

LUNCH SET

2 Courses 48' 3 Courses 56'

APPETIZERS

- ② TUNA SALAD
참치 샐러드
Lettuce, Green beans, Boiled egg, Tomato, Red wine vinaigrette
양상추, 국내산 줄기콩, 삶은 달걀, 토마토, 레드와인 비네그레트
- BRUSCHETTA
브루스케타
Herb cured salmon, Red onion, Lotus chip, Dill sour cream
허브에 절인 연어, 적양파, 연근튀김, 딜 사워크림
- HANWOO BEEF TARTARE +10,000
한우 타르타르
Brioche, Quail eggs, Caperberry, Lemon, Parmigiano reggiano
브리오슈, 메추리알, 케이퍼베리, 레몬, 파마산 치즈
- ② SAN DANIELLE HAM
이탈리안 산다니엘 햄
Grilled vegetables, Seasonal fruits, Mozzarella
그릴에 구운 채소, 계절 과일, 모짜렐라 치즈
- BROCCOLI SOUP
브로콜리 수프
Buratta, Cured egg yolk, Crispy broccoli
부라타 치즈, 절인 계란 노른자, 바삭한 브로콜리

MAINS

- ② ROASTED HALIBUT
스페인산 광어 구이
- ② GRILLED NEW ZEALAND LAMB RACK
그릴에 구운 뉴질랜드 양갈비
- ② ROASTED MUSTARD MARINATED CHICKEN
머스타드로 양념한 국내산 닭고기 구이
- ② GRILLED BLACK ANGUS RIBEYE STEAK +15,000
그릴에 구운 호주산 블랙 앵거스 꽃등심 스테이크
- GRILLED HANWOO 1++ SIRLOIN STEAK +25,000
그릴에 구운 한우 1++ 채끝 스테이크
Served with caponata, sautéed mushroom
구이, 스테이크 메뉴는 카포나타와 버섯볶음이 함께 제공됩니다
- ITALIAN CHICKEN SANDWICH
이탈리안 스타일의 국내산 닭고기 샌드위치
Tomato, Basil, Provolone cheese, Potato fries
토마토, 바질, 프로볼로네 치즈, 감자튀김
- BOLOGNESE PASTA
볼로네제 파스타
Pappardelle, Parmigiano reggiano
파파르델레, 파마산 치즈

DESSERTS

- PANNA COTTA
판나 코타
Honeycomb, Bee pollen, Opalys rocks, Dehydrated milk foam
벌꿀, 벌화분, 오팔리스 락, 건조 우유 폼
- CAKE SLICE
조각 케이크
Italian lemon cake or Classic chocolate cake or Pastiera napoletana
이탈리안 레몬 케이크, 클래식 초콜릿 케이크, 파스티에라 나폴리타나
- 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 18'

WHITE WINE

- 2017 Chenin Blanc, Jacky Blot Remus, Montlouis sur Loir, FR 28'
2018 Chardonnay, Jean-Marc Brocard, Chablis, Burgundy, FR 24'
2016 Riesling, Scholoss Johannisberg, Gelblack, Rheingau, GER 22'
2018 Semillon, Tyrell, Hunter, Hunter Valley, AUS 20'

RED WINE

- 2015 Shiraz, Yangarra, McLaren Vale, AUS 30'
2014 Pinot Noir, Château de Marsannay, Marsannay, Burgundy, FR 28'
2015 Cabernet Sauvignon, Katnook, Founder's Block, Coonavarra, AUS 26'
2013 Sangiovese, Mazzei, Ser Lapo, Chianti Classico, Toscana, IT 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'
스프리즈
Prosecco, Aperol, Soda
프로세코, 아페롤, 소다
- ② APPLE ADE 14'
사과 에이드
Thyme, Elderflower syrup, Lemon juice, Organic apple juice, Soda
타임, 엘더플라워 시럽, 레몬주스, 유기농 사과주스, 소다워터
- ② 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

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