



Mandu

Mandu

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

MANDU PANTRY	
ITEM	PRICE
Beef and Pork Mandu Pack (Frozen) 12 piece set of frozen homemade dumplings *Only available in single protein options *Available for in-store pick up...	\$15.00
Shrimp Mandu Pack (Frozen) false	\$15.00
Kimchi Quart false	\$18.00
Vegetable Mandu Pack (Frozen) 12 piece set of frozen homemade dumplings *Only available in single protein options *Available for in-store pick up...	\$15.00
Mandu Sauce (16 oz) Traditional Korean sweet soy with sesame and scallion *This item contains mushroom *This item is vegetarian *This...	\$12.00
Mandu Gochujang (16 oz) Une sauce coréenne fermentée au piment, mariant des notes épicées et salées, enrichie de champignons pour une profondeur...	\$12.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Mandu Six dumplings available steamed or fried, filled with your choice of protein.	\$10.00
Korean Fried Chicken Cinq morceaux de poulet, frits deux fois jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, accompagnés d'un glaçage de soja sucré...	\$11.00
Pa Jeon Mixed seafood and scallion pancake.	\$12.00
Juk Korean rice porridge with shredded chicken, and a poached egg.	\$11.00
Dakkochi Two marinated grilled chicken breast skewers served with ssam and pickled garlic aioli.	\$13.00
Mu Jorim Radis coréens mijotés et grillés, servis dans un bouillon épicé avec du cresson et des oignons marinés.	\$9.00
Muk Muchim Gelée coréenne de glands et haricots mungo, agrémentée de concombre, carotte et d'un filet d'huile de ciboule. Un assais...	\$11.00

Banchan

ITEM	PRICE
Kimchi House-fermented napa cabbage kimchi *contains shellfish **All orders with a main will be accompanied with our house banc...	\$4.00
Seaweed Muchim Korean seaweed (miyeok) seasoned with garlic and sesame **All orders with a main will be accompanied with our house banc...	\$5.00
Soy-Pickled Radish Radis coréens marinés au soja et poivrons shishito rôtis. Tous les plats principaux incluent un assortiment maison de ba...	\$5.00
Pickled Spicy Cucumbers Fines tranches de concombre marinées avec soin dans une sauce soja relevée de piment coréen gochugaru. Savourez-les avec...	\$4.00
White Kimchi Kimchi blanc maison, délicatement fermenté, avec une touche subtile de sauce de poisson. Les commandes principales s'acc...	\$5.00
Seasoned Bean Sprouts Seasoned with sesame oil and roasted sesame seeds **All orders with a main will be accompanied with our house banchan se...	\$4.00

Entrees

ITEM	PRICE
Dduk Bok Gi Thick rice cakes simmered in gochujang with beef, mushrooms, onions, and scallions.	\$20.00
Soon Doobu Spicy seafood stew with soft tofu and egg. ***This item can not be made vegetarian	\$26.00
Bibim Bap Bol de riz garni de légumes variés, de bœuf tendre et d'un œuf au plat. Accompagné de gochujang, une pâte de piment et h...	\$18.00
Galbi Côtes de bœuf marinées à la coréenne, grillées jusqu'à tendreté avec une touche de sucré et salé.	\$34.00
Bulgogi Thinly sliced rib-eye marinated overnight in a traditional Korean marinade and accompanied by assorted grilled vegetable...	\$34.00
Pork Belly Jajang Myun Housemade noodles with pork belly in a black bean sauce garnished with julienned napa cabbage, cucumber, and scallion....	\$22.00
Kimchi Jjigae Ragoût de kimchi mijoté avec épaule de porc et tofu.	\$20.00
Chap Chae Nouilles de patate douce sautées mélangées avec du brisket effiloché, accompagnées de légumes variés.	\$18.00
Duru Jjigee Faux filet de porc enroulé dans une marinade de gochujang, saisi avec du kimchi et des tteok. Accompagné de tofu vapeur.	\$26.00
Dduk Mandu Guk Beef broth, rice cakes, beef and pork mandu, mushrooms, pulled brisket, scallions, and egg strips.	\$22.00
Gamjatang Pork spare ribs braised in dashi & gamjatang than stewed with collard greens, onions, scallions, potatoes, perilla seeds...	\$23.00
Dak Jjim Chili-braised chicken thighs, potatoes, and onion	\$24.00
Gaji Bokum Aubergine sautée avec du porc grillé, accompagné de galettes de riz et rehaussé d'une sauce soja sucrée.	\$22.00
Gluten Free Bibim Bap Un bol de riz garni de légumes variés, bœuf sauté et œuf au plat. Accompagné de gochujang, une pâte épicée de piment et...	\$18.00

