

# MATJO



## SPEISEKARTE

à la carte & drinks

AUTHENTIC BBQ & HOTPOT RESTAURANT  
Est. 2024

ALAUNSTR. 9, 01099 DRESDEN  
+49 351 81040272  
www.matjo.de | @matjo.dresden

# Willkommen bei MATJO - BBQ & HOTPOT!

Unser Konzept vereint die besten Traditionen des BBQ und Hotpots, um dir ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu bieten. Direkt im Herzen der lebendigen Dresdener Neustadt kannst du dein Essen nach deinem eigenen Geschmack gestalten – frisch, authentisch und direkt am Tisch! Mit einer Auswahl an hochwertigen Zutaten, köstlichen Brühen und aromatischen Saucen wird jede Mahlzeit bei uns zu einem einzigartigen Genuss. Hier im MATJO bereiten wir die Gerichte ganz nach traditionellen Rezepten frisch und mit viel Liebe zu.

Das Interior entführt dich in das vibrierende Flair asiatischer Straßen! Mit beleuchteten, authentisch gestalteten Straßenschildern, schaffen wir ein Ambiente, das sich an den Charme asiatischer Metropolen anlehnt. Die warmen Lichtakzente und detailverliebte Dekorationen sorgen für eine einzigartige Atmosphäre. Genieße in entspannter Umgebung und mit herzlichem Service das urbane Street-Life-Feeling und entdecke gemeinsam mit deinen Liebsten die Vielfalt unserer asiatischen Küche.



## Welcome to MATJO - BBQ & HOTPOT!

Our concept brings together the best traditions of BBQ and hotpot to offer you a truly unique culinary experience. Located in the heart of Dresden's lively Neustadt, you can create your meal just the way you like it – fresh, authentic, and right at the table! With a selection of high-quality ingredients, delicious broths, and aromatic sauces, every meal with us becomes a one-of-a-kind delight. Here at MATJO, we prepare our dishes fresh and with love, following traditional recipes.

The interior transports you to the vibrant atmosphere of Asian streets! With illuminated, authentically designed street signs, we create an ambiance that captures the charm of Asian metropolises. Warm lighting accents and intricate decorations create a unique atmosphere. Enjoy the urban street-life vibe in a relaxed setting with heartfelt service, and explore the diversity of our Asian cuisine together with your loved ones.

# VORSPEISEN | STARTERS

## 1. Crispy Korean Fried Chicken <sup>Aw, F, G, K</sup> 8.9

Korean Fried Chicken mit Sauce deiner Wahl.  
*Korean Fried Chicken with a sauce of your choice.*

Wähle zwischen | *Choose between:*

- Spicy
- Soy Garlic Sauce
- Wasabi Mayo
- Salt & Pepper



## 2. Crispy Tofu Bites <sup>Aw, F, G, K</sup> 7.9

Frittiertes Tofu mit Sauce deiner Wahl.  
*Fried tofu with a sauce of your choice.*

Wähle zwischen | *Choose between:*

- Spicy • Soy Garlic Sauce • Wasabi Mayo • Salt & Pepper

## 3. Vegan Kimchi Pancake <sup>Aw, K</sup> 8.9

Veganer koreanischer Pfannkuchen, gefüllt mit Kimchi aus eigener Herstellung, Chili und Lauchzwiebeln; serviert mit hausgemachter Sojasauce Dip.  
*Vegan Korean pancake filled with homemade kimchi, chili and spring onions; served with homemade soy sauce dip.*

## 4. Crispy Seaweed Rolls <sup>Aw, F, K</sup> 6.9

Knusprig frittierte Algenrollen, gefüllt mit Glasnudeln und dazu hausgemachter Sojasauce Dip.  
*Crispy fried seaweed rolls filled with glass noodles; served with homemade soy sauce dip.*

## 5. Tteokbokki <sup>Aw, F, 4</sup>

Koreanische Reiskuchen mit einer würzigen, leicht süßlichen Chilisauce, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam.

