

Stater

Caesar Salad, Parmesan Chicken Cutlet	32.
시저샐러드, 치킨 컷렛	
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, 딸리아델레	
italian fresh summer truffle, parmesan cheese	

Pizza & Fries

Margherita	45.
마르게리타 피자	
fresh mozzarella, tomato sauce, basil	

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

Classic Tiramisu	클래식 티라미수	16.
------------------	----------	-----

Gelato 젤라토	Single 10. Double 15.
mango 망고 riso 리조(쌀) bianco latte 비앙코	

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 -

Halibut Tuna Fromage Blanc	
광어 참치 프로마쥬 블랑	
Apple Potato Soup	
사과 두백감자 스프	
Aubergine Ricotta Tomato	
가지 리코타 토마토	
Red Prawn Bisque Rigatoni	
홍새우 비스큐 리가토니	
Watermelon Granita	
수박 그라니타	
Hanwoo** Striploin 80g	
최상급 숙성 한우 1** 채끝 (소고기 : 국내산한우)	
*Add Lamb rack 1pcs + 20.	
Pavlova Fruit Gelato	
파블로바 과일 젤라토	
Coffee or Tea	
커피 또는 차	
140.	

- Full -

Halibut Tuna Fromage Blanc	
광어 참치 프로마쥬 블랑	
Apple Potato Soup	
사과 두백감자 스프	
Asparagus Orange Hollandaise	
아스파라거스 오렌지 홀랜다이즈	
Summer Truffle Arancini	
트러플 아란치니	
Octopus Cuttlefish Peperonata	
문어 한치 페페로나타	
Watermelon Granita	
수박 그라니타	
Hanwoo** Striploin 80g or Frenched Rack of Lamb	
최상급 숙성 한우 1** 채끝 or 프렌치 랙 양갈비	
Pavlova Fruit Gelato	
파블로바 과일 젤라토	
Coffee or Tea	
커피 또는 차	
180.	

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

Meat & Fish

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

French Rack of Lamb (220g), Cranberry Sauce	80.
프렌치 랙 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.

Bottled Beer

Eetrella Damm 에스트렐라 담	14.
필스너 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	

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.