Extras

ITEM	PRICE
Side of White Rice	\$3.00
Side of KFC Wing Sauce Sweet and spicy soy glaze	\$4.00

Sojutinis (Alcohol)

ITEM	PRICE
Pear Sojutini (32oz) Un cocktail de 32 oz préparé à base de soju et rehaussé de la douceur de la poire, parfait pour quatre convives.	\$30.00
Grape Sojutini (16oz) Un cocktail de soju de 16 oz, idéalement partagé entre deux.	\$15.00
Pear Sojutini (16oz) Une Sojutini Poires de 16 oz, parfaite pour partager à deux.	\$15.00

ITEM	PRICE
Aloe Sojutini (16oz) 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Mango Sojutini (16oz) 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Orange Sojutini (16oz) 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Peach Sojutini (16oz) Un mélange rafraîchissant de soju et de pêche dans un verre de 16 oz, parfait pour partager entre deux convives.	\$15.00
Yogurt Sojutini (16oz) false	\$15.00
Aloe Sojutini (32oz) 32 oz sojutini serves four.	\$30.00
Grape Sojutini (32oz) 32 oz sojutini serves four.	\$30.00
Mango Sojutini (32oz) Un cocktail rafraîchissant de 32 oz, parfait pour quatre, où le soju rencontre la douceur tropicale de la mangue.	\$30.00
Orange Sojutini (32oz) Une carafe de 32 oz de sojutini à l'orange, parfaitement conçue pour quatre personnes.	\$30.00
Peach Sojutini (32oz) false	\$30.00
Yogurt Sojutini (32oz) 32 oz sojutini serves four.	\$30.00

Draft Beer (Alcohol)

ITEM	PRICE
DC Brau Joint Resolution Hazy IPA	\$8.00
Right Proper Senate Beer	\$8.00
Guinness Baltimore Blonde false	\$8.00
Old Ox Black Ox Porter false	\$8.00

Soju by the Bottle (Alcohol)

ITEM	PRICE
Charm (375mL) rice, hints of citrus	\$20.00
Jinro Grapefruit (375mL) grapefruit soju	\$22.00
Jinro Strawberry (375mL) false	\$22.00
Chamisul Fresh (375mL) false	\$20.00
Chum-Churum (375mL) false	\$20.00

ITEM	PRICE
Saan (375mL) sweet potato & green tea extract	\$20.00
Charm Magnum (1.75L) rice, hints of citrus	\$80.00
Bottled Beers (Alcohol)	
Kirin Ichiban japan	\$7.00
Kirin Light false	\$7.00
Hite false	\$7.00
Seoul Beer (16 oz)	\$12.00
Drunk Fruit Lychee Hard Seltzer	\$7.00
Korean Wine by the Bottle (Alcohol)	
Makgeolli false	\$18.00
Red Wine (Alcohol)	
Las Mulas Cabernet Sauvignon false	\$45.00
Partridge Malbec false	\$45.00
White Wine (Alcohol)	
Punzi Friuli Pinot Grigio italy '19	\$42.00
La Marina Cotes de Gascogne france '18	\$42.00
Corral A18 Chardonnay	\$42.00
Rose (Alcohol)	
Domaine Bellevue Touraine Rosé '19 false	\$45.00
Conde de Subirats Brut Rose false	\$48.00

