
SUP by SUPER KIMCHI

MENU

Menu availability varies by branch
and daily ingredient supply.

If you have a particular dish in mind,
please check with your chosen branch
before visiting.

Sutera / Bukit Indah / SKS City Mall

BEGIN AT THE SEA. BEGIN AT LAND. OR BEGIN AT YOUR TABLE.

HOW IT WORKS



First, collect your table number. Then begin at the SEA ice bed, the LAND meat counter, or your table. Choose your selection, decide the amount, and let our team know your preferred cooking method. All orders will be assigned to your table number and added to one bill.

Some selections may be cooked together, but not every item can be cooked together as one dish. Availability depends on the ingredient and cooking method.

请先领取桌号。您可从 SEA 海鲜冰台、LAND 肉类专区或餐桌 任意位置开始选购。选好食材与分量后，由工作人员为您介绍可选的烹调方式。您所选购的所有食材与菜品，最终都会统一归入您所选择的桌号及同一张账单中。

部分食材可一同烹调，但并非所有食材都适合同时烹调，具体将根据食材特性及烹调方式而定。

먼저 테이블 번호를 받으세요. SEA 아이스베드, LAND 정육 코너 또는 테이블 어디서든 시작할 수 있습니다. 재료를 고르고 양을 정한 뒤, 직원과 함께 가능한 조리법을 선택하세요. 모든 주문은 한 테이블 번호와 하나의 계산서로 통합됩니다.

일부 재료는 함께 조리할 수 있지만 모든 품목을 동시에 조리할 수 있는 것은 아닙니다. 가능 여부는 재료와 조리법에 따라 달라집니다.

ICE BED

海鲜冰台 · 아이스베드

· MARKET PRICE ·
CHECK THE ICE BED & QR MENU

时价 · 请查看海鲜冰台及QR菜单
시가 · 아이스베드와 QR 메뉴 확인

TODAY'S SEA, ON ICE.

今日海鲜, 尽在海鲜冰台。 오늘의 바다를 아이스베드에서.

Our selection of fish, prawns, scallops, shellfish, lobster, and other seafood varies daily. Choose from the ice bed and check today's price via the QR menu or with our team.

鱼类、鲜虾、扇贝、贝类、龙虾及其他海鲜会随每日到货而变化。
从海鲜冰台选好食材后, 可以查看QR菜单, 或向我们的服务员询问当天的价格。

생선, 새우, 가리비, 패류, 랍스터와 그 밖의 해산물은 당일 입고에 따라 달라집니다.
아이스베드에서 고른 뒤 QR 메뉴 또는 직원에게 오늘의 가격을 확인하세요.

DRY-AGED FISH

干式熟成鱼 드라이에이징 생선

FROM SEA BREEZE TO CONTROLLED AIRFLOW.

承袭海风风干之法，赋予鱼肉更深层次的风味。 해풍 건조의 지혜를, 정교한 숙성으로.

In Korea's coastal villages, the day's catch was traditionally tied to lines and hung on drying racks, where sea breezes and time slowly drew out moisture. Inspired by this wisdom, we dry-age selected fish under carefully controlled temperature, humidity, and airflow to firm the flesh and deepen its natural umami.

在韩国沿海渔村，人们曾把当天捕获的鲜鱼系在绳上，挂于鱼架，让海风与时间慢慢带走水分。我们从这份传统智慧中获得灵感，在精准控制温度、湿度与气流的环境中干式熟成精选鱼鲜，使鱼肉更紧实，天然鲜味更集中。

한국의 바닷가 마을에서는 그날 잡은 생선을 줄에 엮어 덩장에 걸고, 바닷바람과 시간으로 수분을 천천히 덜어냈습니다. 우리는 그 지혜에서 착안해 온도·습도·기류를 정교하게 관리하며, 엄선한 생선의 살결을 탄탄하게 하고 본연의 감칠맛을 깊게 만듭니다.



HOW TO ORDER

点餐方式 주문 방법

Choose your seafood, select your preferred portion, then choose from the available cooking methods.

Combining ingredients into a single dish depends on the type of seafood and preparation method.

选择海鲜, 决定所需分量, 再选择适合的烹调方式。

部分海鲜可搭配烹调, 具体是否适合一起烹调, 取决于食材及烹调方式。

해산물을 고르고 원하는 양을 정한 뒤, 가능한 조리법을 선택하세요.

일부 해산물은 함께 조리할 수 있으며, 가능 여부는 재료와 조리법에 따라 달라집니다.





CHAR-GRILLED

炭火烧烤 숯불구이

PREMIUM CHARCOAL FOR SEAFOOD & MEAT

精选炭火 · 鲜味海鲜与上等肉品 좋은 숯 · 해산물과 고기

We adjust the heat and grilling time for each selection, creating a smoky, charred exterior while keeping the inside tender and juicy.

我们依照不同食材调整火候与时间, 让表面带上炭香与焦香, 同时保留内部的鲜嫩多汁。

원물에 맞춰 불의 세기와 조리 시간을 조절합니다.
겉에는 숯불 향과 그을음을 입히고,
속의 촉촉함은 남깁니다.



TANG

KOREAN
SEAFOOD
SOUP

韩式海鲜汤 한국식 해산물탕



JIRI KOREAN CLEAR SOUP

韩式海鲜清汤 지리탕

A light, clear broth that highlights the seafood's natural flavour.

清爽细腻, 突显海鲜本身的鲜味。

맑고 담백하게 끓여 해산물 본연의 맛을 살립니다.



