



OUR BRAND STORY

대표 Roy는 전문 포토그래퍼로서 전 세계를 여행하면서 **한식이 그리울 때마다** 직접 한국 음식을 먹을 수 있도록 프라하에 레스토랑을 오픈했습니다. 같은 한식이라 할지라도 누가 준비하느냐에 따라 조리법이 다르며 맛도 천차만별이지만, 우리의 음식은 소주와 김치 없이는 살 수 없는 **전형적인 한국인 Roy의 입맛에 맞게** 준비되었습니다. 끊임없는 노력을 통해 김치를 비롯한 **자체 소스와 맛 그리고 레시피를 개발**했습니다. 맛있는 식사되시길 바랍니다.

CEO Roy procestoval svět jako profesionální fotograf a otevřel restauraci v Praze, kde si může **dopřát korejské jídlo, kdykoli mu chybí.** Korejské jídlo má různé recepty a chuť se liší podle toho, kdo ho připravuje. Naše korejské jídlo je připravováno tak, aby vyhovovalo chuti Roye, **typického Korejce,** který nemůže žít bez soju a kimchi. Díky neúnavnému úsilí jsme vyvinuli **své vlastní příchutě,** včetně omáček a kimchi. Doufáme, že Vám naše jídlo chutná. Dobrou chuť!

CEO Roy has traveled the world as a professional photographer and opened restaurants in Prague where he can enjoy Korean food **whenever he misses it.** Depending on who makes it, each Korean dish has different recipe and taste. Our Korean food is prepared to suit Roy's taste, **a typical Korean** who can't live without soju and kimchi. We have developed **our own flavors,** including sauces and kimchi. We hope you enjoy our food. Bon appetit!



GAMJA TANG

감자탕 1/6/11

Kořeněná polévka z vepřových kostí. Tradiční pikantní korejská polévka připravovaná z vepřových kostí. Vývar se scedí do mléčně zakalené polévky a ochucuje se speciálními korejskými přísadami jako je gochugaru (korejské chilli vločky) a gochujang (korejská chilli pasta).

*Rýže není v ceně.

929 Kč

117 Kč

Tipy, jak si polévku vychutnat naplno

Objednejte si smaženou rýži se sýrem, až sníte 90 % Gamjatangu!



BOKKEUMBAP



* Na jedno jídlo si můžete objednat pouze jednu smaženou rýži.



EXTRA

VAŘENÁ RÝŽE 공깃밥

55 Kč

SKLENĚNÉ NUDLE / RAMEN NUDLE
당면 / 라면

107 Kč

625 BUDAE JJIGAE

부대찌개 1/6/11 

Budae Jjigae – Korejský „armádní“ guláš.
 „Budae“ znamená v korejštině armáda a „jjigae“ guláš.
 Tento jedinečný fúzní pokrm vznikl po válce a kombinuje šunku, klobásu, kimchi, vepřové maso, fazole, sýr, tofu a ramen nudle v pikantní omáče na bázi gochujangu (korejské chilli pasty).

*Rýže není v ceně.

Proč se tento pokrm jmenuje Korejský armádní guláš?

V 50. letech, po Korejské válce (6.25 válka), byla americká armáda umístěna v Koreji. Šunka, klobásy a Spam, které byly dodávány americkým vojákům, se dostaly k místním civilistům žijícím poblíž vojenských základen. Korejci začali tyto ingredience smažit s kimchi a gochujangem.

Jak pokračovali v přípravě, jídlo se snadno připálilo, takže začali přidávat vodu, čímž vznikl pokrm, který mohl sloužit jako jídlo. Budae jjigae je směs západních a východních ingrediencí a je živoucím (a chutným!) artefaktem z temného období Korejské války.



L : 929 Kč (3-4 porce)

M : 811 Kč (2-3 porce)

EXTRA

VAŘENÁ RÝŽE 공깃밥

55 Kč

SKLENĚNÉ NUDLE / RAMEN NUDLE
 당면 / 라면

107 Kč



K-BBQ SAMGYEOPSAL

냉동삼겹살

Plátky vepřového bůčku, grilované přímo u vašeho stolu. První objednávka je minimálně 300 g, a další objednávky mohou být provedeny po 100 g. Podáváno s přílohou z jarní cibulky, salátem, ssamjangem a česnekem, které slouží k zabalení masa do „ssamu“.

*Rýže není v ceně.

