

LUNCH SET

2 Courses 48' 3 Courses 56'

APPETIZERS

- ⑤ PANZANELLA SALAD
판자넬라 샐러드
Grilled apple, Red onion, Olive, Bread
그릴에 구운 사과, 적양파, 올리브, 빵
- ② BRUSCHETTA
브루스케타
San Danielle, Tomato, Ricotta spread
이탈리아 산다니엘 햄, 토마토, 리코타 스프레드
- HANWOO BEEF TARTARE +10,000
국내산 한우 타르타르
Brioche, Quail eggs, Caperberry, Lemon, Parmigiano reggiano
브리오슈, 메추리알, 케이퍼베리, 레몬, 파마산 치즈
- ② BEET CURED SALMON
비트에 절인 연어
Dill sour cream, Capers, Chives, Potato, Cucumber
딜 사워 크림, 케이퍼, 차이브, 감자, 오이
- ①② AUTUMN PUMPKIN SOUP
가을 호박 수프
Smoked ricotta cream, Pumpkinseed, Parsley
훈제 리코타 크림, 호박씨, 파슬리

MAINS

- ② ROASTED NORWEGIAN SALMON
노르웨이산 연어 구이
- ② GRILLED BLACK ANGUS SIRLOIN
그릴에 구운 호주산 블랙 앵거스 채끝
- ② ROASTED HERB MARINATED CHICKEN
허브소스에 절인 국내산 닭고기 구이
- ② GRILLED BLACK ANGUS RIBEYE STEAK +15,000
그릴에 구운 호주산 블랙 앵거스 꽃등심 스테이크
- GRILLED HANWOO 1++ TENDERLOIN +25,000
그릴에 구운 국내산 한우 1++ 안심 스테이크
Served with cauliflower puree, roasted eggplant
구이, 스테이크 메뉴는 컬리플라워 퓨레와 구운가지가 함께 제공됩니다
- ITALIAN BEEF SANDWICH
이탈리안 스타일의 호주산 소고기 샌드위치
Basil mayonnaise, Tomato, Mozzarella, Potato fries
바질 마요네즈, 토마토, 모짜렐라 치즈, 감자튀김
- PASTA DI COZZE
홍합 올리브 오일 파스타
Fresh fettuccine, Tomato, Garlic, Roasted paprika, Arugula
생 페투니치면, 토마토, 마늘, 파프리카 구이, 루꼴라

DESSERTS

- SEASONAL MARKET FRUIT
WITH BALSAMIC ZABAGLIONE
계절과일과 발사믹 자발리오네
Macerated seasonal fruits, Nutmeg filo tuile, Cardamom crumble
절인 계절과일, 너트맥 필로 튜일, 카다몸 크럼블
- AFFOGATO
아포가토
Vanilla ice cream, Espresso
바닐라 아이스크림, 에스프레소
- GELATO
젤라토
Amarena cherry, Chocolate, Vanilla, Pistachio
아마레나 체리, 초콜릿, 바닐라, 피스타치오
- SEASONAL FRUIT
계절 과일

BEVERAGES

With Wine Pairing

30'

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

- 2008 Dom Perignon, Brut, Champagne, FR 65'
NV Veuve Clicquot Ponsardin Yellow Label, Brut, Champagne, FR 28'
NV Nino Franco, Favie Rose, Veneto, IT 19'

WHITE WINE

- 2017 Arneis, Bruno Giacosa Roero, Piemonte, IT 30'
2017 Sauvignon Blanc, Sileni, Exceptional Selection, NZ 28'
2017 Chardonnay, Domaine Roux, Bourgogne Les Murelles, FR 26'
2017 Albariño, Casa Rojo La Marimorena, Riaux Baixas, SP 22'

RED WINE

- 2015 Nebbiolo, La Spinetta, Barolo Garretti, Piemonte, IT 38'
2017 Pinot Noir, Bodega Chacra, Barda, Patagonia, ARG 30'
2016 Bordeaux blends, Le Petit Calon, St-Estèphe, Bordeaux, FR 28'
2015 Shiraz, Grant Burge, Miamba, Barossa Valley, AUS 24'

BEERS

- SARDINIAN CRAFT BEER - FRISKA (750ML) 58'
사르디니안 수제맥주 - 프리스카
- PERONI (330ML) 17'
페로니
- ARK "BE HIGH" KOREAN CRAFT BEER 15'
아크 비하이
- MENABREA (330ML) 14'
메나브레아
- BIRRA MORETTI (330ML) 14'
비라 모레티
- PERONI DRAFT BEER (330ML) 12'
페로니 생맥주

COCKTAILS

- SPRITZ VENEZIANO 16'
스프리지
Prosecco, Aperol, Soda
프로세코, 아페롤, 소다
- ④ APPLE ADE 14'
사과 에이드
Thyme, Elderflower syrup, Lemon juice, Organic apple juice, Soda
타임, 엘더플라워 시럽, 레몬주스, 유기농 사과주스, 소다워터
- ④ RASPBERRY ADE 14'
라즈베리 에이드
Raspberry puree, Fruit tea, Lemon juice, Aranciata rossa
라즈베리 퓨레, 과일차, 레몬주스, 아란치아타 로사

SODAS

- FRESH JUICE 주스 16'
Orange, Grapefruit, Carrot
오렌지, 자몽, 당근
- ARANCIATA ROSSA 아란치아타 로사 8'
- LIMONATA 리모나타 8'

볼로네제 소스 - 호주산 소고기, 미국산 베이컨

⑤ Vegetarian Dish ⑥ Signature Dish ⑦ Gluten Free ⑧ Non-Alcoholic