

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, 토마토) ₩ 13,000

Fresh Juice (Orange, Tomat)

에이드 (레몬, 자몽) ₩ 13,000

Ade (Lemon, Grapfruit)

MINERAL WATER

에비앙 ₩ 4,000

Evian

에코산수 ₩ 2,000

I'm eco

SOFT

콜라 | 제로콜라 | 스프라이트 ₩ 5,000

Coke | Zero Coke | Sprite

SPARKLING WATER

페리에 (레몬,라임) ₩ 7,000

Perrier (Lemon, Lime)

THE RESTAURANT

BREAKFAST

WESTERN

스프, 샐러드, 계란, 소시지, 베이컨, 토마토, 요구르트, 빵, 과일, 주스

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

₩ 32,000

KOREAN

얼큰한 닭곰탕

Spicy chicken soup

₩ 22,000

잣두부탕

Pine nut tofu soup

₩ 21,000

사골우거지해장국

Cabbage hangover soup

₩ 21,000

생선구이 추가

Grilled fish can be added at an extra charge of 7000won

₩ 7,000

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

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

LUNCH COURSE

웰컴 샐러드

Welcome salad

고추잡채와 동파육

Red pepper japchae and Dongpayuk

메인 식사 (택1)

Select of lunch a la carte

해산물 물회

Cold raw fish soup

열무비빔밥

Young radish barley bibimbap

해산물 덮밥

seafood rice

과일

Fruit

50,000

돼지고기, 광어, 오징어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산
반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

LUNCH A LA CARTE

열무 보리 비빔밥과 낙지 볶음

Young radish barley bibimbap and stir-fried octopus

₩ 29,000

해산물 물회

Cold raw fish soup

₩ 29,000

와규 가지 덮밥과 멘보샤

Eggplants rice with Wagye and Mianbaoxia

₩ 31,000

해산물 토마토 파스타와 샐러드

Seafood tomato pasta and salad

₩ 28,000

전복을 올린 녹두 삼계탕

Green bean samgyetang with abalone

₩ 29,000

LA 갈비 구이와 물 냉면

Grilled LA galbi and cold noodle

₩ 32,000

전복을 올린 해산물 덮밥

Spicy oyster sauce seafood rice

₩ 28,000

새우 튀김을 올린 오므라이스

Omurice with fried shrimp

₩ 27,000

닭고기, 돼지고기, 광어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 낙지(낙지 볶음): 국내산, 중국산 섞음 / 소고기(와규 가지덮밥): 호주산 소고기(LA 갈비, 오므라이스): 미국산 / 오징어(해산물 덮밥): 페루산 / 반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

BBQ DINNER COURSE

맛베기 물회

Cold raw fish soup

칠리 소스의 새우 튀김

Fried shrimp with chili sauce

모듬 바베큐

Assorted barbecue

김치, 된장, 냉면 중 택 1

Select of kimchi stew, soy bean stew, cold noodle

디저트

Dessert

80,000

돼지고기, 광어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 소고기: 미국산 / 양고기: 호주산, 반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

DINNER A LA CARTE

[2인 메뉴]

매운 갈비찜 ₩ 120,000

Spicy braised short ribs

매콤한 데리야끼 소스의 민물 장어 구이 ₩ 105,000

Grilled fresh water eel with spicy teriyaki sauce

골뱅이로 맛을 낸 영계백숙 ₩ 80,000

Boiled chicken flavored with whelk

소고기 안심 탕수육 ₩ 90,000

Sweet sour beef tenderloin

[1인 메뉴]

LA 갈비 구이와 물 냉면 ₩ 38,000

Grilled LA galbi and cold noodle

뽕잎 밥과 제육 볶음 ₩ 38,000

Mulberry leaves rice and stir-fried spicy pork

흑돼지 김치찌개 ₩ 36,000

Kimchi stew with pork belly vegetable

해산물 물회 ₩ 35,000

Cold raw fish soup

돼지고기, 닭고기, 낙지, 장어, 광어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 소고기: 미국산 / 두부(콩): 외국산
반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

DRINKS

SIGINATURE

동지우 아난티 Dongjiwoo of the Ananti ₩ 250,000

아난티 꾸지뽕 막걸리 Ananti Makgeolli ₩ 21,000

SOJU

일품진로 19년 Premium jinro 19 ₩ 210,000

일품진로 (375ml) Premium jinro ₩ 42,000

화요 41% Hwayo ₩ 63,000

화요 17% / 25% Hwayo ₩ 40,000

화요 17% / 25% (200ml) Hwayo ₩ 22,000

경주 법주 Cheongju soju ₩ 9,000

BEER

DRAFT (330ml)

크로넨버그 1664 라거 ₩ 14,000

Kronenbourg 1664 lager draft

바이엔슈테판 헤페 ₩ 14,000

Weihenstephaner hefe draft

BOTTLE

그롤쉬 프리미엄 라거 ₩ 13,000

Grolsch premium lager

카스 / 테라 ₩ 10,000

Cass / Terra