

탐나 만두 전골 Tamna dumpling hot pot

<주문하시기 전>

- 전골 1인당 4색만두 4개와 직접 제면한 면사리가 제공되며 2인분부터 주문 가능합니다.
- 주문 전 순둥이, 얼큰이 중 골라주시고 선택이 어려울 시 순한 맛에 다데기 추가를 해주세요.
- 원활한 식당 운영을 위해 1인 1메뉴 주문 부탁드립니다.

<Before ordering>

- Four four-color dumplings per person and noodles are provided and you can order from two servings.
- Before ordering, please choose between mild and spicy flavours; if it's hard to choose, add spicy sauce to the mild flavour.
- For smooth operation of the restaurant, please order one menu per person.

1. 소갈비 해물 버섯 전골

1인 ₩ 35,000

Beef ribs, seafood and mushroom hot pot

가마솥에 삶은 소갈비와 싱싱한 해물, 버섯이 들어간 대표 전골 메뉴

A signature hot pot menu with beef ribs boiled in cauldron, fresh seafood, and mushrooms

2. 해물 버섯 전골

1인 ₩ 25,000

Seafood and mushroom hot pot

싱싱한 해물과 버섯이 가득 들어간 전골메뉴

A hot pot menu with fresh seafood and mushrooms

3. 버섯 전골

1인 ₩ 17,000

Mushroom hot pot

버섯과 우삼겹이 곁들여진 기본 전골 메뉴

Basic hot pot menu with mushroom and beef pork belly



장인의 집

- 음식에 혼을 담다 -

탐나 4색 만두 Tamna four-color dumplings



자연재료로 색깔을 입히고 매일 직접 반죽과 소를 만들어 빚습니다.

만두가 빚어지면 제주 해풍에 말려 쫄깃함을 더합니다.

이토록 장인의 정성과 혼이 깃든 60년 전통 깊은 손맛의 만두입니다.

Our dumplings are colored with natural ingredients and dough and stuffings are freshly made by us everyday.

When dumplings are made, they are dried with the Jeju sea breeze to add chewiness.

It is a dumpling with a 60-year-old tradition with the sincerity and soul of a craftsman

[하양] 탐나 흑돼지만두 (6개)

₩ 7,000

[White] Tamna Black pork dumplings (6 pieces)

제주도 흑돼지로 만든 고기만두

Meat dumplings made with black pork from Jeju Island

흑돼지 만둣국 (5개)

₩ 10,000

Black pork dumpling soup

[분홍] 탐나 김치만두 (6개)

₩ 7,000

[Pink] Tamna Kimchi dumplings (6 pieces)

제주비트로 만두피 색깔을 낸 김치만두

Kimchi dumpling colored with Jeju beet

김치 만둣국 (5개)

₩ 10,000

Kimchi dumpling soup

[검정] 탐나 문어만두 (6개)

₩ 10,000

[Black] Tamna Octopus dumplings (6 pieces)

문어먹물로 만두피 색깔을 내고 문어덩어리가 들어있습니다

Colored with octopus ink and contains lumps of octopus

문어 만둣국 (5개)

₩ 13,000

Octopus dumpling soup

[초록] 탐나 전복만두 (6개)

₩ 12,000

[Green] Tamna abalone dumplings (6 pieces)

제주보리로 만두피 색깔을 내고 전복이 통으로 들어있습니다

Colored with Jeju barley and contains full abalone

전복 만둣국 (5개)

₩ 20,000

Abalone dumpling soup

탐나 모듬만두 (12개)

₩ 15,000

Tamna dumplings (12 pieces)

종류별로 3개씩 모듬으로 나오는 만두입니다

3 pieces of each type of dumplings (12 pieces in total)

전통 한식 요리 Traditional Korean Dish

장인의 한방 갈비탕

Chef's herbal rib soup

₩ 18,000

가마솥에 삶은 소갈비와 사골국, 각종 한약재를 넣고 끓인 제주식 보양탕
Jeju-style health soup with beef ribs and beef bone soup boiled with various herbs in a cauldron

장인의 해장국

Chef's hangover soup

₩ 9,000

사골로 얼큰하게 우린 육수와 푸짐하게 넣은 식재료가 어우러진 제주식 일품 해장국
Jeju-style excellent hangover soup that combines broth made with beef bones and various ingredients

추가메뉴 Additional menu

만두 [종류별 2개씩]	Dumplings [2 pieces for each type]	₩ 10,000
우삼	Beef pork belly	₩ 10,000
문어	Octopus	₩ 18,000
버섯	Mushrooms	₩ 7,000
라면사리	Ramen noodles	₩ 2,000
셀프 죽	Self porridge	₩ 2,000
공기밥	Bowl of rice	₩ 1,000

주류 및 음료 Drinks

소주 (참이슬/한라산 17도, 21도)	Soju	₩ 5,000
맥주 (카스)	Beer	₩ 5,000
제주 막걸리	Jeju Makgeolli (rice wine)	₩ 4,000
음료 (펩시/사이다)	Pepsi / Cider	₩ 2,000