

LEMONADE, TEA & COCKTAILS

	Non-Alcoholic
Fresh Squeezed Lemonade	6.5
Strawberry Lemonade <small>(Fresh made syrup)</small>	7.0
Arnold Palmer <small>(Black Tea + Fresh Lemonade)</small>	7.0
Iced Tea	5.5
	Alcoholic
Boozy Boardwalk <small>(Fresh Lemonade + Absolut Vodka)</small>	10.0
I Shot the Sheriff <small>(Black Tea + Bourbon + Honey)</small>	11.0
Kickin' Mule <small>(Ginger Ale + Tito's Vodka)</small>	11.0
Old Fashioned	12.0
Fire Water	16.0
Bloody Manimal	19.0

BEVERAGES

Coke	3.0
Sprite	3.0
Coke Zero	2.5
Ginger Ale	2.5
Perrier Lime	4.0
Orange Juice	4.0
Jarritos Guava	4.5
Jarritos Grapefruit	4.5
Jarritos Mango	4.5



DRAFT BEER

Mocha Stout	8.0
Session IPA	8.5
Sharkinator White IPA	9.0
Prospect Pale Ale	9.0
Vunderbar Pilsner	9.0

BOTTLED BEER

Samuel Adams	8.5
Blue Moon	8.5
Oak Aged IPA	9.0
Brooklyn Lager	10.0
Newcastle Brown Ale	10.0
Shoals Pale Ale	10.0
Round of Beers For Team Manimal	10.0

WHISKY

	Shot	Bottle
Jameson 6yr	7.0	110.0
Jack Daniels	7.0	110.0
Honey Jack Daniels	8.0	120.0
Wild Turkey 8yr	8.0	120.0
Johnnie Walker Black	9.0	140.0
Macallan 12yr	15.0	230.0
Balvenie 12yr	15.0	230.0

TEQUILA

	Shot	Bottle
Jose Cuervo Silver	7.0	110.0
Herradura Reposado	9.0	140.0
Patron Silver	16.0	250.0

VODKA

	Shot	Bottle
Absolut Vodka	7.0	110.0
Tito's Vodka	9.0	140.0



MANIMAL
SMOKE HOUSE

KEEPING IT MANIMAL SINCE 2015

Address. 2F, 47, Noksapyeong-daero 40-gil, Yongsan-gu, Seoul, South Korea Tel. 02.790.6788

Facebook. www.facebook.com/manimalkorea Instagram. [manimalsmokehouse](https://www.instagram.com/manimalsmokehouse) Site. manimalkorea.com

DINNER MENU



**MANIMAL IS A STATE OF MIND,
A TRIBE, A CULTURE, A PASSION,
AND A WAY OF BEING.**

매니멀 스모크하우스의 모든 고기는 전기열이 아닌 '텍사스'에서 주문 제작한 스모커에 참나무 장작을 태운 열기와 연기만으로 조리 됩니다.

All our meats are smoked in-house daily over cured Korean oak wood in a custom built offset smoker made in Houston, Texas. Our smoker is 100% wood powered with no electrical components.

SALAD

Beet Spring Mixed Green Salad 16.5
Cranberry dressing, chopped spinach, chard, apple, white grape, marinated beets, red wine cranberry, roasted sweet potato, blue cheese, and sliced radish
비트, 시금치, 적근대, 사과, 청포도, 레드 와인에 절인 크랜베리, 구운 고구마, 블루치즈, 래디쉬에 크랜베리 드레싱을 곁들인 비트 그린믹스 샐러드

BARBECUE PLATTER

2 Meats (1 regular side and 1 special side) 36.8
3 Meats (1 regular side and 2 special sides) 55.8

Brisket (extra 2,500won)

We cure our whole briskets in our coffee spice rub overnight before smoking it extra low and slow for 8 to 10 hours. Each serving combines a mixture of both fatty and lean slices 소 차돌양지에 커피와 다양한 향신료를 골고루 발라 밤새 재운 후 8~10 시간 훈연한 브리스크트

Pulled Pork

Whole pork shoulder is dry cured overnight then rubbed with our specially crafted chili rub and smoked for a minimum of 12 hours "Dry cure" 방식으로 재운 돼지 어깨 살을 매콤한 수제 칠리 럽으로 양념하여 12시간 이상 훈연한 폴드 포크

Smoked Chicken

Two boneless chicken leg quarters are marinated with lemons and herbs for 24 hours before they are smoked for 3-4 hours and grilled to finish with our house barbecue sauce 레몬과 각종 허브에 24시간 재운 닭다리 순살을 3-4시간 훈연한 후 하우스 바비큐 소스로 양념하며 그릴 한 스모크 치킨

Andouille Sausage (Double Portion)

Spicy house ground and stuffed pork links are smoked for 3 hours and finished on the grill 직접 간 돼지고기를 3시간 동안 훈연하여 그릴로 마무리한 수제 안두이 소시지

*Every barbecue meat comes with our home made honey butter rolls
*모든 바비큐 메뉴는 저희가 직접 구운 허니 버터 롤이랑 같이 제공 됩니다

