

À LA CARTE & DRINKS



AUTHENTIC BBQ & HOTPOT RESTAURANT

EST. 2024

Alaunstraße 9, 01099 Dresden | 0351 81040272 | info@matjo.de
www.matjo.de | @matjo.dresden



A Taste of Our Story

Unser Name **MATJO** 맛조, der auf Koreanisch „Ort des Geschmacks“ bedeutet, ist für uns mehr als das. Er steht für einen Ort, an dem moderne und authentische asiatische Küche aufeinandertreffen und jeder Besuch zu einem besonderen kulinarischen Moment wird.

INHALTSVERZEICHNIS

MITTAGSANGEBOTE	S. 4
VORSPEISEN	S. 6
HAUPTGERICHTE	S. 8
DESSERTS	S. 16
GETRÄNKE	S. 18

TAKEAWAY

Für Einwegverpackungen berechnen wir eine kleine Gebühr von 0,60€ pro Behälter. Der Umwelt zu Liebe bewusst weniger Verpackung! Gerne können eigene Behälter mitgebracht werden, um so den Müll zu reduzieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

SYMBOLE

Bitte beachten Sie unsere Kennzeichnung:

Ⓥ = Vegetarisch

🌱 = Vegan

ALLERGEN KENNZEICHNUNG

Allergene Inhaltsverzeichnis:

A. Glutenhaltiges Getreide gluten	H. Schalenfrüchte nuts
Aw. Weizen wheat	I. Sellerie celery
B. Krebstiere crustaceans	J. Senf mustard
C. Eier eggs	K. Sesamsamen sesame seeds
D. Fisch fish	L. Schwefeldioxid & Sulphite sulfur dioxide and sulfites
E. Erdnüsse peanuts	M. Lupinen
F. Soja (-bohnen) soy (-beans)	N. Weichtiere molluscs
G. Milch (einschließlich Laktose) milk (including lactose)	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe | preservatives
2. Farbstoffe | dyes
3. Antioxidationsmittel | antioxidant
4. Süßungsmittel | sweetener
5. Phenylalaninquelle | phenylalanine
6. Phosphat | phosphate
7. Koffeinhaltig | caffeinated
8. Geschmacksverstärker | flavor enhancers
9. Säuerungsmittel | acidifier
10. Chininhaltig | quinine-containing

Bitte sprechen Sie vor der Bestellung mit unserem Personal über Ihre Wünsche und Ernährungsanforderungen.
Please consult our staff about your preferences and dietary requirements before ordering.

MITTAGS ANGEBOTE

Montag - Freitag | 12 - 15 Uhr | Außer Feiertage



MENU 1 – CRISPY KOREAN FRIED CHICKEN Aw, F, K

NUR 9,90 €

mit Sauce deiner Wahl:

- Spicy
- Soy Garlic
- Sweet & Sour
- Salt & Pepper

MENU 2 – BIBIMBAP Aw, F, K

NUR 12,50 €

Reis mit Spinat, Karotten, Zucchini, Shiitake-Pilzen, Sojasprossen und Spiegelei, serviert im heißen Steintopf, dazu 2 Saucen. Wahlweise mit:

- Rind Bulgogi [+1.0]
- Schwein
- Hähnchen
- Tofu (V)
- Aubergine (V)



MENU 3 – CHEESE DAKGALBI

NUR 12,50 € F, K

Zarte Hähnchenbrust, Tteokbokki und Spitzkohl in scharfer Sauce gebraten, mit geschmolzenem Käse on top, dazu Reis.

HAUPTGERICHT + SUPPE + GETRÄNK 0,2L + [3 BEILAGEN]

[Wasser still / sprudel, kalter Tee des Tages]



MENU 4 – LAMIAN NOODLES

NUR 13,50 €

Aw, F, K

[HANDPULLED]

Feine Nudeln mit Pak Choi, Sojasprossen und frischen Kräutern. Wahlweise mit:

- Rinderbrühe mit Rindfleischscheiben [+1.0]
- Aromatische Brühe mit geschmortem Rind [+1.0]
- Pilzbrühe mit Tofu & Pilzen ✓

MENU 5 – BIANG BIANG NOODLES [HANDPULLED]

Aw, F, K

NUR 13,50 €

Breite Nudeln in kräftiger Sauce mit Pak Choi, Sojasprossen und frischen Kräutern. Verfeinert mit Knoblauch, Chili & Aromaöl. Wahlweise mit:

- Geschmortes Rind [+1.0]
- Hähnchen
- Tomate und Aubergine ✓
- Tofu & Pilze ✓



MENU 6 – DONKKASEU

Aw, C, F, K

NUR 14,50 €

Koreanisches Schnitzel nach Wahl in knuspriger Panko-Panade, serviert mit Krautsalat, hausgemachter Donkkaseu-Sauce, dazu Reis.

