

Starter

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, Spaghetтини	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, Spaghetтини	38.
해산물, 토마토소스, 스파게티니	
scallop, shrimp, cuttle fish, tomato sauce, basil, evoo	

Truffle, Cream, Mushrooms, Tagliatelle	42.
트러플, 크림, 버섯, 딸리아텔레	
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, raspberry sauce	

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

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

직접 재배한 식재료로 만나는 팜투데이블

충남 예산에 위치한 6만여 평 규모의 직영농장에서 파종부터 수확까지 친환경 유기농법으로
꼼꼼하게 관리해 키운 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 Sirloin 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 Sirloin 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 Sirloin 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 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.
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		

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.