Bubbly (Alcohol)

ITEM	PRICE
Salasar Cremant Brut	\$48.00
Conde de Subirats Brut Rose.	\$48.00

MANDU PANTRY

ITEM	PRICE
Kimchi Quart. false	\$18.00
Mandu Sauce (16 oz). Une sauce soja coréenne douce, rehaussée de graines de sésame et de ciboulette. Note : contient des champignons, végétar...	\$12.00
Beef and Pork Mandu Pack (Frozen). Ensemble de 12 dumplings maison surgelés disponibles en bœuf ou porc. Exclu pour achat en magasin uniquement.	\$15.00
Vegetable Mandu Pack (Frozen). 12 piece set of frozen homemade dumplings *Only available in single protein options *Available for in-store pick up...	\$15.00
Shrimp Mandu Pack (Frozen). 12 piece set of frozen homemade dumplings *Only available in single protein options *Available for in-store pick up...	\$15.00
Mandu Gochujang (16 oz). Traditional Korean fermented chili sauce *This item contains mushroom *This item is vegetarian *This item is not g...	\$12.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Mandu. Faux, je ne peux pas réécrire la description.	\$10.00
Korean Fried Chicken. Poulet frit coréen croustillant, frit deux fois pour une texture parfaite. Offert avec un assortiment de pilons et d'ail...	\$11.00
Pa Jeon. Mixed seafood and scallion pancake.	\$12.00
Juk. Korean rice porridge with shredded chicken, and a poached egg.	\$11.00
Dakkochi. Morceaux de poitrine de poulet grillés, nappés d'une marinade et présentés sur des brochettes, accompagnés de ssam et d'...	\$13.00
Mu Jorim. Radis coréen mijoté et grillé, baigné dans un bouillon épicé, accompagné de salades de cresson et d'oignon.	\$9.00
Muk Muchim. Jelly de gland et de haricot mungo à la coréenne, accompagné de concombre croquant et de carotte. Arrosé d'une huile d'o...	\$11.00

Entrees

ITEM	PRICE
Bibim Bap. Rice bowl with assorted veggies, beef and sunny-side up egg. Served with gochujang, a spicy chili, and bean paste.	\$18.00
Dduk Bok Gi. Thick rice cakes simmered in gochujang with beef, mushrooms, onions, and scallions.	\$20.00

ITEM	PRICE
Chap Chae. Stir-fried sweet potato noodles with pulled brisket and assorted veggies	\$18.00
Bulgogi. Fines tranches de faux-filet marinées pendant la nuit dans une sauce coréenne typique, servies avec un assortiment de lé...	\$34.00
Galbi. Côtes de bœuf marinées à la coréenne, grillées à la perfection sur le barbecue.	\$34.00
Duru Jjigee. Gochujang-marinated pork belly seared with kimchi and rice cakes, with steamed tofu	\$26.00
Kimchi Jjigae. Kimchi stew with pork shoulder and tofu.	\$20.00
Pork Belly Jajang Myun. Nodles artisanales accompagnés de poitrine de porc dans une sauce aux haricots noirs, agrémentés de chou napa émincé, co...	\$22.00
Dduk Mandu Guk. Bouillon de bœuf réconfortant, agrémenté de galettes de riz douces. Savourez les mandu farcis au bœuf et porc, accompagn...	\$22.00
Soon Doobu. Un ragoût pimenté composé de fruits de mer délicats, agrémenté de tofu soyeux, le tout terminé par un œuf.	\$26.00
Gamjatang. Pork spare ribs braised in dashi & gamjatang than stewed with collard greens, onions, scallions, potatoes, perilla seeds...	\$23.00
Dak Jjim. Chili-braised chicken thighs, potatoes, and onion	\$24.00
Yukgaejang Spicy beef stew with brisket, noodles, mung bean sprouts, shiitake, egg, scallion	\$26.00
Gaji Bokum. Dans cette assiette, des aubergines sautées se mêlent harmonieusement à du porc grillé et tendre. Les galettes de riz ap...	\$22.00
Gluten Free Bibim Bap. Bol de riz garni de légumes variés, bœuf sauté et œuf miroir, accompagné de gochujang, une sauce épicée à base de piment...	\$18.00
Galbi Jjim	\$33.00

