

TASTE
of
NATURE

CINÈ *de* CHEF




TASTE of NATURE

• ENTREE •

오색방울토마토 & 파마산치즈 아이스크림 Tomato & Parmesan Ice Cream 15.0
방울 토마토, 파마산 아이스크림, 보코치니, 리코치즈 칩, 바질오일

클래식 시저 샐러드 Classic Caesar Salad 18.0
로메인, 앤초비, 크루통, 베이컨, 파마산 치즈, 마요네즈

 **머쉬룸 샐러드 Mushroom Salad** 18.0
황금팽이, 새송이, 백만송이 버섯, 비트 메추리알, 수란, 양송이무스

존도리 크로켓 John Dory Croquette 20.0
존도리, 파인애플살사, 와사비마요, 샐롯피클, 토마토겔

 **관자 & 새우 허브샐러드 Scallop & Shrimp Herb Salad** 21.0
관자, 새우, 허브 샐러드, 아이올리 소스

• SOUP •


 **옥수수 스프 Corn Soup** 13.0
옥수수, 크림, 팝콘

해산물 스투 Seafood Stew 15.0
관자, 새우, 조개, 토마토

• DESSERT •

 **계절 과일 크로플 Season Fruit Croffle** 13.0
크로플, 과일, 바닐라 아이스크림

망고 레어 치즈케익 Mango Rare Cheese Cake 15.0
망고, 망고젤리 크림치즈, 로투스 크림블

 **바닐라 타르트 Vanilla Tarte** 15.0
마다가스카르산 바닐라, 화이트 초코





코코넛 무스 Coconut Mousse 15.0
코코넛밀크, 파인애플, 코코넛튀

CHOICE COURSE

2 COURSE MAIN and ENTRÉE or DESSERT (Lunch Only)	40.0
3 COURSE ENTRÉE and MAIN and DESSERT	50.0
4 COURSE ENTRÉE and SOUP and MAIN and DESSERT	60.0

코스 주문 시 홈메이드 브레드와 미국 3대 스페셜티 커피 인텔리젼시아가 제공됩니다.

• MAIN PASTA •

뽀모도로 파스타 Pomodoro Pasta	22.0
토마토소스, 레지아노 치즈, 바질, 보코치니 치즈	
알프레도 베이컨 파스타 Alfredo Bacon Pasta	22.0
베이컨, 크림, 레지아노 치즈, 큐얼드 에그	
 바질 페스토 파스타 Basil Pesto Pasta	22.0
바질, 잣, 파마산 치즈, 10년산 발사믹, 올리브오일	
 감베로니 파스타 Gamberoni Pasta	25.0
새우, 새우오일, 영양부추, 페퍼론치노	
초리조 파스타 Chorizo Aglio E olio Pasta	25.0
초리조, 마늘, 할라피노, 케일, 페퍼론치노	
 전복 현미 빠에야 Abalon Paella	28.0
전복, 현미, 쌀, 전복내장소스, 영양부추, 트러플 오일	
만조 크림 리조또 Manzo Cream Risotto	28.0
소고기 안심, 포르치니 버섯, 고르곤졸라	
 비건 머쉬룸 리조또 Unlimited Meat Mushroom Risotto Vegan Choice	28.0
콩고기, 3가지 버섯, 두유, 식물성 치즈, 트러플 오일	

• MAIN MEAT/FISH •

 계절 흰살 생선 Season White Fish	29.0
 마리네이드 양갈비 Marinade Lamb <i>Courses Choice (+10.0)</i>	38.0
마리네이드 소갈비 Marinade Beef Ribs <i>Courses Choice (+10.0)</i>	38.0
안심 스테이크 Beef Tenderloin <i>Courses Choice (+13.0)</i>	45.0

TASTE of NATURE

• COFFEE •

- 미국 3대 스페셜티 커피 인텔리젼시아 -

아메리카노 Americano	6.0
카페라떼 Café Latte	6.5
카푸치노 Cappuccino	6.5
바닐라라떼 Vanilla Latte	7.0
카페모카 Café Mocha	7.0
아포카토 Affogato	7.0
플레인 아인슈페너 Plain Einspanner	7.0

• SEASON BEVERAGE •

리얼 수박 주스 Watermelon juice	6.5
청포도 & 샤인머스켓 에이드 Shine Muscat Ade	7.0
민트 패션 아이스티 Mint Passion Ice Tea	7.0
논 알코올 모히또 에이드 Non-alcohol Mojito Ade	8.5

• TEA •

- 프랑스 프리미엄티 브랜드 크리스틴다트너 -

몰디브/ 카모마일 오렌지/ 버베인 멘테/ 루이보스 베르/ 얼그레이	6.0
로얄 밀크티 Royal Milk Tea	7.0

• SOFT DRINK •

콜라 / 제로콜라 / 스프라이트 Coke / Zero Coke / Sprite	5.0
오렌지 / 자몽 에이드 Orange / Grapefruit Ade	8.0
오렌지 / 자몽 주스 (100%) Orange / Grapefruit Juice	12.0

TASTE of NATURE

• DRAFT BEER •

하이네켄 / 호가든 / 코젤다크 Heineken / Hoegaarden / Kozel Dark	8.0
---	-----

• COCKTAIL / LIQUOR •

하이볼 Highball	9.0
진토닉 Gin Tonic	9.0
모히또 Mojito	12.0
핸드릭스 진 Hendrick's Gin	15.0
조니워커 블랙 레이블 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	15.0
맥켈란 12년 셰리 오크 THE MACALLAN 12Y SHERRY OAK	27.0

• HOUSE WINE •

	glass / bottle
도미니오 데 라 베가, 우노마스 Dominio de la Vega, Uno Mas (SPARKLING / SPAIN)	12.0 / 35.0
쉬...잇츠 리슬링 Shhh...IT's Riesling (WHITE / GERMANY)	12.0 / 35.0
페레즈 크루즈, 까베르네 소비뇽 리제르바 Perez Cruz, Cabernet Sauvignon Reserva (RED / CHILE)	12.0 / 35.0

• ZERO WINE •

	bottle
피에르 제로 스파클링 화이트 Pierre Zero, NV (SPARKLING)	55.0
르 뻬띠 베레 뮈스카 두 Le Ptit Beret Muscat Doux (WHITE)	45.0
르 뻬띠 베레 피노누아 Le Ptit Beret Pinot Noir (RED)	45.0



오늘의 메뉴와 마리아주가 좋은 다양한 와인들이 궁금하시다면,
소믈리에가 선정한 Special Wine List를 찾아주세요.