

LUNCH GRANO

Caprese Salad, Buffalo Mozzarella Cheese,
Tomato, Basil, Kalamata Olive

카프레제 (🍷)

CHOICE FROM OUR PASTA :

Spaghetti with Prawn Clams Ragout
in Bisque Tomato Sauce, Lime Zest

비스큐 토마토 소스의 대하 조개 라구 스파게티 (🍷) (🐠) (🦪) (🍋) (🍷)



Spaghetti with Tomato Sauce,
Basil, Parmesan Cheese

토마토 소스의 스파게티 (🍷) (🍷)



Homemade Tagliatelle with Beef Pork Ragout

화이트 라구 소스의 탈리아텔레

(쇠고기: 미국산, 돼지고기: 국내산) (🍷) (🍷) (🍷) (🍷) (🍷)



Seafood Porridge with Clams,
Octopus, Abalone, Lemon Zest

해산물 죽

(전복: 국내산, 문어: 중국산) (🍷) (🍷) (🍷) (🍷)



Calamarata Bacon, Mushrooms in
Cheese Cream Sauce

치즈 크림 소스의 칼라마라타

(돼지고기: 국내산) (🍷) (🍷)

Coffee or Tea

커피 또는 차

58.




* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 주문 시, 직원에게 알려주시기 바랍니다.
If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker.

* 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 10% V.A.T. is included.

LUNCH MARE




Korean Beef Tartar with Mixed Salad in Sesame Oil Dressing

참기름 드레싱의 매콤한 육회와 믹스 샐러드

(쇠고기: 미국산)   





Porridge with Abalone, Octopus, Clams, Lemon Zest

레몬 제스트를 곁들인 전복, 문어, 조개 죽

(전복: 국내산, 문어: 중국산)   





Roasted U.S. Beef Spare Rib Steak Marinated in Sesame Soy Sauce

참깨 간장소스에 재운 갈비살 스테이크

/ 140g (쇠고기: 미국산)    

OR

Stewed Sea Bass Fillet with Prawn, Clams, Baby Scallops, Olive, Potatoes

해산물을 곁들인 지중해식 농어     

Daily Dessert

데일리 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

88.

* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 주문 시, 직원에게 알려주시기 바랍니다.
If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker.


* 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 10% V.A.T. is included.

DINNER TERRA

Pairing Wine

Glass 18. Bottle 88.




U.S. Beef Carpaccio with Morel Mushrooms, Rocket Salad, Parmesan Cheese, Balsamic Dressing

비프 카르파치오
(쇠고기: 미국산) 



Vegetable Soup with Bread Croutons

채소 수프   

Calamarata with Prawn, Clam Ragout, Bisque Tomato Sauce, Lime Zest







비스큐 토마토 소스의 대하 조개 라구 칼라마라타     

Roasted U.S. Prime Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables

계절 채소를 곁들인 미국산 U.S. 프라임 쇠고기 안심 스테이크
/ 140g (쇠고기: 미국산)  

OR

Stewed Sea Bass Fillet with Prawn, Clams, Scallops, Olive, Potatoes

해산물을 곁들인 지중해식 농어      

Daily Dessert

데일리 디저트

128.

TUSCANY WINE SUGGESTIONS

1895 Rosso Toscana	77.
1895 Primitivo Di Manduria	88.

* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 주문 시, 직원에게 알려주시기 바랍니다.
If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker.

* 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 10% V.A.T. is included.


DINNER GRILL

Pairing Wine

Glass 18. Bottle 88.





Grilled Octopus with Potato in BBQ Sauce

바비큐 소스의 구운 문어와 감자
(문어: 중국산) 



Grilled U.S. Tomahawk Beef Steak, Seasonal Vegetables in Chimichurri, Wine Sauce

계절 채소와 치미추리 & 와인소스를 곁들인 U.S. 토마호크
/ 1.5kg (쇠고기: 미국산)  



Daily Dessert

데일리 디저트



Coffee or Tea

커피 또는 차

248. / For 2 Person

TUSCANY WINE SUGGESTIONS

1895 Rosso Toscana	77.
1895 Primitivo Di Manduria	88.

* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 주문 시, 직원에게 알려주시기 바랍니다.
If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker.

* 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 10% V.A.T. is included.