

# VIRGINIA

## FOOD

<b>APPITIZER</b>	<b>릭 샐러드 Leek Salad</b> 🐟🥬🥒 28,000 시트러스 앤초비 드레싱, 오렌지 다이스, 호두정과, 세이지 Citrus Anchovy Dressing, Orange, Candied walnut, Sage
	★ <b>본메로우 비프타르타르 Bonemarrow Beef tartar</b> 🍖🥩🥒🥬🥒 32,000 한우설깃, 본메로우, 고추장아이올리, 유자간장젤리, 타르트셸 Hanwoo Top Round, Bonemarrow, Gochujang Aioli, Yuzu Soysauce Jelly, Tart shell
	<b>방울토마토피클샐러드 Pickled cherry tomato Salad</b> 🍅🥒🥬🌿 28,000 방울토마토피클, 부라타치즈, 애플민트, 바질 Pickled cherry tomato, Burrata cheese, Applemint, Basil
	<b>문어과일샐러드 Octopus Fruit salad</b> 🐙🥒🥬 29,000 문어, 망고, 파인애플, 아보카도 Octopus, Mango, Pineapple, Avocado
	<b>시즌샐러드 Seasonal Salad</b> 🐟🥬🥒🥒 29,000 제철 변동 Seasonal Variations
<b>PASTA</b>	<b>홍감자뇨끼 Gnocchi</b> 🍷🥔🥒🥬🥒 35,000 홍감자, 밤호박퓨레, 우도땅콩, 발사믹, 만체고치즈 Red potato, Pumpkin puree, Peanut, Manchego Cheese
	🍷 (건면) <b>프라운파스타 Prawn Pasta</b> 🍷🥩🥒🥬🥒🍷 35,000 새우, 스파게티면, 엑스트라버진올리브오일 Prawn, Spaghetti, Extravirgin Olive oil
	(생면) <b>시푸드 스트로차프레티 Seafood Strozzapreti</b> 🍷🥩🥒🥬🥒🍷 32,000 새우, 조개살, 스트로차프레티면, 엑스트라버진올리브오일 Prawn, Clam, Strozzapreti, Extravirgin Olive oil
	★ (생면) <b>트러플 화이트라구파스타 Truffle White ragu Pasta</b> 🍷🥩🥒🥬🥒🍷 43,000 태운 양파로 만든 생면, 화이트라구 소스, 트러플 Home-made Pasta, White Ragu Sauce, Truffle
	(건면) <b>비스큐 엔젤누들 Bisque Angel noodle</b> 🍷🥩🥒🥬🥒🍷 37,000 새우, 비스큐 소스, 엔젤헤어면, 코코넛밀크폼, 김 파우더 Prawn, Bisque sauce, Capellini, Coconut milk Foam, Seaweed Powder

### \* 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 요청 바랍니다.
  - 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 Prawn Pasta, the level of spiciness can be adjusted. Please let our staff know your preference.

🐟 Contains Seafood | 해산물 🥬 Contains Sulfites | 아황산류 🥜 Contains Nuts | 견과류 🍖 Contains Pork | 돼지고기 🥩 Contains Beef | 소고기  
 🥒 Contains Soybean | 대두 🥚 Contains Eggs | 난류 🍷 Contains Gluten | 글루텐 🍷 Contains Tomato | 토마토 🥛 Contains Dairy | 유제품  
 🥜 Contains Peanut | 땅콩 🦀 Contains Crustaceans | 갑각류 🍷 Contains Shellfish | 조개류 🌿 Contains Celery | 셀러리 🍗 Contains Chicken | 닭고기

가리비, 쭈꾸미, 돼지고기, 닭고기(화이트라구파스타), 소고기(한우, 소뼈):국내산 | 초리조:스페인  
 닭고기(버터치킨그라탕):브라질산 | 양고기:호주산

# VIRGINIA

## FOOD

**MAIN** 피쉬 봉골레 Fish Vongole 🍷🦪🍴 65,000  
가자미, 조개, 홍가리비  
Sole, Clam, Red clam, Anchovy Sauce

버터 치킨 그라탕 Butter Chicken Gratin 🍷🍴🍷 42,000  
닭다리살, 토마토소스, 모르타델라, 뮌스터치즈  
Chicken Thigh, Tomato Sauce, Mortadella, Muenster Cheese

