

TASTING MENU

AMUSE BOUCHE

셰프의 웰컴 디쉬

EXOTIC TUNA SALAD

참다랑어 타르타르, 과일, 줄기 콩, 라임 버블

POACHED SEAFOOD ON CHICKPEA VICHYSOISE

바닷가재, 새우, 중합, 홍합,
병아리콩 크림수프

CHEESE & MAC

체다 치즈 크림, 부풀린 마카로니 파스타

HANWOO

한우 1++ 안심 스테이크,
도라지, 당근
(쇠고기: 국내산, 120gr)

BEETROOT

비트 크림, 초코 시가렛, 비트 스펀지,
베리 콤포트, 베리 소르베

145. / set menu
add 65. / 5 premium wines
add 30. / 5 non-alcoholic wines

SET WITH GLASSES OF PREMIUM WINES

N.V. DUC DE BAR,
GRANDE RESERVE, FRANCE

2017 SAUVIGNON BLANC, SILENI,
MARLBOROUGH, NEW ZEALAND

2015 ROSSO DI MONTALCINO,
SILVIO NARDI, ITALY

2013 TAUTAVEL, GERARD
BERTRAND, FRANCE

2016 BRAQUETTO D'ACQUI,
LE FRONDE, PIEMONTE, ITALY

SET WITH GLASSES OF NON-ALCOHOLIC WINES

SPARKLING
lemon & lime peel, grapefruit,
sparkling water

CHABLIS
homemade bitter, tonic, salt

CHENIN BLANC
apple, cinnamon, ginger beer

PINOT NOIR
bell pepper, black pepper, tabasco,
tonic, salt

BOURBON
earl grey tea syrup, coke,
torched "fruits of paradise" tea leaf

TASTING MENU

AMUSE BOUCHE

chef's welcome dish

EXOTIC TUNA SALAD

tuna tartar, fruit, green beans, lime bubbles

POACHED SEAFOOD ON CHICKPEA VICHYSOISE

lobster, prawn, clam, mussel,
chickpea vichyssoise

CHEESE & MAC

cheddar cream, puffed macaroni pasta

HANWOO

hanwoo 1++ tenderloin, platycodon, carrot
(Beef: Local, 120gr)

BEETROOT

beet cream, choco cigarette, beet sponge,
berry compote, berry sorbet

145. / set menu
add 65. / 5 premium wines
add 30. / 5 non-alcoholic wines

SET WITH GLASSES OF PREMIUM WINES

N.V. DUC DE BAR,
GRANDE RESERVE, FRANCE

2017 SAUVIGNON BLANC, SILENI,
MARLBOROUGH, NEW ZEALAND

2015 ROSSO DI MONTALCINO,
SILVIO NARDI, ITALY

2013 TAUTAVEL, GERARD
BERTRAND, FRANCE

2016 BRAQUETTO D'ACQUI,
LE FRONDE, PIEMONTE, ITALY

SET WITH GLASSES OF NON-ALCOHOLIC WINES

SPARKLING
lemon & lime peel, grapefruit,
sparkling water

CHABLIS
homemade bitter, tonic, salt

CHENIN BLANC
apple, cinnamon, ginger beer

PINOT NOIR
bell pepper, black pepper, tabasco,
tonic, salt

BOURBON
earl grey tea syrup, coke,
torched "fruits of paradise" tea leaf

APPETIZERS

푸아그라
푸아그라 테린, 망고, 카라멜라이즈 양파,
복숭아 & 바닐라 티, 발사믹 식초, 브리오슈
(푸아그라: 프랑스산, 60gr)

랍스터
바닷가재,
브로콜리와 매콤한 상추 "알리오 올리오"

타르타르
여러가지 방법으로 양념한
참다랑어, 토마토, 아스파라거스, 줄기콩, 완두콩,
리코타 크림

관자
빵가루를 입혀 시어링한 관자,
감자 퓨레, 파슬리, 레몬

SALADS

30. **과일 & 새우 샐러드**
마리네이드한 과일, 셀러리, 잎 채소, 새우,
라임 & 엑스트라 버진 올리브 오일

24.

