

BRUNCH PLATE

09:00 ~ 11:30

수플레 블랙퍼스트 플레이트와 시즌 스프

Souffle Breakfast Plate / Seasonal Soup

커피 또는 티

Coffee or Tea (Hot or Ice)

29.

치즈 샌드위치와 시즌 스프

Cheese Sandwich / Seasonal Soup

커피 또는 티

Coffee or Tea (Hot or Ice)

28.

감바스 허브 샐러드

Gambas Herb Salad

커피 또는 티

Coffee or Tea (Hot or Ice)

28.

토마토 샐러드

Tomato Salad

커피 또는 티

Coffee or Tea (Hot or Ice)

23.

EXTRAS

프레쉬 주스 (오렌지 / 자몽) Fresh Juice (Orange / Grapefruits) **10.0**

베이컨 : 미국산 / 돼지고기 : 국내산

FOOD

12:00 ~ 17:30

Striploin Steak 42.

채끝 스테이크
그릴야채와 프라임급 채끝 스테이크

Chicken Confit Steak 34.

치킨 콩피 스테이크
수비드한 닭다리와 감자매쉬

Seafood Oil Spaghetti 32.

해산물 오일 스파게티
시즌 해산물을 사용하여 맛을 낸 오일 스파게티

White Ragu linguine Pasta 29.

화이트 라구 링귀니 파스타
각종 야채와 돼지, 쇠고기로 끓여 만든 화이트 라구 파스타

Tomato Pappardelle Pasta 27.

포모도로 생면 파파델레
방울토마토를 사용한 생면파스타

Clam Chowder Rigatoni 26.

클램 차우더 리가토니
조개육수를 사용한 크림 슛 파스타

Gambas Herb Salad 25.

감바스 허브 샐러드
신선한 새우와 마늘, 페퍼론치노 감바스에
곁들여진 허브 샐러드

Tomato Salad 20.

토마토 샐러드
완숙 토마토, 연어, 대파에
발사믹비네거로 마무리한 샐러드

소고기 : 미국산 / 닭고기, 돼지고기 : 국내산

DRINK

COFFEE

Americano / Double Espresso

아메리카노 / 에스프레소

9.0

Café Latte 카페 라떼

10.0

Cappuccino 카푸치노

10.0

Café Mocha 카페 모카

11.0

샷 추가

1.0

바닐라 시럽 추가

1.0

헤이즐넛 시럽 추가

1.0

디카페인 변경

1.0

EXCLUSIVE BEVERAGE

Chocolate Latte 초콜렛 라떼

11.0

Café Ananti Special Milk Tea

아난티 스페셜 밀크티

12.0

BLACK TEA

Earl Grey 얼그레이

10.0

Darjeeling 다즐링

10.0

ORGANIC HERBAL TEA

Fancy Chamomile 팬시 카모마일

10.0

Rooibos Vanilla 루이보스 바닐라

10.0

Smooth Mint 스무드 민트

10.0

FRUITE TEA (Only HOT)

Lemon & Lime 레몬&라임

12.0

Peach Paradise 피치 파라다이스

12.0

FRESH SQUEEZED ADE

Lemon / Orange / Grapefruits

레몬 에이드 / 오렌지 에이드 / 자몽 에이드

12.0

FRESH SQUEEZED JUICE

Orange / Grapefruits

오렌지 주스 / 자몽 주스

13.0

SMOOTHIE

Orange & Hanrabong

오렌지 한라봉

13.0

DRAFT BEER

Heineken 하이네켄

12.0

SOFT DRINK

Coke / Sprite 코카콜라 / 스프라이트

6.0