

ALL DAY BRUNCH



세상의 · 모든 · 아침

ALL DAY FRESH KITCHEN



DINING

ENJOY FROM 9AM TO 10PM

SALAD

 **멕시코 콥 샐러드** Mexican Cobb Salad 22,0
 케이준 치킨, 아보카도, 레드빈, 옥수수를 넣은 멕시코 스타일 콥샐러드와 칠리 랜치 드레싱
 Avocado, Red Bean, Corn, Cajun Chicken, Chili Ranch Dressing



Mexican Cobb Salad

부라타 & 보코치니 샐러드 Burrata Bocconcini Salad 22,0
 부라타 치즈, 보코치니 치즈와 토마토, 레몬 드레싱으로 상큼한 맛을 낸 프레스 샐러드
 Burrata Cheese, Bocconcini Cheese, Seasonal Tomato, Lemon Dressing



Burrata Bocconcini Salad

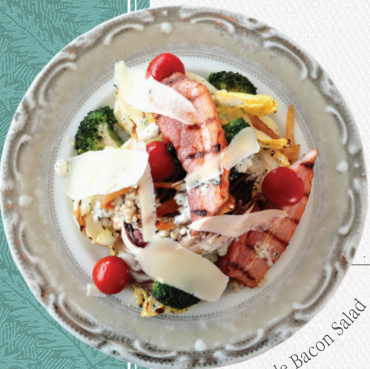
그릴 베지 & 베이컨 샐러드 Grilled Vegetable Bacon Salad 22,0
 구운 브로콜리, 배추와 라디치오, 통베이컨에 랜치 드레싱을 곁들인 샐러드
 Broccoli, Napa Cabbage, Bacon, Ranch Dressing

하몽 멜론 샐러드 Jamon Melon Salad 22,0
 스페인 하몽과 멜론, 보코치니 치즈, 바질페스토에 블랙베리 콤포트를 올린 샐러드
 Jamon, Melon, Blackberry Compote, Bocconcini Cheese, Basil Pesto, Wild Arugula

아보카도 샐러드 Avocado Salad 19,0
 바삭하게 튀긴 아보카도에 토마토와 참깨 드레싱을 곁들인 샐러드
 Deep-fried Avocado, Tomato, Grana Padano, Sesame Dressing



Jamon Melon Salad



Grilled Vegetable Bacon Salad

SIDE

프렌치 후라이 French Fries 6,0

오늘의 스프 Today's Soup 7,0

BRUNCH

-  **바게트 프렌치 토스트** Baguette French Toast 24,0
 바게트 프렌치 토스트와 부드러운 마스카포네 크림과 자두 처트니
 Baguette, Prune Chutney, Mascarpone Cream
-  **크로크무슈** Croque Monsieur 21,0
 브리오슈에 프로슈토 껌과 에멘탈을 넣어 멜팅한 프렌치 샌드위치
 Brioche, Prosciutto Cotto, Emmental Cheese, Fresh Mozzarella, Egg, Rhubarb Jam
-  **스페니쉬 오믈렛** Spanish Omelet 24,5
 계란에 양파, 감자를 넣고 살사 소스와 치즈, 통베이컨을 함께 즐기는 스페인식 오믈렛 요리
 Egg, Onion, Potato, Bacon, Truffle Oil, Tomato Salsa, Ricotta Cheese
-  **잉글리쉬 블랙퍼스트** English Breakfast 24,0
 에그 스크램블과 버섯, 시금치, 토마토, 소시지 & 베이컨을 함께 즐길 수 있는 클래식한 브런치
 Scrambled Egg, Baked Beans, Tomato, Mushroom, Spinach, Sausage & Bacon
-  **까프레제 버거** Capresse Burger & French Fries 24,0
 소고기 패티와 토마토, 케일, 모짜렐라, 바질 치즈 & 발사믹 BBQ 소스로 만든 버거와 프렌치 프라이
 Beef Patty, Tomato, Kale, Mozzarella, Basil Cheese & Balsamic BBQ Sauce, French Fries
-  **아보카도 오픈샌드위치** Avocado Shrimp Open Sandwich 22,0
 통통한 새우와 아보카도, 브로콜리, 수제 과카몰리를 얹어 낸 오픈 샌드위치
 Avocado, Shrimp, Broccoli, Guacamole, Toasted Campagne
-  **잉글리쉬 코티지파이** English Cottage Pie 25,0
 다진 소고기에 으깬 감자를 올려 노릇하게 구워낸 영국식 미트 파이
 Mashed Potato, Beef, Cheese, Bread, Tomato Salsa
-  **에그 베네딕트** Eggs Benedict 23,0
 잉글리쉬 번 위에 해쉬 브라운과 수란, 햄, 홀랜다이즈 소스를 곁들인 브런치 메뉴
 English Muffin, Poached Egg, Hash Brown, Hollandaise Sauce, Ham, Wild Arugula
-  **샤슈카** Shakshuka 29,0
 초리조, 모짜렐라, 가지를 넣은 이스라엘식 스파이시 토마토 스투와 감뻬뉴
 Spicy Tomato Stew, Chorizo, Eggs, Mozzarella, Eggplant, Campagne



