



전채 요리

MARINATED OLIVES & SWEET PEPPERS

올리브 & 단고추 절임.....570

로즈마리 + 마늘 + 올리브 오일

EGGPLANT CAVIAR

가지캐비어.....560

토종 바질 + 파슬리 + 포카치아

CUCUMBER TZATZIKI

오이 차지키.....540

홈메이드 라브네 + 회향 + 올리브 오일

HOMEMADE BREAD & DIP SPICE BAKED CAULIFLOWER
OR ROASTED BEET HUMMUS

홈메이드 브레드 & 딥
스파이스 구운 콜리플라워

혹은
구운 비트후무스.....580

모듬 가든 채소 + 홈메이드 피타 브레드

닭고기 추가..... +180

소고기 추가..... +270

BRAISED PORK RIB EMPANADAS

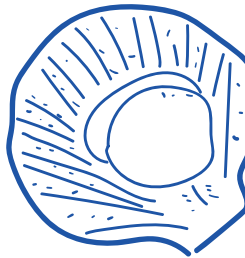
돼지 갈비 엠파나다.....670

고수 마요네즈

CHILLI SALT SCHOOL PRAWNS

스쿨 새우 튀김.....700

라임 + 고수 + 부추





전채 요리

OYSTER MUSHROOM

느타리 버섯 샐러드.....650

버터헤드 상추 + 절인 오리알 + 트러플 오리알 드레싱

CAULIFLOWER SHAWARMA BOWL

컬리플라워 샤왈마 샐러드 볼.....800

현미 + 병아리콩 + 토마토 + 오이 + 적양파 + 두유 요거트

QUINOA & WATERCRESS

퀴노아 & 물냉이 샐러드.....700

피칸 + 건포도 + 무우 + 감귤류 웨지

닭고기 추가.....+360



BURRATA & GRILLED ASPARAGUS

부라타 & 구운 아스파라거스.....700

연어 캐비아 + 레몬 + 올리브 오일

DIY CAESAR SALAD

시저 샐러드

아삭한 어린 배추

파마산 치즈

절인 베이컨 혹은 아보카도

타임 향 마늘 크루통

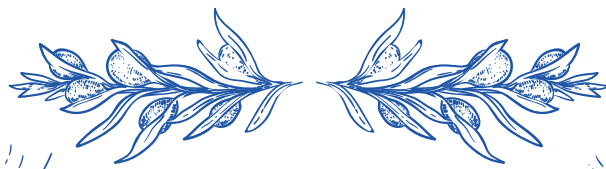
오리 알 시저 드레싱과 숙성된 셰리 비네거

절인 오티즈 앤초비

890

닭고기 추가 +360

구운 새우 추가 +270



피자



MARGHERITA

마가리타 피자.....820

산 마르자노 토마토 + 버팔로 모짜렐라 + 바질

FELINO SALAMI

펠리노 살라미.....860

산 마르자노 토마토 + 모짜렐라 + 절인 매운 고추 + 올리브 + 바질

PARMA HAM & GOATS CHEESE

파르마 햄 & 염소 치즈....950

산 마르자노 토마토 + 모짜렐라 + 발사믹 오니언 + 로즈마리 + 트러플 꿀

OYSTER MUSHROOM

느타리 버섯 피자.....830

산 마르자노 토마토 + 폰티나 양젓치즈 + 구운 버섯 + 오리 알 + 트러플 오일

ASPARAGUS & TRUFFLE

아스파라거스 & 트러플 피자.....950

블랙 트러플 타프나드 + 아스파라거스 + 절인 달걀

CAPRICCIOSA

카프리초사 피자.....950

산 마르자노 토마토 + 모짜렐라 + 햄 + 앤초비 + 올리브 + 아티초크

MARINATED PRAWN

새우 피자.....860

산 마르자노 토마토 + 모짜렐라 + 새우 + 모닝 글로리 + 고추

SMOKED SALMON

훈제 연어 피자.....950

홈메이드 훈제 연어 + 와사비 크림 + 아보카도 + 달 사워크림

BURRATA

부라타.....860

캐슈넛 페스토 + EV올리브오일 + 로켓 + 바질

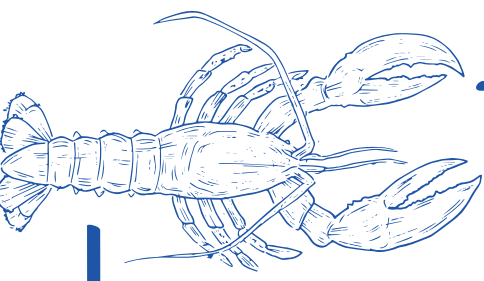
ONE-METER PIZZA 1미터 피자

마가리타 + 느타리 버섯 + 카프리초사 + 새우
+ 아스파라거스 & 트러플



1800





메인 요리

FOIL BAKED BARRAMUNDI

호일에 감싸 구운 바라문디.....890

회향 + 토마토 + 케이퍼 + 올리브 + 화이트 와인

SIMPLY GRILLED SQUID

살짝 구운 오징어.....900

몬 + 파슬리 + 올리브 오일

FISH & CHIPS

