

LUNCH MENU

11:00 am - 3:00 pm

SALAD

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

BURGER & SANDWICH

Chicken & Egg Club Sandwich 제주산 유정란 계란을 품은 브리오쉬 식빵에 닭가슴살 필레, 베이컨, 양상추, 토마토가 곁들여진 샌드위치	15.0
Wasabi Wagyu Cutlet Burger 바삭하게 튀겨 육즙 가득한 멘치카츠에 스위스 치즈, 토마토, 와사비 마요네즈가 곁들여진 일본풍 햄버거	22.0
Mark's Wagyu Burger 와규 패티에 베이컨, 카라멜라이즈드 어니언, 머쉬룸 아이올리, 체다 치즈가 곁들여진 햄버거	24.0

SIDE

Truffle French Fries 최고급 트러플 오일로 풍미를 더한 감자튀김	12.0
Scotch Egg 브레이즈한 소갈비살로 만든 계란을 품은 영국식 미트볼	14.0

BRUNCH

Breakfast French Crêpe 스크램블 에그, 베이컨, 양파, 파프리카 등을 넣어 감싼 프랑스 브르타뉴 지방 식사용 크레이프	15.0
Jamon & Salmon Eggs Benedict 잉글리쉬 머핀 위에 하몽, 연어, 홀랜다이즈 소스를 올린 에그 베네딕트	18.0
Croque Madame 빵 위에 햄, 그리에르 치즈, 썬니 사이드 업 계란을 올린 정통 프랑스풍 오픈 샌드위치	18.0
Steak & Eggs 그릴에 직화로 구워 육즙이 가득한 갈빗살 스테이크와 제주산 유정란 계란을 함께 즐기는 스테이크 앤 에그	40.0

MAIN

Carbonara Pasta 페투치네면에 수비드한 제주산 유정란 노른자와 그라나파다노 치즈로 맛을 낸 파스타	19.0
Mackerel Oil Pasta 스파게티니면에 쪽파, 마늘, 샐릿, 페퍼론치노, 그릴한 고등어로 맛을 낸 오일 파스타	23.0
King Crab & Shrimp Rosé Pasta 가르가넬리면에 킹크랩, 새우, 초리조, 부드럽고 고소한 로제소스로 맛을 낸 파스타	27.0
Mushroom Risotto 제철 버섯의 진한 향과 맛이 잘 배어든 쌀의 쫄깃한 식감이 매력적인 리조토	25.0
Shrimp & Chicken Jambalaya 미국 남부 정통 요리를 마크스 스타일로 재해석한, 새우, 치킨, 소시지가 어우러진 매콤한 라이스 요리	27.0
Grilled Salmon Steak 와일드 라이스, 아스파라거스와 함께 즐기는 그릴에 직화로 구운 미소 글레이즈드 연어 스테이크	33.0

| Executive Chef | Allen Suh | Chef de Cuisine | Sanghoon Ro

[원산지표기]

현미(쌀) 국내산 | 와일드라이스(쌀) 미국산 | 등갈비 미국산 | 연어 노르웨이 | 베이컨 수입산 | 닭 국내산 | 하몽 스페인산 | 돼지 삼겹살 국내산 |
소 호주산 와규, 미국산 갈빗살 | 생고등어 국내산