SIX-HOUR BROTH • TWO WAYS

六小时熬制汤底 • 两种风味 6시간 우려낸 육수 • 두 가지 맛



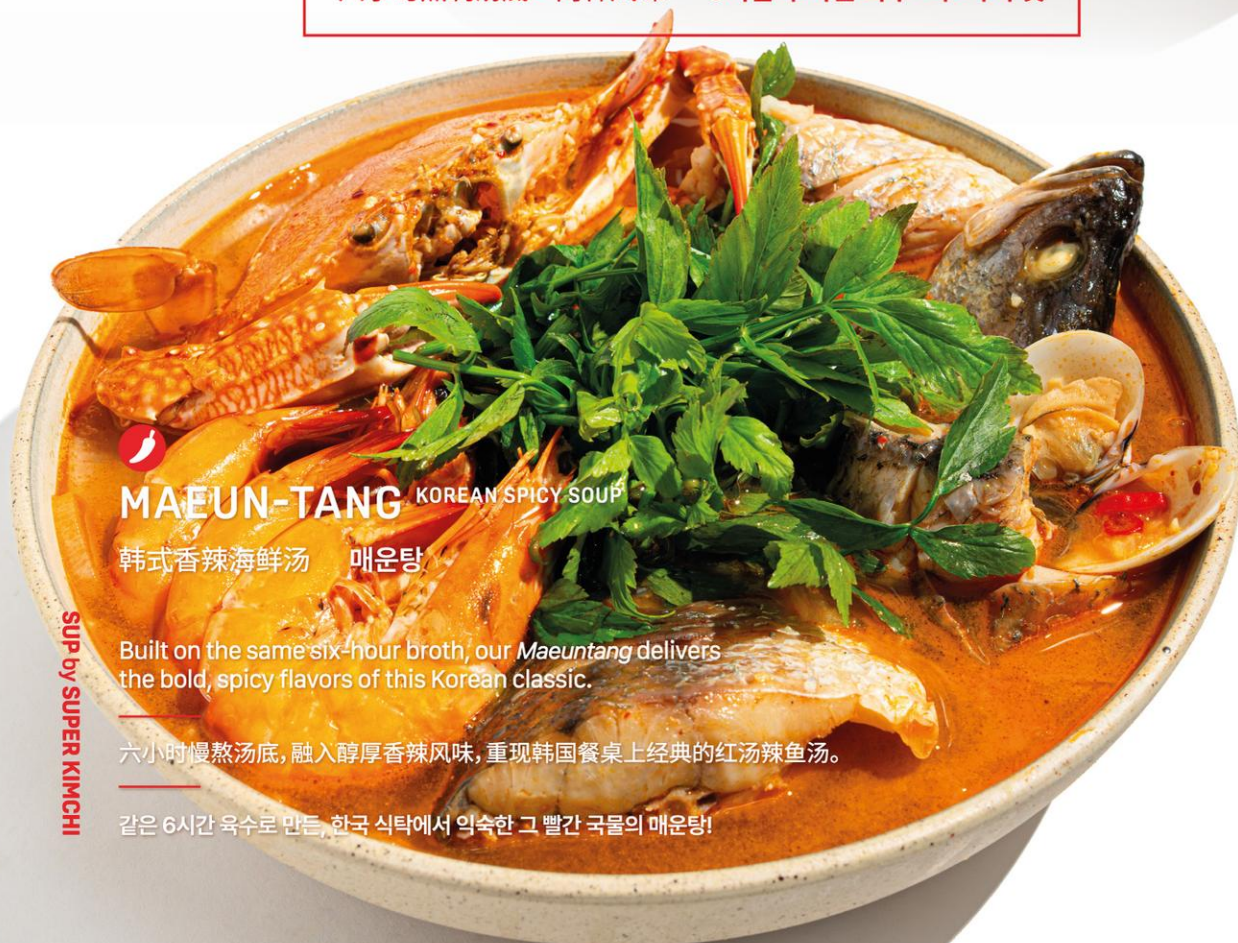
MAEUN-TANG KOREAN SPICY SOUP

韩式香辣海鲜汤 매운탕

Built on the same six-hour broth, our *Maeuntang* delivers the bold, spicy flavors of this Korean classic.

六小时慢熬汤底, 融入醇厚香辣风味, 重现韩国餐桌上经典的红汤辣鱼汤。

같은 6시간 육수로 만든, 한국 식탁에서 익숙한 그 빨간 국물의 매운탕!





SIGNATURE SOY-BRAISED

招牌酱油炖煮 시그니처 간장 조림

JORIM

KOREAN
BRAISE

韩式炖煮 한국식 조림

SUP'S SIGNATURE, DEFINED BY ITS SAUCE.

秘制酱汁，演绎 SUP 招牌风味 비법 소스에 깊게 재킨 SUP의 시그니처

COOKING METHODS 03 / 05 • 烹调方式 • 조림법

Jorim is a Korean braising method where sauce, heat, and time work together from the very first simmer. Rather than being added at the end, the sauce slowly cooks into the seafood, developing deeper and richer flavors.

韩式JORIM,从第一道火候开始,酱汁、火力与时间便相互交融。并非最后才淋上酱汁,而是从第一次沸煮开始,让酱香缓缓渗入海鲜之中,层层积累风味,最终呈现比初尝更深邃、更醇厚的滋味。

한국식 조림에서는 소스와 불, 시간이 처음부터 함께 움직입니다. 마지막에 소스를 얹는 것이 아니라 첫 끓임부터 해산물을 안에서 천천히 스며들어, 처음보다 깊어진 맛으로 냄비에 돌아옵니다.

SUP by SUPER KIMCHI



KOREAN SPICY-BRAISED

韩式香辣炖煮 매운 조림

FROM PURE STEAMING TO SEASONED STEAMING.

从清蒸本味到风味蒸制。 순수 담백한 찜부터 양념 찜까지.



STEAM

蒸 찜



PAIRING
WITH
umesu

Gentle, even steaming preserves the seafood's natural moisture and texture. Each selection is prepared either simply or with seasoning to highlight its natural flavor.

以蒸汽温和而均匀地蒸熟食材。依照不同食材,可选择清蒸或加入适当的调味,在保留水分与口感的同时,呈现海鲜本身的鲜味。

증기로 재료를 부드럽고 고르게 익힙니다. 재료에 알맞게 순수하게 찜거나 양념을 더하는 등 수분과 식감을 지키며 해산물 본연의 맛을 살립니다.

FRY

炸物 튀김

FROM ORIGINAL FRIED TO SAUCE-GLAZED.

从原味炸制到酱汁收尾。 오리지널 튀김부터 소스 마무리까지.

We carefully adjust the oil temperature and frying time for each selection, creating a crisp exterior while preserving the seafood's natural texture and flavor. Enjoy it simply fried or finished with one of our signature sauces.

我们依照不同食材调整油温与炸制时间。从原味炸制到酱汁收尾，让外层酥脆，同时保留海鲜本身的口感与味道。

재료에 맞춰 기름의 온도와 튀기는 시간을 조절합니다. 오리지널 튀김부터 소스로 마무리하는 방식까지, 깊은 바삭하게 익히고 해산물 본연의 식감과 맛을 살립니다.

SOY-GLAZED FRIED FISH

酱油炸鱼 간장 생선틐김

ORIGINAL FRIED

原味炸 오리지널 튀김

DOENJANG CAPER LIGHT-FRIED

大酱酸豆轻炸 된장 캐이퍼 튀김

TODAY'S CUTS. CHOSEN BY YOU.

今日精选肉品, 由您挑选. 오늘의 고기, 직접 고르세요.

TODAY'S CUTS

今日精选肉品 오늘의 부위

· MARKET PRICE ·
CHECK THE MEAT COUNTER OR QR MENU

时价 · 请查看肉品专区及QR菜单
시가 · 정육 코너 또는 QR 메뉴 확인

HOW TO ORDER

点餐方式 주문 방법

Step 1

CUT

选择部位
부위

Step 2

WEIGH

称重
양을 정하고

Step 3

**COOKING
METHOD**

选择烹调方式
조리법



WET-AGED · DRY-AGED

湿式熟成 · 干式熟成 윗에이징 · 드라이에이징

LAND · 肉类 · 고기

LAND

AGEING

熟成 숙성

HANWOO · WAGYU · ANGUS

韩牛 · 和牛 · 安格斯牛
한우 · 와규 · 앵거스

LAMB

羔羊肉 양고기

HANDON · PORK

韩豚 · 其他猪肉类
한돈 · 그 외 돼지고기

Richer in flavor, tender in texture.
Carefully matured in a professional
ageing chamber from KOREA, our
meat develops greater depth and
character over time.
After all, deep, complex flavor
isn't just for kimchi.

风味愈加浓郁, 肉质愈发柔嫩。
采用从韩国引进的专业熟成柜
悉心熟成, 让时间慢慢沉淀出更
深厚的风味, 也让肉质随着熟
成变得更加柔嫩。对深厚风味
的追求, 从来不只属于辛奇。

더 풍부해지는 풍미,
더 부드러워지는 식감.
한국에서 들여온 전문 숙성고에서 정성껏
익혀낸, 시간이 지날수록 진화하는
육즙의 고기. 깊은 맛의 깊이는
비단 김치만의 것이 아니니까요.

SUP by SUPER KIMCHI

KOREA'S BEEF HAS A NAME. HANWOO.

韩国引以为傲的牛肉，有一个名字——韩牛。 한국이 자랑하는 소고기에는 이름이 있습니다. 한우.

Hanwoo is Korea's treasured native beef, prized for its fine marbling, tender texture, deep savory flavour, and clean finish.

Less intensely marbled than Wagyu, it offers remarkable richness without feeling heavy. Lightly seasoned and char-grilled over premium charcoal, Hanwoo itself takes centre stage.

韩牛是韩国珍贵的本土牛种。喜欢世界级优质牛肉，却觉得油花丰厚的和牛稍显腻口？

韩牛呈现的是另一种更为平衡的高级风味：细腻油花、柔嫩口感、浓郁清晰的肉香，以及干净悠长的余韵。风味丰盈，却不显厚重，让人自然期待下一口。

仅以少许调味，搭配优质炭火直烤，让韩牛本身成为主角。

한우는 한국이 소중히 길러온 고유 품종의 소고기입니다. 최상급 소고기의 풍부한 맛은 좋아하지만

마블링이 강한 와규가 다소 기름지게 느껴졌다면, 한우는 또 다른 방식의 균형 잡힌 고급스러움을 보여줍니다. 섬세한 마블링과 부드러운 식감, 깊고 선명한 육향, 깔끔한 여운.

충분히 풍부하면서도 무겁지 않아 다음 한 입을 자연스럽게 기대하게 합니다.

최소한의 간으로 좋은 솜에 직화해 한우 자체의 맛을 온전히 즐기실 수 있습니다.



