

VIRGINIA

FOOD

STARTER

후무스와 야채 Hummus with fresh vegetable 16,000

*베지테리안,대두,참깨 Vegetarian,Soybean,Sesame

앤다이버 샐러드 Endive Salad 18,000

앤다이버, 리코타치즈, 오렌지, 호두정과 *유제품(우유),견과류(호두),알코올(이산화황)
Dairy(Milk),Nut(Walnut), Alcohol(Sulfites)

Endive, Ricotta Cheese, Orange, Walnut Candy

부라타 치즈 카프레제 Burrata Cheese Carprese 25,000

부라타치즈, 발사믹, 방울토마토 *유제품(우유,치즈),토마토,알코올(이산화황),글루텐(밀)
Dairy(Milk,Cheese),Tomato,Alcohol(Sulfites),Gluten(Wheat)

Burrata Cheese, Balsamic, Cherry Tomato

문어 Polpo 36,000

숯에 구운 돌문어, 홍감자, 파프리카 파우더 *해산물(문어),샐러리,대두,유제품(치즈,우유),난류(계란),
글루텐(밀),알코올(아황산류),머스타드
Seafood(Octopus),Celery,Soybean,Dairy(Milk,Cheese),Eggs,
Gluten(Wheat),,Alcohol(Sulfites),Mustard

Octopus, Red Potato, Paprika Powder

PASTA

 (건면) 아마트리치아나 Amatriciana 31,000

다테리노 토마토, 부가티니면, 관찰레 *돼지고기,닭고기,토마토,샐러리
Pork,Chicken,Tomato,Celery

Datterino Tomato, Buccatini, Guanciale

뇨끼 Gnocchi 35,000

홍감자, 당근퓨레, 30y 발사믹, 미몰렛치즈 *글루텐(밀),유제품(우유,치즈,버터),난류(계란),견과류(헤이즐넛),알코올
Gluten(Wheat),Dairy(Milk,Cheese,Butter),Eggs,Nut(Hazelnut),Alcohol

Red Potato, Carrot Puree, Balsamic Vineger 30yrs, Mimolette

 (건면) 프라운 파스타 Prawn Pasta 35,000

왕새우, 스파게티면, 엑스트라버진 올리브오일 *글루텐(밀),해산물(새우,홍합),토마토,알코올
Gluten(Wheat),Seafood(Shrimp,Mussel),Tomato,Alcohol

Prawn, Spaghetti, Extravirgin Olive oil

(생면) 화이트라구 생면 파스타 White Ragu Pasta 43,000

태운 양파로 만든 생면, 화이트라구 소스, 이탈리아산 트러플 *돼지고기,소고기,닭고기,글루텐(밀),
샐러리,유제품(버터,우유)
Pork,Beef,Chicken,Gluten(Wheat),
Celery,Dairy(Butter,Milk)

Home-made Pasta, White Ragu Sauce, Truffle

(SEASON) 시즌 파스타 38,000

Home-made Pasta, Clam, Mussel, Extravirgin Olive oil *글루텐(밀),해산물(새우,홍합),
유제품(우유),알코올,토마토
Gluten(Wheat),Seafood(Shrimp,Mussel),
Dairy(Milk),Alcohol,Tomato

* 파스타 안내 사항 (Pasta Information)

- 건면은 기본 알덴테의 식감으로 조리됩니다. 원하실 경우 직원에게 더 익힘 요청 바랍니다.
- 파스타는 짜지 않을 정도의 알맞은 염도로 제공됩니다. 간 조절을 원하실 경우 직원에게 요청바랍니다.
- 아마트리치아나, 프라운 파스타는 맵기 조절 가능하니 직원에게 요청 바랍니다.

- Pasta is cooked to a standard al dente texture. If you prefer it softer, please ask our staff.
- Our pasta is lightly salted to a balanced taste. If you would like it more or less seasoned, feel free to request it.
- For Amatriciana and Prawn Pasta, the level of spiciness can be adjusted. Please let our staff know your preference.

닭고기, 소고기(한우) : 국내산 | 돼지고기 : 미국산

VIRGINIA

FOOD

GRILLED MAIN

해산물 플래터 Grilled Seafood Platter 120,000
랍스터테일, 제철생선, 새우, 엔초비 튀김, 문어 *해산물(새우,문어,랍스터),대두,난류(계란),알코올,머스타드
Seafood(Shrimp,Octopus,Lobster),Soybean,Eggs,Alcohol,Mustard
Lobster Tail, Seasonal Fish, Shrimp, Fried enchovy, Octopus

오늘의 생선구이 Grilled Seasonal Fish 68,000
Grilled Fish, Enchovy Sauce *해산물(게),대두,유제품(버터,우유),알코올(이산화황),견과류(땅콩)
Seafood(Crab),Soybean,Dairy(Butter,Milk),Alcohol(Sulfites),Nut(Peanut)

