

Appetizer

- Seasonal Seafood Carpaccio** 30.
시즌 해산물 카르파초
(광어, 참돔, 고등어, 방어 : 국내산)
raw fish, prawn, lemon dressing, caper, herb
- Caesar Salad with sauted Red-prawn** 33.
구운 홍새우를 곁들인 시저샐러드
* 한우 채끝 등심 1++ 변경 +1.5
romaine lettuce, caesar dressing, red-prawn
- Lobster Pissaladière** 34.
랍스터 피살라디에르
(꽃게 : 바레인산, 중국산)
lobster, onion, puff pastry, anchovy oil, olive
- Grilled Octopus** 35.
구운 문어, 메쉬포테이토, 초리조소스
(문어 : 국내산 / 초리조 : 스페인산)
octopus, potato, chorizo

Soup

- Daily Soup** 16.
오늘의 스프

Pasta & Risotto

- Puttanesca Spaghettini** 38.
푸타네스카 스파게티니
scallop, shrimp, squid, anchovy oil, artichoke, olive
- Tomato Seafood Spaghettini** 38.
토마토 해산물 스파게티니
tomato sauce, scallop, shrimp, squid, mussel
- Hanwoo Barley Mushroom Risotto** 45.
한우 버섯 크림 리조또 (소고기 : 국내산 한우)
beef, barley, mushroom
- Lobster Bisque Spaghettini** 42.
랍스터 비스큐 스파게티니
(꽃게 : 바레인산, 중국산)

Pizza & Fries

- Five Cheese Pizza** * Lunch only 45.
파이브 치즈 피자
mozzarella, blue, colby jack, emmental, smoke
- Lobster Pizza** 65.
랍스터 피자 (꽃게 : 바레인산, 중국산)
lobster, bisque
- Real Truffle Fries** 25.
생 트러플 프라이
regular cut fries, fresh truffle

The Kew Tasting Course - Half -

- Amuse bouche**
아뮤즈 부쉬
- Seasonal Seafood Carpaccio**
시즌 해산물 카르파초
(광어, 참돔, 고등어, 방어 : 국내산)
*Add Caviar +15.
- Daily Soup**
오늘의 스프
- Grilled Octopus**
구운 문어와 초리조 소스
(초리조 : 스페인)
- Wet aged Hanwoo Striploin**
숙성 한우 채끝등심1++ 80g (소고기 : 국내산한우)
*Add Truffle + 20.
*Add Lamb rack 1pcs + 20.
- Chocolate Fondant & Tea**
쇼콜라 풍당 & 티

130.

The Kew Tasting Course - Full -

- Amuse bouche**
아뮤즈 부쉬
- Seasonal Seafood Carpaccio**
시즌 해산물 카르파초 (광어, 참돔, 고등어, 방어 : 국내산)
*Add Caviar +15.
- Daily Soup**
오늘의 스프
- Grilled Octopus**
구운 문어와 초리조 소스 (초리조 : 스페인)
- Lobster Pissaladière**
랍스터 피살라디에르
- Branzino**
팬프라이한 브란지노 (지중해농어)
- Wet aged Hanwoo Striploin & Fresh Truffle**
숙성 한우 채끝등심1++ 80g & 트러플 (소고기 : 국내산한우)
*Add Truffle + 20.
*Add Lamb rack 1pcs + 20.
- Chocolate Fondant & Tea**
쇼콜라 풍당 & 티

170.

Wine Pairing 2 Glasses + 39. | 3 Glasses + 55.

Steak & Main

- Wet aged Hanwoo Striploin Steak & Truffle Cream Sauce** 95.
숙성 한우 채끝 스테이크(1++) 160g & 트러플 크림 소스 (소고기 : 국내산 한우)
* Add Truffle +20. | Lamb rack 1pcs + 20.
- Herb French Lamb Rack (3Pcs) & Grilled Vegetables** 70.
허브 양갈비, 구운 야채 (양고기 : 호주산)
- Sauted Branzino, Beurre Blanc Sauce** 45.
팬 프라이한 브란지노 (지중해농어)

Dessert

- Chocolate Fondant** 1.4
쇼콜라 풍당 케이크
- Gelato** 1.4
젤라또 (서리태, 쌀 : 국내산)
black bean, risso, bianco latte
서리태, 리조(쌀), 비앙코 라떼

Coffee

- Espresso** 11.
- Americano** 11.
- Cafe Latte** 12.
- Cappuccino** 12.

Signature Tea

- by 'KEW & LEAVES'
- 노들 얼그레이** Nodeul Earlgrey 11.
black tea, bergamot, cornflower
- 레모니 우롱** Lemony Oolong 11.
oolong tea, peppermint, lemon myrtle
- 시트러스 러브** Citrus Love 11.
rooibos, lemon myrtle, chamomile, peppermint
- 블랙 유주** Black Yuzu 11.
rooibos, yuzu, black tea, rose flower
- 베러 댄 초코** Better Than Choco 11.
puer tea, cacao nibs, rose hip

Soft Drinks

- Coke | Zero Coke** 8.
- Sprite** 8.
- Orange Juice** 10.
- San Pellegrino (500ml)** 10.

Bottled Beer

- by Art Monster
- 청담동 머느리** | Vienna Lager 13.
비엔나 라거 ABV : 5.4%, IBUS : 23
- 수다 스폰서** | American Pale Ale 13.
아메리칸 페일에일 ABV : 5.9%, IBUS : 47
- 운짱** | Pilsner Lager 13.
필스너 라거 ABV : 5.5%, IBUS : 28
- 사랑 범벅** | Peanut Butter Porter Ale 13.
피넛버터 포터 에일 ABV : 5.9%, IBUS : 24.6

Selected Wine by the Glass

- Sparkling Wine** 스파클링 와인 22.
- Champagne** 샴페인 28.
- White Wine** 화이트 와인 22.
- Red Wine** 레드 와인 22.