피쉬 & 칩스.....910

바삭한 농어 튀김 + 타르타르 소스 + 레몬 + 감자튀김

GIANT FRESH WATER PRAWNS

자이언트 민물 새우 구이.....1260

마늘 버터 + 레몬

SURF CLAM SPAGHETTI

함박 조개 스파게티.....890

마늘 + 화이트 와인 + 파슬리 + 고추

GRILLED BAMBOO LOBSTER

바닷가재 구이.....MARKET PRICE

마늘 버터 + 레몬

SEAFOOD GRAZING PLATTER FOR TWO

해산물 플레터 (2인용).....3480

현지에서 잡아 올린 해산물, 오늘의 해산물은 무엇인지 직원에게 문의해 주세요
레드 와인 비네거 소스 또는 갈릭 버터 소스 + 레몬



WHOLE ROASTED FISH

통 생선 구이

생선류

현지에서 잡아 올린 생선, 오늘의 생선은 무엇인지 직원에게 문의해 주세요

600 GRAMS / 910

마리니에르 소스

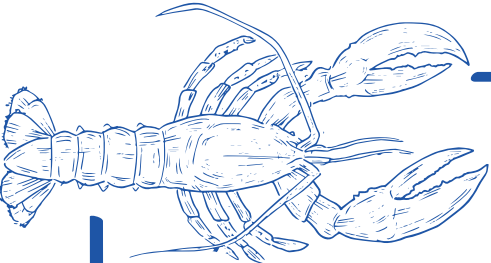
화이트 와인 + 마늘 +
파슬리

프로방스식 소스

토마토 + 케이퍼 + 올리브
+ 바질

태국식 소스

고추 + 갈랑가 +
카피르 라임



메인 요리

BLACK ANGUS FILLET STEAK

블랙 앵거스 스테이크.....1850

서서히 구운 호박 + 치미추리 + 절인 양파 샐러드

HERB CRUMBED PORK CUTLET

허브 돼지고기 커틀릿.....910

앤초비 버터 + 회향 + 라디치오 + 파마산 + 레몬

DOUBLE BEEF BURGER

더블 소고기 버거.....950

브리오슈 번 + 양상추 + 토마토 + 체다 치즈 + 피클 +
파프리카 감자 튀김

MARINATED LAMB KEBAB

양고기 케밥.....1060

토마토 + 오이 + 양파 + 마늘 요거트 + 피타 브레드

HARISSA CHICKEN SKEWERS

하리사 닭꼬치 구이.....910

컬리플라워 그릭 샐러드 + 라브네 + 레몬 + 구운 빵

SHER WAGYU SKIRT STEAK SANDWICH

셰어 와규 스테이크 샌드위치.....1190

카라멜라이즈 양파 + 미소 마요네즈 + 양상추 + 토마토 +
파프리카 감자 튀김

HARISSA HALLOUMI SKEWERS

하리사 할루미 꼬치 구이.....910

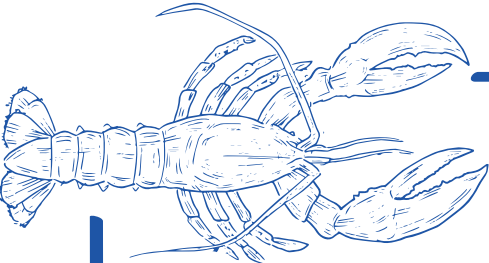
컬리플라워 그릭 샐러드 + 라브네 + 레몬 + 구운 빵

VEGAN BURGER

비건 버거.....950

브리오슈 번 + 양상추 + 토마토 + 피클 + 파프리카 감자 튀김





곁들임 요리

BLUE CHEESE WEDGE SALAD

블루 치즈 웨지 샐러드300

토마토 + 무우 + 베이컨 + 로즈마리 향 크루통

SPINACH & MUSHROOM

시금치 & 버섯.....240

화이트 트러플 오일

SIMPLY GRILLED ASPARAGUS

아스파라거스 구이.....360

올리브 오일 + 레몬

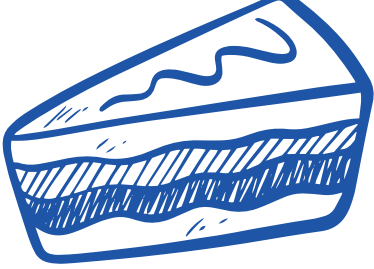
SMOKED PAPRIKA FRIES

파프리카 감자 튀김..... 240

TRUFFLE PARMESAN FRIES

트러플 파마산 감자 튀김.....300





후식

PISTACHIO OLIVE OIL CAKE

피스타치오 올리브 오일 케이크.....430

라벤더 꿀 + 블러드 오렌지 아이스크림

VALRHONA CHOCOLATE PAVLOVA

발로나 초콜릿 파블로바.....460

패션 후르츠 + 에스푸마 앵글라이즈 + 패션 후르츠 소르베 + 레몬밤

MANGO & WHITE CHOCOLATE KULFI

망고 & 화이트 초콜릿 쿨피.....390

LEMON RICOTTA CHEESE CAKE

레몬 리코타 치즈 케이크.....430

라즈베리 소르베



SELECTION OF ICE CREAMS

아이스크림 셀렉션

초콜릿 / 바닐라 / 패션 후르츠 / 코코넛 /
라즈베리 / 레몬 / 구아바 / 블러드 오렌지

110 / 볼