Extras

ITEM	PRICE
Side of White Rice.	\$3.00
Side of KFC Wing Sauce. false	\$4.00

Banchan

ITEM	PRICE
Kimchi. Du chou napa fermenté sur place dans notre kimchi, infusé avec des fruits de mer. Toutes les commandes principales sont...	\$4.00
Soy-Pickled Radish. Radis coréens marinés dans la sauce soja accompagnés de poivrons shishito grillés. Tous les plats principaux sont accomp...	\$5.00
Pickled Spicy Cucumbers. Soy and gochugaru pickled cucumber slices **All orders with a main will be accompanied with our house banchan set (kimch...	\$4.00
Seaweed Muchim. Korean seaweed (miyeok) seasoned with garlic and sesame **All orders with a main will be accompanied with our house banc...	\$5.00

ITEM	PRICE
Dongchimi Traditional water radish kimchi *contains fish sauce **All orders with a main will be accompanied with our house banchan...	\$5.00
White Kimchi. Un mélange doux de choux fermentés délicatement assaisonnés avec une touche subtile de sauce de poisson, le tout dans un...	\$5.00
Seasoned Bean Sprouts. Pousses de haricots délicatement assaisonnées d'huile de sésame et parsemées de graines de sésame grillées. Profitez des...	\$4.00
Dessert	
ITEM	PRICE
Kkwabaegi Twisted donut dusted with cinnamon sugar, with seasonal compote.	\$8.00
Banana Pudding Banana cremeux over tapioca pearls topped with crushed banana chips, walnuts, sable, and a date syrup.	\$8.00
Black Sesame Panna Cotta. Panna cotta au sésame noir, accompagnée de bonbons au sésame faits maison et de crème fouettée.	\$8.00
DRINK COMBO (Alcohol)	
ITEM	PRICE
Sojutini Combo (Alcohol) Trois sojutinis de 16 oz à seulement 35 \$ pour emporter ou se faire livrer. Choisissez vos trois saveurs préférées et sa...	\$35.00
Draft Beer (Alcohol)	
ITEM	PRICE
DC Brau Joint Resolution Hazy IPA. false	\$8.00
Guinness Baltimore Blonde.	\$8.00
Old Ox Black Ox Porter.	\$8.00
Right Proper Senate Beer.	\$8.00
Sojutinis (Alcohol)	
ITEM	PRICE
Mango Sojutini (16oz). Une boisson rafraîchissante de soju infusée de mangue, parfaite pour partager. Présentée dans un verre de 16 oz, elle co...	\$15.00
Aloe Sojutini (16oz). Soju infusé d'aloès servi généreusement pour deux, dans un verre de 16 oz.	\$15.00
Grape Sojutini (16oz). 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Orange Sojutini (16oz). 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Pear Sojutini (16oz). false	\$15.00
Yogurt Sojutini (16oz). Un mélange rafraîchissant de soju et de yaourt, servi dans un verre de 16 oz, parfait pour partager à deux.	\$15.00

ITEM	PRICE
Aloe Sojutini (32oz). false	\$30.00
Grape Sojutini (32oz). 32 oz sojutini serves four.	\$30.00
Mango Sojutini (32oz). 32 oz sojutini serves four.	\$30.00
Orange Sojutini (32oz). 32 oz sojutini serves four.	\$30.00
Pear Sojutini (32oz). Un cocktail de soju aux poires de 32 oz, idéal pour quatre convives.	\$30.00
Yogurt Sojutini (32oz). false	\$30.00