100 g 189 Kč

K-BBQ

SSAM

EXTRA

EXTRA SSAM 쌈추가 Extra syrový salát

62 Kč

EXTRA OCHUCENÝ SALÁT 6/11
상추, 부추 무침 추가

102 Kč



CHHESE DAKGALBI

치즈 닭갈비 1/6/7/11

Pikantní restované kuřecí maso. Kuřecí maso marinované v omáčce na bázi gochujangu, restované s zeleninou a rýžovými koláčky. Pokrm je zakončený vrstvou roztaveného sýra, který dodává bohatou, slanou chuť, která vyváží pálivost.

*Rýže není v ceně.

813 Kč

* Na jedno jídlo si můžete objednat pouze jednu smaženou rýži.

Tipy, jak si polévku vychutnat naplno

Objednejte si smaženou rýži se sýrem, až sníte 90 % Dakgalbi!

117 Kč

BOKKEUMBAP



EXTRA

SKLENĚNÉ NUDLE / UDON NUDLE **당면 / 우동사리** 107 Kč

RÝŽOVÉ KOLÁČKY / SÝR **떡 추가 / 치즈 추가** 117 Kč

MAEUN DAKBAL SET

매운닭발 세트  1/2/3/6/11

KUŘECÍ PAŘÁTKY + GESAL GYERANTANG + JUMEOK BAP

Pikantní kuřecí pařátky + polévka z krabích tyčinek a vajec
+ rýžové kuličky s mořskou řasou

~~929 Kč~~ → 845 Kč

Zaviň si to sami ↶



JEDNOTLIVÁ JÍDLA

MAEUN DAKBAL 15 KS 매운 닭발 1/6 
Restované kuřecí pařátky v pálivé gochujang omáče.

556 Kč

JUMEOKBAP 주먹밥 11
Rýžové kuličky s mořskou řasou a sezamovým olejem.

107 Kč

GESAL GYERANTANG 개살계란탕 1/2/3
Slaná a jemná polévka z krabích tyčinek a vajec.

266 Kč

JEYUK JUMEOK-BAP

제육 주먹밥  1/6/11

Restované vepřové maso připravené s chutnou kombinací korejské chilli pasty gochujang, česneku, zázvoru a zeleniny. Podáváme s velkou rýžovou kuličkou a mořskou řasou.

482 Kč



PÁROVÁNÍ

SEOUL HIGHBALL 서울하이볼

Koktejl připravený smícháním soju, gatorade, sodové vody a citronu. 122 Kč

SOJU 소주

Láhev tradičního korejského destilátu vyráběného převážně z rýže, ječmene nebo sladkých brambor s obsahem alkoholu obvykle od 16 %.

309 Kč

GESAL GYERANTANG 게살계란탕 1/2/3

Pikantní a jemná polévka z krabích tyčinek.

266 Kč

HAEMUL JAENGBAN JAJANG

해물쟁반짜장 1/2/3/4/6/11/14

Velký Jajangmyeon podávaný na velkém plochem talíři. Smažené nudle s mořskými plody, vepřovým masem, vajíčky a černou fazolovou omáčkou.

(2 - 3 porce) **960 Kč**

JAK JÍST JAJANGMYEON?

Vyzkoušejte tento lahodný způsob, jak jíst jajangmyeon!

1. Rozdělte žloutek.



2. Promíchejte hůlkami.



JUNGHWA DISH

„Junghwa jídlo“ označuje čínská jídla, která byla přizpůsobena korejským chutím. Má své kořeny na přelomu 19. a 20. století.

3. Užijte si to s nakládanou ředkvičkou.

4. Sdílejte verzi s mořskými plody (Haemul) s kamarády!



1/3/6/11

JJAJANG-MYEON

짜장면

Nudle s vepřovým masem v omáče z černých fazolí.

246 Kč



1/2/6/11/14

JJAMPPONG

짬뽕 

Pikantní nudlová polévka s mořskými plody.

HONG JJAMPPONG

s červeným vývarem

BAEK JJAMPPONG

s bílým vývarem

374 Kč

1/6/11

KKANPUNGGI

깐풍기 

Smažené kuřecí maso v pikantní česnekové sójové omáče s chilli papričkami.

493 Kč



VYTVOŘ SI SVŮJ K-RAMEN

K-라면

1/3/6/11



Zahřej se miskou připravenou přesně podle tvé chuti. Vychutnej si výrazný a pikantní korejský ramen s bohatým umami vývarem a příjemně pružnými nudlemi. Vyber si 2 a více toppingů a vytvoř si vlastní dokonalou miskou.