SUP SIGNATURE

HANWOO

韩牛 한우

• MARKET PRICE •

CHECK THE MEAT COUNTER OR QR MENU

时价·请查看肉品专区及QR菜单 시가·정육코너 또는 QR 메뉴 확인



RICH, NOT HEAVY.

丰腴而不腻。 풍부하지만, 무겁지 않습니다.



SUP SIGNATURE

HANDON

PREMIUM PORK FROM KOREA 韩豚 한돈

HANDON KOREAN PORK SHOULDER

韩豚猪颈肉 한돈 목살



Cut from the area between the neck and loin, this beautifully marbled pork is exceptionally tender, with a rich, savory flavor.

此部位连接猪颈与肩胛，肌肉间带有适量细致的脂肪，肉质嫩滑，肉香浓郁。

등심에서 목쪽으로 이어지는 부위로, 근육 사이에 소량의 지방이 분포해 부드럽고 풍미가 좋습니다



LAND · 肉类 · 고기

LAND



FRESH PORK BELLY BBQ

鲜三层肉炭烤
생삼겹살 숯불구이

Tender aged pork belly char-grilled for a deep, smoky aroma.

熟成三层肉以炭火烤制，
柔嫩多汁，炭香四溢。

부드럽게 숙성된 삼겹살을
숯불의 향으로 구워낸 바베큐

· MARKET PRICE ·

CHECK THE MEAT COUNTER OR QR MENU

时价 · 请查看肉品专区及QR菜单 시가 · 정육코너 또는 QR 메뉴 확인

SUP by SUPER KIMCHI

15 HOURS. ONE EXCEPTIONALLY TENDER PORK BELLY.

15小时低温慢煮, 成就柔嫩多汁的陶罐三层肉。 15시간, 부드럽고 촉촉한 항아리 삼겹살.

Carefully selected pork belly is slowly cooked sous vide for 15 hours until tender and juicy. Choose one of four styles.

严选三层肉, 以舒肥方式低温慢煮15小时, 肉质柔嫩多汁。四种风味, 任选其一。

엄선한 삼겹살을 15시간 동안 천천히 수비드해 부드럽고 촉촉하게 익혔습니다. 네 가지 스타일 중 하나를 선택합니다.

SOUS VIDE
ONGGI
PORK BELLY

SUP SIGNATURE

舒肥陶瓮三层肉 수비드 항아리 삼겹살

STYLE ONE

SOUS VIDE ONGGI PORK BELLY

舒肥熟成三层肉陶瓮烧烤 수비드 숙성 삼겹살 숯불 항아리 구이

· MARKET PRICE ·

CHECK THE MEAT COUNTER OR QR MENU

时价·请查看肉品专区及QR菜单 시가·정육코너 또는 QR 메뉴 확인

Finished over charcoal for a delicate touch of smoke.

以优质木炭快速炙烤, 添上一抹淡淡炭香。

좋은 숯으로 짧게 구워 겉면에
은은한 숯불 향을 더했습니다.

YES, IT'S PINK. AND THAT'S WHY IT'S SO TENDER.

是的, 这抹粉嫩, 正是肉质柔嫩的证明。 맞아요, 핑크. 그래서 부드러운 거예요.



SIDEKICKS

成就肉品风味的最佳搭档 고기의 조력자들

A glimpse of our signature banchan selection—and there's more to discover. Signature Icy Radish kimchi *MU-SAENGCHAE* and the essential Korean BBQ accompaniments, refillable upon request.

CLOCKWISE FROM LEFT

MU-SAENGCHAE, Fermented Shrimp Sauce, Green Onion, Pickled Radish, Italian Basil.

COMPLIMENTARY WITH CHAR-GRILLED ORDERS. SAUCE REFILLS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY.



SWEET BASIL

甜罗勒叶 스위트 바질

YOUR FIRST BASIL IS ON US WITH CHAR-GRILLED ORDER! FOR REFILLS, THE PRICE PER PORTION WILL BE:

RM 3.9

Korean pork belly meets fresh Italian basil—a refreshing pairing that perfectly balances its rich flavor.

韩式三层肉搭配罗勒叶, 会碰撞出怎样的风味? 亲自品尝。

한국식 삼겹살에 바질은 어떤 맛일까? 직접 경험해 보세요.



ONGGI PORK BELLY 3 MORE WAYS

陶罐三层肉, 三种风味 항아리 삼겹살을 세 가지 다른 스타일로.



STYLE TWO

DOENJANG SIRAEGI SOUS VIDE ONGGI PORK BELLY

韩式大酱干菜配舒肥陶罐三层肉 | 된장 시래기 무침 항아리 삼겹살

RM 93.8

Traditional Korean sirae-gi—dried radish greens—is tossed in rich, savoury Doenjang and served with our *Onggi* pork belly.

韩国传统萝卜叶干菜拌韩式大酱, 搭配舒肥陶罐三层肉。

한국 전통의 시래기를 깊고 구수한 된장에 버무려 항아리 삼겹살과 함께 냅니다.



STYLE THREE

DOENJANG CAPER FRIED PORK BELLY

大酱酸豆轻香脆炸五花肉
삼겹살 된장 케이퍼 튀김

RM 98.8

Onggi pork belly is fried until crisp, then finished with tangy capers, sweet peas, and a deeply savory Doenjang sauce.

陶罐三层肉炸至外层酥脆, 再淋上以酸香酸豆、清甜青豆与醇厚韩式大酱调成的酱汁。

항아리 삼겹살을 튀겨 겉은 바삭하게 만든 뒤, 새콤한 케이퍼와 달큰한 완두콩, 깊고 구수한 한국 된장 소스로 마무리합니다.



LAND · 肉类 · 고기

LAND



STYLE FOUR

PERILLA CABBAGE SALAD ONGGI PORK BELLY

紫苏籽白菜沙拉配陶罐三层肉
들깨 배추 샐러드 항아리 삼겹살

RM 98.8

Fresh, crisp napa cabbage is lightly tossed in a rich, nutty Korean perilla-seed dressing preserving its crunch. Topped with tender *Onggi* pork belly.

新鲜爽脆的大白菜轻拌香浓醇厚的韩式紫苏籽酱汁, 保留清脆口感, 再铺上陶罐三层肉。

신선하고 아삭한 배추를 깊고 고소한 한국식 들깨 드레싱에 가볍게 버무려 숨이 죽지 않도록 살리고, 그 위에 항아리 삼겹살을 올렸습니다.

SUP by SUPER KIMCHI

DAEPAE

THIN
PORK BELLY

薄切五花肉 대패삼겹구이

THIN is the point. More surface. More flavour. Just a trace of fire.

薄, 才是精髓。受热面积更大, 风味更浓郁, 再添一抹淡淡的炙香。

얇아서 더 맛있습니다. 얇게 썰어 양념은 고르게, 불향은 은은하게.



IN ORDER FROM TOP

SALT DAEPAE滩涂盐薄切五花肉
토판염 대패삼겹구이

RM 36.8

**WHOLE BLACK PEPPER & CHILI DAEPAE**整粒黑胡椒与辣椒薄切五花肉
통후추 대패삼겹구이

RM 38.8

**DOENJANG DAEPAE**韩式大酱薄切五花肉
된장 대패삼겹구이

RM 38.8

**BULDAK SPICY DAEPAE**火鸡辣味薄切五花肉
불닭 대패삼겹구이

RM 41.8

**HOBAK-GOJI DAEPAE**西葫芦干包饭酱薄切五花肉
호박고지 대패삼겹구이

RM 46.8



WHOLE CHICKEN

SOUS VIDE WHOLE CHICKEN

舒肥全鸡 수비드 닭한마리

RM 138.8

Sous-vide for 7 hours until tender and juicy, then finished with SUP's signature soy *Jorim* sauce and lightly roasted for a rich, savory flavour and a glossy finish.

整只鸡以舒肥法慢煮七小时,肉质柔嫩多汁。均匀裹上鲜香浓郁的 SUP 酱油焖汁,再轻烤收尾,让酱汁在鸡皮上呈现诱人光泽。

닭 한 마리를 7시간 동안 천천히 수비드해 육즙이 풍부하도록 부드럽게 익혔습니다. 깊은 감칠맛의 SUP 특제 간장/조림 소스를 고루 입힌 뒤 살짝 베이컨해, 소스가 겹질에 윤기 있게 배도록 완성합니다.

