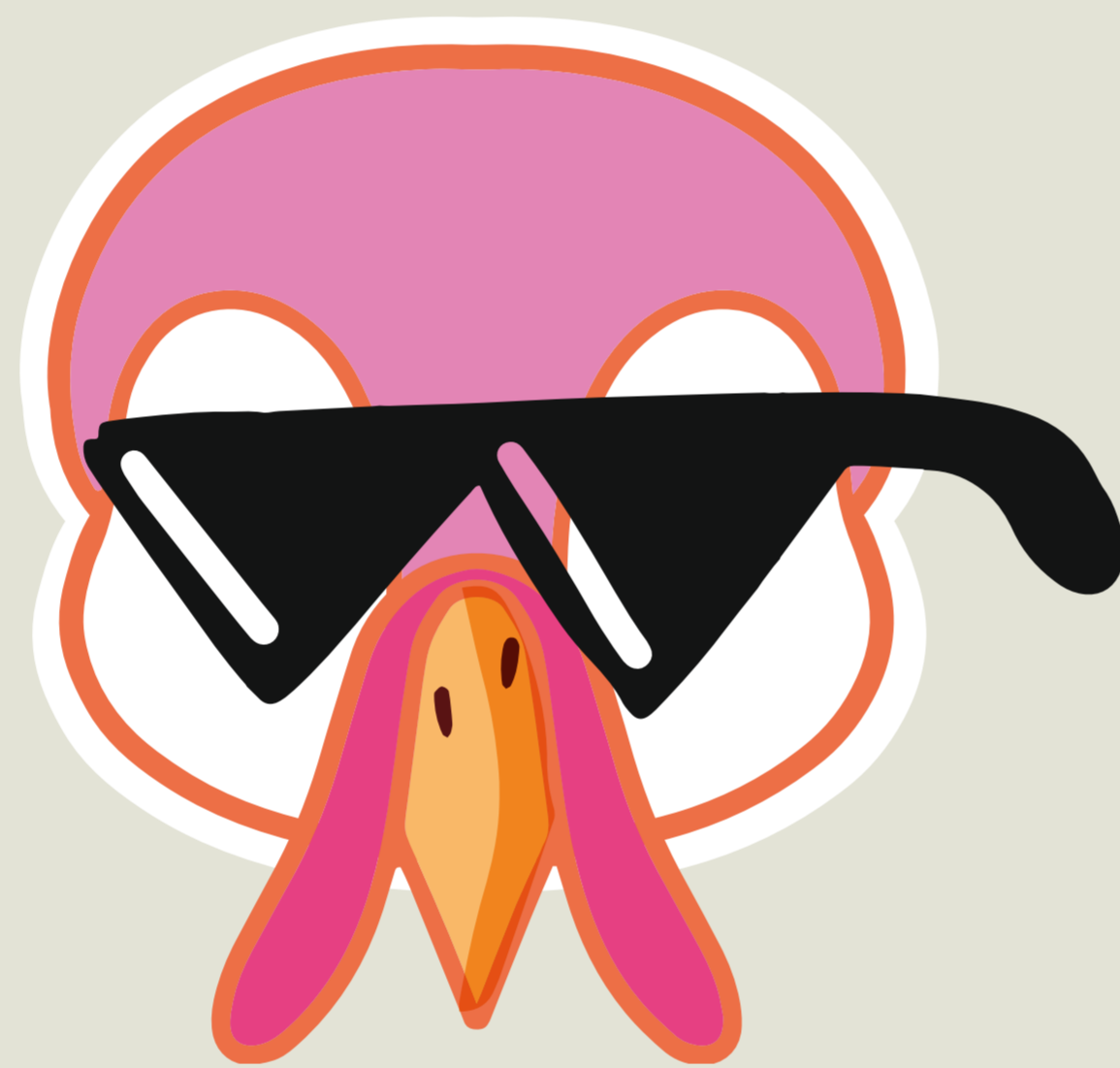
4 PCS	8PCS	12PCS	20PCS	30PCS
8.-	16.-	24.-	40.-	60.-

CHOOSE A SAUCE

Signature korean - BBQ 1960 - Sweet n'sour - Honey mustard -
Honey butter - Buffalo - Hot korean

KATSU TOFU BITES

8 PCS	12PCS	20PCS
10.-	15.-	25.-



SIDES

KIMCHI 6.-
Chou fermenté traditionnel, ciboulette et carotte

CRISPY POTATO BITES 6.-
Bouchées de pommes de terre croustillantes :
cuites, déchirées et frites, servies avec du ketchup
et de la mayo

COLESLAW 6.-
Chou frisé, carottes, graines de sésame noir,
vinaigre de riz, mayo au miel et huile de sésame

PURPLE STICKY RICE 6.-
Riz noir et blanc, huile de sésame, garniture de nori
croustillant

BURGERS

KOREAN CHICKEN BURGER 18.-
Sauce coréenne, mayo à l'ail, mayo gochujang,
pickles coréens, oignon au soja et chou

BBQ CHICKEN BURGER 18.-
Moutarde au miel, mayo, pickles, oignon rouge,
échalotes frites, chou

BUFFALO CHICKEN BURGER 18.-
Mayo ranch, chou, pickles maison
sauce buffalo Ajumama

SAUCES HOMEMADE DIP SAUCE

BBQ 1960 2.-

SIGNATURE KOREAN 2.-

HOT KOREAN 2.-

GOCHUJANG MAYO 2.-

HONEY MUSTARD 2.-

GARLIC MAYO 2.-

RANCH 2.-

KATSU 2.-

DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE COOKIE 5.-
Chocolat noir suisse, sel de mer et une pincée de
flocons de piment coréen

MATCHA FUDGE COOKIE 4.-