

APPETIZERS

- 푸아그라** 30.
푸아그라 테린,
마데이라 캐비어, 베리 퓨레
(푸아그라: 프랑스산, 60gr)
- 랍스터** 32.
팬 시어한 랍스터,
펜넬, 구운감자
- 타르타르** 28.
방어, 한라봉, 깍지콩, 오이, 아마란스,
이탈리아산 올리브 오일과 밀크폼
(깍지콩: 국내산)
- 관자** 28.
허브와 빵가루를 입혀 시어링한 관자,
감자 퓨레, 구운 파슬리, 레몬 샐러드

SALADS

- 가든** 20.
구운 계절 야채, 잎 채소, 뿌리채소와
신선한 샐러드, 노른자-비네거-버터 에멀전,
단일 품종만을 사용한
이탈리아산 모레스카 올리브 오일
- 그릭** 22.
오이 슬라이스, 페타 치즈 크럼블,
올리브 타프나드, 파프리카 콩피,
구운 마늘 크림, 적양파 피클,
레몬 시트로네트
- 시저** (R) 19. / (L) 29.
로메인, 라디키오, 베이컨, 크루통,
파르미지아노 레지아노, 시저 드레싱
(돼지고기: 독일산)
- 니수아즈** 24.
삶은 감자, 껍질콩, 양상추, 그릭 올리브,
메추리알, 앤초비, 날개 다량어,
세리 비네그레트

APPETIZER SAMPLER

모듬 에피타이저 for 2

푸아그라
+ 그릭 샐러드
+ 타르타르
(푸아그라: 프랑스산)

44.

ADD TOPPING ON YOUR SALAD

샐러드의 추가토픽

구운 치킨 (3pcs) **add 4.**
(닭고기: 국내산)
구운 연어 (3pcs) **add 7.**

SOUPS

- 해산물 콘소메 24.
새우, 홍합, 광어, 오이고추 오일
(광어: 원양산)
- 피자 수프 22.
이탈리안 버팔로 모짜렐라 크림, 구운 피자 크러스트,
방울 토마토 콩피, 그릭 올리브, 앤초비, 바질
- 버섯 만두 26.
버섯으로 속을 채운 홈메이드 만두, 간장 & 버터 에멀전

CAVEMAN

for 2

PRIMITIVE STEAK

고인돌 스테이크

호주산 레인저스 벨리 5+ 와규 치마살 (600gr)

115.

THE LOG

for 2

SMOKING MEAT PLATTER

모듬 육류구이

호주산 안심 (200gr) + 호주산 양갈비 (220gr)
+ 스페인산 이베리코 목살 (120gr) + 국내산 치킨 반마리 (280gr)

125.

LAND & SEA

for 2

SKEWER ESPETADA

포르투갈식 꼬치 구이

호주산 안심 (200gr) + 바닷가재
+ 관자 + 허브 버터

125.

THE GRILL

국내산

쇠고기 안심 1+	(200gr)	88.
쇠고기 채끝 등심 1+	(300gr)	130.
	(150 gr)	65.
레몬 마리네이드 치킨 반 마리	(280gr)	30.

호주산

양 갈비	(220gr)	58.
레인저스 벨리 5+ 와규 치마살	(250gr)	55.

미국산

와규 쇠고기 꽃등심	(250gr)	88.
------------	---------	-----

스페인산

이베리코 돼지고기 목살	(250gr)	42.
--------------	---------	-----

생선류

농어	(180gr)	50.
노르웨이산 연어	(180gr)	45.

SURF & TURF TO YOUR STEAK

선택하신 스테이크에 해산물을 추가해 보세요

바닷 가재 반 마리 추가 (350gr)
60.

왕새우 두 마리 추가 (200gr)
19.

SIDES / 9.

부드러운 감자

샤프란과 레몬을 곁들인 고시히카리 리조토
(쌀: 국내산)

프렌치 프라이

구운 아스파라거스

컬리플라워 그라탕

버섯 볶음과 샬롯 콩피

고추 마늘향의 올리브 오일로 볶은 시금치

구운 대파와 베이컨
(베이컨: 미국산 돈육)

SAUCES / 4.5

홀란데즈

베어네즈

홀스래디쉬 크림

치미추리

머쉬룸과 타임 (쇠고기: 호주산)

치폴레 바비큐

chef de cuisine . **DAVIDE CARDELLINI**
restaurant manager . **COOPER LEE**
sommelier . **NATHAN KIM**

ALL PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES.)
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.