- Schwein
- Hähnchen



Für Takeaway-Bestellungen der Mittagsangebote fällt eine Verpackungsgebühr an.

VORSPEISEN

Starters



- 1
CRISPY KOREAN
FRIED CHICKEN

mit Sauce deiner Wahl. | *sauce of your choice.*

Spicy

Soy Garlic

Sweet & Sour

Salt & Pepper

7.5

2
CRISPY TOFU BITES

mit Sauce deiner Wahl. | *sauce of your choice.*

Spicy

Soy Garlic

Sweet & Sour

Salt & Pepper

6.5

3

KIMCHI PANCAKE

Pfannkuchen mit hausgemachtem Kimchi, Lauchzwiebeln, dazu Sojasauce.
Pancake with homemade kimchi and spring onions, served with soy sauce.

6.5

4

TTEOKBOKKI

Reiskuchen mit Chilisauce, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln.
Rice cakes with chili sauce roasted sesame seeds and spring onions.

Classic

Cheese

6.5

7.0

5

MISO SUPPE

mit frischem Tofu, Seetang, Lauchzwiebel.
with fresh tofu, seaweed, and spring onions.

5.5

6

WAN TAN SUPPE

Klare Suppe mit hausgemachten Teigtaschen.
Clear soup with homemade dumplings.

Schwein

Gemüse

5.9

5.5

7

GOLDEN FIRE BALLS

Knusprig umhüllte Dim Sum mit Garnelen, Hähnchen, Lotuswurzel, dazu Mala Cream. Inspiriert von Culinary Class Wars. | *Crispy dim sum filled with shrimp, chicken, and lotus root, served with Mala cream. Inspired by Culinary Class Wars.*

7.9

8

CORNDOG

Wahlweise mit Wurst oder Mozzarella
Choose between sausage or mozzarella

Pankomantel

Süßkartoffelmantel

6.9

7.5

9

SEAWEED ROLLS

Knusprige Algenrollen mit Gemüse und Süßkartoffelnudeln & hausgemachtem Dip.
Crispy seaweed rolls with vegetables and sweet potato noodles, served with homemade dip.

6.5

10

MANDU

Hausgemacht mit Füllung nach Wahl und Dip Sauce. | *Filling of your choice & dip sauce.*

Rind Bulgogi

Schwein

Garnele

Gemüse

6.5

6.0

6.5

6.0

11

KOREAN GURKENSALAT

mit Sesamöl und feiner pikanten Sauce.
with sesame oil and a delicate spicy sauce.

5.9

12

YUZU SALAD

Lollo-Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Sojasprossen, mit hausgemachter Yuzu-Vinaigrette und geröstetem Sesam.
Lollo-salad with tomatoes, cucumbers, carrots and soybean sprouts, served with homemade yuzu vinaigrette and roasted sesame seeds.

7.5
- Speisekarte | 7

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES



Im Kapitel Hauptspeisen erwarten Sie moderne und authentische Gerichte, mit viel Liebe, Frische und Leidenschaft zubereitet – darunter Stews, Nudelgerichte, Reisgerichte und handgezogene Nudeln.



STEW & NUDELGERICHTE

13 KIMCHI JJIGAE ^{F, K}

Würziger, scharfer Kimchi-Eintopf mit fermentierter Chilipaste, Enoki-Pilzen, Frühlingszwiebeln & Sesam, dazu Reis.
Spicy kimchi stew with fermented chili paste, enoki mushrooms, spring onions & roasted sesame, served with rice.

- Tofu Vegan | Tofu Vegan ✓ 12.9
- Tofu & Schwein | Tofu & Pork 13.5

14 BULGOGI JJIGAE ^{Aw, F, K}

Würziger Eintopf mit mariniertem Rindfleisch, Zucchini, Möhren, Enoki-Pilzen, Süßkartoffel-Glasnudeln, dazu Reis.
Stew with marinated beef, zucchini, carrots, enoki mushrooms, sweet potato glass noodles and rice.

15.9

15 KIMCHI RAMYEON ^{Aw, F, K}

Ramen Nudelsuppe mit scharfer Kimchi-Brühe, Pak Choi, Enoki-Pilzen, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln.
Ramen noodle soup with spicy kimchi broth, pak choi, enoki mushrooms, bean sprouts, and spring onions.

