

BRUNCH PLATE

09:00 ~ 11:30

브런치 플레이트

오늘의 스투 / 브루스케따 (바칼라 or 새우 소세지)

뿌아송 하우스 샐러드 / 제철 과일 / 구운 야채

커피 or 티 (Ice or Hot)

28.

EXTRAS

후레쉬 주스

7.0

샐러드

3.0

구운 야채

3.0

스튜(소고기): 미국산 / 프로슈토: 이탈리아

FOOD

12:00~17:30

Striploin Steak 39.

채끝 스테이크

부드럽게 수비드한 채끝 등심과 당일 신선한 야채로 만든 가니쉬를 곁들인 메인 요리

Lemon Bottarga Pasta 32.

레몬 보따르가

보따르가와 앤초비로 맛을 내고 향긋한 제주 레몬으로 마무리한 심플한 오일 파스타

Basil Prawn Pappardelle Pasta 28.

바질 프라운 파파델레

신선한 한치와 새우로 직접 만든 소세지, 바질 페스토를 이용한 크림미한 파스타

Tomato Arrabiata Pasta 27.

토마토 아라비아따

보드카로 향을 내고 끓여낸 매콤한 토마토소스 파스타

Mushroom Risotto 27.

세가지 버섯 리소토

포르치니, 애너타리, 잎새버섯과 레지아노 치즈로 마무리한 리소토

Burrata Tomato Salad 23.

부라따 토마토 샐러드

대저 토마토 피클 부라따치즈 허브오일로 마무리한 샐러드

Poissons House Salad 12.

뼈아송 하우스 샐러드

프로슈토 페코리노 세이빙이 들어간 그린 샐러드

DRINK

COFFEE

Americano / Double Espresso 8.0

아메리카노 / 에스프레소

Decaffeinated Americano 8.0

디카페인 아메리카노

Café Latte 카페 라떼 9.0

Cappuccino 카푸치노 9.0

Café Vanilla Latte 카페 바닐라 라떼 10.0

Caramel Macchiato 카라멜 마키아또 10.0

Café Mocha 카페 모카 10.0

샷 추가 1.0

EXCLUSIVE BEVERAGE

Chocolate Latte 초콜렛 라떼 10.0

Café Ananti Special Milk Tea 11.0

아난티 스페셜 밀크티

BLACK TEA

Earl Grey 얼그레이 10.0

Fruits Rouge 후르츠 루즈 10.0

ORGANIC HERBAL TEA

Peppermint 페퍼민트 10.0

Verbena 버베나 10.0

Rooibos aux Epices 루이보스 10.0

FRUITE TEA

Lemon & Lime 레몬&라임 10.0

Peach Paradise 피치 파라다이스 10.0

FRESH SQUEEZED ADE

Lemon, Orange 12.0

레몬, 오렌지

FRESH SQUEEZED JUICE

Orange, Grapefruits 12.0

오렌지, 자몽

SMOOTHIE

Orange & Hanrabong 12.0

오렌지 한라봉

BEER

Heineken 하이네켄 12.0

SOFT DRINK

Coke, Sprite 코카콜라, 스프라이트 6.0