*Korean rice cakes with a spicy, slightly sweet chili sauce, refined with spring onions and roasted sesame seeds.*

- Classic 6.5
- Classic Cheese <sup>Ⓟ</sup> 7.9
- Deep fried 8.5

## 6. Corndog <sup>Aw, G</sup>

Wahlweise mit Wurst oder Mozzarella.  
*Choose between sausage or mozzarella.*

- Pankomantel | *Panko coat* 6.5
- Süßkartoffelmantel | *Sweet potato coat* 7.5

# SUPPE | SOUP

## 7. Miso Suppe <sup>✓ F</sup> 5.5

Eine würzige Miso-Brühe, verfeinert mit frischem Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln.

*A savory miso broth, enhanced with fresh tofu, seaweed, and spring onions.*

# SALAT | SALAD

## 8. Koreanischer Gurkensalat 5.9

Spiralförmige Gurken in einer pikanten Marinade aus Sesamöl, Knoblauch und einem Hauch Chili.  
*Spiral-shaped cucumbers in a marinade of sesame oil, garlic, and a hint of chili.*

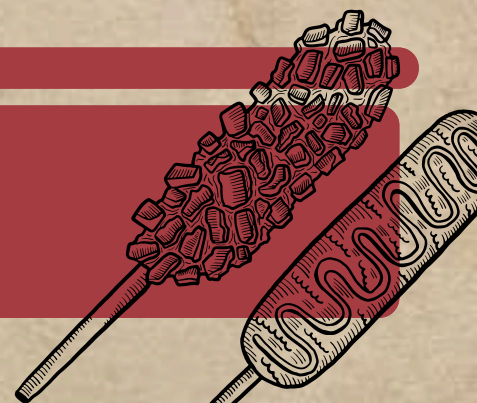
## 9. Sesame Mixed Salad <sup>A, F, 8, 9</sup> 8.5

Frisches, knackiges Gemüse, verfeinert mit einem aromatischen Sesamdressing.  
*Fresh, crunchy vegetables, refined with an aromatic sesame dressing.*

## 10. Mandu <sup>Aw, 1, 4, 8</sup>

Knusprige Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung, dazu hausgemachte Sojasauce (5 St).  
*Crispy dumplings with an aromatic filling, served with homemade soy sauce (5 pc).*

- Kimchi <sup>✓</sup> 5.9
- Beef Bulgogi 6.5



# HAUPTSPEISE | MAIN DISHES

## EINTOPF / STEW

Alle Eintöpfe werden mit Reis serviert.  
*All stews are served with rice.*

### 11. Kimchi Stew <sup>F, K</sup>

Koreanischer, reichhaltiger Kimchi Eintopf aus vielfältigen Zutaten und Gewürzen.  
*A flavorful and hearty Korean kimchi stew made with a variety of ingredients and spices.*

Tofu Vegan | Tofu Vegan ✓ 12.5  
Tofu und Schweinenacken | Tofu and Pork Neck 13.5

### 12. Bulgogi Stew <sup>F, K, 4, 8</sup> 14.5

Koreanischer Eintopf mit zart mariniertem Rindfleisch, Glasnudeln und aromatischen Gewürzen.  
*A Korean stew with tender marinated beef, glass noodles, and aromatic spices.*

## NUDELN | NOODLES

### 13. Japchae <sup>F, K</sup>

Koreanische Süßkartoffel-Glasnudeln gebraten mit frischem Gemüse und Ei.  
*Korean sweet potato glass noodles stir-fried with fresh vegetables and egg.*

Rindfleisch | Beef 13.9  
Tofu | Tofu ① 12.9



## BIBIMBAP <sup>F, K, 4, 8</sup>

### 14. Bibimbap

Ein Klassiker der koreanischen Küche: Duftender Reis, vielfältiges Gemüse, mariniertes Fleisch oder Tofu und ein Spiegelei; serviert mit einer Chilisauce und unserer hausgemachten Sojasauce.  
*A classic of Korean cuisine: Fragrant rice, a variety of vegetables, marinated meat or tofu, and a fried egg, served with chili sauce and our homemade soy sauce.*