- Tofu | Tofu ✓ 13.5
- Rind | Beef 14.5

16 TOM YUM RAMYEON ^{Aw, F, K}

Ramen Nudelsuppe mit leicht scharfer Tom Yum Brühe, Pak Choi, Enoki-Pilzen, Sojasprossen und Koriander.
Ramen noodle soup in a mildly spicy Tom Yum broth with pak choi, enoki mushrooms, bean sprouts and coriander.

- Tofu | Tofu ✓ 13.9
- Rind | Beef 14.9

17 BULGOGI UDON ^{Aw, F, K, N}

Gebratene Udon-Nudeln mit Karotten, Spitzkohl, Pilzen, Lauchzwiebeln, verfeinert mit würzigem Soja-Aroma.
Stir-fried udon noodles with carrots, cabbage, mushrooms, spring onions, enhanced with savory soy flavors.

- Tofu | Tofu 13.5
- Rind | Beef 14.5

18 JAPCHAE ^{F, K}

Kalte koreanische Süßkartoffel Glasnudeln mit Spinat, Karotten, Zucchini, Shiitake-Pilzen, Sojasprossen, Paprika, Ei, verfeinert mit Sojasauce & Sesamöl.
Cold Korean sweet potato glass noodles with spinach, carrots, zucchini, shiitake mushrooms, bean sprouts, paprika, egg, seasoned with soy sauce and sesame oil.

- Tofu | Tofu (V) 13.9
- Rind | Beef 14.9

19 ERDNUSS GOCHUJANG UDON ^{Aw, F, K}

Udon-Nudeln in cremiger Erdnuss-Gochujang-Sauce mit Möhren, Zucchini, Sojasprossen und Shiitake-Pilzen, dazu gebackener Tofu.
Udon noodles in a creamy peanut-Gochujang sauce with carrots, zucchini, bean sprouts, shiitake mushrooms, served with baked tofu.

13.9

20



BIBIMBAP

21



DONKKASEU

24



CHEESE DAKGALBI

REISGERICHTE

20 BIBIMBAP Aw, F, K

Duftender Reis mit Spinat, Zucchini, Karotten, Sojasprossen, Shiitake-Pilzen und Spiegelei, serviert im heißen Stein-topf, dazu Sojasauce & Bibimbap Sauce.
Fragrant rice with spinach, zucchini, carrots, bean sprouts, shiitake mushrooms and fried egg, served in a hot stone pot, with soy sauce and bibimbap sauce.

Rind Bulgogi <i>Beef Bulgogi</i>	14.9
Schwein <i>Pork</i>	13.9
Hähnchen <i>Chicken (optional scharf)</i>	13.9
Tofu <i>Tofu</i> 	13.9
Aubergine <i>Eggplant</i> 	13.9

21 DONKKASEU Aw, C, F, K

Koreanisches Schnitzel in knuspriger Panko-Panade, serviert mit Krautsalat, hausgemachter Donkkaseu-Sauce, dazu Reis.
Korean-style cutlet coated in crispy panko breadcrumbs, served with cabbage salad, homemade donkkaseu sauce and rice.

Schwein <i>Pork</i>	15.9
Hähnchen <i>Chicken</i>	15.9

22 SIZZLING RICE Aw, F, K

In heißer Eisenpfanne serviertes Gemüse mit Sojasprossen, Zucchini, Karotten und Mais, verfeinert mit würziger Pfeffersöße, dazu Reis.
Vegetables served in a hot iron pan with bean sprouts, zucchini, carrots and corn, finished with spicy pepper sauce and served with rice.

Rind <i>Beef</i>	16.9
Hähnchen <i>Chicken</i>	15.9
Schwein <i>Pork</i>	15.9
Tofu <i>Tofu</i>	14.9

23 BEEF BULGOGI STIR FRY Aw, F, K

Rindfleischstreifen in hausgemachter Bulgogi-Sauce mit Möhren, Zucchini, Pilzen, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, dazu Reis.
Sliced beef in homemade bulgogi sauce with carrots, zucchini, mushrooms, glass noodles, spring onions, sesame seeds and rice.

15.9

24 CHEESE DAKGALBI F, K

Zarte Hähnchenbrust, Tteokbokki und Spitzkohl in scharfer Sauce gebraten, mit geschmolzenem Käse on top, dazu Reis.
Tender chicken, tteokbokki, cabbage stir-fried in a spicy sauce, topped with melted cheese, with rice.

