

LUNCH SET

2 Courses 48' 3 Courses 56'

APPETIZERS

CAESAR SALAD

시저 샐러드

Grilled chicken, Romaine lettuce, Croutons

그릴에 구운 국내산 닭고기, 로메인, 크루통

BRUSCHETTA

브루스케타

Mushroom, Pine nuts, Raspberry vinaigrette, Parmigiano reggiano

버섯, 잣, 산딸기 비네그레트, 파마산 치즈

HANWOO BEEF TARTARE

+10,000

국내산 한우 타르타르

Brioche, Quail eggs, Caperberry, Lemon, Parmigiano reggiano

브리오슈, 메추리알, 케이퍼베리, 레몬, 파마산 치즈

SAN DANIELLE HAM

이탈리안 산다니엘 햄

Grilled persimmon, Arugula salad, Mozzarella

그릴에 구운 감, 루콜라 샐러드, 모짜렐라 치즈

SMOKED SWEET POTATO SOUP

훈제 고구마 수프

Sweet potato chips, Dill sour cream, Cashew nuts

고구마 칩, 딜 사워크림, 캐슈넛

MAINS

ROASTED ASC BARRAMUNDI

ASC인증 바라문디 생선 구이

GRILLED IBERICO PORK CHOP

그릴에 구운 스페인산 이베리코 족집

ROASTED HERB BRINE CHICKEN

허브주스에 숙성시킨 국내산 닭고기 구이

GRILLED BLACK ANGUS RIBEYE STEAK

+15,000

그릴에 구운 호주산 블랙 앵거스 꽃등심 스테이크

GRILLED HANWOO 1++ SIRLOIN STEAK

+25,000

그릴에 구운 국내산 한우 1++ 채끝 스테이크

Served with pumpkin puree, sautéed broccoli with chestnut

구이, 스테이크 메뉴는 호박 퓨레와

밤을 곁들인 브로콜리 볶음이 함께 제공됩니다

ITALIAN PORK SANDWICH

이탈리안 스타일의 스페인산 이베리코 샌드위치

Basil mayonnaise, Tomato, Mozzarella, Potato fries

바질 마요네즈, 토마토, 모짜렐라 치즈, 감자튀김

AMATRICIANA PASTA

아마트리치아나 파스타

Linguine, Chili, Pecorino romano, Bacon

링귀니, 고추, 페코리노 로마노 치즈, 미국산 베이컨

DESSERTS

SCIUMETTE MERINGATA

슈메테 머랭게타

Pistachio sauce, Sugar tuile, Caramel sauce

피스타치오 소스, 슈가 튜일, 카라멜 소스

TIRAMISU

티라미수

Espresso, Mascarpone, Chocolate

에스프레소, 마스카포네 치즈, 초콜릿

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, Rias 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

APPLE ADE

14'

사과 에이드

Thyme, Elderflower syrup, Lemon juice, Organic apple juice, Soda

타임, 엘더플라워 시럽, 레몬주스, 유기농 사과주스, 소다워터

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'

ASC, Aquaculture Stewardship Council (세계양식책임관리회)

볼로네제 소스 - 호주산 소고기, 미국산 베이컨

① Vegetarian Dish ② Signature Dish ③ Gluten Free ④ Non-Alcoholic