Entrecôte Rindfleisch Bulgogi | Entrecôte Beef Bulgogi 14.9  
Kimchi Schweinenacken | Kimchi Pork Neck 13.9  
Scharfes Hähnchenfleisch | Spicy Chicken 13.9  
Tofu | Tofu ① 13.9

## REIS | RICE

### 15. Beef Bulgogi Stir-Fry <sup>F, K, 4, 8</sup> 15.9

Zarte Rindfleischstreifen, mariniert in MATJO's hausgemachter Bulgogi Sauce, mit Champignons, Glasnudeln und einer Auswahl an frischem Gemüse.  
*Tender beef strips, marinated in MATJO's homemade Bulgogi sauce, with mushrooms, glass noodles, and a selection of fresh vegetables.*

### 16. Cheese Dakgalbi <sup>A, F, K</sup> 14.9

Zartes Hähnchenfleisch und Tteokbokki, gebraten in einer scharfen Gochujang Sauce und verfeinert mit geschmolzenem Käse on top.  
*Tender chicken and Tteokbokki, stir-fried in a spicy Gochujang sauce and topped with melted cheese.*

Alle Reisgerichte werden mit zwei Banchans serviert. | All rice dishes are served with two banchans.

## BEILAGEN SIDE DISHES

117. Gedämpfter Reis   <i>Steamed rice</i>	3.5
118. Hausgemachter Kimchi   <i>Homemade kimchi</i>	4.5
119. Extra Banchan Set   <i>Extra Banchan Set</i>	3.0
124. Spiegelei   <i>Fried egg</i>	1.5

## BBQ & HOTPOT MENU

Das BBQ & Hotpot Menu finden Sie auf einer separaten Menükarte.

*The BBQ & Hotpot menu is offered on a separate menu.*

## NACHTISCH | DESSERT

17. **Yuzu Panna Cotta** 7.5  
Seidig-cremig, mit frischer Yuzu-Zitrusnote.  
*Silky and creamy, with a fresh hint of Yuzu citrus.*



18. **Yuzu Crème Brûlée** 8.0  
Koreanische Bananenmilch Crème Brûlée mit einem Hauch Yuzu, serviert mit Vanilleeis.  
*Korean banana milk crème brûlée with a touch of yuzu, served with vanilla ice cream.*



19. **Asian Ice Cream** 2.9  
Wahlweise |  
*Choose between:*  
Green Tea Matcha  
Black Sesame  
Red Bean

20. **Mochi** 4.9  
Asiatische Reiskuchen gefüllt mit Matcha, Taro und Sesam.  
*Asian rice cakes filled with matcha, taro, and black sesame.*



### Allergene Inhaltsverzeichnis:

A. Glutenhaltiges Getreide   <i>gluten</i>	H. Schalenfrüchte (Nüsse)   <i>Nuts</i>
Aw. Weizen   <i>wheat</i>	I. Sellerie   <i>Celery</i>
B. Krebstiere   <i>crustaceans</i>	J. Senf   <i>Mustard</i>
C. Eier   <i>eggs</i>	K. Sesamsamen   <i>Sesame seeds</i>
D. Fisch   <i>fish</i>	L. Schwefeldioxid & Sulphite   <i>sulfur dioxide and sulfites</i>
E. Erdnüsse   <i>peanuts</i>	M. Lupinen
F. Soja (-bohnen)   <i>soy (-beans)</i>	N. Weichtiere / <i>Molluscs</i>
G. Milch (einschließlich Laktose)   <i>Milk (including lactose)</i>	

