Starter

Caesar Salad, Parmesan Chicken Cutlet 32.
시저샐러드, 치킨 커틀렛
seasonal green, chicken breast, lemon, herbs

Burrata, Tomatoes, Sourdough Toast 32.
부라타, 토마토, 사워도우
basil pesto, white balsamic glaze, evoo

A Day of The Soup 16.
오늘의 스프

Grilled Octopus, Potato, Bell Pepper 38.
구운문어, 메쉬 포테이토, 파프리카
olives, green chili, fried shallot, herbs

Pasta & Rice

Clam, Evoo Sauce, Spaghettini 38.
모시조개, 올리브 오일, 스파게티니
garlic, peperoncino, clam, herbs

Red Prawns, Spicy Tomato, Risotto 40.
홍새우, 매콤한 토마토소스, 리조또
red prawns, spicy tomato sauce, rice, cheese

Market Fish, Tomato sauce, Spaghettini 38.
해산물, 토마토소스, 스파게티니
scallop, shrimp, cuttle fish, tomato sauce, basil, evoo

Truffle, Cream, Mushrooms, Tagliatelle 42.
트러플, 크림, 버섯, 딸리아뗄레
italian fresh summer truffle, parmesan cheese

Pizza & Fries

Burrata Jambon Pizza 45.
부라타 잠봉 피자
burrata cheese, french jambong ham, basil

Spicy Prawn Pizza 45.
매콤한 새우 피자
jumbo prawn, grilled seasonal vegetables, tomato sauce

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

Dessert

Pavlova, Fruit, Gelato 20.
파블로바, 과일, 젤라토
french meringue, vanilla fruit, fruits sauce

Classic Tiramisu 16.
클래식 티라미수

Gelato 젤라토 Single **10.** | Double **15.**
mango 망고 | bianco latte 비앙코 | green tea 녹차 |
blueberry yogert 블루베리 요거트 | chestnut 밤

직접 재배한 식재료로 만나는 팜투테이블

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 -

Halibut Fromage Blanc
광어 프로마쥬 블랑

A day of The Soup
오늘의 스프

Aubergine Ricotta Tomato
가지 리코타 토마토

Red Prawn Bisque Rigatoni
홍새우 비스큐 리가토니

Seasonal Fruit Granita
계절과일 그라니타

Hanwoo Tenderloin 80g
숙성 한우 안심 (소고기 : 국내산한우)
*Add Lamb rack 1pcs + 20.

Pavlova Fruit Gelato
파블로바 과일 젤라토

Coffee or Tea
커피 또는 차

140.

- Full -

Halibut Fromage Blanc
광어 프로마쥬 블랑

A day of The Soup
오늘의 스프

Asparagus Orange Hollandaise
아스파라거스 오렌지 홀랜다이즈

Italian Truffle Arancini
트러플 아란치니

Octopus Cuttlefish Peperonata
문어 한치 페페로나타

Seasonal Fruit Granita
계절과일 그라니타

Hanwoo Tenderloin 80g
숙성 한우 안심 (소고기 : 국내산한우)
*Add Lamb rack 1pcs + 20.

Pavlova Fruit Gelato
파블로바 과일 젤라토

Coffee or Tea
커피 또는 차

180.

Wine Pairing 2 Glasses + 42. | 3 Glasses + 60.

Meat & Fish

Hanwoo Tenderloin 160g 95.
숙성 한우 안심 160g (소고기 : 국내산 한우)
mashed potato, orange glazed shallot, mustard
* Add Lamb rack 1pcs + 20.

French Rack of Lamb (220g), Cranberry Sauce 80.
프렌치 렉 양갈비 (양고기 : 호주산)

Seasonal Market Fish, Veggies, Bisque 60.
제철 해산물, 채소, 비스큐 소스

Selected Wine by the Glass

Champagne 샴페인 32.
Sparkling Wine 스파클링 와인 22.
White Wine 화이트 와인 22.
Red Wine 레드 와인 22.

Bottle of Non Alcohol Wine

White Wine Bon Bon Zero, Riesling 65.
Sparkling Wine Thoms & Scott, Chardonnay 75.

Bottled Beer

Eetrella Damm 에스트렐라 담 14.
페일 라거 ABV: 4.6%, IBU: 26

Frea Ale 프레아 에일 by Vanehiem 14.
에일 ABV: 4.5%, IBU: 12

NO.1 넘버 원 by Vanehiem 16.
에일 ABV: 5.2%, IBU: 30

(Non Alcohol)Heineken 0.0% 하이네켄 10.
Jeju Nouveau 제주누보 0.5% 10.

Soft Drinks

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

Organic Sparkling Ade

Galvanina Lemon Ade 12.
갈바니나 레몬 에이드 (355ml)

Galvanina Grape Fruit Ade 12.
갈바니나 자몽 에이드 (355ml)

Signature Tea
by 'KEW & LEAVES'

Nodeul Earlgrey 노들 얼그레이 11.
Lemony Oolong 레모니 우롱 11.
Citrus Love 시트러스 러브 11.
Black Yuzu 블랙 유주 11.
Better Than Choco 베러 댄 초코 11.

Coffee

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

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.