SOUS VIDE CHICKEN

舒肥鸡肉 수비드 닭요리

CHICKEN BREAST

SOUS VIDE CHICKEN BREAST

舒肥鸡胸肉 수비드 닭가슴살 구이

RM 23.8

SUP's sous-vide chicken breast is beautifully moist, tender, yet full of flavour.

SUP의舒肥鸡胸肉柔嫩多汁。

SUP의 닭가슴살은 촉촉하고 부드러워요.

ALCOHOL PAIRING

佐餐酒搭配 주류 페어링

SUP'S PAIRING ICON



PAIRING
WITH
Recommended Alcohol

SUP's curated drink selection pairs effortlessly with most of our menu. Look for this icon for our specially recommended pairings.

SUP严选酒类可与大多数菜品完美搭配。欢迎通过此标识, 查看我们为您特别推荐的最佳组合

SUP의 엄선한 주류 라인업은 대부분의 메뉴들과 조화를 이룹니다. 그중 특히 추천하는 페어링을 이 마크를 통해 확인해보세요.

EXPLORE OUR FULL SELECTION OF BEVERAGES IN THE DRINK MENU LEAFLET.

更多酒类与饮品, 请参阅酒水单折页。

더 많은 주류 및 음료는 별도의 드링크 메뉴판에서 확인하실 수 있습니다.

APERITIF PICKS

精选餐前酒 식전주 추천

 **BAIJIU HIGHBALL**
高粱酒 Highball 고량주 하이볼

 **WHITE WINE**
白葡萄酒 화이트 와인

 **ITALIAN SPRITZ**
意式斯普瑞兹 이탈리아안 스프리츠

MARKET PRICING

Step 1

CHOOSE

选择食材
고르고

Step 2

WEIGHT

确定分量
양을 정하고

Step 3

CHECK THE PRICE

确认价格
가격을 확인합니다

· MARKET PRICE · CHECK THE ICE BED, THE MEAT COUNTER OR QR MENU

时价 · 请查看冰台、肉品专区或 QR 菜单。
시가 · 아이스베드나 정육코너, 또는 QR 메뉴 확인

PLEASE NOTE,



Seafood dishes may naturally contain small bones, shells or shell fragments. Please enjoy with care.

海鲜菜品因食材特性, 偶尔可能带有鱼骨、鱼皮或细小碎片。

해산물 요리의 경우, 재료 특성상 생선뼈·껍질·작은 파편이 간혹 있을 수 있습니다.



If you have any food allergies, please let our staff know before placing your order.

如有食物过敏, 请在点餐前告知工作人员。

음식 알레르기가 있으시면 주문 전 직원에게 미리 알려주세요.

Receive your table number first, then visit the SEA ice bed or LAND meat counter. Choose your preferred item and quantity, then check the price based on weight. You can also view market prices anytime through the QR menu at your table.

SEA items are weighed BEFORE trimming, while items at the LAND items are weighed AFTER trimming (unless otherwise stated).

请先确认您的桌号, 然后前往 SEA 冰台或 LAND 肉品专区, 选择您喜欢的食材及份量。将食材放上秤后, 即可查看按重量计算的价格, 也可通过 QR 菜单查看价格。重量计算方面, SEA 冰台以处理前的重量为准; LAND 肉品专区则以处理后的重量为准, 除非另有标示。

먼저 테이블 번호를 안내받으신 후, SEA 아이스베드 또는 LAND 정육 코너에서 원하시는 재료를 골라 양을 정하고, 저울에 올려 무게별 금액을 확인해 주세요. 또는 QR 메뉴에서 확인하실 수 있습니다.

중량은 아이스베드는 손질 전, 정육코너의 경우 (별도 표시가 없는 경우) 손질 후 측정 기준입니다.

INFORMATION · 用後須知 · 이용 안내

LAND

GOOD TO KNOW



SUP'S SIGNATURE MENU / SUP独家招牌菜 / SUP 시그니처 메뉴



SPICE LEVEL 1 - 3 / 辣度 1 - 3 级 / 맵기 단계 1에서 3까지



KIDS FRIENDLY MENU / 儿童精选菜单 / 키즈 추천 메뉴



VEGETERIAN OPTION / 可选择素食 / 베지테리언 옵션 가능

SUP by SUPER KIMCHI

SUPER KIMCHI • 푸奇遇 • 슈퍼김치

SUPER KIMCHI . SPECIALTIES

ONGGI FERMENTATION

陶瓮发酵 항아리 숙성

THE COOL, REFRESHING FLAVOUR OF
TRADITIONAL KOREAN WINTER KIMCHI
—FERMENTED IN ONGGI JARS.

韩国冬季传统辛奇特有的清凉爽味, 于陶瓮中发酵成熟。

한국에서 겨울에 만드는 전통적인 김치의 시원한 맛을 위해, 전통 항아리에서 천천히 숙성했습니다.

SUP by SUPER KIMCHI

KIMCHI SAMPLER

辛奇品尝组合 김치 샘플러

DISCOVER ALL 5 SUPER KIMCHI

辛奇品尝组合 5가지 슈퍼김치를 한자리에

RM 18.8

SHOWN FROM TOP

SPRING ONION

葱辛奇 파김치



SUPER SPICY SILBI

超辣辛奇 실비김치



VINTAGE

熟成大白菜辛奇
묵은지

CUBE

萝卜辛奇 석박지



MUSTARD GREEN

芥菜辛奇 갓김치



FRESH KIMCHI IS NOT INCLUDED IN THE SAMPLER
AND IS SERVED COMPLIMENTARILY AS A SIDE DISH.

大白菜辛奇不包含在品尝组合内, 并会作为免费小菜提供。
배추김치는 샘플에 포함되지 않고 기본 반찬에 제공됩니다.

APPETIZERS • 开胃菜 • 에피타이저

APPETIZERS • SPECIALTIES

SUP by SUPER KIMCHI

MUCHIM SALAD

沙拉与拌菜 셀러드·무침

CORIANDER, THE KOREAN WAY.

香菜, 韩式拌制。 고수를 한국식으로.

WHAT IS MUCHIM?:
A KOREAN STYLE SALAD. FRESH INGREDIENTS,
LIGHTLY SEASONED AND TOSSED JUST BEFORE SERVING.

什么是“拌”? 将新鲜食材在上桌前与调味料轻轻拌匀,
是一种讲究食材本味的韩式料理方式。
무침이란?: 신선한 재료를 양념에 가볍게 버무려 반찬 내는 한국식 조리법입니다.

Fresh coriander, crisp cucumber, and onion are lightly tossed in a tangy Korean-style dressing with sesame oil and toasted sesame seeds adding a rich, nutty finish.

新鲜香菜搭配爽脆黄瓜与洋葱, 拌入健康醋、淡酱油、细磨韩式辣椒粉, 再加入精心压榨的韩国香油与整粒芝麻, 调和出清新爽口、香气馥郁的风味。

신선한 고수를 아삭한 오이, 양파와 함께 몸에 좋은 식초, 간장 살짝, 잘 빻은 고춧가루, 정성들여 짜낸 한국 참기름과 통깨로 무쳐 산뜻하고 고소하게 완성했습니다.



KOREAN CORIANDER MUCHIM

韩式凉拌香菜 한국식 고수 무침

RM 23.8



PERILLA CABBAGE SALAD

紫苏籽白菜沙拉 들깨 배추 샐러드

RM 23.8

Fresh napa cabbage is lightly tossed in a savoury Korean dressing made with Doenjang and nutty perilla seed, so every leaf stays crisp. The cabbage's sweetness comes together with the deep, rounded flavour of doenjang and perilla.

新鲜大白菜轻轻拌入以韩式大酱与紫苏籽调制的浓香酱汁,保留每一片菜叶的鲜脆口感。白菜的自然清甜与大酱、紫苏籽的醇厚坚果香相互交融。

신선한 배추가 숨이 죽지 않도록 구수한 한국 된장과 고소한 들깨로 만든 드레싱에 가볍게 버무렸습니다. 배추의 아삭한 식감과 은은한 단맛에 된장과 들깨의 깊고 고소한 풍미가 어우러집니다.



