

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 Spaghettnini 38.
빠쎬 스파게티니
scallop, shrimp, mussel, toamto

Tomato Seafood Spaghettnini 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 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 -

Amuse Bouche
아뮤즈 부쉬

Sweet Shrimp Ceviche with Fennel
펜넬을 곁들인 단새우 세비체

Daily Soup
오늘의 스프

Aglío 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

Wheat Cracker Topped with Herb, Ridged-eye Flounder
and Carrot Puree
도다리를 품은 전통 밀과자와 당근 퓨레

Daily Soup
오늘의 스프

Beef Lasagna
비프 라자냐

Panfried Branzini and Artichokes with Assorted Herb
허브향의 구운 지중해식 농어와 아티초크

Burrata Cheese and Citrus Salad
부라타 치즈와 시트러스 샐러드

Wet Aged Hanwoo Striploin 80g or Lamb Rack 2pcs
최상급 숙성 한우 1++ 채끝 등심 또는 양갈비

Tiramisu & Coffee or Tea
티라미수와 커피 또는 티

170.

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

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

Tiramisu 14.
티라미수

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

Clafoutis & Ice Cream 14.
클라푸티스와 아이스크림

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

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.