Základní cena:

169 Kč

 + povinné 2 toppingy
 (40 Kč / ks)

Doporučené kombinace

Nevíte, co si vybrat? Vyzkoušej doporučené kombinace Pocha!



HOVĚZÍ RAMEN
 HOVĚZÍ MASO + KIMCHI + SÝR



TTEOK MANDU RAMEN
 RÝŽOVÉ KOLÁČKY + MANDU + KIMCHI

ZÁKLADNÍ RAMEN OBSAHUJE...

BOHATÝ, PIKANTNÍ
VÝVAR

VAŘENÉ
VEJCE

PRUŽNÉ
NUDLE

TOPPINGY

HOVĚZÍ (30 G) 소고기

SÝR 치즈

MANDU 만두

VEPŘOVÉ (30 G) 돼지고기

KIMCHI 김치

TTEOK 떡

KUŘECÍ (30 G) 닭고기

(RÝŽOVÉ KOLÁČKY)

Minimálně je nutné objednat 2 toppingy.

40 Kč za kus

DOMÁCÍ TTEOKBOKKI

수제떡볶이 1/3/4/11 

Domácí rýžové koláčky – měkčí a žvýkavější, protože jsou připravované od základu, dušené ve sladko-pikantní omáče z gochujangu s rybími koláčky, vejcem a dalšími přísadami.

*Rýže není v ceně.

556 Kč

DOMÁCÍ TTEOKBOKKI?

Vyrábíme vlastní rýžové koláčky, abychom vytvořili autentickou, hustou a elastickou texturu pro tteokbokki.



EXTRA

RÝŽOVÉ KOLÁČKY / RYBÍ KOLÁČKY / SÝR
떡 / 어묵 / 치즈 추가

117 Kč

SKLENĚNÉ NUDLE / RAMEN / UDON NUDLE
당면 / 라면 / 우동사리 추가

107 Kč

K-CHICKEN

Korejské smažené kuře je celosvětově oblíbené jídlo. známé svou neuvěřitelně křupavou texturou a výraznými, chutnými omáčkami. Mnoho lidí si korejské smažené kuře vychutnává s chlazeným pivem, což je kombinace natolik populární, že má i svoji přezdívku: „chimaek“ (kuře + maekju, korejské slovo pro pivo).

YANGNYEOM CHICKEN ^{1/3/5/7/11}

양념치킨 

Kuřecí křídla obalená sladkým chilli.



^{1/3/5/7/11}

FRIED CHICKEN

후라이드치킨

Křupavá smažená kuřecí křidélka.



BULGOGI CHICKEN

불고기치킨 ^{1/3/5/7/11}

Kuřecí křídla obalená omáčkou bulgogi.



**PŘIDEJTE PIVO
A VYCHUTNEJTE
SI CHIMAEK!**

(KUŘE + PIVO)

+ 45/65 Kč

5 ks : 196 Kč
10 ks : 330 Kč
20 ks : 577 Kč

Hranolky jsou v ceně.

EXTRA

PŘIDÁNÍ OMÁČKY (BULGOGI / YANGNYEOM)
불고기 / 양념 소스 추가

38 Kč

TTUKBAEGI

Ttukbaegi je tradiční korejský kameninový hrnec, používaný k vaření a servírování různých korejských jídel. Díky silným stěnám udržuje jídlo dlouho horké. Pokrm v tomto hrnci často ještě chvíli po podání déle vaří a při servírování krásně syčí.



1/4/6

KIMCHI JJIGAE

김치찌개 

Dušené jídlo z fermentovaného kimchi, zeleniny, tofu a vepřového masa (nebo tuňáka), vařené v pikantním a chutném vývaru. Podáváme s rýží.

S TOFU

S TUŇÁKEM

S VEPŘOVÝM
MASEM

288 Kč

1/6/11

TTUKBAEGI BULGOGI

독배기 불고기 

Guláš z korejského marinovaného hovězího masa (bulgogi), skleněných nudlí a zeleniny, vařený v tradičním korejském keramickém hrnci. Podáváme s rýží.

309 Kč



BULGOGI BIBIMBAP

불고기 비빔밥 1/3/6/11 

Tradiční korejské jídlo s pestrou směsí rýže, různorodé zeleniny, bílkovin a sázeného vejce. podávané s pikantní omáčkou bibim (korejská červená chilli pasta).
 Název „bibimbap“ znamená „míchaná rýže“ a jde o harmonii chutí a textur.