Baguette French Toast



Croque Monsieur



Eggs Benedict

English Breakfast



Avocado Shrimp Open Sandwich



PASTA



Rigatoni Arrabbiata

 **리가토니 아라비아파 Rigatoni Arrabbiata** 28,0
 초리조, 베이컨이 들어간 매콤 토마토 소스와 구운 컬리 플라워를 올린 리가토니
 Rigatoni, Cauliflower, Chorizo, Bacon, Spicy Tomato Sauce

 **레몬 씨푸드 리가토니 Lemon Seafood Rigatoni** 28,0
 브라운 버터 베이스에 킹프라운, 새우, 한치와 고소한 견과류 토핑을 곁들인 숯파스타
 Grilled King Prawn, Shrimp, Cuttlefish, Rigatoni, Butter Base Sauce, Grilled Lemon, Nuts



Lemon Seafood Rigatoni

봉골레 Vongole 24,0
 모시조개, 바지락을 풍성하게 넣어 영양부추, 페퍼론치노로 맛을 낸 오일 파스타
 Clam, Shallot, Chives, Peperoncino, Linguine

까르보나라 Carbonara 23,0
 양송이 버섯, 계란 노른자, 루꼴라, 아스파라거스를 넣은 크림 링귀니 까르보나라
 Cream Sauce, Button Mushroom, Egg Yolk, Wild Arugula, Asparagus, Linguine



Vongole


트리플 머쉬룸 페투치니 Triple Mushroom Fettuccine 26,0
 트러플 오일과 새송이, 표고버섯, 계란 노른자가 들어간 진한 풍미의 크림 페투치니
 Mushroom Cream, Egg Yolk, Assorted Wild Mushroom, Truffle Oil, Fettuccine


로제 모짜렐라 페투치니 Rose Mozzarella Fettuccine 26,0
 토마토, 시금치, 모짜렐라로 만든 부드러운 로제크림 페투치니
 Grana Padano, Mozzarella, Spinach, Tomato, Heavy Cream, Fettuccine



King Prawn Tomato Linguine

킹프라운 토마토 링귀니 King Prawn Tomato Linguine 27,0
 통째로 구운 대하와 바질, 펜넬을 넣은 토마토 소스 링귀니
 Grilled King Prawn, Tomato Sauce, Basil, Fennel, Garlic, Linguine

 **크랩 로제 링귀니 피콜레 Crab Rose Linguine Piccole** 30,0
 제철 꽃게와 직접 만든 비스크 소스 베이스의 로제 크림 링귀니 피콜레
 Crab, Cherry Tomato, Grana Padano, Bisque Rose Sauce, Linguine Piccole

