

## 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

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

**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.