

VIRGINIA

FOOD

STARTER

앤다이버 샐러드 Endive Salad 18,000

앤다이버, 리코타치즈, 오렌지, 호두정과 *유제품, 알코올, 견과류

비프타르타르 Beef Tartar 23,000

한우설깃, 칠리마요네즈, 사워도우 칩 *글루텐,난류,유제품,알코올

부라타치즈 카프레제 BurrataCheese Caprese 25,000

부라타치즈, 발사믹, 방울토마토 *유제품, 견과류, 토마토, 알코올

생선 카르파치오 Fish Carpaccio 33,000

제철 생선, 프리세, 루꼴라 *유제품, 난류, 대두, 알코올, 해산물

문어 Polpo 36,000

숯에구운 돌문어, 홍감자, 파프리카 파우더

*글루텐, 유제품, 난류, 대두, 해산물, 알코올, 견과류

PASTA



(건면) 아마트리치아나 Amatriciana 31,000

다테리노 토마토, 부가티니면, 관찰레

*글루텐, 토마토, 돼지고기, 닭고기, 유제품, 알코올

뇨끼 Gnocchi 35,000

홍감자, 당근퓨레, 30y 발사믹, 미몰렛치즈 *글루텐, 유제품, 견과류, 난류



(건면) 프라운 파스타 Prawn Pasta 35,000

왕새우, 스파게티면, 엑스트라버진 올리브오일 *글루텐, 해산물, 닭고기

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

태운 양파로 만든 생면, 화이트라구 소스, 이탈리아산 트러플

*글루텐, 유제품, 돼지고기, 소고기, 닭고기

(SEASON) 시즌 파스타 38,000

* 파스타 안내 사항

- 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.

광어, 참돔, 고등어, 전복 : 국내산 | 돼지고기, 쇠고기(한우), 닭고기 : 국내산

돼지고기(프로슈토) : 미국산 | 쇠고기(티본) : 미국산 | 양고기 : 호주산 | 방어 : 일본산 | 참치 : 원양산

Flounder, Red Sea Bream, Mackerel, Abalone -Korea | Pork, Beef, Chicken - Korea | Pork(prosciutto) - America

Beef(T-bone) - America | Lamb - Australia | Amberjack - Japan | Tuna - Oceanic fish

VIRGINIA

FOOD

GRILLED MAIN

오늘의 생선구이 Grilled Seasonal Fish 68,000

*유제품, 알코올, 해산물

양갈비 스테이크 Spring Lamb Steak 72,000

*쇠고기, 유제품, 토마토, 알코올

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

*쇠고기, 유제품, 토마토, 알코올

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

*쇠고기, 유제품, 토마토, 알코올

티본 스테이크 T-Bone Steak 150,000

*쇠고기, 유제품, 토마토, 알코올 (뼈 포함 800g)

PIZZA

오늘의 피자 Today's Pizza 32,000

이탈리아의 밀가루와 치즈로 만든 버지니아에서만
먹을 수 있는 특별한 화덕피자

*글루텐, 유제품, 해산물, 토마토, 알코올, 견과류

* 메인 스테이크 안내 사항

- 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.

광어, 참돔, 고등어, 전복 : 국내산 | 돼지고기, 쇠고기(한우), 닭고기 : 국내산
돼지고기(프로슈토) : 미국산 | 쇠고기(티본) : 미국산 | 양고기 : 호주산 | 방어 : 일본산 | 참치 : 원양산
Flounder, Red Sea Bream, Mackerel, Abalone -Korea | Pork, Beef, Chicken - Korea | Pork(prosciutto) - America
Beef(T-bone) - America | Lamb - Australia | Amberjack - Japan | Tuna - Oceanic fish

VIRGINIA

FOOD

SIDE

사워브레드 & 버터 Bread & Butter 1pcs 1,500
*글루텐,유제품

감자튀김 French Fries 13,000
트러플오일 *글루텐, 유제품, 난류

그릴아스파라거스 Grilled Asparagus 15,000
바냐카우더 *유제품, 해산물

한치 튀김 Calamari Fritti 23,000
*글루텐,유제품, 해산물, 알코올

트러플 추가 Add Truffle 1g당 5,000

DESSERT

바닐라 아이스크림 Vanilla Ice Cream 9,000
버지니아에서 직접 만든 바닐라빈이 듬뿍 들어간 수제아이스크림
*유제품, 난류, 견과류, 대두

티라미슈 Tiramisu 13,000
발로나 초콜릿으로 만든 버지니아만의 티라미슈
*글루텐, 유제품, 난류, 알코올

광어, 참돔, 고등어, 전복 : 국내산 | 돼지고기, 쇠고기(한우), 닭고기 : 국내산
돼지고기(프로슈토) : 미국산 | 쇠고기(티본) : 미국산 | 양고기 : 호주산 | 방어 : 일본산 | 참치 : 원양산
Flounder, Red Sea Bream, Mackerel, Abalone -Korea | Pork, Beef, Chicken - Korea | Pork(prosciutto) - America
Beef(T-bone) - America | Lamb - Australia | Amberjack - Japan | Tuna - Oceanic fish

VIRGINIA

BEVERAGE

GLASS WINE	Red Wine	20,000
	White Wine	22,000
	Champagne & Sparkling Wine	22,000
BEER	페로니 Peroni Nastro Azzurro (330ml)	12,000
	하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer (375ml)	15,000
ADE	복숭아 에이드 Peach Ade	12,000
	바질 토마토 에이드 Basil Tomato 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 1,000	
TEA 앞차	다즐링 Darjeeling	12,000
	얼그레이 리저브 Earl Grey Reserve	12,000