

[SIZZLING HOUSE MENU]

단품 메뉴 A LA CARTE MENU

씨푸드 차우더 수프 ₩ 11,000
Seafood Chowder Soup

부라타 치즈 파일 샐러드 ₩ 27,000
Burrata with Stone Fruit Salad

관자 프레골라 ₩ 29,000
Pan Seared Scallop with Fregola

봉골레 스파게티니 ₩ 29,000
Spaghettini Volongle

베이컨 버섯 오일 파파델리 ₩ 25,000
Pappadelle Bacon and Mushroom

그리스식 라쟈냐 ₩ 29,000
Greek Style Lasagna (Pastitsio)

한우 채끝(등심) 스테이크 (160g) ₩ 55,000
Korean Hanwoo Sirloin Steak

한우 안심 스테이크 (160g) ₩ 58,000
Korean Hanwoo Beef Fillet Steak

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 Onoin, Red Wine Jus)

시나몬 판나코타
Cinnamon Pannacotta

₩ 60,000

10% 부가세 포함가입니다.
10% tax is included.

시즐링 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 허무스 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 Onoin, 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
Luis Felipe Chardonnay, Chile

13,000

체사리 소아베 클라시코
Cesari Soave Classico, Italy

15,000

RED

루이스 펠리페 까베르네 쇼비뇽
Luis Felipe Cabernet Sauvignon, Chile

13,000

콜레모로, 프리쏘 몬테풀치아노 다부르초 Dop
Colle Moro, Friso Montepulciano D' Abruzzo Dop, Italy

16,000

CHAMPAGNE

BY THE BOTTLE

모엣 샹동 임페리얼 브뤼 Nv
Moet&Chandon Brut Imperial Nv

220,000

뵈브 클리코 옐로우라벨 브뤼 Nv
Veuve Clicquot Yellow Label Brut Nv

280,000

CHAMPAGNE ROSÉ

BY THE BOTTLE

모엣 샹동 로제 브뤼 Nv
Moet&Chandon Brut Rose Nv

280,000

뵈브 클리코 로제 브뤼 Nv
Veuve Clicquot Rosé Brut Nv

320,000

OLD WORLD WHITE

BY THE BOTTLE

체사리 소아베 클라시코 65,000
Cesari Soave Classico, Italy

샤또 드 파랑쉐 블랑 70,000
Chateau De Parenchere, Blanc, France

도멘 장 콜레, 프리미어 크뤼 뷔또 샤블리 190,000
Domaine Jean Collet, Chablis 1Er Cru Butteaux, France

OLD WORLD RED

BY THE BOTTLE

콜레모로, 프리쏘 몬테풀치아노 다부르초 Dop 65,000
Colle Moro, Friso Montepulciano D' Abruzzo Dop, Italy

카스텔로 디 퀴르체토 65,000
Castello Di Querceto, Vernaccia Di San Gimignano, Italy

마레농, 그랑 마레농 루즈 80,000
Marrenon, Grand Marrenon Rouge, France

알바로 팔라시오스, 라 몬테사 100,000
Alvaro Palacios, La Montesa, Spain

부샤 빼레 에 피스, 부르고뉴 피노 누아 120,000
Bouchard Pere&Fils, Bourgogne Pinot Noir, France

비에띠, 바르베라 다클티 120,000
Vietti, Barbera D' Asti, Italy

일포지오네, 브루넬로 디 몬탈치노 240,000
Il Poggione, Brunello Di Montalcino, Italy

알베르 비쇼, 알록스 꼬르동 프리미어 크뤼 글로데 마르쇼드 420,000
Albert Bichot, Aloxe Corton 1Er Cru Clos Des Marechaudes, France

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 럿지, 올드 소울 샤도네이 Oak Ridge, Old Soul Chardonnay, Usa	85,000
김 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 럿지, 올드 소울 진핀델 Oak Ridge, Old Soul Zinfandel, Usa	90,000
김 프로포드, 피노 누아 Kim Crawford, Pinot Noir, New Zealand	100,000
짐 베리, 랗지 힐 쉬라즈 Jim Barry, Lodge Hill Shiraz, Australia	110,000
덕훈, 캔버스백 카베르네 소비뇽 Duckhorn, Canvasback Cabernet Sauvignon, Usa	190,000
펜폴즈, 빈28 Penfolds, Bin 28, Australia	240,000
이스카이, 말벡 카베르네 프랑 Iscay, Malbec & Cabernet Franc, New Zealand	290,000
덕훈, 골든아이 피노 누아 Duckhorn, Goldeneye Pinot Noir, Usa	330,000

BEER

BOTTLED BEER

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

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