

# MEAT & CO. STEAKHOUSE

## MEAT & CO. STEAKHOUSE 4 COURSE DINNER SET

### Shrimp Cocktail

쉬림프 칵테일  
Cocktail Sauce, Avocado, Caviar 칵테일 소스, 아보카도, 캐비아

or

### Salt Roasted U.S. Bone Marrow

본 매로우 소금 구이 (소고기 | 미국산)  
Parsley Salad, Grilled Sourdough, Caviar 파슬리 샐러드, 사워도우, 캐비아

or

### Crab Cake

크랩 케이크  
Louisiana Remoulade Sauce, Caviar 루이지애나식 레몰라드 소스, 캐비아

.....

### Caramelized Onion Soup

어니언 수프  
Cheese Garlic Bread 치즈 마늘빵

.....

### Charcoal Grilled U.S. Beef Tenderloin

참숯 그릴에 구운 미국산 안심

### Hanwoo 1++ Beef Tenderloin +30,000 KRW

참숯 그릴에 구운 한우 1++ 안심 +30,000원

or

### Charcoal Grilled Norwegian Salmon Steak

참숯 그릴에 구운 노르웨이산 연어 스테이크

Béarnaise Sauce, Onion Jam 베어네이즈 소스, 양파 잼

### Mashed Potato and Seasonal Vegetables for the Table

으깬 감자와 계절 채소가 함께 제공 됩니다.

.....

### Bombe Alaska

봄브 알래스카  
Ice Cream, Meringue, Flambéed with Grand Marnier

바닐라, 딸기 아이스크림, 머랭, 그랑 마니에 플람베

### Freshly Brewed Coffee or Premium Tea Selection

커피 또는 프리미엄 차

120,000 KRW per person

3 Glasses Wine Pairing +65,000 KRW

## PASTA

**Spaghetti Meatball** 미트볼 스파게티 (소고기 | 호주산) **30,000**

**Oven Baked Cheese Rigatoni** 오븐에 구운 치즈 리가토니 **28,000**

Truffle, Mushrooms, Asparagus, Halloumi Cheese  
트러플, 버섯, 아스파라거스, 할루미 치즈

각종 알러지나 특별한 식이요법이 있으시다면 직원에게 문의하시기 바랍니다.  
Food allergies and special dietary requirements can be catered for by our chefs.  
Please inform your host of any allergies or special dietary requirements.

## APPETIZERS

**Mixed Leaf Salad** 그린 샐러드 **14,000**  
Mustard Dressing 머스타드 드레싱

**Shrimp Cocktail** 쉬림프 칵테일 **25,000**  
Cocktail Sauce, Avocado 칵테일 소스, 아보카도

**Hanwoo Beef Tartare** **28,000**  
한우 소고기 타르타르 (소고기 | 국내산)  
Truffle, Grilled Garlic Bread 송로버섯, 구운 마늘빵

**Crab Cake** 크랩 케이크 **28,000**  
Louisiana Remoulade Sauce 루이지애나식 레몰라드 소스

**Clam Chowder** 클램 차우더 (돼지고기 | 미국산) **16,000**  
Clams, Bacon, Onion, Celery, Potato 조개, 베이컨, 양파, 셀러리, 감자

**Caramelized Onion Soup** 어니언 수프 **16,000**  
Cheese Garlic Bread 치즈 마늘빵

## MAIN DISHES

From the Pira Charcoal Oven

### THE CLASSICS

**Korean Hanwoo Beef Tenderloin 1++** (180g) **98,000**  
한우 1++ 안심

**Korean Hanwoo Beef Striploin 1++** (200g) **105,000**  
한우 1++ 채끝 등심

**28 Day Dry U.S. Beef Bone-in Rib Eye** (1kg) **200,000**  
28일간 드라이 에이징한 미국산 꽃등심

**U.S. T-bone Steak** (1kg) **180,000**  
미국산 티본 스테이크

**U.S. Beef Tenderloin Top Choice | Sterling Silver** (180g) **55,000**  
미국산 Sterling Silver 탑 초이스 등급 안심

**U.S. Beef Striploin Top Choice | Sterling Silver** (200g) **58,000**  
미국산 Sterling Silver 탑 초이스 등급 채끝 등심

### STEAK SEASONINGS 스테이크 시즈닝

We season our steaks very simply with premium flaked salt & freshly milled black pepper. We also offer the option to add a classic dry rub or flavored butter.

모든 스테이크는 프랑스산 말돈 소금과 신선하게 갈아낸 후추로 시즈닝 됩니다.  
또한, 클래식한 여러가지 럽 또는 홈메이드 버터 중 선택하실 수 있습니다.

**Dry Rubs** 럽  
NYC | Chicago | Texas 뉴욕시 | 시카고 | 텍사스

**Flavored Butters** 홈메이드 버터  
Rosemary Garlic | Black Truffle | Blue Cheese 로즈마리 갈릭 | 블랙 트러플 | 블루 치즈

**Vegetarian**

## OTHERS

**Beef Burger** **38,000**

소고기 버거 (소고기 | 미국산, 돼지고기 | 미국산)  
Onion Jam, Avocado, Cheddar Cheese, Bacon, Chili-spiced Bun, French Fries  
양파 잼, 아보카도, 체다 치즈, 베이컨, 칠리 번, 감자튀김

**Australian Lamb Chops** (225g) **55,000**  
양갈비 (양고기 | 호주산)

**Iberico Pork Chop** (250g) **45,000**  
이베리코 폭 찍 (돼지고기 | 스페인산)

**Texas Backyard Barbecue Chicken** (225g) **40,000**  
텍사스식 바베큐 치킨 (닭고기 | 국내산)  
Grilled Bone-in Leg, Maple Bourbon Glazed 구운 닭다리, 메이플 버번 글레이즈

**Charcoal Grilled Norwegian Salmon Steak** (200g) **45,000**  
참숯 그릴에 구운 노르웨이산 연어 스테이크  
Béarnaise Sauce, Onion Jam 베어네이즈 소스, 어니언 잼

## SIDE DISHES

**Truffle French Fries** 트러플 감자 튀김 **12,000**

**Mashed Potato, Crispy Garlic** 으깬 감자, 갈릭칩 **12,000**

**Sautéed Mushrooms, Red Wine Shallots** **14,000**  
볶은 버섯, 레드와인에 졸인 샬롯

**Steamed Asparagus, Tomato** **14,000**  
데친 아스파라거스, 토마토

**Brussel Sprouts, Chestnuts, Caramelized Onions** **12,000**  
구운 방울 양배추, 밤, 양파 잼

**Creamed Spinach** 크림소스를 곁들인 시금치 **12,000**

**Mac & Cheese** 맥 앤 치즈 **12,000**

## DESSERTS

**New York Cheese Cake, Berry Coulis** **14,000**  
뉴욕 치즈 케이크, 베리 쿨리

**Warm Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream** **14,000**  
따뜻한 초콜릿 풍당, 바닐라 아이스크림

**Thin Crust Apple Tart, Vanilla Ice Cream** **14,000**  
사과 타르트, 바닐라 아이스크림

**Bombe Alaska** 봄브 알래스카 **16,000**  
Ice Cream, Meringue, Flambéed with Grand Marnier  
바닐라, 딸기 아이스크림, 머랭, 그랑 마니에 플람베

**Ice Cream Sundae** 아이스크림 선데 **12,000**  
Caramel, Berry or Chocolate 캐러멜, 베리 또는 초콜릿