32. **그릭 샐러드**
생 토마토와 말린 토마토, 페타치즈,
올리브 토스트, 마늘 콩피, 적양파 피클,
레몬과 오레가노 드레싱

22.

26. **시저 샐러드** (R) 19. / (L) 29.
로메인, 라디키오, 베이컨, 크루통,
레지아노, 시저 드레싱
(돼지고기: 독일산)

28. **니수아즈 샐러드**
로메인, 감자, 껌질콩, 그릭 올리브, 메추리알,
앤초비, 참치, 세리 비네그레트 드레싱

24.

APPETIZER SAMPLER

모듬 에피타이저 for 2

푸아그라
+ 시저 샐러드
+ 타르타르
(푸아그라: 프랑스산, 돼지고기: 독일산)

40.

ADD TOPPING ON YOUR SALAD

샐러드의 추가토픽

구운 치킨 (3pcs) **add 4.**
(닭고기: 국내산)
구운 연어 (3pcs) **add 7.**

SOUPS

- 해산물 차우더 부드러운 조개와 크림 수프, 새우, 중합, 홍합, 구운 대파 24.
- 피자 수프 이탈리아 버팔로 모짜렐라 크림, 구운 피자 크러스트, 방울 토마토 콩피, 그릭 올리브, 앤초비, 바질 22.

MAINS

- 해산물 찜 58.
관자, 왕새우, 중합, 홍합, 농어 (60gr), 연어 (60gr), 여러가지 야채
- 버섯 만두 32.
버섯으로 속을 채운 홈메이드 만두, 간장 & 버터 에멀전

CAVEMAN

for 2

PRIMITIVE STEAK

고인돌 스테이크

호주산 알등심 (700gr)

110.

<h2>THE LOG</h2> <p>for 2</p> <h3>SMOKING MEAT PLATTER</h3> <p>모듬 육류구이</p> <p>호주산 안심 (200gr) + 호주산 양갈비 (220gr) + 스페인산 이베리코 목살 (120gr) + 국내산 치킨 반마리 (280gr)</p> <p>120.</p>	<h2>LAND & SEA</h2> <p>for 2</p> <h3>SKEWER ESPETADA</h3> <p>포르투갈식 꼬치 구이</p> <p>호주산 안심 (200gr) + 바닷가재 + 관자 + 허브 버터</p> <p>120.</p>
---	---

THE GRILL

국내산

쇠고기 안심 1+	(200gr)	88.
쇠고기 채끝 등심 1+	(300gr)	130.
	(150 gr)	65.
레몬 마리네이드 치킨 반 마리	(280gr)	30.

호주산

양 갈비	(220gr)	58.
------	---------	-----

미국산

와규 쇠고기 꽃등심	(250gr)	88.
------------	---------	-----

스페인산

이베리코 돼지고기 목살	(250gr)	42.
--------------	---------	-----

생선류

농어	(180gr)	50.
노르웨이산 연어	(180gr)	45.

SURF & TURF TO YOUR STEAK

선택하신 스테이크에 해산물을 추가해 보세요

바닷 가재 반 마리 추가 (350gr)
60.

왕새우 두 마리 추가 (130gr)
13.

SIDES / 9.

탄수화물

- 부드러운 감자
- 초리조와 계란 볶음밥
(쌀: 태국산, 돼지고기: 스페인산)
- 프렌치 프라이

구운 야채

- 구운 아스파라거스
- 버섯 볶음과 샐러드 콩피
- 크리미 시금치
- 바삭한 양파 튀김과 갈릭사워 크림

SAUCES / 4.5

홀란데즈

홀스래디쉬 크림

머쉬룸과 타임 (쇠고기: 호주산)

베어네즈

치미추리

치폴레 바비큐

chef de cuisine . **DAVIDE CARDELLINI**
restaurant manager . **COOPER LEE**
sommelier . **NATHAN KIM**

ALL PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES.)
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.