APPETIZERS

FOIE GRAS 30.
foie gras terrine, madeira caviar,
red fruit textures
(Foie gras: France, 60gr)

LOBSTER 32.
seared lobster tail,
fennel, roasted potato

TARTARE 28.
yellowtail, hanlabong pulp, green bean
cucumber, amaranth,
Italian extra virgin oil & milk foam
(Green bean: Local)

SCALLOP 28.
scallops seared in herb & bread crumbs,
potato purée, charred parsley, lemon salad

SALADS

GARDEN 20.
roasted and raw seasonal vegetables,
leaves and roots,
egg yolk-vinegar-butter emulsion,
Italian monocultivar Moresca
extra virgin olive oil

GREEK 22.
sliced cucumber, feta cheese crumble,
olive tapenade, confit bell pepper,
roasted garlic cream,
pickled red onions, lemon citronette

CAESAR (R) 19. / (L) 29.
heart of romaine, radicchio,
bacon, crouton chips, parmigiano reggiano,
caesar dressing
(Pork: Germany)

NICOISE 24.
steamed potatoes, green beans,
iceberg lettuce, greek olives, quail eggs,
anchovies, tuna bonito del norte,
sherry vinaigrette

APPETIZER SAMPLER

for 2

foie gras
+ greek salad
+ tartare
(Foie gras: France)

44.

ADD TOPPING ON YOUR SALAD

GRILLED CHICKEN (3pcs) **add 4.**
(Chicken: Local)

GRILLED SALMON (3pcs) **add 7.**

SOUPS

SEAFOOD CONSOMME shrimps, mussels, halibut, green chili oil	24
PIZZA SOUP Italian buffalo mozzarella cream, baked pizza crust confit cherry tomatoes, greek olives, anchovies, basil	22
MUSHROOM DUMPLINGS assorted mushroom dumplings, soy sauce & butter emulsion	26

CAVEMAN

for 2

PRIMITIVE STEAK

Australian rangers valley 5+ wagyu skirt (600gr)

115.

THE LOG

for 2

SMOKING MEAT PLATTER

Australian beef tenderloin (200gr)
+ Australian lamb chop (220gr)
+ Spanish iberico pork neck (120gr)
+ Local half lemon chicken (280gr)

125.

LAND & SEA

for 2

SKEWER ESPETADA

Australian tenderloin (200gr)
+ lobster tail + scallop
+ herb butter

125.

THE GRILL

KOREA

TENDERLOIN 1+ (200gr) 88.

STRIPLOIN 1+ (300gr) 130.

(150 gr) 65.

LEMON HALF CHICKEN (280gr) 30.

U.S.A

WAGYU RIB EYE (250gr) 88.

SPAIN

IBERICO PORK NECK (250gr) 42.

AUSTRALIA

LAMB CHOP (220gr) 58.

RANGERS VALLEY 5+ (250gr) 55.

WAGYU SKIRT

FISH

SEABASS (180gr) 50.

NORWEGIAN SALMON (180gr) 45.

SURF & TURF TO YOUR STEAK

grilled half lobster (350gr)

60.

two king prawns (200gr)

19.

SIDES / 9.

mashed potato

koshihikari rice flavored
with saffron and lemon

french fries

grilled asparagus

cauliflower gratin

sauteed mushrooms & shallot confit

sauteed spinach in extra virgin olive
oli-chili-garlic infusion

roasted leeks and bacon
(Bacon: U.S.A)

SAUCES / 4.5

hollandaise

béarnaise

horseradish

chimichurri

mushroom-thyme (Beef: Australia)

chipotle BBQ

chef de cuisine . **DAVIDE CARDELLINI**
restaurant manager . **COOPER LEE**
sommelier . **NATHAN KIM**

ALL PRICES ARE IN 1.000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES.)
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.