브레이징 비프 (오소부코) Brasing Beef (Ossobuco) 🍷🍴🍷🍷 64,000  
부드럽게 익힌 오소부코(송아지정강이), 홍감자  
Brasing Ossobuco, Red Potato

**GRILLED MAIN** ★ 안심 1+ 스테이크 🍷🍴🍷🍷🍷🍷 100g 48,000  
Hanwoo Tenderloin Steak (200g 이상 주문 가능)

채끝 1+ 스테이크 🍷🍴🍷🍷🍷🍷 100g 43,000  
Hanwoo Striploin Steak (200g 이상 주문 가능)

양갈비 스테이크 Lamb Rack Steak 🍷🍴🍷🍷🍷🍷 350g 72,000

그릴드 프라운 Grilled prawn 🍷🍴🍷🍷 43,000  
새우, 칠리마요, 파인애플 살사  
Prawn, Chili Mayonnaise, Pineapple Salsa

### \* 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 제공됩니다.
- 스테이크는 기본 MR(미디움레어)~M(미디움)의 굵기로 제공됩니다. 이상의 고기 굵기는 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.
- Steaks are served at default doneness of MR (Medium Rare) to M (Medium). For doneness outside this range, please inform our staff.







🍷 Contains Tomato | 토마토 🦪 Contains Shellfish | 조개류 🍷 Contains Dairy | 유제품 🍷 Contains Chicken | 닭고기  
🍷 Contains Pork | 돼지고기 🍷 Contains Beef | 소고기 🍷 Contains Celery | 셀러리 🍷 Contains Alcohol | 알코올  
🍷 Contains Soybean | 대두 🍷 Contains Nuts | 견과류 🍷 Contains Seafood | 해산물 🍷 Contains Mustard | 머스타드  
🍷 Contains Crustaceans | 갑각류 🍷 Contains Eggs | 난류 🍷 Contains Sulfites | 아황산류

가리비,쭈꾸미,돼지고기,닭고기(화이트라구파스타),소고기(한우,소뼈):국내산 | 초리조:스페인  
닭고기(버터치킨그라탕):브라질산 | 양고기:호주산

# VIRGINIA

## FOOD

<b>SIDE</b>	한치튀김 Fried calamari     	23,000
	감자튀김 French fries  트러플오일, 아이올리, 케첩 Truffle oil, Aioli, Ketchup	13,000
	사워브레드 & 버터 (1pcs) Sour Bread & Butter (1pcs)  	1,500
<b>DESSERT</b>	★ 미소프렌치토스트 Miso french toast     프렌치 토스트, 사과미소크림, 미소카라멜소스 French Toast, Apple Miso Cream, Miso Caramel Sauce	15,000
	카다멈 배 소르베 Cardamom pear sorbet   배 소르베, 배, 카다멈시럽, 생강채튀김 Pear Sorbet, Pear, Cardamom, Fried Ginger	7,000

 Contains Seafood | 해산물  Contains Gluten | 글루텐  Contains Dairy | 유제품  
 Contains Eggs | 난류  Contains Soybean | 대두  Contains Sulfites | 아황산류

가리비, 쭈꾸미, 돼지고기, 닭고기(화이트라구파스타), 소고기(한우, 소뼈):국내산 | 초리조:스페인  
닭고기(버터치킨그라탕):브라질산 | 양고기:호주산

# 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	스텔라 생맥주 Stella Draft Beer (330ml)	15,000
ADE	복숭아 에이드 Peach Ade 🍑	12,000
	리치 베라 에이드 Lychee Aloe Vera Ade	12,000
	샤인 머스캣 에이드 Shine Muscat Ade	12,000
	와인 에이드 Red Wine 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 Dicafeine	1,000
TEA 앞차	얼그레이 리저브 Earl Grey Reserve	12,000
	캐모마일 Chamomile	12,000