242 Kč

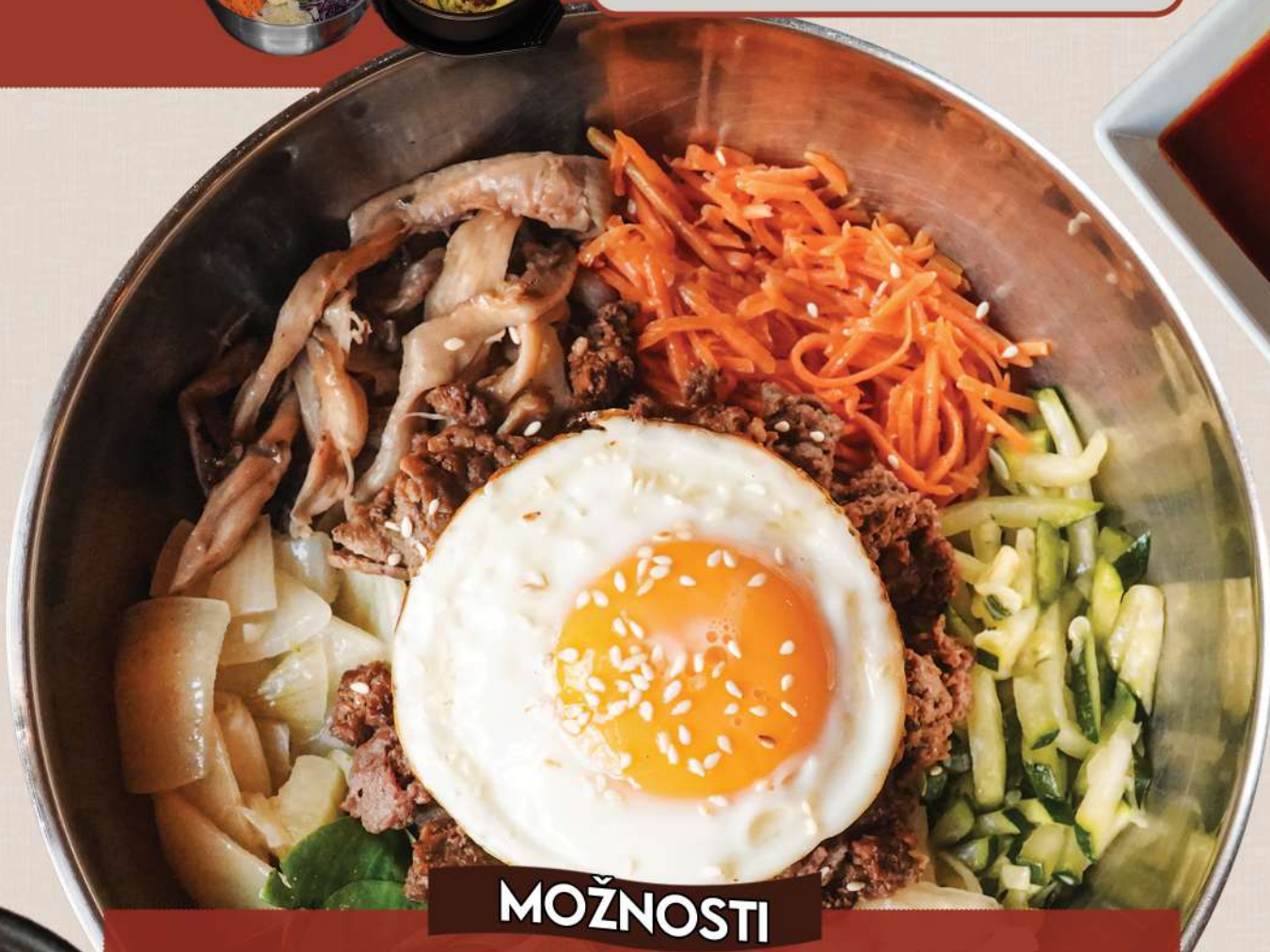


JAK JÍST BIBIMBAP?

Přidejte tolik pikantní a kyselé bibim omáčky, kolik chcete, a vše důkladně promíchejte s rýží a ostatními ingrediencemi.



