

모비딕 夜食堂

FOOD

사시미플레이트 제철생선	Scorched Rice Soup with Seaweed	38.
한우 수육 우사골 육수, 한우 사태, 양지수육	Boiled Korean Beef Slices	37.
매생이 굴 누룽지탕 조개육수, 남해안해산물	Oysters & Sashimi Plate	29.
아시안식 퓨전 짬뽕 뽕양, 토마토피클, 해산물 & 계란볶음밥	Asian Fusion Jjamppong (볶음밥과 함께 제공 됩니다.)	28.
직화 언양불고기 덮밥 한우채끝, 갓절임, 온센타마고, 바왕고랭	Eonyang Bulgogi with Rice	27.
치킨카츠 & 주먹밥 수제타르타르, 24시간 숙성한 닭다리살	Chicken Cutlet & Rice Balls	27.
닭구이 시오라멘 유자제스트, 맑은닭육수, 된장닭구이	Grilled Chicken Shio Ramen	24.
눈꽃 야끼 교자 눈꽃치즈, 마라소스	Snowflake Gyoza	19.
새우마늘볶음밥 마늘오일, 마늘칩	Shrimp Garlic Fried Rice	18.
갑오징어 샐러드 대파오일, 유자젤리, 허브	Cuttlefish Salad	18.

특정 알려지나 기피하는 식재료가 있으신 고객님의 문의 바랍니다.

소고기(한우), 닭고기, 쌀(밥), 가리비, 광어, 방어, 전복, 참돔, 우럭:국내산
쌀(누룽지), 오징어:중국산
참다랑어:원양산

BEVERAGE

HIGHBALL	Gls	SAKE	Btl
버번 플라워 하이볼 버번위스키, 엘더플라워 시럽, 탄산수	11.	닷사이 준마이 39 화려한 과일향과 입에 머금을 때 느껴지는 산뜻한 단맛 그리고 깔끔한 감칠맛이 어우러진 사케	210.
유자 하이볼 진, 남해 유자청, 탄산수	11.	자쿠미야비노토모 나카도리 준마이 다이긴조 가장 순수한 에센스만을 담아낸 투명한 맛과 실크와도 같은 부드러운 촉감과 단맛	130.
아난티 막걸리 하이볼 아난티 막걸리, 남해 유자, 요거트	11.	온나나카세 준마이 다이긴조 부드러우면서도 한편으로는 강함이, 은은하면서도 긴 여운이 느껴지는 매력적인 술	100.
오미자 하이볼 보드카, 오미자 시럽, 탄산수	10.	경주 법주 '초특선' 한국식 청주, 쌀 표면을 79%까지 깎아내 담근 술로 깨끗하고 부드러운 우리나라 대표 명주	90.
솔 하이볼 봄베이 사파이어, 탄산수	10.	쿠보타 센쥬 긴조 과실맛과 부드러운 목넘김, 끝맛으로 깔끔하고 드라이한 맛	85.
논 알코올 하이볼 논알콜 위스키향 시럽, 탄산수	10.	메이보 요와노츠키 진하지 않으면서도 과일향이 살아 있어 상큼한 것이 특징. 목넘김이 부드러운 술	55.
DRAFT BEER		준마이 북극곰의 눈물 잃어가는 북극곰의 슬픔을 함께 나누자는 의미로 기획. 부드러운 맛과 은은한 향.	45.
에딩거 헤페 300ml	11.	사카야 준마이 진하지 않으면서도 과일향이 살아 있어 상큼한 목넘김이 부드러운 술	45.
하이네켄 생맥주 300ml	11.	SOFT DRINKS	
SPIRITS		콜라, 제로콜라, 사이다, 진저에일	5.
발베니 더블 우드 12Y			Btl
고운달 백자 문경 오미자 와인을 두 번 증류한 후 백자에 3년 숙성시켜 만든 최고급 증류주			180.
신례명주 제주 감귤을 발효한 후 증류하여 오크통에 1년 이상 숙성시켜 만든 감귤 증류주			280.
만월40 경북 예천 지역의 복분자를 원료로 발효 증류한 복분자 증류주			150.
사락 대한민국 주류대상 대상, 국내산 보리만을 사용하여 오크통에 숙성한 프리미엄 증류주			45.
일품진로			40.
오크젠 누룩으로 발효한 술을 증류시켜 제조			30.
화요 17도 / 25도			30.
도원결의25 복숭아로 빚고 내린 증류주			21./25.
서울 고량주 레드			25.
술송주 쌀과 솔잎, 송순으로 술을 빚어 증류한 후, 2년간 저온 숙성한 증류주			20.
연남연가			18.
			9.