

## APPETIZERS

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

**랍스터**  
바닷가재,  
브로콜리와 매콤한 상추 "알리오 올리오"

**타르타르**  
참다랑어, 핑크페퍼, 라디치오,  
래디쉬, 아마란스, 자몽, 리코타치즈

**관자**  
허브와 빵가루를 입혀 시어링한 관자,  
감자 퓨레, 구운 파슬리, 레몬 샐러드

30.

32.

28.

28.

## SALADS

**가든**  
구운 계절 야채, 잎 채소, 뿌리채소와  
신선한 샐러드, 노른자-비네거-버터 에멀전,  
단일 품종만을 사용한  
이탈리아산 모레스카 올리브 오일

**그릭**  
오이 슬라이스, 페타 치즈 크럼블,  
올리브 타프나드, 파프리카 콩피,  
구운 마늘 크림, 적양파 피클,  
레몬 시트로네트

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

**니수아즈**  
삶은 감자, 껍질콩, 양상추, 그릭 올리브,  
메추리알, 앤초비, 날개 다랑어,  
세리 비네그레트

20.

22.

24.

### APPETIZER SAMPLER

모듬 에피타이저 for 2

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

44.

### 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      62.  
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)

115.

# THE LOG

for 2

## SMOKING MEAT PLATTER

모듬 육류구이

호주산 안심 (200gr) + 호주산 양갈비 (220gr)  
+ 스페인산 이베리코 목살 (120gr)  
+ 국내산 치킨 반마리 (280gr)

125.

# LAND & SEA

for 2

## SKEWER ESPETADA

포르투갈식 꼬치 구이

호주산 안심 (200gr) + 바닷가재  
+ 관자 + 허브 버터

125.

## 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  
허브와 버터를 곁들인 구운 단호박

### 구운 야채

컬리플라워 그라탕  
버섯 볶음과 샐롯 콩피  
고추 마늘향의 올리브 오일로 볶은 시금치  
구운 대파와 베이컨

## 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 28.

tuna, pink pepper, radicchio, radish,  
amaranth, grapefruit, ricotta cheese

### SCALLOP 28.

scallops seared in herb & bread crumbs,  
potato purée, charred parsley, lemon salad

## SALADS

### GARDEN 20.

roasted and raw seasonal vegetables,  
leaves and roots,  
egg yolk-vinegar-butter emulsion,  
Italian monocultivar Moresca  
extra virgin olive oil

### GREEK 22.

sliced cucumber, feta cheese crumble,  
olive tapenade, confit bell pepper,  
roasted garlic cream,  
pickled red onions,  
lemon citronette

### CAESAR (R) 19. / (L) 29.

heart of romaine, radicchio,  
bacon, crouton chips, parmigiano reggiano,  
caesar dressing  
(Pork: Germany)

### NICOISE 24.

steamed potatoes, green beans,  
iceberg lettuce, 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)

**44.**

## 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 62.  
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)

115.

### THE LOG

for 2

#### SMOKING MEAT PLATTER

Australian beef tenderloin (200gr)  
+ Australian lamb chop (220gr)  
+ Spanish iberico pork neck (120gr)  
+ ocal half lemon chicken (280gr)

125.

### LAND & SEA

for 2

#### SKEWER ESPETADA

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

125.

## THE GRILL

### KOREA

TENDERLOIN 1+ (200gr) 88.

STRIPLOIN 1+ (300gr) 130.

(150 gr) 65.

LEMON HALF CHICKEN (280gr) 30.

### U.S.A

WAGYU RIB EYE (250gr) 88.

### SPAIN

IBERICO PORK NECK (250gr) 42.

### AUSTRALIA

LAMB CHOP (220gr) 58.