DOENJANG SIRAEGI MUCHIM

韩式大酱拌白菜干 된장 시래기 무침

RM 19.8

SIRAEGI •
KOREAN DRIED NAPA CABBAGE LEAVES

SIRAEGI • 韩式大白菜干
시래기 • 말린 배추 잎

SIRAEGI is gently simmered until tender, then tossed with savoury Korean Doenjang. The gentle sweetness of the cabbage and the deep umami of fermented soybean paste come together in every bite.

Siraegi, 慢煮至柔嫩后,再拌入醇香的韩式大酱。白菜自然的清甜与发酵大豆酱的深厚鲜味在每一口中交融。

천천히 삶아 부드럽게 익힌 배추의 은은한 단맛과 된장의 깊은 감칠맛이 어우러집니다.



MASHED POTATO

土豆泥 매쉬포테이토



ONE BITE, FOUR TEXTURES.

一口, 四重口感。 한입, 네 가지 식감.

Creamy potato, popping flying fish roe, chewy baby octopus, and crisp aged kimchi—four distinct textures in every bite.

柔滑土豆泥, 啖啖飞鱼籽, Q弹小章鱼, 爽脆熟成辛奇。
一口, 四重口感。

부드러운 감자, 툇툇 터지는 날치알, 쫄깃한 찌꾸미, 아삭한 묵은지.
한입에 네 가지 식감.

RM 39.8

KIMCHI SALMON CARPACCIO

洗泡陈年辛奇三文鱼薄切 씻은 묵은지 연어 카르파치오

RM 78.8

Fresh salmon is brightened with white wine vinegar and lemon, then finished SUP-style with washed aged kimchi and coriander in a refreshing ceviche-style carpaccio.

白葡萄酒醋与柠檬为新鲜三文鱼添上清爽酸香, 搭配洗净熟成辛奇与香菜, 以 SUP 独有的风味呈现这道精致卡帕乔。

화이트와인 비네거와 레몬으로 신선한 연어에 산뜻한 결을 더하고, 씻은 묵은지와 고수로 SUP답게 완성한 카르파치오 세비체입니다.

SALMON

RAW
&
COLDFRESH SALMON.
TWO WAYS.

三文鱼 • 冷菜 연어 • 냉요리

新鲜三文鱼, 两种风味. 신선한 연어, 두 가지 방식.

KIMCHI SALMON TARTARE

洗泡陈年辛奇三文鱼塔塔
씻은 묵은지 연어 타르타르

RM 58.8

Fresh salmon is seasoned with olive oil, sea salt, and cracked black pepper, then finished with washed aged kimchi, coriander, and fresh lemon zest.

新鲜三文鱼加入橄榄油、海盐与整粒黑胡椒, 再以洗净熟成辛奇、香菜与柠檬皮屑收尾, 呈现清新爽口的风味。

신선한 연어에 올리브오일, 시솔트와 통후추를 더하고
씻은 묵은지와 고수, 레몬 제스트로 산뜻하게 마무리했습니다.

 PAIRING
WITH
white wine



BUSAN-STYLE TTEOKBOKKI

釜山式炒年糕 부산식 떡볶이

RM 23.8

TTEOKBOKKI

韩式炒年糕 떡볶이

FISH & TTEOKS

炸鱼年糕 피시앤떡스

RM 36.8

Fish and chips, the SUP way—crispy fried fish served with *Tteokbokki* instead of chips.

SUP 风格 Fish & Chips, 以韩式炒年糕取代薯条, 搭配炸鲜鱼。

피시앤칩스를 SUP답게. 감자튀김 대신 떡볶이를 생선튀김과 함께 냅니다.

DEEP-FRIED WHOLE SQUID TTEOKBOKKI

整只炸鱿鱼配韩式炒年糕

통오징어 튀김 떡볶이

RM 46.8

WHAT IS TTEOKBOKKI?:

ONE OF KOREA'S MOST ICONIC STREET FOODS—CHEWY RICE CAKES SIMMERED IN A RICH GOCHUJANG SAUCE.

什么是辣炒年糕? 将Q弹有嚼劲的米糕, 以浓郁的韩式辣椒酱慢慢熬煮, 是韩国最具代表性的街头小吃之一。

쫄득한 쌀떡을 진한 고추장 양념에 끓이는 한국의 대표 간식



TRUFFLE STEAMED EGG

松露蒸蛋 트러플 계란찜

RM 33.8

Our Korean steamed egg is made with a higher egg-to-water ratio for a richer flavor and fuller texture, then finished with fresh truffle shaved just before serving.

韩式蒸蛋, 以更高比例的鸡蛋调制, 减少水分, 呈现更浓郁饱满的口感。上桌前现创新鲜黑松露, 让馥郁松香为这道蒸蛋画上句点。

한국식 계란찜이지만 물 보다는 계란의 비중을 확 높여 더 진하고 든든하게 만들고, 진짜 트러플을 바로 갈아 마무리합니다.

EGG

蛋料理 계란요리



SNOW CHEESE ROLLED EGG

雪花起司蛋卷 눈꽃 치즈 계란말이

RM 23.8

Soft rolled egg filled with stretchy mozzarella, finished with freshly grated Grana Padano like a layer of fresh snow.

柔嫩蛋卷包入拉丝的马苏里拉起司, 再现刨风味醇厚的 Grana Padano, 如雪花般细细铺满其上。

부드럽게 말아 낸 계란말이 속에 쫄득한 모짜렐라를 채우고, 그 위에 풍미 깊은 그라나 파다노를 바로 갈아 눈꽃처럼 소복하게 올렸습니다.

SPECIALTIES • 特别料理 • 특별요리



PAIRING
WITH
Sapporo draft

SPECIALTIES



Crisp and golden outside, soft and cheesy within—
potato Jeon layered with melted mozzarella
and Grana Padano.

土豆煎饼煎至金黄, 加入Q弹、风味浓郁的马苏里拉与
Grana Padano, 两款起司相得益彰, 呈现香醇柔滑的口感。

노릇하게 부친 감자전 안에 쫄득한 모짜렐라와
풍미 넘치는 그라나 파다노, 두 가지 치즈를 함께 넣어
고소하고 부드럽게 완성했습니다.

SUP by SUPER KIMCHI

JEON

KOREAN
PANCAKES

韩式煎饼 전



FORMAGGI GAMJA JEON



双起司土豆煎饼 포르마지 감자전

RM 23.8



CHUNKY KIMCHI JEON

满满辛奇煎饼 / 김치 듬뿍 김치전

S / RM 18.8 L / RM 28.8

JEON

KOREAN
PANCAKES

OYSTER KIMCHI JEON

生蚝辛奇煎饼 / 굴 듬뿍 김치전

RM 36.8

SEAFOOD KIMCHI JEON

海鲜辛奇煎饼 / 해물 듬뿍 김치전

RM 46.8

Made with the freshest seafood of the day;
Selection may vary depending on the day's catch.

严选每日新鲜到货的海鲜, 具体食材配置随当日供应而定。

당일 가장 신선한 해산물로 만들며, 구성은 입고에 따라
달라질 수 있습니다.

Actual ingredients may differ from those shown in the photo
实际食材搭配可能与图片所示有所不同。 실제 구성은 사진과 다를 수 있습니다

WHAT IS JEON?:

KOREAN-STYLE PANCAKE WITH INGREDIENTS IN
A LIGHT BATTER, PAN-FRIED UNTIL GOLDEN.

什么是“JEON”? : 将食材裹上面糊, 煎至金黄的韩式煎饼。
전은 재료를 반죽과 함께 노릇하게 부치는 한국식 팬케이크입니다.

SPECIALTIES • 特别料理 • 특별요리

SPECIALTIES

SUP by SUPER KIMCHI

SUP · 汤类 · 찜개

KIMCHI JIGAE



辛奇汤 김치찌개

250ML · 1 PAX RM 29.8

SUP

PERFECT KIMCHI IS THE PERFECT SEASONING.

完美的辛奇, 本身就是最好的调味。 완벽한 김치 자체가 곧 완벽한 시즈닝입니다.

Slow-cooked for over two hours in a traditional Korean GAMASOT cauldron. SUPER KIMCHI and pork build the depth; no seasoning is added beyond the kimchi itself.

