

BREAKFAST

06:00 AM - 09:00 AM (Last order 08:30 AM)

WESTERN

양식 조식 세트 🥛🥞🥗🥚

₩ 34,000

직접 구운 빵과 부드러운 요거트, 신선한 샐러드를 곁들인 양조식

KOREAN

황태 감자국 🐟🥔🥬

₩ 25,000

들기름에 황태를 볶은 후 감자를 넣어 진하고 고소한 사골 황태국

구수한 사골 우거지 해장국 🥘🥚🌶️

₩ 25,000

사골 육수에 어린 배춧잎을 넣어 끓인 구수한 해장국

한우 애호박 찌국 🥘🌶️

₩ 27,000

한우 양지를 오랜 시간 고은 후 애호박과 각종 야채를 넣어 찌국으로 간을 한 장터국

매생이 해산물 누룽지탕 🐟

₩ 27,000

매생이와 각종 해산물을 중국식으로 맛을 낸 걸죽하고 진한 누룽지탕

소머리 스지 사골곰탕 🥘

₩ 27,000

진한 사골 육수에 소머리와 스지를 넣어 진한 사골 곰탕

ANANTI ONLY

아난티 꾸지뽕 막걸리 (ONE GLASS)

₩ 7,000

동지우 아난티 (ONE GLASS)

₩ 10,000

전복, 소고기(한우), 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루) : 국내산 | 두부(콩) : 외국산
우거지 해장국(소고기) : 미국산 | 사골 육수 : 미국산, 호주산 섞음
양조식 : 돼지고기(스모크 소시지) : 미국산 | 돼지고기, 닭고기(소시지) : 국내산
반찬류- 오징어젓, 낙지젓, 창란젓 : 중국산

🥛 Contains Dairy | 유제품 🥜 Contains Nuts | 견과류 🌶️ Spicy | 스파이시 🥚 Contains eggs | 난류
🐷 Contains Pork | 돼지고기 🥘 Contains Beef | 소고기 🐔 Contains Chicken | 닭고기 🐟 Sustainable Seafood | 해산물

LUNCH

11:00 AM - 15:30 PM (Last order 15:00 PM)

팜테이블 ₩ 44,000

유기농 채소로 요리한 신선한 샐러드와 다채롭고 풍성한 메뉴들로 구성된 시그니처 뷔페

LA 갈비 구이와 물 냉면 ₩ 34,000

소 양지와 사골 닭뼈를 푸욱 우려 진한 육수에 얼갈이 김치를 고명으로 올려 맛을 낸 물냉면

열무 보리 비빔밥과 똑배기 불고기 ₩ 32,000

보리밥에 아삭한 열무 김치, 똑배기 불고기를 곁들인 열무 비빔밥

모듬 해산물 물회 ₩ 32,000

동치미 육수에 배, 양파를 갈아 넣어 맛을 낸 해산물 물회

해산물 짬뽕 ₩ 30,000

진한 조개 육수에 각종 해산물과 야채를 센 불에 볶아 맛을 낸 매콤한 짬뽕

해산물 덮밥 ₩ 29,000

신선한 해산물과 다양한 채소를 센 불에 볶아 특제 소스를 곁들인 중국식 덮밥

아난티 바다 품은 몸국과 서대구이 한상 ₩ 33,000

제주 아난티 시그니처 메뉴 몸국과 남해 특산물 서대구이 한상

씨푸드 청양 크림 파스타 ₩ 29,000

모시조개 육수에 각종 해산물과 청양 고추를 넣어 볶은 후 크림으로 맛을 내 알싸한 맛을 더한 크림 파스타

소머리 스지 사골곰탕 ₩ 27,000

진한 사골 육수에 소머리와 스지를 넣어 진한 사골 곰탕

닭고기, 소고기(한우), 전복, 오징어, 광어, 장어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루) : 국내산 | 두부(콩) : 외국산

주꾸미 : 베트남산, 가리비 : 중국산 | 소고기 : 미국산 | 사골 육수 : 미국산, 호주산 섞음

반찬류 - 오징어젓, 낙지젓, 창란젓 | 멧게 : 국내산

 Contains Dairy | 유제품  Contains Nuts | 견과류  Spicy | 스파이시  Contains eggs | 난류

 Contains Pork | 돼지고기  Contains Beef | 소고기  Contains Chicken | 닭고기  Sustainable Seafood | 해산물

LUNCH

11:00 AM - 15:30 PM (Last order 15:00 PM)

안주메뉴

닭날개 튀김

₩ 60,000

중국식 고추부각과 마늘 후레이크, 땅콩 등으로 맛을 낸 새콤달콤한 닭날개 튀김

광어 회 무침

₩ 65,000

싱싱한 광어와 모듬 야채를 매콤새콤하게 맛을 낸 회 무침

항정살 탕수육

₩ 65,000

육즙이 가득한 항정살을 튀겨 새콤달콤한 소스에 곁들여 먹는 중국식 튀김 요리

민물 장어 구이

₩ 75,000

각종 한약재와 과일을 넣은 데리야끼 소스를 발라 구운 영양 가득 보양식

2인 메뉴

흑돼지 쌈밥 정식

₩ 75,000

특제 고추장 소스와 흑돼지 제육 볶음

와규 고기 말리와 시래기 차돌박이 된장 전골

₩ 80,000

풍미 가득한 와규를 얇게 저민후 각종 야채를 넣어 말아 구운 고기말리와 구수한 시래기 전골

매콤한 영양 갈비찜

₩ 90,000

각종 한약재를 넣어 건강하고 칼칼한 맛이 특징인 보양식 소 갈비찜

올갱이 능이 닭 백숙 4인

₩ 130,000

토종닭과 각종 한약재 능이 올갱이를 넣어 푸욱 고아 만든 여름 철 보양식

돼지고기, 닭고기, 광어, 전복, 장어, 밥(쌀), 김치 (배추, 고춧가루) : 국내산

소고기 : 호주산 | 전골 육수(소고기) : 미국산

갈비찜(소고기) : 미국산 | 반찬류 - 오징어젓, 낙지젓, 창란젓 : 중국산

 Contains Dairy | 유제품  Contains Nuts | 견과류  Spicy | 스파이시  Contains eggs | 난류

 Contains Pork | 돼지고기  Contains Beef | 소고기  Contains Chicken | 닭고기  Sustainable Seafood | 해산물

