

DINNER MENU

6:00 pm - 10:00 pm

APPETIZER

- Scotch Egg** 14.0  
 브레이즈한 소갈비살로 만든 계란을 품은 영국식 미트볼
- Tarte Flambée** 16.0  
 얇게 민 반죽 위에 수제 크림치즈, 카라멜라이즈드 어니언, 베이컨을 올려 구운 프랑스 알사스 식 피자
- Salmon Gravlax with Potato Salad** 17.0  
 감자 샐러드, 케이퍼 베리와 함께 즐기는 북유럽식 절인 연어
- Seafood Crostini** 18.0  
 그릴한 캄파뉴 브래드에 해산물, 구운 토마토, 그리에르 치즈를 토핑한 토스트

SALAD

- Chicken Caesar Salad** 16.0  
 수비드한 닭 가슴살, 튀긴 엔초비, 피클드 어니언이 어우러진 로메인 샐러드
- Beet & Burrata Salad** 18.0  
 부라타 치즈, 워터크레스, 토마토, 호두가 어우러진 비트 샐러드
- Cobb Salad (Your choice of Salmon or Chicken)** 18.0  
 계란, 베이컨 토마토, 완두콩 등 7가지 다양한 토핑을 듬뿍 담은 샐러드
- Strawberry & Quinoa Salad** 18.0  
 딸기, 퀴노아, 하몽, 아보카도, 리코타 치즈가 조화를 이룬 시금치(포항초) 샐러드

MAIN

- Carbonara Pasta** 19.0  
 페투치네면에 수비드한 제주산 유정란 노른자와 그라나파다노 치즈로 맛을 낸 파스타
- Mackerel Oil Pasta** 23.0  
 스파게티니면에 쪽파, 마늘, 샐러트, 페퍼론치노, 그릴한 고등어로 맛을 낸 오일 파스타
- King Crab & Shrimp Rosé Pasta** 27.0  
 가르가넬리면에 킹크랩, 새우, 초리조, 부드럽고 고소한 로제소스로 맛을 낸 파스타
- Mushroom Risotto** 25.0  
 제철 버섯의 진한 향과 맛이 잘 배어든 쌀의 쫄깃한 식감이 매력적인 리조토
- Shrimp & Chicken Jambalaya** 27.0  
 미국 남부 정통 요리를 마크스 스타일로 재해석한, 새우, 치킨, 소시지가 어우러진 매콤한 라이스 요리
- Mark's Wagyu Burger** 24.0  
 와규 패티에 베이컨, 카라멜라이즈드 어니언, 머쉬룸 아이올리, 체다 치즈가 곁들여진 햄버거
- Garlic Chicken with Tomato Stew** 33.0  
 다양한 허브와 향신료가 베이컨, 양파, 당근, 셀러리와 어우러진 이탈리아식 토마토 스투와 갈릭 치킨
- Grilled Salmon Steak** 33.0  
 와일드 라이스, 아스파라거스와 함께 즐기는 그릴에 직화로 구운 미소 글레이즈드 연어 스테이크
- Slow Cooked BBQ Pork Rib** 35.0  
 24시간 저온조리하고 특제 소스로 맛을 낸 바비큐 폭립
- Short Rib Steak with Chimichurri Sauce** 40.0  
 그릴에 직화로 구워 육즙이 가득한 갈빗살에 치미추리 소스를 곁들인 스테이크

[원산지표기]