14.9



BEILAGEN

E1	Gedämpfter Reis <i>Steamed rice</i> ^K	2.9
E2	Hausgemachter Kimchi <i>Homemade kimchi</i> ^{F, K}	4.5
E3	Banchan Set <i>Banchan Set</i> ^{F, K}	3.0
E4	Spiegelei <i>Fried egg</i>	1.5



HANDPULLED NOODLES

Frisch gezogene Nudeln, die mit viel Technik und Leidenschaft direkt vor Ihren Augen in unserer offenen Showküche entstehen.

Wir servieren zwei Arten:

Lamian sind feine, handgezogene Nudeln mit zarter, elastischer Textur, serviert in einer aromatischen Brühe.

Biang Biang sind breite, handgezogene Nudeln mit kräftiger Textur, serviert in einer intensiven Sauce.

25

LAMIAN 拉面

Aw, F, K

Feine handgezogene Nudeln mit Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Fine hand-pulled noodles with pak choi, bean sprouts, spring onions and coriander.

- A

Klare Rinderbrühe
mit Rindfleischscheiben
Clear beef broth with sliced beef

15.5
- B

Aromatische Brühe
mit geschmortem Rind
Aromatic broth with braised beef

15.5
- C

Pilzbrühe mit Tofu & Pilzen ✓
Mushroom broth with tofu & mushrooms

14.9



26

BIANG BIANG

Aw, F, K

Breite handgezogene Nudeln mit Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander. Verfeinert in einer kräftigen Sauce mit Knoblauch, Chili und unserem Aromaöl.

Wide hand-pulled noodles with pak choi, bean sprouts, spring onions and coriander. Refined in a rich sauce with garlic, chili and our flavored oil.

- A

Geschmortes Rind
Braised beef

15.5
- B

Hähnchen
Chicken

14.9
- C

Tomate und Aubergine ✓
Tomato and eggplant

14.9
- D

Tofu und Pilze ✓
Tofu and mushrooms

14.9

BBQ & HOTPOT MENU

Das BBQ & Hotpot Menu finden Sie in einer separaten Menükarte.
The BBQ & Hotpot menu is offered in a separate menu.



Ursprung des BBQ

BBQ hat seine Wurzeln in traditionellen Grillmethoden, die in verschiedenen Kulturen weltweit praktiziert werden. In Korea hat BBQ eine lange Tradition und ist in nahezu jeder größeren Stadt in Form von Grillrestaurants zu finden.

Dabei werden Fleisch und weitere Zutaten direkt am Tisch auf einem Grill zubereitet. Das Grillgut wird in ein Salatblatt gewickelt, in eine Soße getunkt und oft direkt mit den Fingern gegessen – ein gemeinsames Erlebnis, das den Genuss in den Mittelpunkt stellt.



Ursprung des Hotpot

Diese traditionelle Zubereitungsart hat ihren Ursprung in China und hat sich im Laufe der Jahrhunderte in verschiedenen asiatischen Ländern weiterentwickelt. Hotpot, auch Feuertopf genannt, ist in ganz Ostasien weit verbreitet und sehr beliebt.

Die Gäste versammeln sich um einen großen, heißen Topf, der mit aromatischer Brühe gefüllt ist. Dort tauchen sie frische Zutaten wie zartes Fleisch, frischen Fisch, knackiges Gemüse und Nudeln ein, um sie in der köstlichen Brühe zu garen und anschließend gemeinsam am Tisch zu genießen – eine Tradition, die Zeit, Austausch und Nähe miteinander verbindet.

MENU

NACHTISCH

DESSERTS

27 JASMIN CRÈME BRÛLÉE ^G
Feine Crème Brûlée mit sanfter Jasmin-Note, zarter Cremigkeit und goldener Karamellkruste.
Fine Crème Brûlée with a delicate jasmine note, velvety creaminess, and a golden caramel crust. **6.9**

28 SCHOKO LAVA KISS ^{Aw, C, G}
Heißer Schokokern trifft auf kaltes, cremiges Vanilleeis.
Warm chocolate lava cake meets cold, creamy vanilla ice cream. **7.9**

29 MOCHI ICE CREAM ^G
Verschiedene zarte Klebreiskuchen mit einer cremigen Eisfüllung.
A selection of delicate glutinous rice cakes filled with creamy ice cream. **8.5**

27



JASMIN CRÈME BRÛLÉE

28



SCHOKO LAVA KISS

29



MOCHI ICE CREAM