SIGNATURE

동지우 아난티 (500ml)	Dongjiwoo of the Ananti	₩ 250,000
동지우 아난티 원글라스 (25ml)	Dongjiwoo of the Ananti one glass	₩ 10,000
아난티 꾸지뽕 막걸리 (750ml)	Ananti Makgeolli	₩ 22,000
아난티 꾸지뽕 막걸리(ONE GLASS)	Ananti Makgeolli one glass	₩ 7,000

SOJU

일품진로 19년 (375ml)	Premium jinro 19	₩ 210,000
일품진로 OAK43 (375ml)	Premium jinro OAK43	₩ 63,000
일품진로 (375ml)	Premium jinro	₩ 45,000
화요 41% (375ml)	Hwayo	₩ 63,000
화요 17% / 25% (375ml)	Hwayo	₩ 45,000
화요 17% / 25% (200ml)	Hwayo	₩ 25,000
월계관 오초코 다이긴쵸 (180ml)	Dai gin jo Sake	₩ 13,000

MINERAL WATER

에비앙 (500ml) Evian	₩ 4,000
아난티 생수 (500ml) Ananti Water	₩ 2,000

SPARKLING WATER

산펠레그리노 (250ml)	₩ 7,000
S.pellegrino	

BEER

DRAFT (330ml)

페로니 나스트라즈로 ₩ 15,000

Italy, Peroni Nastro Azzurro

바이엔슈테판 헤페 ₩ 15,000

Germany, Weihenstephaner hefe draft

BOTTLE

카스 / 테라 (330ml) ₩ 10,000

Cass / Terra

COFFEE

스페셜 라떼 Special Latte ₩ 14,000

(초코, 바닐라, 녹차)

아메리카노 Americano ₩ 13,000

카페라떼 Café Latte ₩ 14,000

카푸치노 Cappuccino ₩ 14,000

카페모카 Café Mocha ₩ 14,000

TEA

아이스티 only ice ₩ 14,000

(레몬, 피치 얼그레이)

얼그레이 Earl grey ₩ 13,000

페퍼민트 Peppermint ₩ 13,000

버베나 Verbena ₩ 13,000

루이보스 Rooibos ₩ 13,000

SOFT

콜라 (355ml) | 제로콜라 (250ml) | 스프라이트 (355ml) ₩ 5,000

Coke | Zero Coke | Sprite

DINNER

18:00 PM - 20:00 PM (Last order 19:30 PM)

보양 한상 차림

웰컴 물회

민물 장어 구이

올갱이 능이 닭 백숙

Choose Meal 식사 메뉴 (냉면 / 영양 닭 죽)

후식

₩ 220,000

단품메뉴

LA 갈비 구이와 물 냉면 🍖🥗🍜

₩ 34,000

소 양지와 사골 닭뼈를 푸욱 우려 진한 육수에 얼갈이 김치를 고명으로 올려 맛을 낸 물 냉면

모듬 해산물 물회 🐟🥗

₩ 32,000

동치미 육수에 배, 양파를 갈아 넣어 맛을 낸 해산물 물회

2인 메뉴

흑돼지 쌈밥 정식 🍖🍚🥗

₩ 75,000

특제 고추장 소스와 흑돼지 제육 볶음

와규 고기 말이와 시래기 차돌박이 된장 전골 🍖🥘

₩ 85,000

풍미 가득한 와규를 얇게 저민후 각종 야채를 넣어 말아 구운 고기말이와 구수한 시래기 전골

매콤한 영양 갈비찜 🍖🥗🌶️

₩ 90,000

각종 한약재를 넣어 건강하고 칼칼한 맛이 특징인 보양식 소 갈비찜

돼지고기,닭고기,전복,밥(쌀)오징어, 광어,멍게,김치(배추,고춧가루) - 국내산 |

소고기 : 미국산 (전골 육수, 갈비찜, LA갈비) | 냉면 육수 (소고기 : 미국산, 닭고기 : 국내산, 사골: 미국산)

| 소고기 : 호주산 | 반찬류 - 오징어젓, 낙지젓, 창란젓 : 중국산

🥛 Contains Dairy | 유제품 🥜 Contains Nuts | 견과류 🌶️ Spicy | 스파이시 🥚 Contains eggs | 난류

🐷 Contains Pork | 돼지고기 🍖 Contains Beef | 소고기 🐔 Contains Chicken | 닭고기 🐟 Sustainable Seafood | 해산물

보양 한상 차림

11:00 AM - 15:30 PM (Last order 15:00 PM)

여름 철 기력 회복을 시켜줄 보양식 한상 차림

웰컴 물회

민물 장어 구이

울갱이 능이 닭 백숙

식사 메뉴 Choose Meal

냉면

영양 닭 죽

후식

₩ 220,000

전복, 오징어, 닭고기 : 국내산 | 냉면육수 : 소고기 : 미국산, 닭고기 : 국내산, 사골 : 미국산
반찬류 - 오징어젓, 낙지젓, 창란젓 : 중국산