APPETIZERS

FOIE GRAS 30.
foie gras terrine, mango,
caramelized onions, peach & vanilla tea,
balsamic vinegar, brioche
(Foie gras: France, 60gr)

LOBSTER 32.
seared lobster tail,
broccoli and spicy lettuce "aglio e olio"

TARTARE 26.
tuna, tomatoes, asparagus, green beans,
green peas, all seasoned in different ways,
ricotta cream

SCALLOP 28.
scallops seared in bread crumbs,
potato purée, parsley, lemon

SALADS

FRUIT & PRAWNS 24.
marinated fruit, celery,
leafy greens, prawns,
lime & extra virgin olive oil emulsion

GREEK SALAD 22.
fresh tomato, dried tomato,
feta cheese crumble, olive toast,
garlic confit, pickled red onion,
lemon & oregano dressing

CAESAR SALAD (R) 19. / (L) 29.
heart of romaine, radicchio,
bacon, crouton chips, reggiano,
caesar dressing
(Pork: Germany)

NICOISE 24.
heart of romaine, potatoes,
green beans, greek olives,
quail eggs, anchovies,
tuna bonito del norte, sherry vinaigrette

APPETIZER SAMPLER

for 2

foie gras
+ caesar salad
+ tartare
(Foie gras: France, Pork: Germany)

40.

ADD TOPPING ON YOUR SALAD

GRILLED CHICKEN (3pcs) **add 4.**
(Chicken: Local)

GRILLED SALMON (3pcs) **add 7.**

SOUPS

- SEAFOOD CHOWDER velvety clam & cream soup, shrimps, mussels, roasted leeks 24.
- PIZZA SOUP Italian buffalo mozzarella cream, baked pizza crust, confit cherry tomatoes, greek olives, anchovies, basil 22.

MAINS

- THE STEAMER 58.
steamed scallop, prawn, clams, mussels, seabass (60gr), salmon (60gr), seasonal vegetables
- MUSHROOM DUMPLINGS 32.
assorted mushroom dumplings, soy sauce & butter emulsion

CAVEMAN

for 2

PRIMITIVE STEAK

australian cube roll (700gr)

110.

THE LOG

for 2

SMOKING MEAT PLATTER

australian beef tenderloin (200gr)
+ australian lamb chop (220gr)
+ spanish iberico pork neck (120gr)
+ local half lemon chicken (280gr)

120.

LAND & SEA

for 2

SKEWER ESPETADA

australian tenderloin (200gr)
+ lobster tail + scallop
+ herb butter

120.

THE GRILL

KOREA

TENDERLOIN 1+ (200gr) 88.

STRIPLOIN 1+ (300gr) 130.
(150 gr) 65.

LEMON HALF CHICKEN (280gr) 30.

AUSTRALIA

LAMB CHOP (220gr) 58.

U.S.A

WAGYU RIB EYE (250gr) 88.

SPAIN

IBERICO PORK NECK (250gr) 42.

FISH

SEABASS (180gr) 50.

NORWEGIAN SALMON (180gr) 45.

SURF & TURF TO YOUR STEAK

grilled half lobster (350gr)
60.

two king prawns (130gr)
13.

SIDES / 9.

STARCHES

mashed potato

chorizo and egg fried rice
(Rice: Thailand, Pork: Spain)

french fries

VEGETABLES

grilled asparagus

sauteed mushrooms & shallot confit

creamed spinach

chunky beer battered onion rings
with garlic sour cream

SAUCES / 4.5

hollandaise

béarnaise

horseradish

chimichurri

mushroom-thyme (Beef: Australia)

chipotle BBQ

chef de cuisine . **DAVIDE CARDELLINI**
restaurant manager . **COOPER LEE**
sommelier . **NATHAN KIM**

ALL PRICES ARE IN 1.000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES.)
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.