 **구운 오징어 링귀니 Grilled Squid Linguine** 28,0
 그릴링 한 오징어와 담백한 오일 소스의 링귀니
 Grilled Squid, Tomato, Garlic, Oil Sauce, Linguine



Crab Rose Linguine Piccole



Grilled Squid Linguine



R I C E

✿ **트러플 블랙 리조또** Truffle Black Risotto with Scallop 29,0
 먹물 소스에 구운 관자가 함께 제공되는 블랙 트러플 리조또
 Black Truffle, Squid Ink, Scallop, Grana Padano, Cauliflower, Bacon, Rice



Truffle Black Risotto with Scallop

✿ **스테이크 리조또** Steak Risotto (70g / 호주산) 29,0
 귀리와 쌀이 들어간 크림소스 리조또에 풍미 가득한 스테이크, 아스파라거스 토핑을 곁들인 요리
 Steak, Asparagus, Cream Sauce, Oat, Rice



Steak Risotto

G R I L L

✿ **팜 프래시 스테이크 샐러드 (200g / 국내산)** Farm Fresh Steak Salad 47,0
 한우 채끝 등심 스테이크와 제철 채소 샐러드, 브로콜리, 감자, 토마토 살사소스가 어우러진 스테이크 샐러드
 Han-u Striploin Steak, Fresh Greens, Broccoli, Baby Carrot, Baby Potato, Tomato Salsa Sauce

✿ **한우 채끝 등심(200g / 국내산)** Han-u Striploin Steak 58,0
 한우 채끝 등심 스테이크와 제철 야채가 제공되는 그릴 메뉴
 Han-u Striploin Steak, Baby Carrot, Sunchoke, Green Beans, Pickle



Farm Fresh Steak Salad



Han-u Striploin Steak



Fruit Soda

COFFEE

	HOT / ICED	
에스프레소 Espresso	5,0	
아메리카노 Americano	6,0	6,5
카페라떼 Café Latte	6,5	7,0
카페 카라멜 Café Caramel	7,0	7,5
카페모카 Café Mocha	7,0	7,5
카페 바닐라 라떼 Café Vanilla Latte	7,0	7,5

REFRESHMENT

FRESH JUICE

오렌지 스퀴즈 Orange Squeeze	8,0
자몽 스퀴즈 Grapefruit Squeeze	8,0
레드 디톡스 주스 Red Detox Juice (Beet, Cherry Tomato, Apple)	8,5
오렌지 디톡스 주스 Orange Detox Juice (Carrot, Orange, Apple)	8,5

FRUIT SODA

레몬 라임 / 망고 자몽 / 로즈 레몬 Lemon Lime / Mango Grapefruit / Rose Lemon	9,0
---	-----

SODA

콜라 Coke / 스프라이트 Sprite	4,0
다이어트콜 Diet Coke	

WATER

페리에 (레몬 / 플레인) Perrier (Lemon / Plain)	5,0
아쿠아 파나 Acqua Panna	4,0



NON COFFEE

	HOT / ICED	
밀크티 Milk Tea	8,0	8,5
리얼초콜릿 Real Chocolate	8,0	8,5

TEA

	HOT / ICED	
유기농 녹차 Wild Organic Green Tea	7,0	7,0
페퍼민트티 Peppermint Tea	7,0	7,0
카모마일 Camomile Tea	7,0	7,0
블러드 오렌지 히비스쿠스 Blood Orange Hibiscus	7,0	7,0
블랙 티 (잉글리쉬 블랙퍼스트) Black Tea (English Breakfast)	7,0	7,0
자몽티 Grapefruit Tea (ONLY HOT)	8,0	

BOTTLE BEER

파울라너 헤페 Paulaner Hefe	9,0
페로니 나스트라즈로 Peroni Nastro Azzurro	9,0
구스 아일랜드 IPA Goose Island IPA	10,0

DRAFT BEER

하이네켄 Heineken	9,0
---------------	-----