Bottled Beers (Alcohol)

ITEM	PRICE
Hite. korea	\$7.00
Seoul Beer (16 oz).	\$12.00
Kirin Ichiban. fausse	\$7.00
Kirin Light. false	\$7.00
Drunk Fruit Lychee Hard Seltzer. Un seltzer dur ondulé d’effervescence, mariant la délicatesse du litchi mûr à une pointe de fruit fermenté. Chaque gorgé...	\$7.00
Kloud korea	\$7.00

Soju by the Bottle (Alcohol)

ITEM	PRICE
Jinro Strawberry (375mL). strawberry soju	\$22.00
Jinro Grapefruit (375mL). grapefruit soju	\$22.00
Charm (375mL). faux	\$20.00
Chamisul Fresh (375mL). Une liqueur de riz douce et équilibrée, purifiée à travers du charbon de bois. Présentée en bouteille de 375 mL.	\$20.00
Chum-Churum (375mL). potato distilled	\$20.00
Saan (375mL). sweet potato & green tea extract	\$20.00
Charm Magnum (1.75L). false	\$80.00

Korean Wine by the Bottle (Alcohol)

ITEM	PRICE
Makgeolli. Une boisson pétillante de vin de riz effervescent, servie dans une bouteille de 750mL, pour découvrir les saveurs tradit...	\$18.00

Red Wine (Alcohol)

ITEM	PRICE
Partridge Malbec. false	\$45.00
Las Mulas Cabernet Sauvignon.	\$45.00

White Wine (Alcohol)

ITEM	PRICE
Punzi Friuli Pinot Grigio. italy '19	\$42.00
La Marina Cotes de Gascogne. france '18	\$42.00
Corral A18 Chardonnay. false	\$42.00

Rose (Alcohol)

ITEM	PRICE
Domaine Bellevue Touraine Rosé '19. false	\$45.00
Conde de Subirats Brut Rose..	\$48.00

Bubbly (Alcohol)

ITEM	PRICE
Salasar Cremant Brut.	\$48.00
Conde de Subirats Brut Rose... false	\$48.00

MANDU PANTRY

ITEM	PRICE
Kimchi Quart.. false	\$18.00
Beef and Pork Mandu Pack (Frozen).. Un paquet de 12 mandu faits maison, prêts à cuire à la vapeur ou à poêler. Une combinaison de bœuf ou de porc pour une e...	\$15.00
Vegetable Mandu Pack (Frozen).. 12 piece set of frozen homemade dumplings *Only available in single protein options *Available for in-store pick up...	\$15.00
Shrimp Mandu Pack (Frozen).. 12 piece set of frozen homemade dumplings *Only available in single protein options *Available for in-store pick up...	\$15.00

ITEM	PRICE
Mandu Sauce (16 oz)..	\$12.00
Traditional Korean sweet soy with sesame and scallion *This item contains mushroom *This item is vegetarian *This...	

Mandu Gochujang (16 oz)..	\$12.00
Sauce coréenne piquante et fermentée, mettant en avant des champignons pour une touche umami. Parfaitement végétarienne,...	

Appetizers

ITEM	PRICE
Mandu..	\$10.00
Un choix de six dumplings, cuits à la vapeur ou frits, garnis de votre protéine préférée.	
Korean Fried Chicken..	\$11.00
Twice-fried chicken in a sweet and spicy soy glaze. Mix of drums and flats (5pcs). Sauce will come on the side.	
Pa Jeon..	\$12.00
Mixed seafood and scallion pancake.	
Juk..	\$11.00
Fausse.	
Dakkochi..	\$13.00
Deux brochettes de poitrine de poulet marinées et grillées, accompagnées de ssam et d'une sauce aïoli à l'ail mariné.	
Muk Muchim..	\$11.00
Gelée coréenne à base de glands et de haricots mungo, accompagnée de concombres croquants, carottes fraîches, le tout re...	
Mu Jorim..	\$9.00
Braised and grilled Korean radish, spiced combo broth, watercress and onion muchim	

