

MEAT & CO. STEAKHOUSE

MEAT & CO. STEAKHOUSE 4 COURSE LUNCH SET

Shrimp Cocktail 쉬림프 칵테일
Cocktail Sauce, Avocado 칵테일 소스, 아보카도
or
Salt Roasted U.S. Bone Marrow 본 매로우 소금 구이 (소고기 | 미국산)
Parsley Salad, Grilled Sourdough 파슬리 샐러드, 사워도우

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

Charcoal Grilled U.S. Tenderloin

참숯 그릴에 구운 미국산 안심
Chimichurri Sauce 치미추리 소스

Texas Backyard Barbecue Chicken

텍사스식 바베큐 치킨 (닭고기 | 국내산)
Grilled Bone-in Leg, Maple Bourbon Glaze
구운 닭다리, 메이플 버번 글레이즈

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

New York Cheese Cake

뉴욕 치즈 케이크
Berry Coulis 베리 쿨리

Freshly Brewed Coffee or Premium Tea Selection

커피 또는 프리미엄 차

80,000 KRW per person

2 Glasses Wine Pairing +35,000 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 문의주시기 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 Green Salad 그린 샐러드 **14,000**
Mustard Dressing 머스타드 드레싱

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

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

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

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 뉴욕시티 | 시카고 | 텍사스

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

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 찹 (돼지고기 | 스페인산)

Texas Backyard Barbecue Chicken (225g) **40,000**
텍사스식 바베큐 치킨 (닭고기 | 국내산)
Grilled Bone-in Leg, Maple Bourbon Glaze
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, 어니언 잼

Creamed Spinach 크림소스를 곁들인 시금치 **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 **16,000**
봄브 알래스카
Ice Cream and Meringue, Flambéed with Grand Marnier
바닐라, 딸기 아이스크림, 머랭, 그랑 마니에르 플람베

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

 Vegetarian