

모비딕 夜食堂

FOOD

아난티 한우 수육	ANANTI Boiled Korean Beef Slices	32.
수육 육수 추가	Add more broth	3.0
 남해 해산물 볶음 짬뽕	NAMHAE Fried Spicy Seafood Noodles	25.
직화 언양불고기 덮밥	Eonyang Bulgogi with Rice	25.
 토마토 해장 파스타	Spicy Seafood Tomato Pasta	23.
우삼겹 야끼소바	Grilled Beef Loin Yakisoba	22.
유자소바	Yuzu Soba	20.
 프레시 잠봉 들기름 국수	Perilla Oil Noodles with Fresh Jambon	25.
갓 짜낸 들기름에 잠봉과 김퉀레로 비벼먹는 국수 메뉴		
닭날개 튀김	Fried Chicken Wings	19.
새우 마늘 볶음밥	Shrimp Garlic Fried Rice	18.
모비딕 유부 마끼 (6pcs)	MOBYDICK Fried Tofu Roll	16.
마카로니 샐러드	Macaroni Salad	13.

특정 알려지나 기피하는 식재료가 있으신 고객님의 문의 바랍니다.

소고기(한우-수육), 돼지고기, 닭고기, 전복, 밥(쌀): 국내산
오징어: 중국, 소고기(야끼소바): 미국, 참치: 원양

BEVERAGE

HIGHBALL

버번 플라워 하이볼 11.
버번위스키, 엘더플라워 시럽, 탄산수

피치크러쉬 하이볼 11.
피피치트리, 복숭아청, 탄산수, 크렌베리 주스

유자 하이볼 10.
진, 남해 유자청, 탄산수

고량주 자몽 하이볼 10.
고량주, 자몽청, 탄산수

아난티 막걸리 하이볼 10.
아난티 막걸리, 남해 유자, 요거트

논 알코올 하이볼 10.
논알콜 위스키향 시럽, 탄산수

BEER

에딩거 헤페 300ml 9.

하이네켄 생맥주 350ml 8.

테라 병맥주 355ml 7.

SPIRITS

발베니 더블 우드 12Y 180.

고운달 백자 문경 오미자 와인을 두 번 증류한 후 백자에 3년 숙성시켜 만든 최고급 증류주 280.

신례명주 제주 감귤을 발효한 후 증류하여 오크통에 1년 이상 숙성시켜 만든 감귤 증류주 150.

만월40 경북 예천 지역의 복분자를 원료로 발효 증류한 복분자 증류주 45.

사락 대한민국 주류대상 대상, 국내산 보리만을 사용하여 오크통에 숙성한 프리미엄 증류주 40.

일품진로 30.

오크젠 누룩으로 발효한 술을 증류시켜 제조 30.

화요 17도 / 25도 21./25.

도원결의25 복숭아로 빚고 내린 증류주 25.

서울 고량주 레드 20.

술송주 쌀과 솔잎, 송순으로 술을 빚어 증류한 후, 2년간 저온 숙성한 증류주 18.

연남연가 8.

SAKE

닷사이 준마이 39 210.
화려한 과일향과 입에 머금을 때 느껴지는 산뜻한 단맛 그리고 깔끔한 감칠맛이 어우러진 사케

자쿠미야비노토모 나카도리 준마이 다이긴조 130.
가장 순수한 에센스만을 담아낸 투명한 맛과 실크와도 같은 부드러운 촉감과 단맛

온나카세 준마이 다이긴조 100.
부드러우면서도 한편으로는 강함이, 은은하면서도 긴 여운이 느껴지는 매력적인 술

경주 법주 '초특선' 90.
한국식 청주, 쌀 표면을 79%까지 깎아내 담근 술로 깨끗하고 부드러운 우리나라 대표 명주

쿠보타 센쥬 긴조 85.
과실맛과 부드러운 목넘김, 끝맛으로 깔끔하고 드라이한 맛

메이보 요와노츠키 55.
진하지 않으면서도 과일향이 살아 있어 상큼한 것이 특징. 목넘김이 부드러운 술

준마이 북극곰의 눈물 45.
잃어가는 북극곰의 슬픔을 함께 나누자는 의미로 기획. 부드러운 맛과 은은한 향.

사카야 준마이 45.
진하지 않으면서도 과일향이 살아 있어 상큼한 목넘김이 부드러운 술

SOFT DRINKS

콜라, 제로콜라, 사이다, 진저에일 5.