

# dietary info

GF Gluten Free

DF Dairy Free

SF Soy Free

VT Vegetarian

VG Vegan

GF DF SF VT VG

base	GF	DF	SF	VT	VG	
•	•	•	•	•	•	white rice
•	•	•	•	•	•	bb rice
•	•	•	•	•	•	quinoa
•	•	•	•	•	•	supergreens
•	•	•	•	•	•	japchae noodles

protein	GF	DF	SF	VT	VG	
•	•	•				ahi tuna(raw)
•	•	•				salmon (raw & grilled)
•	•	•	•			shrimp
		•				bulgogi beef
		•				jeyuk pork
•	•	•	•			grilled chicken
•	•	•	•	•	•	organic tofu

mix in	GF	DF	SF	VT	VG	
•	•	•	•	•	•	cucumber
•	•	•	•	•	•	red onion
•	•	•	•	•	•	edamame
•	•	•	•	•	•	cilantro
•	•	•	•	•	•	serrano pepper
•	•	•	•	•	•	red cabbage

side	GF	DF	SF	VT	VG	
		•				beef chives dumplings
		•		•		kale spinach dumplings
		•		•	•	denjang soup
		•				kimchi beef bun
•	•	•	•	•	•	cauliflower bites w/kimchi aioli sauce

GF DF SF VT VG

sauce	GF	DF	SF	VT	VG	
•	•		•	•	•	red poke
•	•					wasabi ginger
		•		•	•	yuja chojang
		•				kimchi aioli
		•		•	•	yuja ponzu
		•		•	•	korean teriyaki bbq
•	•					seaweed sesame aioli
•	•			•	•	coconut curry

topping	GF	DF	SF	VT	VG	
•	•		•	•	•	corn
•	•					masago
•	•			•		triple blend seaweed
•	•		•	•	•	scallion
•	•		•	•	•	pineapple
•	•		•	•	•	watermelon radishes
•	•		•	•	•	pickled radishes & ginger
•	•		•	•	•	avocado
•	•		•	•		organic poached egg
		•				kimchi

crunch	GF	DF	SF	VT	VG	
•	•			•	•	crispy garlic
		•		•	•	crispy shallot
•	•		•	•	•	toasted seaweed
•	•		•	•	•	sesame seed
•	•		•	•	•	crushed almond
		•		•	•	pom seeds

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness.