

# PICNIC BRUNCH SET

ORDER TIME 11:00 ~ 15:00

파티시에가 직접 구워낸 빵 | 풍미 가득한 스프레드 3종 | 이탈리아식 시금치 프리타타  
그릴한 계절 야채와 소시지, 터키햄 | 부드러운 고구마 스프 | 지중해식 그린 샐러드 | 달콤한 바나나 푸딩

19.5 (아메리카노 or 라떼 선택, 1인 메뉴) / 단품 15.5

## MAIN DISH UPGRADE +3.0

에그인헬  
Egg In Hell

## HOME MADE BREAD +3.0

홈메이드 브레드 3종 추가

## EXTRA ORDERS +6.0

에그베네딕트 (1 piece)  
Egg Benedict

프렌치프라이&해쉬브라운  
French Fries&Hash Brown

미니 부라타 치즈 (1/2 cut)  
Burrata Cheese

연어 그라브락스  
Salmon Gravlax

## EXTRA ORDERS +8.0

토마토 리조토  
Pomodoro Risotto

라구 파스타  
Ragu Pasta



# PICNIC BRUNCH SET

ORDER TIME 11:00 ~ 15:00

파티시에가 직접 구워낸 빵 | 풍미 가득한 스프레드 3종 | 이탈리아식 시금치 프리타타  
그릴한 계절 야채와 소시지, 터키햄 | 부드러운 고구마 스프 | 지중해식 그린 샐러드 | 달콤한 바나나 푸딩

## SIGNATURE PASTA & RISOTTO 약1 (Share Plate)

감베로니 파스타 | 알프레도 베이컨 파스타 | 맥물 크림 칼라마리 리조토  
Gamberoni Pasta | Alfredo Bacon Pasta | Ink Cream Calamari Risotto

29.0 (아메리카노 or 라떼 선택, 1인 메뉴) / 단품 25.0

### MAIN DISH UPGRADE +3.0

에그인헬  
Egg in Hell

### HOME MADE BREAD +3.0

홈메이드 브레드 3종 추가

### EXTRA ORDERS +6.0

에그베네딕트 (1piece)  
Egg Benedict

프렌치프라이&해쉬브라운  
French Fries&Hash Brown

미니 부라타 치즈 (1/2 cut)  
Burrata Cheese

연어 그라브락스  
Salmon Gravlax

### EXTRA ORDERS +8.0

토마토 리조토  
Pomodoro Risotto

라구 파스타  
Ragu Pasta



## APPETIZER

**홈메이드 브레드 바스켓 Bread Basket 3.0**  
파티시에가 직접 구워낸 홈메이드 찰싹 빵 3종

**연어 타르타르 Salmon Tartar 8.0**  
입안에서 시원하게 녹는 풍미 가득 속성면어와 바삭한 바게트

**로제 아란치니 Rose Arancini 9.0**  
모짜렐라 치즈와 흑미, 보라쌀로 만든 바삭한 아란치니에 부드러운 로제소스를 곁들인 메뉴  
\*아란치니 : 쌀, 모짜렐라 치즈로 만든 속을 빵가루에 묻혀 튀긴 이탈리아 전통 음식

