

Appetizer & Soup

Ricotta Seasonal Salad 28.
리코타치즈와 계절 샐러드
ricotta cheese, blue berry, seasonal fruit

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

Italian Baccala with Chiabatta 28.
이탈리안 바칼라와 치아바타
cod, mash potato, herb butter

Mixed Mushroom Salad 28.
모듬 버섯 샐러드
mixed mushroom, poached egg, parmasan cheese

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

Daily Soup 16.
오늘의 스프

Pasta & Risotto

Chef's Recommended Pasta 38.
셰프 추천 파스타

Pesce Spaghettini 38.
빠쎬 스파게티니
scallop, shrimp, mussel, toamto

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, mozzarella

Pizza & Fries

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

Bisque Sauce Seafood Pizza 65.
비스크 소스와 다양한 해산물이 조화로운 피자
scallop, shirimp, squid, bisque sauce

Cheese French Fries 20.
그라나파다노 치즈를 가득 덮은 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

Sweet Shrimp Ceviche with Fennel

펜넬을 곁들인 단새우 세비체

Daily Soup

오늘의 스프

Aglie e Olio with Grilled seafood

제철 해산물 구이를 곁들인 알리오 올리오

Wet Aged Hanwoo Striploin 80g

최상급 숙성 한우 1++ 채끝 등심 스테이크

(소고기 : 국내산한우)

*Add Lamb rack 1pcs + 20.

Clafoutis & Ice Cream

클라푸티스와 아이스크림

130.

- Full -

Amuse Bouche

아뮤즈 부쉬

Fig salad with Jamón & Rucola

무화과와 하몽, 루콜라 샐러드

Daily Soup

오늘의 스프

Pan fried Scallop & Red Prawn with Beurre blanc

구운 가리비 관자와 홍새우, 뷔르블랑 소스 (가리비: 중국산, 미국산)

Lobster Pissaladière

랍스터 피살라디에르

Pan fried Branzino with Grilled Vegatable, Vierge sauce

구운 지중해식 농어(브란지노), 비에르쥬 소스

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 풍당과 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 14.
따뜻하게 제공되는 초콜릿 풍당

Gelato 14.
젤라또[망고, 리조(쌀), 비앙코라떼]
mango, risso(rice), bianco latte

Clafoutis & Ice Cream 14.
클라푸티스와 아이스크림

Selected Wine by the Glass

Sparkling Wine 스파클링 와인 22.

Champagne 샴페인 28.

White Wine 화이트 와인 22.

Red Wine 레드 와인 22.

Bottled Beer

by Art Monster

Vienna Lager 청담동 머느리 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

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.
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

Coffee

Espresso 에스프레소 11.

Americano 아메리카노 11.

Cafe Latte 카페라떼 12.

Cappuccino 카푸치노 12.