

[SIZZLING HOUSE MENU]

단품 메뉴 A LA CARTE MENU

씨푸드 차우더 수프 Seafood Chowder Soup	₩ 11,000
부라타 치즈 과일 샐러드 Burrata with Stone Fruit Salad	₩ 27,000
관자 프레콜라 Pan Seared Scallop with Fregola	₩ 29,000
봉골레 스파게티니 Spaghettini Volongle	₩ 29,000
베이컨 버섯 오일 파파델리 Pappadelle Bacon and Mushroom	₩ 25,000
그리스식 라자냐 Greek Style Lasagna (Pastitsio)	₩ 29,000
한우 채끝(등심) 스테이크 (160g) Korean Hanwoo Sirloin Steak	₩ 55,000
한우 안심 스테이크 (160g) Korean Hanwoo Beef Fillet Steak	₩ 58,000

런치 코스 메뉴
LUNCH COURSE MENU

사워도우 빵과 버터
Sourdough Bread, Butter

씨푸드 차우더 수프
Seafood Chowder Soup

베이컨 버섯 오일 파파델리
Pappadelle Bacon and Mushroom

한우 채끝 스테이크 (80g)
(포테이토 블랑제르, 셀러리악 퓨레, 레드와인쥬)
Sirloin Steak (Potato Boulangere, Celeriac Puree, Burnt Onion, Red Wine Jus)

시나몬 판나코타
Cinammon Pannacotta

₩ 60,000

10% 부가세 포함가입니다.
10% tax is included.

시izzling 코스 메뉴
SIZZLING COURSE MENU

사워도우 빵과 버터
Sourdough Bread, Butter

씨푸드 차우더 수프
Seafood Chowder Soup

비프 타르타르와 크로스티니
Beef Tartar and Crostini

구운 콜리플라워와 휴무스 소스
Roasted Cauliflower and Hummus Sauce

치킨 발로틴 (스터핑, 브로콜리니, 데미글라스)
Chicken Ballotine (Stuffing, Broccolini, Demiglace) (닭고기: 국내산)

한우 안심 스테이크 (80g)
(포테이토 블랑제르, 셀러리악 퓨레, 레드와인쥬)
Eye Fillet (Potato Boulangere, Celeriac Puree, Burnt Onion, Red Wine Jus)

시나몬 판나코타
Cinammon Pannacotta

₩ 110,000

10% 부가세 포함가입니다.
10% tax is included.

WINE&CHAMPAGNE

GLASS WINE

BY THE GLASS

WHITE

루이스 펠리페 샤도네이 13,000
Luis Felipe Chardonnay, Chile

체사리 소아베 클라시코 15,000
Cesari Soave Classico, Italy

RED

루이스 펠리페 까베르네 쇼비뇽 13,000
Luis Felipe Cabernet Sauvignon, Chile

콜레모로, 프리쑈 몬테풀치아노 다부르쑈 Dop 16,000
Colle Moro, Friso Montepulciano D' Abruzzo Dop, Italy

CHAMPAGNE

BY THE BOTTLE

모엣 샹동 임페리얼 브뤼 Nv 220,000
Moet&Chandon Brut Imperial Nv

뵈브 클리코 옐로우라벨 브뤼 Nv 280,000
Veuve Cliequot Yellow Label Brut Nv

CHAMPAGNE ROSÉ

BY THE BOTTLE

모엣 샹동 로제 브뤼 Nv 280,000
Moet&Chandon Brut Rose Nv

뵈브 클리코 로제 브뤼 Nv 320,000
Veuve Clicquot RosÉBrut Nv

OLD WORLD WHITE

BY THE BOTTLE

체사리 소아베 클래식 Cesari Soave Classico, Italy	65,000
샤또 드 파랑쎄 블랑 Chateau De Parenchere, Blanc, France	70,000
도멘 장 콜레, 프리미어 크뤼 뵘땀 샤블리 Domaine Jean Collet, Chablis 1Er Cru Butteaux, France	190,000

OLD WORLD RED

BY THE BOTTLE

콜레모로, 프리쑈 몬테풀치아노 다부르쑈 Dop Colle Moro, Friso Montepulciano D' Abruzzo Dop, Italy	65,000
카스텔로 디 퀘르체토 Castello Di Querceto, Vernaccia Di San Gimignano, Italy	65,000
마레농, 그랑 마레농 루즈 Marrenon, Grand Marrenon Rouge, France	80,000
알바로 팔라시오스, 라 몬테사 Alvaro Palacios, La Montesa, Spain	100,000
부샤 뻬레 에 피스, 부르고뉴 피노 누아 Bouchard Pere&Fils, Bourgogne Pinot Noir, France	120,000
비에띠, 바르베라 다스티 Vietti, Barbera D' Asti, Italy	120,000
일포지오네, 브루넬로 디 몬탈치노 Il Poggione, Brunello Di Montalcino, Italy	240,000
알베르 비쑈, 알록스 꼬르동 프리미어 크뤼 끌로테 마르쑈드 Albert Bichot, Aloxe Corton 1Er Cru Clos Des Marechaudes, France	420,000

NEW WORLD WHITE

BY THE BOTTLE

루이스 펠리페 샤도네이 Luis Felipe Chardonnay, Chile	55,000
카모미, 나파 밸리 샤도네이 Ca' Momi, Napa Valley Chardonnay, Usa	80,000
오크 릿지, 올드 소울 샤도네이 Oak Ridge, Old Soul Chardonnay, Usa	85,000
킴 크로포드, 말보로 소비뇽 블랑 Kim Crawford, Marlborough Sauvignon Blanc, New Zealand	95,000
디코이, 샤도네이 Decoy, Chardonnay, Usa	120,000

NEW WORLD RED

BY THE BOTTLE

루이스 펠리페 까베르네 소비뇽 Luis Felipe Cabernet Sauvignon, Chile	55,000
우르메네타, 리제르바 카베르네 소비뇽 Urmeneta, Reserva Cabernet Sauvignon, Chile	60,000
오크 릿지, 올드 소울 진판델 Oak Ridge, Old Soul Zinfandel, Usa	90,000
킴 프로포드, 피노 누아 Kim Crawford, Pinot Noir, New Zealand	100,000
짐 베리, 랫지 힐 쉬라즈 Jim Barry, Lodge Hill Shiraz, Australia	110,000
덕혼, 캔버스백 카베르네 소비뇽 Duckhorn, Canvasback Cabernet Sauvignon, Usa	190,000
펜폴즈, 빈28 Penfolds, Bin 28, Australia	240,000
이스카이, 말벡 카베르네 프랑 Isca, Malbec & Cabernet Franc, New Zealand	290,000
덕혼, 골든아이 피노 누아 Duckhorn, Goldeneye Pinot Noir, Usa	330,000

BEER

국산 맥주(카스, 테라)
Domestic Beer(Cass, Terra)

BOTTLED BEER

8,000

DRINK

코카콜라
Coke

5,500

스프라이트
Sprite Cide

5,500

산펠레그리노
Sanpellegrino

6,600

COFFEE

HOT ICE

아메리카노
Americano

7,000 7,500