Banchan

ITEM	PRICE
Kimchi..	\$4.00
House-fermented napa cabbage kimchi *contains shellfish **All orders with a main will be accompanied with our house banc...	
Pickled Spicy Cucumbers..	\$4.00
Soy and gochugaru pickled cucumber slices **All orders with a main will be accompanied with our house banchan set (kimch...	
Seaweed Muchim..	\$5.00
Miyeok coréen délicatement assaisonné d'ail et de sésame. Tous les plats principaux sont servis avec notre assortiment d...	
Soy-Pickled Radish..	\$5.00
Radis coréens marinés dans la sauce soja, accompagnés de poivrons shishito rôtis. Chaque plat principal s'accompagne de...	
White Kimchi..	\$5.00
Traditional baek-kimchi *contains fish sauce **All orders with a main will be accompanied with our house banchan set (ki...	
Dongchimi.	\$5.00
Traditional water radish kimchi *contains fish sauce **All orders with a main will be accompanied with our house banchan...	
Seasoned Bean Sprouts..	\$4.00
Des pousses de soja agrémentées d'huile de sésame et de graines de sésame grillées. Savourez-les avec notre ensemble mai...	

Entrees

ITEM	PRICE
Bulgogi..	\$34.00
Fines tranches de faux-filet marinées toute la nuit dans une sauce coréenne classique, servies avec une variété de légum...	
Dduk Bok Gi..	\$20.00
Gâteaux de riz épais mijotés dans une sauce gochujang accompagnés de bœuf, champignons, oignons et oignons verts.	

ITEM	PRICE
Bibim Bap.. Rice bowl with assorted veggies, beef and sunny-side up egg. Served with gochujang, a spicy chili, and bean paste.	\$18.00
Galbi.. Korean BBQ beef short ribs.	\$34.00
Chap Chae.. Stir-fried sweet potato noodles with pulled brisket and assorted veggies	\$18.00
Pork Belly Jajang Myun.. Des nouilles maison accompagnées de poitrine de porc, nappées d'une sauce aux haricots noirs. Garnies de chou napa éminc...	\$22.00
Duru Jjigee.. Fauxfilet de porc mariné au gochujang, grillé avec du kimchi et des galettes de riz, accompagné de tofu à la vapeur.	\$26.00
Soon Doobu.. Spicy seafood stew with soft tofu and egg. ***This item can not be made vegetarian	\$26.00
Kimchi Jjigae.. Kimchi stew with pork shoulder and tofu.	\$20.00
Dduk Mandu Guk.. Une soupe réconfortante avec un bouillon de bœuf riche, garnie de galettes de riz moelleuses, de mandu farcis au bœuf et...	\$22.00
Dak Jjim.. Poulet braisé au piment avec cuisses tendres, pommes de terre moelleuses et oignons fondants.	\$24.00
Yukgaejang. Le ragoût épicié de boeuf offre des morceaux de poitrine tendre, des nouilles al dente, et des pousses de haricot mungo c...	\$26.00
Gamjatang.. Pork spare ribs braised in dashi & gamjatang than stewed with collard greens, onions, scallions, potatoes, perilla seeds...	\$23.00
Gaji Bokum.. Sautéed eggplant, roasted pork belly, rice cakes, sweet soy.	\$22.00
Gluten Free Bibim Bap.. Rice bowl with assorted veggies, beef and sunny-side up egg. Served with gochujang, a spicy chili, and bean paste.	\$18.00
Galbi Jjim. Braisé lentement jusqu'à tendreté, ce plat réconfortant met en valeur des morceaux de côtes de bœuf imprégnés d'une sauc...	\$33.00

Extras

ITEM	PRICE
Side of White Rice.. false	\$3.00
Side of KFC Wing Sauce.. Sweet and spicy soy glaze	\$4.00