在韩国传统大锅中熬煮超过两小时。以 SUPER KIMCHI 与猪肉本身熬出深度, 不另添加辛奇以外的调味。

한국 전통 가마솥에서 2시간 이상 끓입니다. SUPER KIMCHI와 돼지고기 본연의 맛으로 깊이를 내며, 김치 외에는 어떤 양념도 더하지 않습니다.

SUP by SUPER KIMCHI

CRAB DOENJANG JJIGAE

花蟹韩式大酱汤
꽃게 된장찌개

RM 58.8



Flower crab and clams are simmered in a rich, traditional Korean Doenjang stew, adding a clean seafood sweetness and a refreshing depth to the broth.

在醇厚的韩式传统大酱汤中加入花蟹与蛤蜊一同熬煮，为汤头增添清鲜海味与爽口层次。

맛있는 한국의 재래식 된장찌개에 꽃게와 조개를 넣어 시원하게 만들었습니다.

SOT BAB

HOT POT
RICE

锅饭 슬밥

1 POT · 1 PAX RM 11.8

Finish your meal the Korean way:
Scoop out the rice, and we'll fill the pot
with organic barley tea! Let the crispy rice
at the bottom soften into a soothing soup.

盛出米饭, 我们会为您倒入有机大麦茶,
让金黄香脆的锅巴慢慢浸润, 成为一餐温润醇香的收尾。

밥을 덜어낸 솥에 유기농 보리차를 부어드립니다.
노릇한 누룽지를 부드럽게 불려 식사 후 마무리로 즐겨보세요.

SOT BAB & RICE · 锅饭与米饭 · 슬밥·밥

RICE · NOODLE · DESSERT

SUP by SUPER KIMCHI



SOUS VIDE CHICKEN BREAST SOT BAB

舒肥鸡胸肉锅饭
수비드 닭가슴살 솜밥

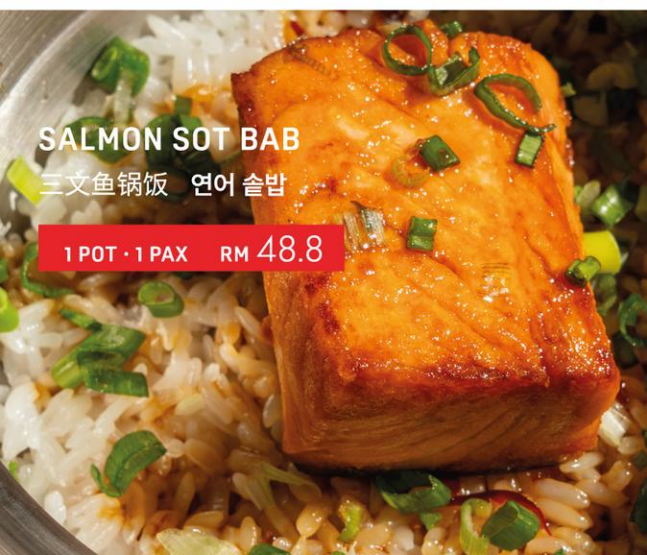
1 POT · 1 PAX RM 33.8



CRAB SHELL SOT BAB

花蟹蟹盖锅饭
꽃게 딱지 솜밥

1 POT · 1 PAX RM 69.8



SALMON SOT BAB

三文鱼锅饭 연어 솜밥

1 POT · 1 PAX RM 48.8



SOUS VIDE ONGGI PORK BELLY SOT BAB

舒肥陶瓮五花肉锅饭
수비드 항아리 삼겹살 솜밥

1 POT · 1 PAX RM 39.8



SPECIAL SOT BAB

特色锅饭 특별 솜밥

BEEF SOT BAB

牛肉锅饭 소고기 솜밥

1 POT · 1 PAX RM 69.8

PAIRING WITH
red wine

Tender beef glazed in SUP's house sauce, served over freshly cooked Sot Bab for a rich, savoury finish.

鲜嫩多汁的牛肉淋上特制酱汁，铺在现煮锅饭上，一口尽享肉香、酱香与米香。

육즙 가득한 소고기에 특제소스를 갖 지은 솜밥 위에 올려 한번에 즐길 수 있어요.

SUP by SUPER KIMCHI

RICE · NOODLE · DESSERT

SEAWEED EGG RICE

紫菜煎蛋饭 김계란밥



RM 13.8

Black rice topped with a golden fried egg and premium seaweed infused with the crisp breeze of Korean coast.

以优质食用油煎至半熟的鸡蛋，搭配带有韩国海洋气息的优质海苔，铺在黑米饭上。

살짝 구운 반숙 계란과 한국 바다 향을 머금은 고급 김을 흑미밥 위에 올렸습니다.



BLACK RICE

黑米饭 흑미밥

RM 6.8

Korea's everyday bowl of rice—perfectly paired with SUP dishes

韩国人日常吃的米饭，融入黑米，增添淡淡的米香与醇厚风味，口感柔

공기밥과 같은 기본 쌀밥입니다. SUP의 어떤 메뉴와도 두루 잘 어울립니다.

RICE

米饭 밥

MU-SAENGCHAE BIBIMBAP

韩式萝卜丝拌饭 무생채 비빔밥

RM 16.8



A fresh take on Korean Bibimbap with black rice, crisp Mu-saengchae, fresh lettuce, seaweed, egg and Gochujang. Bright, savoury and full of texture.

将韩国拌饭简约重构，黑米饭搭配爽脆韩式萝卜丝、生菜、鸡蛋与海苔碎，拌入韩式辣椒酱，呈现清爽丰富的风味层次。

한국의 비빔밥을 심플하게 재구성했습니다. 흑미밥에 아삭한 무생채, 계란, 신선한 상추, 감칠맛 나는 김가루와 고추장을 더했습니다.





WASHED KIMCHI FRIED RICE

洗泡辛奇炒饭 씻은 묵은지 볶음밥

RM 26.8

Washed aged kimchi brings a gentle tang and deep savoury flavour, while lowering the spice levels.

洗净熟成辛奇, 减淡辛辣, 保留醇香与深厚风味。

씻은 묵은지로 매운맛을 줄이고 향과 깊이를 남겼습니다.



WASHED KIMCHI & CORIANDER FRIED RICE

洗泡辛奇香菜炒饭
씻은 묵은지 고수 볶음밥

RM 29.8

Finished with fresh coriander for a bright, aromatic lift.

最后放入香菜快速翻炒, 锁住迷人香气。

고수를 함께 살짝 볶아 매력적인 향이 있습니다.

FRIED RICE

炒饭
볶음밥

FLAME-TOSSED KIMCHI FRIED RICE

炭香熟成辛奇炒饭 직화 묵은지 볶음밥

RM 31.8

Smokey and deeply flavorful fried rice, tossed over high flames with aged kimchi.

熟成辛奇炒饭以明火快炒, 带出自然火香, 呈现浓郁醇厚的风味。

묵은지에 직화 불맛까지 입힌
스모키하고 진한 맛이 일품인 볶음밥

FLAME-TOSSED KIMCHI & BASIL FRIED RICE

炭香熟成辛奇罗勒炒饭
직화 묵은지 바질 볶음밥

RM 35.8

Finished with fresh basil to release a gentle, warm basil aroma.

与新鲜罗勒一同轻轻翻炒, 增添清新诱人的香气。

바질을 함께 살짝 볶아 향긋함을 입혔습니다.

SOT BAB & RICE · 锅饭与米饭 · 솔밥·밥

RICE · NOODLE

SUP by SUPER KIMCHI

SOT BAB & RICE • 锅饭与米饭 • 솔밥·밥

👍 SHRIMP KIMCHI BASIL RISOTTO

鲜虾辛奇罗勒烩饭 새우 김치 바질 리조또

RM 48.8

RICE • NOODLE

Naturally fermented SUPER KIMCHI broth gives the rice its signature depth and tang, with succulent shrimp, fresh basil and creamy mozzarella bringing it all together.

采用 SUPER KIMCHI 的发酵辛奇汁, 鲜味与酸香交织, 与鲜虾和马苏里拉起司相融, 呈现恰到好处的风味平衡。

SUPER KIMCHI의 발효 김치국물을 그대로 사용했습니다.
깊은 감칠맛과 산미가 새우와 모짜렐라 치즈를 만나 밸런스를 이룹니다.