### 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

chunky herb & butter baked pumpkin

### VEGETABLES

cauliflower gratin

sauteed mushrooms & shallot confit

sauteed spinach in extra virgin olive  
oli-chili-garlic infusion

roasted leeks and bacon

## 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.

# TASTING MENU

## AMUSE BOUCHE

셰프의 웰컴 디쉬

## EXOTIC TUNA SALAD

참다랑어 타르타르, 과일, 라임 버블

## SEAFOOD CHOWDER

시어링한 새우, 구운 파슬리,  
튀긴 빵을 곁들인 크림 차우더

## FOIE GRAS

푸아그라 에스칼로프,  
따뜻한 베리, 발사믹 비네거 펄

## HANWOO

한우 1++ 안심 스테이크,  
구운 뿌리채소  
(최고기: 국내산, 120gr)

## CARAMEL

솔티드 카라멜 무스, 배 콤포트,  
아몬드 크럼블, 계절과일, 아몬드 아이스크림

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

## SET WITH GLASSES OF PREMIUM WINES

SAUVIGNON BLANC,  
KIM CRAWFORD, MARLBOROUGH,  
NEW ZEALAND

ROSE, SWAROVSKI,  
FANTINI GRAN CUVEE, ABRUZZO,  
ITALY

MUSCAT, SAMOS, KOURTAKI,  
AGAISCHE ISELIN, GREECE

LE DIX DE LOS VASCOS,  
DOMAINE LAFITE, COLCHAGUA,  
CHILLE

CALVADOS FINE, SYLVAIN,  
LOUIS DE LAURISTON, FRANCE

## 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, lime bubbles

## SEAFOOD CHOWDER

seared shrimps, clam chowder,  
grilled parsley, fried bread

## FOIE GRAS

foie gras "escalope",  
warm berries, balsamic vinegar pearls

## HANWOO

hanwoo 1++ tenderloin, roasted roots  
(Beef: Local, 120gr)

## CARAMEL

salted caramel mousse, pear compote,  
almond crumble, seasonal fruit,  
almond ice cream

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

## SET WITH GLASSES OF PREMIUM WINES

SAUVIGNON BLANC,  
KIM CRAWFORD, MARLBOROUGH,  
NEW ZEALAND

ROSE, SWAROVSKI,  
FANTINI GRAN CUVÉE, ABRUZZO,  
ITALY

MUSCAT, SAMOS, KOURTAKI,  
AGAISCHE ISELIN, GREECE

LE DIX DE LOS VASCOS,  
DOMAIN LAFITE, COLCHAGUA,  
CHILE

CALVADOS FINE, SYLVAIN,  
LOUIS DE LAURISTON, FRANCE

## 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



# DESSERTS

## CARAMEL

salted caramel mousse, pear compote,  
almond crumble, seasonal fruit, almond ice cream  
솔티드 카라멜 무스, 배 콤포트, 아몬드 크럼블,  
계절 과일, 아몬드 아이스크림

## APPLE

apple tart, chantilly cream, vanilla bean,  
yuzu, vanilla ice cream  
사과 타르트, 샹티크림, 바닐라 빈, 유자, 바닐라 아이스크림

## STRAWBERRY

strawberry chocolate mousse,  
white meringue, winter berry, berry sorbet  
딸기 초콜릿 무스, 화이트 머랭, 겨울 베리, 베리 소르베

15. / EA

## PASTRY PLATE

salted caramel mousse,  
apple tart,  
strawberry chocolate mousse  
솔티드 카라멜 무스,  
사과 타르트,  
딸기 초콜릿 무스

28.

## CHEESE BOARD

soft & hard cheese, honey, lavash, biscuits  
모듬 치즈

39.

## FRUIT BOARD

seasonal fruit selection  
모듬 계절 과일

28.

## CHEESE & FRUIT

perfect combination of cheese and fruits  
치즈와 과일 모듬 플래터

53.

## ICE CREAM & SORBET

vanilla, chocolate, yogurt, raspberry, mango, lemon  
바닐라, 초콜릿, 요거트, 라즈베리, 망고, 레몬

1 SCP / 4.

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.