**Best 멜란자네 Melanzane 11.0**  
매콤한 불로냐식 라구소스와 리코타치즈로 속을 채운 가지 요리

## SALAD/SOUP

**머쉬룸 샐러드 Mushroom Salad 14.0**  
프러셀 오일로 볶은 3가지 종류의 버섯에 고소한 수란을 올려 달콤한 드레싱으로 버무린 제철 가을 버섯 샐러드

**토마토 보코치니 치즈 샐러드 15.0**  
레몬 마릴라이드로 버무린 토마토에 풍긋한 식감이 살아있는 보코치니 치즈를 곁들인 샐러드  
Plate by **odense**

**Best 연어 & 아보카도 곱 샐러드 17.0**  
Salmon & Avocado Cobb Salad  
신선한 생 연어와 잘게 다진 채소에 생치 드레싱을 곁들여 또띠아 튀김에 담아낸 샐러드

**New 고구마 스프 Sweet Potato Soup 7.0**  
달콤한 고구마 스프에 풍긋한 초리조 쉐를 곁들인 부드럽고 진한 맛의 스프

**New 에그인헬 & 포카치아 Egg In Hell & Focaccia 9.0**  
매콤한 토마토 스투에 고소한 수란을 터뜨려 포카치아 빵과 함께 곁들여 드시는 메뉴

## PASTA

**알리오 올리오 파스타 Aglio e Olio 18.0**  
풍긋한 파스타 면에 마늘 향이 가득한 부드러운 오일 파스타

**New 알프레도 베이컨 파스타 Alfredo Bacon Pasta 19.0**  
진한 크림 소스에 수비드한 계란 노른자를 올린 파스타

**Best 감베로니 파스타 21.0**  
Gamberoni Pasta (Oil/Cream/Rose/Tomato)  
취향에 따라 소스를 선택할 수 있는 새우 파스타

**감자 뇨끼 Potato Gnocchi 23.0**  
팬 프라이팅하여 겉은 바삭 속은 촉촉한 감자 뇨끼에 부드러운 고르곤졸라 크림과 초리조 빵이 곁들여진 메뉴

**Best 라구 파스타 & 부라타 치즈 25.0**  
Ragu Pasta & Burrata  
진하고 감칠맛 나는 라구 소스 파스타와 풍긋한 부라타 치즈의 환상적인 조합  
Plate by **odense**

## RISSOTO

**먹물 크림 칼라마리 리조또 21.0**  
Ink Cream Calamari Risotto  
그릴드한 한치 한마리가 통으로 올라간 부드러운 크림 먹물 리조또  
Plate by **odense**

**뽀모도로 리조또 Pomodoro Risotto 21.0**  
신선한 토마토에 홈메이드 생 모짜렐라 치즈가 들어간 리조또

**Best 전복 파에아 Abalone Paella 23.0**  
상상한 가장 연화리 전복 살의 풍긋한 식감과 내장의 고소한 맛이 일품인 전복 파에아  
\*파에아 : 프리판에 옥수리 알을 넣어 익힌 스페인식 전통 요리

## STEAK/FISH

**Best 마리네이드 양갈비 프렌치랙 42.0**  
Marinade Lamb French Rack (호주산 양고기)  
그뤼예르치즈 그라탱과 매쉬드포테이토  
남미 스타일 치마주리 담핑 소스  
Plate by **odense**

**샤토브리앙 허버버터 스테이크 42.0**  
Chateaubriand Steak (호주산 소고기)  
향긋한 허버버터 소스와 제철 채소로 만든 가나쉬

**이베리코 목살 스테이크 32.0**  
Iberico Pork Neck Steak (스페인산 돼지고기)  
허브로 마리네이드한 이베리코 목살과 치마주리 소스

**New 존드리 구이 Baked John dory 32.0**  
부드럽고 촉촉한 존드리 구이에 정통 프랑스식으로 조리한 화이트버터소스를 곁들여 드시는 메뉴

## DESSERT

**크로플 & 바닐라빈 아이스크림 6.5**  
Croffle & Vanilla Ice Cream  
크로아상 반죽 베이스의 와플과 바닐라 아이스크림이 만난 디저트

**몽블랑 Mont Blanc 7.5**  
진한 밤 크림 속 바삭하고 달콤한 마들 루키가 숨어있는 디저트

**Best 베이크드 알래스카 Baked Alaska 9.5**  
바닐라와 초코 아이스크림을 머랭으로 감싸 싹삭 구워낸 부드럽고 달콤한 맛의 디저트  
Plate by **odense**

## WINE SAMPLER

**New 무비 스토리 와인 샘플러 Wine Sampler 15.0**  
요리와 함께 즐기는 소믈리에가 선정한 스페셜 와인 3잔  
\* Before Sunrise 첫사랑의 사랑을 담은 스페셜 와인  
\* Before Sunset 다시 만난 연인의 노을 빛 같은 레드 와인  
\* Before Midnight 끝나지 않은 사랑 같은 화이트 와인