SMOKED RIB PLATTER

Raspberry Glazed Spare Ribs
Half Rack 38.5
Full Rack 69.0
We smoke our dry rubbed pork spare ribs for 5 hours before finishing them with a sweet and sour raspberry glaze
드라이 럽 돼지 갈비를 5시간동안 훈연한 후 새콤달콤한 라즈베리 소스로 마무리한 스페어립

Coffee Rubbed Baby Back Ribs
Half Rack 27.0
Full Rack 46.0
Our "Baby Back Ribs" are rubbed with coffee and smoked for 3 hours 커피베이스 향신료로 시즈닝하고 3시간동안 훈연한 돼지 등갈비

*Both our ribs are served with mashed potatoes and coleslaw
*모든 립 메뉴는 훈연 갈릭 메쉬드 포테이토, 코울슬로와 함께 제공 됩니다

MANIMAL PLATTER

Brisket, Pulled Pork, Chicken, 99.5
Half Rack of Spare Ribs, Andouille Sausage, Green Chili Mac & Cheese, Coleslaw, Smoked Garlic Mashed Potatoes, and Honey Butter Rolls
매니멀 플래터는 브리스크트, 폴드포크, 치킨, 스페어립 (600g), 안두이 소시지, 맥 앤 치즈, 코울슬로, 훈연 갈릭 메쉬드 포테이토, 그리고 허니버터 롤 세트로 구성됩니다

REGULAR SIDES

Apple Coleslaw
Carrot, red paprika, cabbage, and apple mixed with our house made Tabasco vinaigrette
양배추, 당근, 빨강 파프리카를 수제 타바스코 비네그릿 드레싱에 버무린 코울슬로

Chipotle Lime Potato Salad
Roasted skin-on potato salad with chopped herbs and hard boiled eggs, served with chipotle lime sauce and pickled mustard seeds
구운 감자, 삶은 계란 그리고 각종 야채를 치플레 소스와 겨자씨 피클로 토핑 한 치플레 라임 감자 샐러드

SPECIAL SIDES

Sautéed Bacon Green Beans
House cured smoked bacon, sautéed green beans with sundried tomatoes, and fried shallot
선드라이 토마토와, 튀긴 샬롯을 곁들인 그린빈과 직접 훈연한 베이컨

Grilled Parmesan Broccoli
Grilled parmesan broccoli with sweet roasted chilis, fried capers, and lemon vinaigrette
주문 즉시 브로콜리를 그릴하여 레몬 비네그릿에 버무린 후 스위트 로스트 칠리, 후라이드 케이퍼 토핑으로 마무리

Smoked Garlic Mashed Potatoes & Bacon Gravy
House smoked garlic with mashed potatoes & bacon gravy
직접 훈연한 마늘을 빵아 만든 매쉬드 포테이토 & 베이컨 그레이비

Braised Bacon Lentil Mushroom & Kale (extra 800won)
Stewed lentils with mushroom and kale
스튜 베이컨 렌틸콩과 버섯 그리고 케일

Cowboy Beans (extra 800won)
Pinto beans are braised with chilies, smoked chicken stock, bacon and brisket
훈연한 닭 육수에 다양한 칠리, 베이컨, 브리스크트를 넣고 푹 삶아 스모키한 맛을 낸 카우보이 빈스

Classic Baked Creamed Corn (extra 1200won)
Sweet yellow corn is creamed with béchamel, cream cheese, and cheddar
달콤한 옥수수를 베샤멜 소스, 크림치즈 그리고 매니멀 스모크하우스만의 특별 옥수수 소스에 조리해 풍부한 맛을 선사하는 클래식 베이컨 크림 콘

Green Chile Mac & Cheese (extra 2000won)
Elbow mac, roasted chile béchamel, cheddar, and pepper jack cheese
부드러운 베샤멜 소스에 체다 치즈, 페퍼잭 치즈를 녹여 구운 칠리와 직접 만든 매콤한 소스로 느끼함을 잡아주는 맥 앤 치즈

BARBECUE MEATS ONLY

Brisket 16.8
Pulled Pork 13.9
Chicken 14.5
Raspberry Spare Rib Quarter 16.5
Coffee Rubbed Baby Back Rib Half 19.0
Andouille Sausage 8.8

BREAD

Honey Butter Rolls (2pcs) 1.9
Jalapeño Cheddar Cornbread 2.5

À LA CARTE SIDES

Apple Coleslaw 3.1
Chipotle Lime Potato Salad 3.9
Smoked Garlic Mashed Potatoes & Gravy 5.5
Sautéed Bacon Green Beans 5.8
Grilled Parmesan Broccoli 5.8
Braised Bacon Lentil Mushroom & Kale 6.5
Green Chile Mac & Cheese 7.8
Creamed Corn 6.8
Cowboy Beans 6.5

DESSERT

"BANANIMAL" Soft Serve 7.8
Real Mexican vanilla soft serve ice cream topped with cake, wafer crumbs, and cream all made with fresh bananas
멕시코 바닐라 소프트 아이스크림의 상큼함과 직접 만든 바닐라 쿠키, 바나나 크림과 바나나 케이크의 달콤함이 조화를 이루는 바나니멀

Mocha Float 6.8
Real Mexican vanilla soft serve ice cream with Mocha Stout draft beer, topped with cocoa powder and vanilla wafer
아포카토처럼 모카 스타우트에 멕시코 바닐라 소프트 아이스크림을 띄운 어른용 디저트!