SUP by SUPER KIMCHI



EOJUK

KOREAN
FISH
CONGEE

韩式鱼肉米粥 어죽

RM 29.8

SOT BAB & RICE • 锅饭与米饭 • 솔밥·밥

RICE • NOODLE

SUP by SUPER KIMCHI

Whole fish and rice are slowly simmered in a clear *Jiri* broth, then finely blended into a smooth, full-bodied dish rather than a light congee. Perilla seed adds a gentle nuttiness to this deeply comforting Korean classic.

以清澈鲜醇的 *Jiri* 汤熬煮整条鲜鱼,再细细研磨,与米饭一同慢慢熬煮,加入香浓的紫苏籽粉,带出深厚风味。清淡而不失浓郁,是一道温润滋养的韩式鱼粥。

맑고 깊은 지리 육수에 생선과 밥을 천천히 끓여 고소한 들깨로 깊이를 더했습니다.
가벼운 죽이 아닙니다. 통생선을 꼭 고아 곱게 간 보양식입니다.

NOODLES · 面类 · 면

NOODLES :COLD

冷面类 차가운 면



KIMCHI GOCHUJANG NOODLE

韩式辣酱细面配熟成辛奇与烤肉
묵은지 고추장면

RM 29.8



BULDAK NOODLE WITH SUPER SPICY SILBI KIMCHI

冷火鸡辣细面配超辣辛奇 실비 불닭면

RM 29.8



WASHED KIMCHI SOY NOODLE

酱油细面配烤肉与洗泡辛奇 씻은 묵은지 간장면

RM 29.8

Savory soy-sauce tossed noodles topped with washed aged kimchi and seared sliced pork belly. A mild bowl that kids love too!

酱油拌面搭配洗净熟成辛奇与烤三层肉，味道温和不辣，连孩子也会喜欢。

간장 양념에 비빈 면 위에 씻은 묵은지와 구운 대패삼겹살을 올렸습니다. 맵지 않아 아이들도 좋아해요.

RICE · NOODLE

SPICY SUPER KIMCHI

PLAIN NOODLE

细麦面 소면

RM 9.9

100% Hokkaido-grown wheat

100%北海道产小麦制成

100% 홋카이도산 밀로 만든 면



KOREAN SOYBEAN NOODLE

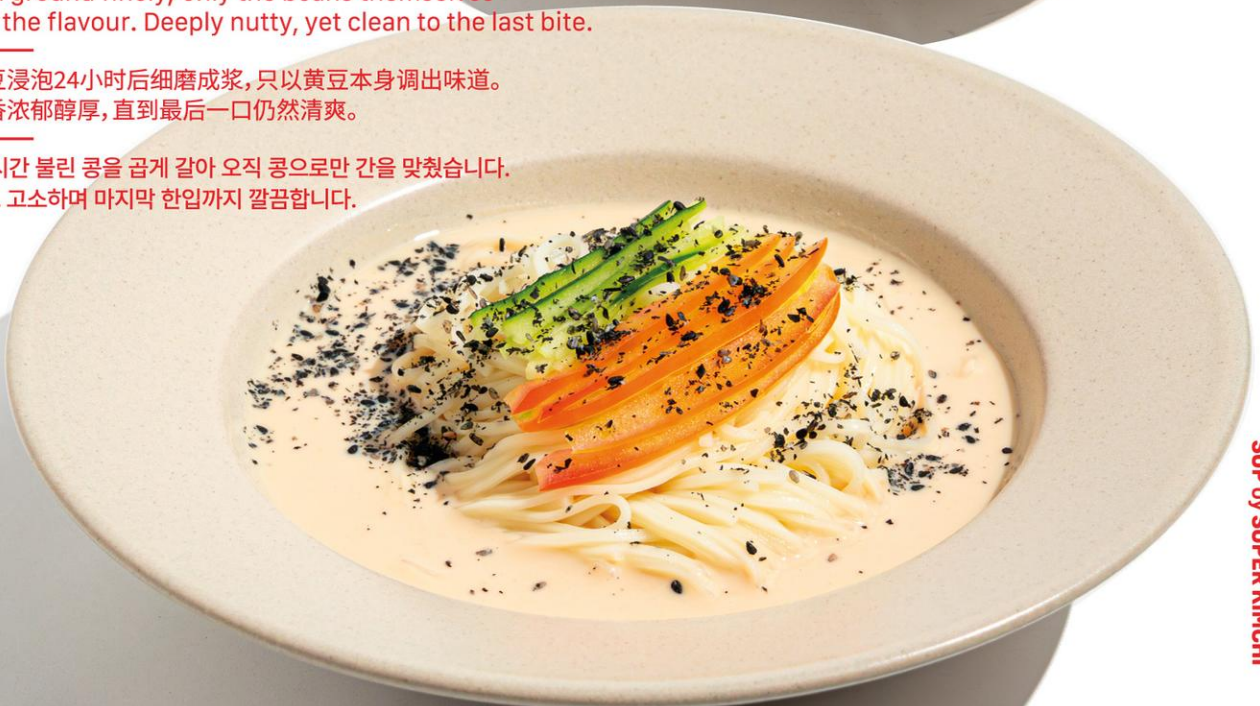
韩式纯黄豆冷面 순콩국수

RM 29.8

Soybeans are soaked for 24 hours and ground finely; only the beans themselves set the flavour. Deeply nutty, yet clean to the last bite.

黄豆浸泡24小时后细磨成浆, 只以黄豆本身调出味道。豆香浓郁醇厚, 直到最后一口仍然清爽。

24시간 불린 콩을 곱게 갈아 오직 콩으로만 간을 맞췄습니다. 깊고 고소하며 마지막 한입까지 깔끔합니다.



COLD KIMCHI JUICE NOODLE

辛奇冷汤面 시원한 김치말이 국수

RM 29.8

Naturally fermented SUPER KIMCHI juice, slow-fermented in Onggi jars, brings deep umami and bright acidity waking your appetite on hot days.

采用 SUPER KIMCHI 在传统陶盆(Onggi)中自然发酵的辛奇汁。醇厚鲜味与清爽酸香交织, 在炎热天气里格外开胃。

SUPER KIMCHI를 항아리에서 숙성할 때 자연히 생기는 발효 김치국물을 그대로 사용했습니다. 깊은 감칠맛과 산뜻한 산미가 더운 날 입맛을 깨웁니다.



NOODLES :HOT

热面 따뜻한 면

ADD ON +RM 3 EACH



SUPER KIMCHI RAMYUN

拉面 김치라면

RM 19.8



TRUFFLE BEEF JJAPAGURI

松露牛肉 JJAPAGURI
트러플 소고기 짜파구리

RM 58.8



KOREAN SPICY SEAFOOD TANG RAMYUN

韩式香辣海鲜汤面 / 加大份 한국식 해물탕면 / 곱배기

RM 68.8 / LARGE RM 88.8

Premium ramyun featuring
a rich 6-hour simmered broth,
loaded with a generous
feast of fresh seafood.

6小时慢熬高汤，
汇聚丰富新鲜海鲜，
成就一碗精品韩式拉面。

6시간 우려낸 육수와 생생 해물이
잔뜩있는 호화 라면.

PHOTO:
LARGE SIZE





KOREAN VONGOLE SOUP NOODLES

韩式蛤蜊意式汤面 봉골레 조개탕면

RM 29.8

A refreshing Korean-style clam soup simmered with Vongole clams and crisp cabbage leaves, served with SUP's signature Hokkaido wheat noodles. Clean, delicate and deeply savoury.

将蛤蜊与白菜叶一同熬煮成清爽鲜美的韩式汤底，再加入100%北海道产小麦制成的「SUP精选小麦面」。

봉골레 조개를 배춧잎과 함께 시원하게 우려낸 한국식 조개탕에 홋카이도산 SUP 소면을 더했습니다.

CRANBERRY CRUNCH

蔓越莓香酥脆 크렌베리 오란다

RM 23.8



BROWN RICE PUFF CRUNCH

玄米香酥糖 현미 오란다

RM 18.8



AFTERS

甜蜜终章 디저트



CANDIED WALNUTS

琥珀核桃 호두정과

RM 12.8

Inspired by a traditional *Joseon*-era confection, walnuts are delicately candied for a crisp, caramelised finish—a timeless Korean treat once enjoyed on special occasions.