### 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.*

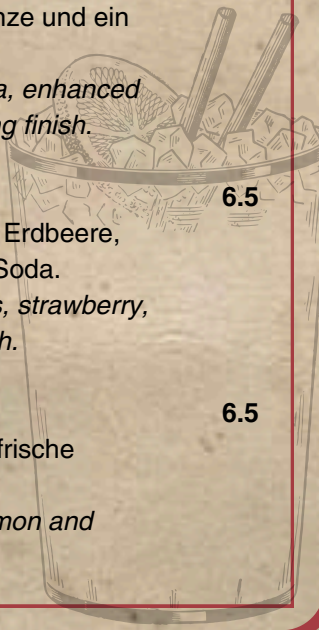
# GETRÄNKE | DRINKS

## SOFTDRINKS

<b>S1 Selters Mineralwasser</b> .....	0,25l / 0,75l	3.5 / 6.5
<i>Naturell oder classic</i>		
<b>S2 Pepsi Coca<sup>2,7</sup> / Zero Zucker<sup>2,4,5</sup> / 7 Up<sup>3</sup> / Schwip Schwap Orange<sup>2,4</sup></b> .....	0,2l / 0,4l	3.5 / 4.9
<b>S3 Schweppes Ginger Ale<sup>2</sup> / Bitter Lemon<sup>3,10</sup> / Tonic Water<sup>3,10</sup></b> .....	0,2l / 0,4l	3.7 / 4.9
<b>S4 Vaihinger Säfte und Nektare</b> .....	0,2l / 0,4l	3.7 / 4.9
<i>Apfelsaft / Orangensaft / Mangosaft / Lycheesaft / Guavensaft</i>		
<i>Rhababer Nektar / Maracuja Nektar / Bananen Nektar / Sauerkirsch Nektar</i>		
<b>S5 Saftschorlen</b> .....	0,2l / 0,4l	3.5 / 4.5

## FRESH HOMEMADE DRINKS 0,5L

<b>H1 Yuzu Ronin</b>	6.5
<i>Grüner Tee und spritziges Yuzu mit einem Hauch Minze und Zitrone.</i>	
<i>Green tea and tangy yuzu with a hint of mint and lemon.</i>	
<b>H2 Chia Lychee</b>	6.5
<i>Fruchtige Noten von Litschi vereinen sich mit grünem Tee, verfeinert mit Chiasamen, frische Minze und ein spritziges Finish.</i>	
<i>Fruity notes of lychee blend with green tea, enhanced with chia seeds, fresh mint, and a sparkling finish.</i>	
<b>H3 Strawberry Hibiskus Spark</b>	6.5
<i>Ein fruchtig-florales Erlebnis mit Hibiskus, Erdbeere, einem Hauch von Zitrone und spritzigem Soda.</i>	
<i>A fruity and floral experience with hibiscus, strawberry, a hint of lemon, and a sparkling soda finish.</i>	
<b>H4 Honey Plum Bliss</b>	6.5
<i>Koreanische süße Honigpflaume trifft auf frische Zitrone und spritziges Soda.</i>	
<i>Korean sweet honey plum meets fresh lemon and sparkling soda.</i>	



## Tee | TEA

all 3.5

- T1 MATJO's Yuzu Tea**  
Yuzu-Tee mit Honig, Orangensaft, frischen Ingwer und Minze.  
*Yuzu tea with honey, orange juice, fresh ginger and mint.*
- T2 Honey Plum Tea**  
Honig- Pflaumentee mit Minze.  
*Honey plum tea with mint.*
- T3 Brown Rice Green Tea**  
Grüner Tee mit Geschmack von geröstetem braunen Reis.  
*Roasted brown rice with green tea.*
- T4 Fresh Ginger Tea**  
Frischer Ingwertee mit Honig und Minze.  
*Fresh ginger tea with honey and mint.*
- T5 Boricha Tea**  
Gerösteter Gerstentee.  
*Roasted barley tea.*



