

HOT EATSUE

Italian & Steak

Antipasto

Burrata Salad 부라타 치즈 샐러드	28,0
Mint-marinated shine muscat grapes, cherry tomatoes, arugula and tomato jam 민트에 절인 샤인머스켓, 루꼴라, 토마토 잼, 부라타	
Fried Calamari and Zucchini 한치와 주키니 튀김	29,0
Crispy fried calamari and zucchini, tzatziki sauce 바삭하게 튀긴 한치와 주키니, 차지키 소스	
Prawn Lentil Stew 타이거새우와 렌틸콩 스투	32,0
Lentil stew enriched with anchovy, grilled tiger prawns and olives, avruga 앤초비 베이스의 렌틸콩 스투, 구운 타이거 새우, 올리브, 아브루가	
Octopus 문어	36,0
Tender grilled octopus and baby potatoes, sweet tomato confit 토마토 콩피, 구운 문어와 알감자	
*Add bread 빵 추가	3,0

Primi

Pomodoro Linguine 포모도로 링귀니	26,0
Fresh tomato pasta with mozzarella and basil 토마토 소스, 후레쉬 모짜렐라, 바질	
Vongole Linguine 봉골레 링귀니.....	29,0
Classic vongole with clams, zucchini and anchovy 바지락 육수와 생합, 주키니, 앤초비	
White Ragu Tagliatelle 화이트라구 딸리아멜레	29,0
Delicate white ragu sauce, bone marrow, crispy prosciutto 담백한 화이트 라구 소스, 본메로우, 프로슈토 칩	
Octopus Risotto 문어 리조또	29,5
Lemon béchamel, grilled octopus, scallops and crispy prosciutto, squid ink and barley 상큼한 레몬 베샤멜 소스, 구운 문어와 관자, 오징어 먹물, 찰보리, 프로슈토 칩	
Prawn Risotto 타이거새우 리조또	29,5
Rich prawn bisque with basil cream, grilled tiger prawns and barley 진한 맛의 새우 비스크, 바질 크림, 구운 타이거 새우, 찰보리, 프로슈토 칩	

*1인 1메뉴 주문 부탁드립니다. 상기 가격에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 알러지가 있으신 분은 미리 알려주시기 바랍니다.
*One menu per person. Prices include 10% VAT. Please inform us of any allergies in advance.



Secondi

Porterhouse Steak 포터하우스 스테이크	260,0
1kg porterhouse with a generous tenderloin cut, brown butter 1kg 포터하우스, 브라운 버터	
T-bone Steak 티본 스테이크	240,0
1kg T-bone steak, brown butter 1kg 티본 스테이크, 브라운 버터	
Tomahawk Steak 토마호크 스테이크	200,0
800g ribeye, brown butter 800g 립아이 스테이크, 브라운 버터	
L-bone Steak 엘본 스테이크	180,0
800g L-bone steak, brown butter 800g 엘본 스테이크, 브라운 버터	
Short Rib Steak 우대갈비 스테이크	120,0
500g beef short rib, salsa verde 500g 우대갈비, 살사 베르데	
Hanwoo striploin steak 한우 채끝등심 스테이크	99,0
270g Hanwoo striploin, mushroom velouté and port wine sauce 270g 채끝 등심, 버섯 벨루떼, 포트 와인 소스	
Pork Rib 푹립	55,0
550g pork ribs, arugula and apple pecan salad 550g 푹립, 루꼴라와 사과 피칸 샐러드	

Contorni

Kimchi 15,0	Mushroom 15,0	Mashed Potato 15,0
Aged kimchi, tomato, arugula 묵은지 김치와 토마토, 루꼴라	Sautéed mushrooms 버섯 볶음	Potatoes, butter 메쉬드 포테이토, 버터

Steak Set

Order with Porterhouse / T-bone / Tomahawk / L-bone

Set 1 세트1	35,0
3 contorni (Kimchi + Mushroom + Mashed Potato) 3종 사이드 (김치 + 버섯 + 매쉬드 포테이토)	
Set 2 세트2	35,0
1 contorni + 1 Antipasto (Burrata Salad / Fried Calamari and Zucchini) 사이드 1종 + 부라타샐러드 / 한치와 주키니 튀김 중 택 1	
Set 3 세트3	35,0
1 contorni + 2 glasses of house wine 사이드 1종 + 하우스 와인 2잔	

*엔젤메뉴 수익금 일부는 세이브더칠드런을 통해 비상식량이 포함된 긴급구호물품으로 동아프리카 아동에게 전달됩니다.
*A portion of Angel Menu sales goes toward emergency food kits for children in East Africa.

Salumi

Charcuterie 샤퀴테리

39,0

A wine-friendly selection of mortadella, ham, prosciutto and salami
와인과 잘 어울리는 샤퀴테리 모듬. 모타델라, 햄, 프로슈토, 살라미

Marinated Olives 올리브 절임

17,0

Marinated olives with apricot and grissini
절인 올리브와 살구, 그리시니 쿠키

Dolci

Lime Granita with Lemon Gelato 라임 그라니따와 레몬 젤라또

15,0

Refreshing lime granita with lemon gelato, kiwi and lemon jelly
상큼한 라임 그라니따와 레몬 젤라또, 키위, 레몬젤리

Tiramisu Brûlée 티라미수 브릴레

23,0

Mascarpone tiramisu topped with crisp caramelized sugar
톡 깨지는 설탕 코팅의 마스카포네 티라미수

*1인 1메뉴 주문 부탁드립니다. 상기 가격에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 알러지가 있으신 분은 미리 알려주시기 바랍니다.
*One menu per person. Prices include 10% VAT. Please inform us of any allergies in advance.

Signature Course

Caponata 카포나타

Cherry tomato, eggplant, olive, caper, grana padano, corn puree
대추토마토, 가지, 올리브, 케이퍼, 그라나파다노, 옥수수퓨레

115,0

Sea Snail 참소라

Roasted potato foam, balsamic glaze, brown butter, guanciale, apple
구운 감자폼, 발사믹 글레이즈, 브라운버터, 관찰레, 사과

Ceviche 세비체

Amberjack, buttermilk, mint oil, green asparagus, shallot, kiwi, apple, fennel
젯방어, 버터밀크, 민트오일, 그린 아스파라거스, 샬롯, 키위, 사과, 헨넬

Zucchini Spaghetti 줌키니 스파게티

Stracciatella, semi-dried tomato, basil oil
스트라치아텔라, 세미드라이 토마토, 바질 오일

Lobster Paccheri 랍스터 파케리

Shrimp bisque, basil cream, tomato confit
새우 비스크, 바질크림, 토마토 콩피

Striploin 채끝 스테이크

Striploin(100g), beggie ravioli, port wine, mushroom purée, black garlic purée
채끝 (100g), 베지 라비올리, 포트와인, 버섯 퓨레, 흑마늘 퓨레

Panna Cotta 판나코타

Vanilla, mascarpone, lemon curd, lemon jelly, meringue, white balsamic caviar
바닐라, 마스카포네치즈, 레몬커드, 레몬젤리, 머랭쿠키, 화이트 발사믹 캐비어

*1인 1메뉴 주문 부탁드립니다. 상기 가격에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 알러지가 있으신 분은 미리 알려주시기 바랍니다.

*One menu per person. Prices include 10% VAT. Please inform us of any allergies in advance.