양갈비 스테이크 Spring Lamb Steak 72,000

한우 안심1+ 스테이크 100g 43,000
Hanwoo Tenderloin Steak (기본 주문 단위 200g)

한우 채끝1+ 스테이크 100g 38,000
Hawoo Striploin Steak (기본 주문 단위 200g)

PIZZA

김치 피자 Kimchi Pizza 32,000

김치 렐리쉬, 소고기 양지, 백김치, 그린 올리브
Kimchi Relish, Beef Bristket, Beak Kimchi, Green Olive
*글루텐(밀),대두,해산물(새우),토마토,알코올,소고기,유제품(우유)
Gluten(Wheat),Soybean,Seafood(Shrimp),Tomato,Alcohol,Beef,Dairy(Milk)

제노베제 피자 Genovese Pizza 32,000

바질페스토, 부라타 치즈, 프로슈토
Basil Pesto, Burrata Cheese, Prosciutto
*글루텐(밀),대두,견과류(피스타치오),유제품(우유,치즈),알코올,돼지고기
Gluten(Wheat),Soybean,Nut(Pistachio,Dairy(Milk,Cheese),Alcohol,Pork

* 메인 스테이크 안내 사항 (Main Steak Information)

- 스테이크류는 죠스퍼 차콜오븐으로 조리되며 30분 이상의 시간이 소요됩니다.
- 스테이크류는 기본 200g 이상 주문 가능합니다.
- 한우의 뼈와 고기를 오랜 시간 끓여 만든 ‘Beef Jus’ 소스가 제공되며 별도의 가니쉬류는 미제공됩니다.
- 스테이크는 기본 MR(미디움레어)~M(미디움)의 굽기로 제공됩니다.
- 이상의 고기 굽기는 직원에게 요청 바랍니다.
- All steaks are cooked using a Josper charcoal oven and require at least 30 minutes of preparation time.
- A minimum order of 200g is required for all steaks.
- Our steaks are served with a house-made Beef Jus sauce, slow-cooked with Korean beef bones and meat. Garnishes are not provided.
- Steaks are served at default doneness of MR (Medium Rare) to M (Medium).
- For doneness outside this range, please inform our staff.

소고기(한우), 배추김치(배추, 고춧가루), 참돔 : 국내산 | 소고기 : 미국산

VIRGINIA

FOOD

SIDE

사워브레드 & 버터 Bread & Butter 1pcs 1,500
*글루텐(밀) Gluten(Wheat)

감자튀김 French Fries 13,000
트러플오일 Truffle Oil *글루텐(밀),대두 Gluten(Wheat),Soybean

그릴아스파라거스 Grilled Asparagus 15,000
*대두,유제품(우유,버터),해산물 Soybean,Dairy(Milk,Butter),Seafood

한치 튀김 Calamari Fritti 23,000
*글루텐(밀),해산물(오징어),유제품(우유),난류(계란),대두,알코올(아황산류),머스타드
Gluten(Wheat),Seafood(Squid),Dairy(Milk),Eggs,Soybean,Alcohol(Sulfites),Mustard

트러플 추가 Add Truffle 1g당 5,000

DESSERT

바닐라 아이스크림 Vanilla Ice Cream 9,000
버지니아에서 직접 만든 바닐라빈이 듬뿍 들어간 수제아이스크림
*유제품(우유,버터),난류(계란),글루텐(밀),견과류(피스타치오)
Dairy(Milk,Butter),Eggs,Gluten(Wheat),Nut(Pistachio)

티라미슈 Tiramisu 13,000
발로나 초콜릿으로 만든 버지니아만의 티라미슈
*유제품(우유),난류(계란),알코올,돼지고기
Dairy(Milk),Eggs,Alcohol,Pork

VIRGINIA

BEVERAGE

GLASS WINE	Sparkling Wine	20,000
	Red Wine	20,000
	White Wine	22,000
	Champagne	25,000
BOTTLE BEER	인디카 IPA INDICA IPA (335ml)	8,000
	하이네켄 병맥주 Heineken Bottle Beer (330ml)	8,000
	페로니 Peroni Nastro Azzurro (330ml)	12,000
DRAFT BEER	하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer (375ml)	15,000
ADE	복숭아 에이드 Peach Ade *복숭아 Peach	12,000
SOFT DRINKS	콜라 / 제로 콜라 Coke / Zero Coke (250ml)	6,000
	스프라이트 Sprite (250ml)	6,000
COFFEE	스페셜 에스프레소 Special Espresso	10,000
	아메리카노 Americano	10,000
	카페라떼 Café Latte *유제품(우유) Dairy(Milk)	12,000
	카푸치노 Cappuccino *유제품(우유) Dairy(Milk)	12,000
	바닐라 라떼 Vanilla Latte *유제품(우유) Dairy(Milk)	13,000
	* 샷추가/디카페인 변경 시 Add Shot/Change to Dicaffeine	1,000
TEA 앞차	얼그레이 리저브 Earl Grey Reserve	12,000
	캐모마일 Chamomile	12,000