## LUNCH COURSE

order time 11:00~14:30

APPETIZER	참치 타르타르 샐러드 Tuna Tartar Salad	
MAIN	감베로니 파스타 Gamberoni Pasta 먹물 크림 칼라마리 리조또 Ink Cream Calamari Risotto 안심스테이크 Australian Tenderloin Steak 마리네이드 양갈비 Australian Marinde Lamb Chop 존도리 구이 Baked John dory	+ 10.0
DESSERT	몽블랑 Mont Blanc 와플 & 바닐라빈 아이스크림 Waffle & Vanilla Ice Cream	
COFFEE or TEA	아메리카노 / 라떼 / 카푸치노 Americano / Latte / Cappuccino 얼그레이 / 루이보스 / 페퍼민트 / 캐모마일 Earl Grey / Rooibos / Pepper Mint / Camomile	

45.0

## DINNER COURSE

order time 17:30~21:00

APPETIZER	참치 타르타르 샐러드 Tuna Tartar Salad	
SOUP	고구마 스프 Sweet Potato Soup	
MAIN	안심스테이크 Australian Tenderloin Steak 마리네이드 양갈비 Australian Marinde Lamb Chop 존도리 구이 Baked John dory 랍스터 구이 Baked Lobster	+ 20.0
DESSERT	몽블랑 Mont Blanc 와플 & 바닐라빈 아이스크림 Waffle & Vanilla Ice Cream	
COFFEE or TEA	아메리카노 / 라떼 / 카푸치노 Americano / Latte / Cappuccino 얼그레이 / 루이보스 / 페퍼민트 / 캐모마일 Earl Grey / Rooibos / Pepper Mint / Camomile	

65.0

— ALL DAY COURSE —



## CAFÉ BAKERY

메이플 크로와상 & 부라타 치즈 12.0  
Croissant & Burrata, Maple Syrup

+ 아메리카노(Hot/Ice) 2EA 15.0

홈메이드 스콘 Scone 3.0.-

플레인 / 사나운 / 애플바터 / 대파치즈 / 카라멜&무화과 / 초코

## SEASONAL BEVERAGE

제주 한라봉 차 Jeju Hanrabong Tea 6.0

레몬 생강 차 Lemon Ginger Tea 6.0

## SEASONAL BEVERAGE

민트초코 라떼 MintChoco Latte 6.0

토피넛 라떼 Toffee Nut Latte (Hot / Ice) 6.5 / 7.5

쇼콜라 쇼 Chocolat Chad 7.5

제주 한라봉 라떼 Jeju Hanrabong Latte 7.5

## COFFEE

아메리카노 Americano 6.0

카페라떼 Café Latte 6.5

카푸치노 Cappuccino 6.5

바닐라라떼 Vanilla Latte 7.0

카라멜 마끼아또 Caramel Macchiato 7.0

카페모카 Café Mocha 7.0

아포가토 Affogato 7.0

플레인 아인슈페너 Plain Einspanner 7.0

## TEA (Cristine Dattner)

몰디브 / 카모마일 오렌지 / 베베인 엔테 6.0

루이보스 베르 / 얼그레이 / 몬트리올

Maldives / Camomile Orange / Verveine Menthe

Rooibos Vert / Earl Grey / Montreal

## MILK TEA (Tavalon)

루이보스 아몬드 / 로얄 밀크티 7.0

Rooibos Almond / Royal Milk Tea

## ADE/FRESH JUICE

오렌지 / 자몽 Orange / Grapefruit 8.0

## SMOOTHIE

스트로베리 바질 Strawberry Basil 8.0

블루베리 요거트 Blueberry Yogurt

망고 애플 민트 Mango Apple Mint

## COCKTAIL

모히토 Mojito 12.0

진토닉 Gin Tonic 9.0

모스크몰 Moscow Mule 9.0

## BEER

### BOTTLE

블루문 Blue Moon 9.0

테넌츠 위스키 오크 숙성 맥주 9.0

Tennent's Aged With Whisley Oak

파울라너 헤페 바이스비어 9.0

Paulaner Hefe Weissbier

### DRAFT

하이네켄 Heineken 8.0

호가든 Hoegaarden 8.0

코젤 다크 Kozel Dark 8.0

## WINE

GLASS WINE 10.0

(RED / WHITE / SPARKLING)