

## THE RESTAURANT

# BREAKFAST

## WESTERN

스프, 샐러드, 계란, 소시지, 베이컨, 토마토, 요구르트, 빵, 과일, 주스 ₩ 31,000

Soup / Salad / Egg / Sausage / Bacon / Tomato / Yogurt / Bread / Fruit / Juice

## KOREAN

도다리 돌 미역국 ₩ 23,000

Seaweed soup with sole

물메기 김치 콩나물국 ₩ 22,000

Moray kimchi bean sprout soup

사골 우거지 해장국 ₩ 21,000

Cabbage hangover soup

생선 구이 추가 ₩ 6,000

Grilled fish can be added  
at an extra charge of 6,000won

밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루), 소시지(돼지고기): 국내산 / 소고기: 미국산  
육수(소고기): 미국산, 호주산 섞음 / 고등어: 노르웨이산 / 베이컨(돼지고기), 두부(콩): 외국산  
반찬류 - 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

상기 금액에는 세금이 포함되어 있습니다. 특정 식자재에 알레르기가 있으신 고객님의께서는 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

## LUNCH COURSE

해산물 샐러드  
Seafood salad

흑 후추 소스의 안심 구이  
The tenderloin of black pepper sauce

메인 식사 (택1)  
Select of lunch a la carte

삼치구이와 멧게 비빔밥  
Grilled mackerel and sea squirt bibimbap

문어 해산물 짬뽕  
Octopus seafood jjambong

해산물 먹물 파스타  
Seafood squid ink noodles pasta

과일 & 커피  
Fruit & Coffee

48,000

밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루), 광어, 도미, 오징어(짬뽕): 국내산 / 소고기: 미국산 / 참치: 원양산 / 두부(콩): 외국산  
반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

상기 금액에는 세금이 포함되어 있습니다. 특정 식자재에 알레르기가 있으신 고객님께서서는 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

## LUNCH A LA CARTE

약콩 소스의 한방 소갈비찜 ₩ 35,000  
Braised oriental medicine short ribs with black soybean sauce

LA갈비 구이와 녹두전을 곁들인 온반 ₩ 32,000  
Onban with mung bean pancake and grilled LA galbi

낙지 돌솥 비빔밥 ₩ 28,000  
Bibimbap with Octopus in Hot Stone Pot

삼치구이와 멧게 비빔밥 ₩ 29,000  
Grilled mackerel and sea squirt bibimbap

문어 해산물 짬뽕 ₩ 28,000  
Octopus seafood jjambong

해산물 먹물 파스타 ₩ 28,000  
Seafood squid ink noodles pasta

전복 해산물 덮밥 ₩ 27,000  
Spicy oyster sauce seafood rice

안심 오므라이스 ₩ 27,000  
Stir-fried tenderloin omelet rice

밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루), 돼지고기, 오징어(짬뽕), 낙지: 국내산 / 소고기: 미국산  
육수(소고기): 미국산, 호주산 섞음 / 오징어(해산물 덮밥): 페루산 / 두부(콩): 외국산  
반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

상기 금액에는 세금이 포함되어 있습니다. 특정 식자재에 알레르기가 있으신 고객님께서서는 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

## DINNER COURSE

오늘의 죽  
Today's porridge

식전 요리  
Appetizer

메인 식사 (택1)  
Select of lunch a la carte

흑돼지 김치찌개  
Kimchi stew with pork belly vegetable

시래기 갈비탕  
Dried radish leaves galbitang

제육볶음과 능이버섯 영양밥  
Deluxe rice with neungi mushroom Pork pig  
trotter bulgogi and stir-fried spicy pork

디저트  
Dessert

₩ 45,000

밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루), 돼지고기, 닭고기: 국내산  
소고기: 미국산 / 육수(소고기): 미국산, 호주산 섞음 / 두부(콩): 외국산  
반찬류 - 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

## DINNER COURSE

오늘의 죽  
Today's porridge

식전 요리  
Appetizer

메인 식사 (택1)  
Select of lunch a la carte

소고기 안심 탕수육  
Sweet sour beef tenderloin

냉이 물 닭갈비  
Chicken stew with shepherd's purse

돼지 족 불고기와 된장찌개  
Pork pig trotter bulgogi and  
stir-fried spicy pork and soybean paste stew

해산물 전가복  
Stir-fried seafood

디저트  
Dessert

₩ 55,000

\* 2인 이상 주문 가능합니다.

상기 금액에는 세금이 포함되어 있습니다. 특정 식자재에 알레르기가 있으신 고객님의께서는 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

## DRINKS

### SIGNATURE

동지우 아난티 ₩ 250,000  
Dongjiwoo of the Ananti

아난티 꾸지뽕 막걸리 ₩ 21,000  
Ananti Makgeolli

### SOJU

일품진로 19년 ₩ 210,000  
Premium jinro 19

일품진로 (375ml) ₩ 42,000  
Premium jinro

화요 41% ₩ 63,000  
Hwayo

화요 17% / 25% ₩ 40,000  
Hwayo

화요 17% / 25% (200ml) ₩ 22,000  
Hwayo

경주 법주 ₩ 9,000  
Cheongju soju

### BEER

#### DRAFT (330ml)

크로넨버그 1664 라거 ₩ 13,000  
Kronenbourg 1664 lager draft

바이엔슈테판 헤페 ₩ 13,000  
Weihenstephaner hefe draft

#### BOTTLE

그롤쉬 프리미엄 라거 ₩ 12,000  
Grolsch premium lager

카스 / 테라 ₩ 9,000  
Cass / Terra

## DRINKS

### COFFEE

아메리카노 Americano ₩ 12,000

카페라떼 Café Latte ₩ 13,000

카푸치노 Cappuccino ₩ 13,000

카페모카 Café Mocha ₩ 14,000

핫 초코 Hot chocolate ₩ 12,000

(ADD SYRUP 1,000)

### TEA

얼그레이 Earl grey ₩ 11,000

페퍼민트 Peppermint ₩ 11,000

버베나 Verbena ₩ 11,000

루이보스 Rooibos ₩ 11,000

유자차 Citrus ₩ 12,000

생강차 Ginger ₩ 12,000

대추차 Deachu ₩ 12,000

## FRESH JUICE / ADE

생과일 주스 (오렌지, 자몽)

Fresh Juice (Orange, Grapefruit)

₩ 13,000

에이드 (레몬, 자몽)

Ade (Lemon, Grapefruit)

₩ 13,000

## MINERAL WATER

에비앙

Evian

₩ 4,000

에코산수

I'm eco

₩ 2,000

## SOFT

콜라 / 제로콜라 / 스프라이트

Coke / Zero Coke / Sprite

₩ 5,000

## SPARKLING WATER

페리에 (레몬, 라임)

Perrier (Lemon, Lime)

₩ 7,000