

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)

MARRON

밤 모엘루 케이크,
고구마 칩, 호박 소스, 밤, 망고 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

CABERNET SAUVIGNON, INNISFREE,
JOSEPH PHELPS, NAPA, USA

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)

MARRON

marron moelleux, sweet potato chip,
pumpkin sauce, marron, mango 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

CABERNET SAUVIGNON, INNISFREE,
JOSEPH PHELPS, NAPA, USA

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

APPETIZERS

푸아그라 30.
푸아그라 테린, 망고, 카라멜라이즈 양파,
복숭아 & 바닐라 티, 발사믹 식초, 브리오슈
(푸아그라: 프랑스산, 60gr)

랩스터 32.
바닷가재,
브로콜리와 매콤한 상추 "알리오 올리오"

타르타르 26.
여러가지 방법으로 양념한
참다랑어, 토마토, 아스파라거스, 줄기콩, 완두콩,
리코타 크림

관자 28.
허브와 빵가루를 입혀 시어링한 관자,
감자 퓨레, 구운 파슬리, 레몬 샐러드

SALADS

가든 20.
구운 계절 야채, 잎 채소, 뿌리채소와
신선한 샐러드, 노른자-비네거-버터 에멀전,
단일 품종만을 사용한
이탈리아산 모레스카 올리브 오일

그릭 22.
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 24.
삶은 감자, 껍질콩, 양상추, 그릭 올리브,
메추리알, 앤초비, 날개 다랑어,
세리 비네그레트

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.

THE LOG

for 2

SMOKING MEAT PLATTER

모듬 육류구이

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

120.

LAND & SEA

for 2

SKEWER ESPETADA

포르투갈식 꼬치 구이

호주산 안심 (200gr) + 바닷가재
+ 관자 + 허브 버터

120.

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 샐롯 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 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)

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)
+ ocal 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.

DESSERTS

MARRON

marron moelleux cake,
sweet potato chip, pumpkin sauce, mango ice cream
밤 모엘루 케이크, 고구마 칩, 호박 소스, 망고 아이스크림

VANILLA

vanilla creme brulee, berry compote, vanilla ice cream
바닐라 크림 브뤼레, 베리 콤포트, 바닐라 아이스크림

GREEN TEA

green tea chocolate mousse,
meringue, seasonal fruit, yogurt ice cream
녹차 초콜릿 무스, 머랭, 계절 과일, 요거트 아이스크림

15. / EA

PASTRY PLATE

marron moelleux cake,
vanilla creme brulee,
green tea chocolate mousse
밤 모엘루 케이크,
바닐라 크림 브뤼레,
녹차 초콜릿 무스

28.

37 BINGSOO

MANGO BINGSOO

earl grey milk ice, fresh mango, fresh lime, gold, apple mint
얼그레이 우유 아이스, 망고, 라임, 식용 금, 애플 민트

42.

AWesome BINGSOO

watermelon & green apple granita, earl grey milk ice,
peach compote, blueberry, peach
수박 & 그린 애플 그라니따, 얼그레이 우유 아이스,
복숭아 콤포트, 블루베리, 복숭아

38.

ICE CREAM & SORBET

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

1 SCP / 4.