

BREAKFAST

SIGNATURE JUICE

Kiwi banana detox juice 18
키위 바나나 디톡스 주스

Fresh healthy ginseng juice 18
Oats, yogurt, honey, grated apple, raisins, almonds
신선한 인삼 주스

BALANCED START

Yogurt and granola parfait 18
Homemade granola, plain yogurt, berry compote, mint
요거트와 그라놀라 파르페

Traditional Bircher muesli 20
Oats, yogurt, honey, grated apple, raisins, almonds
버처 뮤슬리

Oatmeal porridge 18
Milk or water based, shaved almond, brown sugar, raisins
오트밀

Cereal bowl 15
Corn flakes, coco puff, organic maple corn flakes, granola (black bean, vegetable)
Served with your choice of hot or cold milk: regular milk, low fat milk, soy milk or rice milk
시리얼 볼

EGG COOKERY

Two eggs any style 28
Served with oven baked tomato and roasted potatoes
고객이 요청하는 스타일에 따라 제공되는 계란요리
오븐에 구운 토마토, 구운 감자와 함께 제공

Egg Benedict 28
Two poached eggs served on an English muffin with bacon, spinach
and hollandaise sauce
(베이컨: 미국산)
에그 베네딕트

Custom omelets 28
Whole eggs or egg whites gently folded and filled with your choice of fresh ingredients
Each omelet is accompanied by oven baked tomato and roasted potatoes
고객 취향의 토핑 재료로 만든 일반 오믈렛 또는 흰자 오믈렛
오븐에 구운 토마토, 구운 감자와 함께 제공

Meat & fish
Honey roasted ham, bacon, chicken sausage, chorizo, smoked salmon, shrimp
(햄: 이탈리아산, 베이컨: 미국산, 닭고기: 국내산, 초리조: 스페인산)
육류와 생선

Cheese & dairy
Cheddar, mozzarella, Swiss cheese, cream cheese
치즈

Herbs & vegetables
Cilantro, parsley, chives, onion, bell pepper, mushroom, spinach, tomato
야채

SIDE

Crispy or soft bacon 7
(베이컨: 미국산)
크리스피 또는 부드러운 베이컨

Chicken or pork sausage 7
(닭고기: 국내산, 돼지고기: 국내산)
치킨 또는 돼지고기 소시지

Grilled asparagus 10
그릴에 구운 아스파라거스

Grilled mushroom 7
그릴에 구운 버섯

SINGLE SERVING

Soufflé pancakes Berry compote, caramelized banana, maple syrup, vanilla sauce 수플레 팬케이크	20
Thick French toast Whipped cream, cinnamon sugar, berry compote 프렌치 토스트	20
Crispy Belgian waffle Berry compote, whipped cream, maple syrup 크리스피 벨기에 와플	24

LOCALLY INSPIRED

Hanwoo beef soup Hanwoo (1+) beef brisket, leek, bean sprout, turnip, ground red pepper (최고기: 국내산 육우, 고춧가루: 국내산) 한우 해장국	38
--	----

RISHI TEA SELECTION

Jasmine Pearl, green 자스민 녹차	15
Silver Needle, white 유기농 백호은침차	15
China Breakfast, black 차이나 브렉퍼스트 홍차	15
Earl Grey, black 얼그레이 홍차	15
Mate Lemongrass, herbal 마테 레몬그라스 허브차	15
Scarlett Organic, herbal 스칼렛 올가닉 히비스커스 허브차	15

ESPRESSO CLASSICS

Americano 아메리카노	14
Iced Americano 아이스 아메리카노	15.5
Cappuccino / Cafe Latte 카푸치노 / 카페라떼	16
Iced Cafe Latte / Iced Cappuccino 아이스 카페라떼 / 아이스 카푸치노	17.5

FRESH JUICE

Orange / Kiwi / Grapefruit / Carrot 오렌지/키위/자몽/ 당근	16
--	----

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Prices are in KRW x1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다. 날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다. 메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

LUNCH & DINNER

APPETIZER | SOUP

- Home cured gravlax 30
Caper, red onion, horseradish cream, lemon
홈메이드 그라브락스
- Garden salad 30
Mixed baby leaf, onion, cherry tomato, cucumber, radish, lemon dressing
가든 샐러드
- Truffled mushroom soup 17
Chicken bouillon, mushroom, onion, garlic crouton (닭고기: 국내산)
트리플향 버섯 스프

SANDWICH | BURGER | COMFORT FOOD

- Hanwoo(1+) beef burger 42
Hand cut premium Korean beef patty, tomato, lettuce, onion, bacon, cheddar,
French fries or crudités (쇠고기: 국내산, 베이컨: 미국산)
한우(1+) 버거
- Club sandwich 30
Chicken breast, egg, lettuce, bacon, tomato, cheddar, mayonnaise,
French fries or crudités (닭고기: 국내산, 베이컨: 미국산)
클럽 샌드위치
- Spaghetti and choice of sauce 34
Tomato, Bolognese, cream (쇠고기: 호주산)
스파게티 (토마토, 볼로네제, 크림소스 중 선택)
- Pad Thai 34
Rice noodles, shrimps, peanuts, bean sprouts, tofu, egg (두부-콩: 국내산)
팟타이

WESTERN GRILLS

- US Black Angus beef tenderloin (130g) 75
Roasted rosemary potatoes, grilled asparagus, grilled mushroom, roasted tomatoes
sauce: red wine sauce or green pepper sauce (쇠고기: 미국산)
안심 스테이크
- AUS Lamb chop (160g) 65
Roasted rosemary potatoes, grilled asparagus, grilled mushroom, roasted tomatoes
Sauce: red wine sauce or green pepper sauce (양고기: 호주산)
양고기 스테이크
- Pan seared seabass (130g) 43
Roasted lemon, garlic butter
농어 스테이크

LOCALLY INSPIRED

- Hanwoo beef soup 38
Hanwoo (1+) beef brisket, leek, bean sprout, turnip, ground red pepper
(쇠고기: 국내산 육우, 고춧가루: 국내산)
한우 해장국

DESSERT

- Caramel chocolate mousse 15
Apricot sauce
카라멜향 초콜릿 무스
- Seasonal fruits 15
계절 과일

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Prices are in KRW, X1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다. 날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다. 메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.