TASTING MENU

AMUSE BOUCHE

셰프의 웰컴 디쉬

TARTARE

방어 타르타르, 한라봉, 그린빈,
오이, 아마란스, 올리브 오일 폼

SOUP

애호박 수프, 소테한 애호박,
모레스카 올리브 오일

SEABASS

브로콜리니,
브로콜리 크림을 곁들인 구운 농어

HANWOO

한우 1++ 안심 스테이크,
초석잠 피클, 셀러리악 퓨레
(쇠고기: 국내산, 120gr)

DESSERT

아몬드 가나슈 몽떼,
키르쉬 체리, 헤이즐넛 초콜릿 웨이빙,
바닐라 아이스크림

145. / set menu
add 65. / 5 premium wines
add 30. / 5 non-alcoholic wines

SET WITH GLASSES OF PREMIUM WINES

ROSE, SWAROVSKI,
FANTINI, GRAN CUVÉE, ABRUZZO,
ITALY

PINOT GRIS, YELLOW LABEL,
WOLFBERGER, ALSACE, FRANCE

CHARDONAY, PECCAVI,
MARGARET RIVER, AUSTRALIA

LE DIX DE LOS VASCOS,
DOMAINE LAFITE, COLCHAGUA,
CHILLE

MUSCAT, SAMOS, KOURTAKI,
AGAISCHE ISELN, GREECE

SET WITH GLASSES OF NON-ALCOHOLIC WINES

SPARKLING
lemon & lime peel, grapefruit,
sparkling water

CHABLIS
homemade bitter, tonic, salt

CHENIN BLANC
apple, cinnamon, ginger beer

PINOT NOIR
bell pepper, black pepper, tabasco,
tonic, salt

BOURBON
earl grey tea syrup, coke,
torched "fruits of paradise" tea leaf

TASTING MENU

AMUSE BOUCHE

chef's welcome dish

TARTARE

fresh yellow tail, hanlabong pulp,
green bean, cucumber,
amaranth, olive oil foam

SOUP

zucchini soup,
sautéed zucchini, moresca olive oil

SEABASS

roasted seabass,
broccolini, broccoli cream

HANWOO

hanwoo 1++ tenderloin, celeriac purée,
pickled stachys sieboldii
(beef: local, 120gr)

DESSERT

almond ganache montee,
hazelnut chocolate shaving,
kirsch cherry, vanilla ice cream

145. / set menu
add 65. / 5 premium wines
add 30. / 5 non-alcoholic wines

SET WITH GLASSES OF PREMIUM WINES

ROSE, SWAROVSKI,
FANTINI GRAN CUVEE, ABRUZZO,
ITALY

PINOT GRIS, YELLOW LABEL,
WOLFBERGER, ALSACE, FRANCE

CHARDONAY, PECCAVI,
MARGARET RIVER, AUSTRALIA

LE DIX DE LOS VASCOS,
DOMAIN LAFITE, COLCHAGUA,
CHILLE

MUSCAT, SAMOS, KOURTAKI,
AGAISCHE INSELN, GREECE

SET WITH GLASSES OF NON-ALCOHOLIC WINES

SPARKLING
lemon & lime peel, grapefruit,
sparkling water

CHABLIS
homemade bitter, tonic, salt

CHENIN BLANC
apple, cinnamon, ginger beer

PINOT NOIR
bell pepper, black pepper, tabasco,
tonic, salt

BOURBON
earl grey tea syrup, coke,
torched "fruits of paradise" tea leaf

DESSERTS

CARAMEL

salted caramel mousse, pear compote,
almond crumble, almond ice cream
솔티드 카라멜 무스, 배 콤포트, 아몬드 크럼블, 아몬드 아이스크림

APPLE

apple tart, chantilly cream, vanilla bean,
yuzu, vanilla ice cream
사과 타르트, 샹티크림, 바닐라 빈, 유자, 바닐라 아이스크림

MILLE-FEUILLE

mille-feuille, almond chocolate montre, hazelnut,
cocoa crumble, chocolate ice cream
밀푼유, 아몬드 초콜릿 몽테, 헤이즐넛, 코코아 크럼블, 초콜릿 아이스크림

15. / EA

PASTRY PLATE

salted caramel mousse,
apple tart,
mille-feuille
솔티드 카라멜 무스,
사과 타르트,
밀푼유

28.

CHEESE BOARD

soft & hard cheese, honey, lavash, biscuits
모듬 치즈

39.

FRUIT BOARD

seasonal fruit selection
모듬 계절 과일

28.

CHEESE & FRUIT

perfect combination of cheese and fruits
치즈와 과일 모듬 플래터

53.

ICE CREAM & SORBET

vanilla, chocolate, yogurt, raspberry, mango, lemon
바닐라, 초콜릿, 요거트, 라즈베리, 망고, 레몬

1 SCP / 4.