

VIRGINIA

FOOD

STARTER

앤파이브 샐러드 Endive Salad  18,000
앤파이브, 리코타치즈, 오렌지, 호두정과
Endive, Ricotta Cheese, Orange, Walnut Candy

비프타르타르 Beef Tartar  23,000
한우설깃, 칠리마요네즈, 사워도우칩
Hanwoo Top Round, Chili Mayonnaise, Sourdough Chips

부라타 치즈 카프레제 Burrata Cheese Carpese 25,000
부라타치즈, 밸사믹, 방울토마토  Burrata Cheese, Balsamic, Cherry Tomato

생선 카르파치오 Fish Carpaccio  33,000
제철 생선, 프리세, 루꼴라
Seasonal Fish, Frisée, Arugula

문어 Polpo  36,000
숯에 구운 돌문어, 흥감자, 파프리카 파우더
Octopus, Red Potato, Paprika Powder

PASTA

 (건면) 아마트리치아나 Amatriciana  31,000
다테리노 토마토, 부가티니면, 관찰레
Datterino Tomato, Buccatini, Guanciale

 뇨끼 Gnocchi  35,000
홍감자, 당근퓨레, 30y 밸사믹, 미몰렛치즈
Red Potato, Carrot Puree, Balsamic Vineger 30yrs, Mimolette

 (건면) 프라운 파스타 Prawn Pasta  35,000
왕새우, 스파게티면, 엑스트라버진 올리브오일
Prawn, Spaghetti, Extravirgin Olive oil

(생면) 화이트라구 생면 파스타 White Ragu Pasta 43,000
태운 양파로 만든 생면, 화이트라구 소스, 트러플 
Home-made Pasta, White Ragu Sauce, Truffle

(SEASON) 시즌 파스타  38,000
Home-made Pasta, Clam, Mussel, Extravirgin Olive oil

* 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.

 Contains Eggs 난류 |  Contains Soybean 대두 |  Contains Peach 복숭아 |  Spicy 스파이시 |  Contains Gluten 글루텐 |  Contains Alcohol 알코올 |  Contains Dairy 유제품

 Contains Nuts 견과류 |  Contains Tomato 토마토 |  Contains Pork 돼지고기 |  Contains Lamb 양고기 |  Contains Beef 소고기 |  Sustainable Seafood 해산물

닭고기, 소고기(한우), 강도다리 : 국내산 | 돼지고기 : 미국산

VIRGINIA

FOOD

GRILLED MAIN

스테이크 플래터 Steak Platter 🥩♦️🍾🍷🥩 250,000

한우 토마호크 550g, 한우 채끝 200g, 양갈비 300g

Korean Beef Tomahawk 550g, Korean Beef Striploin 200g, Lamb Ribs 300g

해산물 플래터 Grilled Seafood Platter 🐦🦞🍺🐟 120,000

랍스터테일, 제철생선, 새우, 엔초비 튀김, 문어

Lobster Tail, Seasonal Fish, Shrimp, Fried enchovy, Octopus

오늘의 생선구이 Grilled Seasonal Fish 🥩♦️🍾🍷🐟 68,000

Grilled Fish, Enchovy Sauce

양갈비 스테이크 Spring Lamb Steak 🥩 72,000

한우 안심1+ 스테이크 🥩🥩 100g 48,000

Hanwoo Tenderloin Steak

(기본 주문 단위 200g)

한우 채끝1+ 스테이크 🥩🥩 100g 43,000

Hawoo Striploin Steak

(기본 주문 단위 200g)

* 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.

Contains Eggs 난류 | Contains Soybean 대두 | Contains Peach 복숭아 | Contains Spicy 스파이시 | Contains Gluten 글루텐 | Contains Alcohol 알코올 | Contains Dairy 유제품
Contains Nuts 견과류 | Contains Tomato 토마토 | Contains Pork 돼지고기 | Contains Lamb 양고기 | Contains Beef 소고기 | Sustainable Seafood 해산물

소고기(한우), 참돔 : 국내산 | 양고기 : 호주산

VIRGINIA

FOOD

SIDE

사워브레드 & 버터 Bread & Butter



1pcs 1,500

감자튀김 French Fries



13,000

트러플오일 Truffle Oil

그릴아스파라거스 Grilled Asparagus



15,000

한치 튀김 Calamari Fritti



23,000

트러플 추가 Add Truffle

1g당 5,000

DESSERT

바닐라 아이스크림 Vanilla Ice Cream



9,000

버지니아에서 직접 만든 바닐라빈이 듬뿍 들어간 수제아이스크림

Rich Vanilla Bean Ice Cream, Handmade in Virginia

티라미슈 Tiramisu



13,000

발로나 초콜릿으로 만든 버지니아만의 티라미슈

Signature Virginia Tiramisu with Valrhona Chocolate

VIRGINIA

BEVERAGE

GLASS WINE	Sparkling Wine	15,000
	Red Wine	15,000
	White Wine	15,000

BOTTLE BEER	페로니 Peroni Nastro Azzurro (330ml)	12,000
--------------------	-----------------------------------	--------

DRAFT BEER	하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer (375ml)	15,000
-------------------	--------------------------------------	--------

ADE	복숭아 에이드 Peach Ade	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	12,000
	카푸치노 Cappuccino	12,000
	바닐라 라떼 Vanilla Latte	13,000
	* 샷추가/디카페인 변경 시 Add Shot/Change to Dicaffeine	1,000

TEA	얼그레이 리저브 Earl Grey Reserve	12,000
잎차	캐모마일 Chamomile	12,000

VIRGINIA

BEVERAGE

COCKTAIL

모든 칵테일 Cocktail All 23,000

마티니 Martini

진, 드라이 베르무트, 올리브 Gin, Dry Vermouth, Olive

진토닉 Gin Tonic

진, 토닉워터, 레몬 슬라이스 Gin, Tonic Water, Lemon Slice

준벅 June-bug

럼, 말리부, 미도리, 파인주스 Rum, Malibu, Midori, Pine Juice

블루하와이 Blue Hawaii

럼, 블루큐라소, 말리부, 파인애플주스, 레몬주스

Rum, Blue Curasso, Pineapple Juice, Lemon Juice

데낄라 썬赖이즈 Tequila Sunrise

데낄라, 오렌지 주스, 그레나딘 시럽 Tequila, Orange Juice, Grenadin Sryup

버번콕 Bourbon & Coke

짐빔 위스키, 콜라, 레몬 슬라이스 Jim Beam Whiskey, Coke, Lemon Slice

잭콕 Jack & Coke

잭다니엘, 콜라, 레몬슬라이스 Jack Daniel, Coke, Lemon Slice

블랙 러시안 Black Russian

보드카, 깔루아 Vodka, Kahlua

롱아일랜드 아이스티 Long Island Iced Tea

보드카, 진, 럼, 데낄라, 트리플 섹, 레몬 주스, 설탕

Vodka, Jin, Rum, Tequila, Triple Sec, Lemon Juice, Sugar

하와이안 펀치 Hawaiian Punch

파인애플 주스, 오렌지 주스, 라임 주스, 그레나딘 시럽

Pineapple Juice, Orange Juice, Lime Juice, Grenadin Sryup

셜리 템플 Shirley Temple

진저 에일, 그레나딘 시럽

Ginger ale, Grenadin Sryup