V Koreji existuje mnoho druhů bibimbapu. Dolsot bibimbap se podává horký v kamenné misce, zatímco běžný bibimbap se studenou zeleninou a omáčkou.
V POCHA si můžete vychutnat lehký a oblíbený domácí běžný bibimbap!



MOŽNOSTI

YACHAE BIBIMBAP (ZELENINA) 
 야채 비빔밥

207 Kč

TOFU BIBIMBAP 
 두부 비빔밥

235 Kč

KUŘECÍ BIBIMBAP
 치킨 비빔밥

235 Kč

RÝŽE A NUDLE

Oblíbené korejské jídlo z rýže a nudlí

KIMCHI BACON CHEESE EGG BAP ^{1/3/7/11}

김치볶음밥 

Smažené kimchi, slanina, sýr a vejce s rýží.

299 Kč



BULGOGI DEOPBAP

불고기 덮밥 ^{1/6/11}

Marinované hovězí maso se zeleninou
na bázi sojové omáčky s rýží.

255 Kč



JAPCHAE ^{1/6/11}

잡채 

Slané smažené skleněné
nudle se zeleninou.

213 Kč



BULGOGI JAPCHAE

불고기잡채 ^{1/6/11}

Slané smažené skleněné
nudle s marinovaným hovězím
masem a zeleninou.

265 Kč

BANCHAN

Ke všem pokrmům podáváme korejské přílohy (banchan).
 Nabídka příloh se může měnit dle dostupnosti surovin.



PŘÍLOHY

Tyto přílohy se obvykle podávají v malých porcích k doplnění hlavního chodu.
 Dodávají další chutě, textury a živiny.



155 Kč

^{1/3/6}
KIMCHI JEON
김치전 

Křupavá, pikantní a slaná
 palačinka s kimchi.

^{1/3/6}
MANDU
만두튀김

Smažené knedlíčky
 po korejsku 5 ks.

155 Kč



55 Kč

[↩]
BAP
공깃밥

Korejská dušená rýže.

NÁPOJE

WATER

NEPERLIVÁ VODA / PERLIVÁ VODA

생수 / 탄산수

0,33 l : 52 Kč

0,75 l : 102 Kč

JEČMENOVÝ ČAJ

보리차

1 l : 92 Kč

BEER

TOČENÉ PIVO (Kozel 11°)

생맥주

0,3l : 46 Kč

0,5l : 66 Kč

LÁHVOVÉ PIVO (Gambrinus, Kozel černý)

병맥주

66 Kč

NEALKOHOLICKÉ PIVO (Birell)

무알콜 맥주

52 Kč

SOJU 309 Kč

SOJU

소주

FRUIT SOJU

과일 소주

SOFT DRINKS 73 Kč

SPRITE

COLA

탄산음료

FANTA

COLA ZERO

SEOUL HIGHBALL

서울 하이볼

122 Kč

MAKGEOLLI (750ML)

막걸리 Rýžové víno

236 Kč

KOREAN DRINKS

KOREJSKÉ NÁPOJE 한국음료* (dle aktuální nabídky)

음료 공급 상황에 따라 상이합니다*

79 Kč

KOREJSKÁ INSTANTNÍ KÁVA 믹스 커피

89 Kč

ZELENÝ ČAJ (Horký / s ledem) 녹차

69 Kč

YUZU TEA 유자차 Korejský sladký citronový čaj

79 Kč

SEOUL HIGHBALL

Koktejl na bázi korejského likéru soju připravený ze sodové vody, ledu, gatorade a plátku citronu.

서울
하이볼



포차 상품권 선물하세요

★ DARUJTE ★
KOREJSKOU CHUŤ



ALLERGIES

알러지 성분표

1

CEREALS CONTAINING

wheat, rye, barley, oats, kamut or its hybridised strains and their products



2

CRUSTACEAN

and their products



3

EGGS

and their products



4

FISH

and their products



5

SEEDS OF GROUNDNUT (PEANUT)

and their products



6

SOYBEANS

and their products



7

MILK

and their products



8

NUTS

almonds (*Amygdalus communis* L.), common hazels (*Corylus avellana*), common walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio seeds (*Pistacia vera*), macadamia nuts (*Macadamia ternifolia*) and their products



9

CELERY

and their products



10

MUSTARD

and their products



11

SEEDS OF SEZAME

and their products



12

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

in concentrations higher than 10 mg/kg or 10mg/l, expressed as overall SO₂

13

LUPINES

and their products



14

MOLLUSC

and their products