源自朝鲜王朝的传统宫廷茶点。往日以珍贵食材精心制作，既可长久保存，又是盛宴与待客的顶级佳肴。

조선시대 부터 귀한 재료를 오래 두고 먹거나
손님상·잔치상에 올리기 위해 만들었던 전통 다과에서 유래한 간식

WALNUTS TART

核桃挞 호두 타르트

RM 29.8





MOIST CHEESECAKE

柔润芝士蛋糕 촉촉 치즈케이크

RM 26.8

DUBAI CHEWY COOKIE

迪拜麻薯软曲奇 두쫘쿠

RM 23.8

Rich pistachio and crisp kataifi meet a soft, cocoa-dusted marshmallow shell in our Korean take on the Dubai chocolate trend.

韩国风靡的迪拜软糯曲奇, 软糯Q弹的棉花糖外皮包裹着浓郁开心果与酥脆卡达伊夫内馅。

피스타치오와 카다이프 속재료의 바삭함이
말랑 쫄득하게 감싸진 두바이 쫄득 쿠키



HOTOK by SEOUL HOTOK

The popular street food brand in Korea

韩国人气街头美食品牌「Seoul Hotok」

한국의 인기 스트리트 푸드 브랜드 서울호떡

韩式糖饼 호떡



BROWN SUGAR 黑糖 흑당

RM 18.8

PANDAN 班兰 판단

RM 21.8

CREAM CHEESE 奶油奶酪 크림치즈

RM 21.8



WHAT IS HOTOK?:

A CLASSIC KOREAN STREET TREAT—FILLED, PAN-FRIED UNTIL GOLDEN, AND BEST ENJOYED WARM.

什么是Hotok?: 将甜馅包入面团中, 煎至金黄, 是韩国传统风味的街头煎饼。
호떡이란?: 반죽 안에 달콤한 소를 채워 노릇하게 구워 먹는 한국식 팬케이크입니다.



% ALCOHOL

GIN GRAPEFRUIT SORBET

金酒葡萄柚雪葩 진 자몽 소르베

RM 23.8

% ALCOHOL

RUM YUZU SORBET

烧酒柚子雪葩 럼 유자 소르베

RM 23.8



SORBET

雪葩 소르베



% ALCOHOL

BAIJIU PEAR SORBET

白酒梨子雪葩 백주 배 소르베

RM 23.8



TOMATO SORBET

番茄雪葩 토마토 소르베

RM 18.8

KID-FRIENDLY PICKS

QR ORDER :
CHECK THE CATEGORY
[KIDS PICKS](#)

儿童精选菜单 어린이가 좋아하는 메뉴



GOOD FOOD DOESN'T HAVE TO BE SPICY.

好吃, 不一定非要辣。 맛있다고 꼭 매울 필요는 없으니까.

Look for the KIDS symbol throughout the menu for mild, easy-to-enjoy dishes made with younger guests in mind.

留意菜单各处的 KIDS 标识, 发现适合孩子轻松享用的无辣菜品。

메뉴 곳곳의 KIDS 표시를 찾아보세요.
맵지 않고 아이들이 편하게 즐길 수 있는 메뉴입니다.

SOUS VIDE CHICKEN BREAST

舒肥鸡胸肉
수비드 닭가슴살 구이

SEAWEED EGG RICE

紫菜煎蛋饭
김계란밥

WASHED KIMCHI FRIED RICE

洗泡辛奇炒饭
씻은 묵은지 볶음밥

WASHED KIMCHI & CORIANDER FRIED RICE

洗泡辛奇香菜炒饭
씻은 묵은지 고수 볶음밥

WASHED KIMCHI SOY NOODLE

酱油细面配烤肉与洗泡辛奇
씻은 묵은지 간장면

KOREAN SOYBEAN NOODLE

纯韩式豆浆面
순 콩국수

FORMAGGI GAMJA JEON

双芝士土豆煎饼
포르마지 감자전

MASHED POTATO

土豆泥
매쉬포테이토

MOIST CHEESECAKE

柔润芝士蛋糕
촉촉 치즈케이크

SEOUL HOTOK

首尔糖饼
서울호떡

TOMATO SORBET

番茄雪葩
토마토 소르베

FOR MORE
KID-FRIENDLY OPTIONS,
EXPLORE [KIDS PICKS](#)
ON OUR QR MENU

FOR VEGETARIANS

素食者温馨提示 베지테리언을 위한 안내

VEGETARIAN MENU • 素食菜单 • 베지테리언 메뉴

	VEGAN 纯素 비건	LACTO 奶素 유제품 허용	OVO 蛋素 계란 허용	PESCO 海鲜素 해산물 허용
KOREAN SOYBEAN NOODLE 纯韩式豆浆面 순 콩국수	●			
KOREAN CORIANDER MUCHIM 韩式凉拌香菜 고수 무침	●			
COLD KIMCHI JUICE NOODLE 辛奇冷汤面 김치말이 국수				SHRIMP FERMENTED SAUCE
SEAWEED EGG RICE 紫菜煎蛋饭 김계란밥			●	
FRIED RICE DISHES 炒饭类 볶음밥 류			●	
FORMAGGI GAMJA JEON 双芝士土豆煎饼 포르마지 감자전		●		
3 TYPES KIMCHI JEON 辛奇饼类 김치전 류				SHRIMP FERMENTED SAUCE
SALMON TARTARE / CARPACCIO 三文鱼塔塔 / 卡帕丘 연어 타르타르 / 카르파초				SALMON
MASHED POTATO 土豆泥 매쉬포테이토				FISH ROE, OCTOPUS
TTEOKBOKKI 韩式炒年糕 떡볶이				FISH CAKE
SHRIMP KIMCHI BASIL RISOTTO 鲜虾辛奇罗勒烩饭 새우 김치 바질 리조또				SHRIMP
ALL OTHER SEAFOOD DISHES				●

...

AND MORE OPTIONS



DISHES MARKED WITH THIS ICON
CAN BE ORDERED WITH A
VEGETARIAN OPTION.

标有此标识的菜品, 下单时可选择素食选项。

이 마크가 있는 메뉴는, 주문시 옵션에서
베지테리언으로 선택하실 수 있습니다.

SUP by SUPER KIMCHI

KIDS • VE • TAKE AWAY

TAKE AWAY · 外帶零售 · 포장 판매

SUPER KIMCHI TAKE AWAY

辛奇外帶 슈퍼김치 포장 판매

GRAB AT THE CASHIER
OR SHOP ONLINE

· ONLINE STORE ·
Q SUPER KIMCHI



Shopee



sup by SUPER KIMCHI

KIDS · VE · TAKE AWAY

TAKE SUPER KIMCHI HOME.

密封包装销售, 可带回家享用。

집으로 가져가는
밀봉 판매 제품입니다.



SUPER KIMCHI FRESH

鲜制白菜辛奇 FRESH 배추김치

80g RM 5.8

500g RM 23

1kg RM 40

SUPER KIMCHI SILBI



超辣辛奇 실비김치

80g RM 6.5

500g RM 26



SUPER KIMCHI
MUSTARD GREEN



SUPER KIMCHI
RADISH CUBE



SUPER KIMCHI
VINTAGE

SUPER KIMCHI SPRING ONION

葱辛奇 파김치

SUPER KIMCHI MUSTARD GREEN

芥菜辛奇 갓김치

500g RM 26

SUPER KIMCHI CUBE

萝卜辛奇 석박지

500g RM 22

SUPER KIMCHI VINTAGE

熟成辛奇 VINTAGE 묵은지

80g RM 6.3

500g RM 24

1kg RM 44

TAKE AWAY • 外带零售 • 포장 판매

AVAILABLE AT THE CASHIER OR ONLINE.

SUP by SUPER KIMCHI

KIDS • VE • TAKE AWAY

SUP BRANCHES • 门店介绍 • 지점 안내

OUR BRANCHES

THREE BRANCHES. ONE ROOT.

三家门店，同一根源。

세 개의 지점, 하나의 뿌리.

1 SUTERA — SUP BY SUPER KIMCHI



2 BUKIT INDAH — SUP BY SUPER KIMCHI BBQ



3 SKS CITY MALL — SUP BY SUPER KIMCHI SEAFOOD & BBQ



SUP by SUPER KIMCHI