## KAFFEE COFFEE

### C1 MATJO Coffee<sup>1</sup>

Kräftiger, langsam gefilterter Kaffee, serviert mit süßer Kondensmilch – der asiatische Kaffee.  
*Strong, slow-brewed coffee served with sweet condensed milk – the Asian coffee.*

**Hot black coffee 4.5   Hot milk coffee 4.9**  
**Iced black coffee 5.3   Iced milk coffee 5.9**

### C2 Dalgona Coffee (kalt | cold)

Cremiger, aufgeschlagener Kaffee, der auf kalter Milch schwebt – der koreanische Kaffee.  
*Creamy, whipped coffee floating on cold milk – the Korean coffee.*





## Bier | Beer

### FASS | DRAFT

B1 Radeberger Pilsner	0,3l / 0,5l	3.9 / 4.9
B2 Radler / Diesel <sup>7</sup>	0,3l / 0,5l	3.7 / 4.8

### KOREANISCH | KOREAN

B2 Yuzu Beer	0,5l	6.0
Fassbier mit feiner Yuzu-Zitrusnote. <i>Draft Beer with a hint of Yuzu citrus.</i>		
B3 Somaek	0,5l	6.0
Fassbier mit einem Schuss Soju. <i>Draft Beer with a shot of soju liquor.</i>		

### FLASCHE | BOTTLE

B4 Korean Cass beer	0,33l	4.5
B5 Ur-Krostitzer Schwarz	0,5l	4.9
B6 Oberdorfer Helles	0,5l	5.5
B7 Büble Edelweissbier	0,5l	4.9
B8 Büble Edelweissbier Alkoholfrei	0,5l	4.9
B9 Radeberger Alkoholfrei	0,33l	4.2



## Koreanische Spirituosen

### | Korean Spirits

**K1 Soju Classic 20,1% / Soju Fresh 16,9%** 4cl / 350ml 3.5 / 13.9  
Reisschnaps – sanft, klar und fein im Abgang.  
Rice liquor – smooth, clear, and refined in the finish.

**K3 Bekseju 13%** 4cl / 375ml 5.0 / 14.9  
Kräuterschnaps mit mildem, süßlichem Geschmack und Ginseng-Note.  
*Korean herbal liquor with a mild, sweet taste and a hint of ginseng.*

**K2 Soju Flavored 12%** 4cl / 350ml 3.5 / 13.9  
*Peach • Green Grape • Plum*

**K4 Makgeolli 6%** 100ml / 750ml 3.0 / 10.9  
Reiswein – mild, spritzig und leicht süß, mit einer cremigen Textur.  
*Rice wine – mild, sparkling, and lightly sweet, with a creamy texture.*

## Wein | Wine

### Weißwein | White wine

W1 Grauburgunder	0,2l / 0,75l	7.5 / 25.0
W2 Sauvignon Blanc	0,2l / 0,75l	6.9 / 24.0
W3 Weinschorle	0,2l	6.0

### Rotwein | Red wine

W4 Spätburgunder	0,2l / 0,75l	7.5 / 25.0
W5 Merlot	0,2l / 0,75l	6.9 / 24.0

W6 Rosé 0,2l / 0,75l 7.5 / 25.0

W7 Prosecco 0,2l / 0,75l 6.9 / 24.0



## LONGDRINKS

L1 Aperol Spritz <sup>2, 10</sup>	7.5
L2 Aperol Maracuja Spritz <sup>2, 10</sup>	7.5
L3 Aperol Spicy Ginger <sup>2, 10</sup>	7.5
L4 Campari Spritz <sup>2</sup>	7.5
L5 Sarti Spritz <sup>2</sup>	7.5
L6 Sarti Lemon Spritz <sup>2</sup>	7.5
L7 Soju Sour <sup>2</sup>	8.9





Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
*All prices are in euros and include the statutory VAT.*

[www.matjo.de](http://www.matjo.de) |   @matjo.dresden