Dessert

ITEM	PRICE
Kkwabaegi. Twisted donut dusted with cinnamon sugar, with seasonal compote.	\$8.00
Banana Pudding. Crème de banane sur des perles de tapioca, garni de chips de banane écrasées, de noix, de sablé et d'un filet de sirop d...	\$8.00
Black Sesame Panna Cotta.. Panna cotta infusée au sésame noir, accompagnée de son croustillant de sésame fait maison et d'une délicate chantilly.	\$8.00

Sojutinis (Alcohol)	
ITEM	PRICE
Pear Sojutini (32oz).. C'est faux.	\$30.00
Peach Sojutini (16oz).. 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Mango Sojutini (16oz).. 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Grape Sojutini (16oz).. 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Aloe Sojutini (16oz).. Sojutini à l'aloë vera, une boisson de 16 oz, idéale pour partager entre deux convives.	\$15.00
Orange Sojutini (16oz).. Soju vibrant mélangé avec un soupçon d'orange, servi dans une élégante portion de 16 oz, parfaite pour être partagée ent...	\$15.00
Pear Sojutini (16oz).. 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Yogurt Sojutini (16oz).. 16 oz sojutini serves two.	\$15.00
Aloe Sojutini (32oz).. false	\$30.00
Grape Sojutini (32oz).. false	\$30.00
Mango Sojutini (32oz).. Un mélange de soju et de mangue, cet élixir de 32 oz est conçu pour être partagé entre quatre convives.	\$30.00
Orange Sojutini (32oz).. 32 oz sojutini serves four.	\$30.00
Peach Sojutini (32oz).. 32 oz sojutini serves four.	\$30.00
Yogurt Sojutini (32oz).. 32 oz sojutini serves four.	\$30.00

Soju by the Bottle (Alcohol)	
ITEM	PRICE
Charm (375mL).. Un élixir de riz rehaussé de subtiles notes citronnées, à savourer frais.	\$20.00
Chum-Churum (375mL).. false	\$20.00
Jinro Strawberry (375mL).. strawberry soju	\$22.00
Saan (375mL).. sweet potato & green tea extract	\$20.00
Chamisul Fresh (375mL).. false	\$20.00
Charm Magnum (1.75L).. false	\$80.00

ITEM	PRICE
Jinro Grapefruit (375mL).. Un mélange vibrant de soju rafraîchissant et de pamplemousse zesté, ce breuvage offre une touche d'agrumes qui rehausse c...	\$22.00
Bottled Beers (Alcohol)	
Kirin Ichiban.. japan	\$7.00
Hite.. korea	\$7.00
Kirin Light.. japan	\$7.00
Seoul Beer (16 oz).. false	\$12.00
Drunk Fruit Lychee Hard Seltzer.. false	\$7.00
Draft Beer (Alcohol)	
DC Brau Joint Resolution Hazy IPA..	\$8.00
Right Proper Senate Beer..	\$8.00
Old Ox Black Ox Porter.. false	\$8.00
Guinness Baltimore Blonde.. false	\$8.00
Korean Wine by the Bottle (Alcohol)	
Makgeolli.. Vin de riz pétillant (750 mL)	\$18.00
Red Wine (Alcohol)	
Las Mulas Cabernet Sauvignon..	\$45.00
Partridge Malbec..	\$45.00
White Wine (Alcohol)	
Punzi Friuli Pinot Grigio.. italy '19	\$42.00
La Marina Cotes de Gascogne.. false	\$42.00
Corral A18 Chardonnay.. false	\$42.00

Rose (Alcohol)

ITEM	PRICE
Domaine Bellevue Touraine Rosé '19..	\$45.00
Conde de Subirats Brut Rose....	\$48.00

Bubbly (Alcohol)

ITEM	PRICE
Salasar Cremant Brut.. false	\$48.00
Conde de Subirats Brut Rose..... false	\$48.00