Appetizer & Soup

Ricotta Summer Salad 28.
리코타치즈와 여름 샐러드
ricotta cheese, wild berry, blueberry, ice plant

Caesar Salad with sauted Red-prawn 33.
구운 홍새우를 곁들인 시저샐러드
* 한우 채끝 등심 1++ 변경 +1.5
romaine lettuce, red prawn

Lobster Pissaladière 34.
랍스터 피살라디에르
lobster, puff pastry, onion, anchovy oil, olive

Deep Fried Crab with Mango Salsa & Romaine 28.
크랩, 망고살사 & 로메인
soft crab, romaine, mango, shallot

Grilled Octopus with Chorizo Sauce 35.
그릴에 구운 문어와 초리조 소스
(초리조 : 스페인산)

Daily Soup 16.
오늘의 스프 (소고기 : 국내산한우)

Pasta & Risotto

Chef's Recommended Pasta 38.
쉐프 추천 파스타

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:국내산한우/쌀:국내산)
1++beef, barley, rice, mushroom

Hanwoo Goulash Cheese Oven Pasta 45.
한우 굴라쉬 치즈 오븐 파스타 (소고기 : 국내산 한우)
1++beef, taomato sauce, mozarella

Pizza & Fries

Five Cheese Pizza 45.
파이브 치즈 피자
mozzarella, blue, colby jack, emmental, smoke

Bisque Sauce Seafood Pizza 65.
비스크 소스 해산물 피자
scallop, shirimp, squid, bisque sauce

Cheese French Fries 20.
치즈 범벅 프렌치 프라이
regular cut fries, grana padano cheese

직접 재배한 식재료로 만나는 팜투데이블

충남 예산에 위치한 6만여 평 규모의 직영농장에서 파종부터 수확까지 친환경 유기농법으로
꼼꼼하게 관리해 키워온 식재료를 활용해 자연에 가까운 신선한 맛을 선사합니다.

The Kew Tasting Course

- Half -

Amuse Bouche
아뮤즈 부쉬

Ricotta Summer Salad
리코타 치즈와 여름 샐러드

Daily Soup
오늘의 스프

Grilled Octopus with Chorizo Sauce
그릴에 구운 문어와 초리조 소스
(초리조 : 스페인)

Wet Aged Hanwoo Striploin 80g
최상급 숙성 한우 1++ 채끝 등심 스테이크
(소고기 : 국내산한우)
*Add Lamb rack 1pcs + 20.

Warm Chocolate Fondant with Ice Cream & Tea
따뜻한 쇼콜라 퐁당과 아이스크림 & 티

130.

- Full -

Amuse Bouche
아뮤즈 부쉬

Ricotta Summer Salad
리코타 치즈와 여름 샐러드

Daily Soup
오늘의 스프

Grilled Octopus with Chorizo Sauce
그릴에 구운 문어와 초리조 소스 (초리조 : 스페인)

Lobster Pissaladière
랍스터 피살라디에르

Seasonal Fish Steak
제철 생선 구이

Wet Aged Hanwoo Striploin 80g
최상급 숙성 한우 1++ 채끝 등심 스테이크 (소고기 : 국내산한우)
*Add Lamb rack 1pcs + 20.

Warm Chocolate Fondant with Ice Cream & Tea
따뜻한 쇼콜라 퐁당과 아이스크림 & 티

170.

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

Steak & Main

Wet Aged Hanwoo Striploin Steak 160g 95.
최상급 숙성 한우 1++ 채끝 등심 스테이크 160g (소고기 : 국내산 한우)
* Add Lamb rack 1pcs + 20.

French Lamb Rack(3pcs) with Herb Butter & Grilled Vegetables 70.
허브 버터를 곁들인 양갈비와 구운 야채 (양고기 : 호주산)

Seasonal Fish Steak 48.
제철 생선 구이

Dessert

Warm Chocolate Fondant & Ice Cream 1.4
따뜻한 쇼콜라 퐁당과 아이스크림

Gelato 1.4
젤라또[망고, 리조(쌀), 비앙코라떼]
mango, risso(rice), bianco latte

Coffee

Espresso 에스프레소 11.
Americano 아메리카노 11.
Cafe Latte 카페라떼 12.
Cappuccino 카푸치노 12.

Signature Tea
by 'KEW & LEAVES'

Nodeul Earlgrey 노들 얼그레이 11.
black tea, bergamot, cornflower

Lemony Oolong 레모니 우롱 11.
oolong tea, peppermint, lemon myrtle

Citrus Love 시트러스 러브 11.
rooibos, lemon myrtle, chamomile, peppermint

Black Yuzu 블랙 유주 11.
rooibos, yuzu, black tea, rose flower

Better Than Choco 베러 댄 초코 11.
puer tea, cacao nibs, rose hip

Soft Drinks

Coke | Zero Coke 콜라 | 제로콜라 8.
Sprite 스프라이트 8.
Orange Juice 오렌지주스 10.
San Pellegrino 산 펠레그리노 (500ml) 10.

Bottled Beer
by Art Monster

Vienna Lager 청담동 며느리 13.
비엔나 라거 ABV : 5.4%, IBUS : 23

American Pale Ale 수다 스폰서 13.
아메리칸 페일에일 ABV : 5.9%, IBUS : 47

Peanut Butter Porter Ale 사랑 범벅 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.

All rates include 10% VAT. 모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs. 특정음식에 알러지나 특이 반응이 있는 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.