

# STEAK HOUSE WEEKEND BRUNCH

128,000 per Person

## STARTERS FROM THE COMMUNAL TABLE

### DAILY BREAD SELECTION WITH ASSORTED DIPS

#### SEAFOOD ON ICE

Maine lobster, king crab legs, king tiger prawns, clams, lemon

#### SMOKED SALMON

Cucumber, onion, boiled egg, radish, caper, dill, sour cream

#### POTATO SALAD

Bacon, sweet pepper, red onion, chive, triple crunch mustard mayonnaise

#### BOCCONCINI & TOMATO SALAD

Red onions, radish, mizuna, basil pesto, lemon zest

#### CHARCUTERIE BOARD

Prosciutto, salami, coppa, mortadella, Brie cheese, truffle Gouda, Parmesan chunk, olive, pickle, cracker, marinated vegetable, nuts

#### GARDEN SALAD STATION

Romaine, rola roso, arugula, endive, spinach, frisse, iceberg, cherry tomato, cucumber, avocado, quail egg, bacon, Parmesan cheese, crouton, red onion, roasted walnut, green pea, chick pea, quinoa, cauliflower, broccoli, carrot, balsamic vinaigrette, caesar dressing, thousand island dressing, champagne vinaigrette

## CHOICE OF SOUP

#### SWEET CORN CHOWDER

Spicy double smoked bacon & prawn salsa

#### FRENCH ONION SOUP

Beef consommé, Gruyère croutons

## CHOICE OF BETWEEN COURSE

#### CRAB CAKE BENEDICT

Poached egg, avocado salsa, Hollandaise

#### RICOTTA CHEESE & SPINACH RAVIOLI

Egg yolk, truffle, Parmesan cheese, arugula, butter sauce

#### SEARED KING SCALLOP

Cauliflower couscous, Romesco, lemon pistachio purée, bacon-tomato salsa

#### COTECHINO

Italian ham, maple glazed fig, lentil ragu, frisse, balsamic reduction, apple slaw

## CHOICE OF MAIN COURSE FROM THE PIRA OVEN

### SELECTION OF PREMIUM CUTS

## CHOICE OF ONE SIDE DISH

#### GRILLED GREEN ASPARAGUS

#### MAC & CHEESE

#### SAUTÉED MUSHROOMS

#### CAULIFLOWER STEAK

#### POTATOES ROMANOFF

#### FRENCH FRIES

#### CREAMED SPINACH

#### SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

#### MASHED POTATOES

#### TRUFFLE RISOTTO

## DESSERT FROM THE COMMUNAL TABLE

#### AMERICAN APPLE PIE

#### BAKED PECAN PIE

#### NEW YORK CHEESE CAKE

#### TIRAMISU

#### CHOCOLATE MUD CAKE

#### CHOCOLATE, VANILLA & STRAWBERRY ICE CREAM

Stawberry compote, mango compote, blueberry compote, slice almond, choco crush

### SOMMELIER'S RECOMMENDATION FROM THE BY THE GLASS SELECTION

2 PAIRING WINES 40,000

3 PAIRING WINES 55,000

4 PAIRING WINES 70,000

UPGRADE YOUR EXPERIENCE WITH A AGLASS OF MOET & CHANON BRUT FOR 20,000

Prices are listed in Korean Won and inclusive of 10% tax

# 스테이크하우스 주말 브런치 메뉴

128,000 / 인

## STARTERS FROM THE COMMUNAL TABLE

오늘의 빵과 여러가지 덩

콜드 해산물

메인 바닷가재, 킹크랩 다리, 왕새우, 조개, 레몬

훈제 연어

오이, 양파, 삶은 계란, 무, 케이퍼, 달, 사워크림

감자 샐러드

베이컨, 피망, 적 양파, 차이브, 트리플 크런치 씨겨자 마요네즈 (베이컨: 미국산)

보코치니 & 토마토 샐러드

적 양파, 무, 미주나, 바질 페스토, 레몬 제스트

샤퀴테리 보드

프로슈토, 살라미, 코파, 모타델라, 브리 치즈, 트러플 고다 치즈, 파르메산 치즈, 올리브, 피클, 절인 야채, 견과류 (햄: 이태리산, 미국산)

가든 샐러드 스테이션

로메인, 롤라로사, 아루굴라, 엔다이브, 시금치, 프리제, 양상추, 체리 토마토, 오이, 아보카도, 메추리알, 베이컨, 파르메산 치즈, 크루통, 적 양파, 구운 호두, 완두콩, 병아리콩, 퀴노아, 컬리플라워, 브로콜리, 당근, 발사믹 비네그렛, 시저 드레싱, 사우전 아일랜드 드레싱, 샴페인 비네그렛 (베이컨: 미국산)

## CHOICE OF SOUP

옥수수 차우더

매콤한 베이컨 & 새우 살사 (베이컨: 미국산)

프렌치 어니언 수프

비프 콘소메, 그뤼예르 크루통 (소고기 육수: 호주산)

## CHOICE OF BETWEEN COURSE

크랩 케이크 베네딕트

수란, 아보카도 살사, 홀란데즈 소스 (계살: 인도네시아산)

리코타 치즈와 시금치 라비올리

계란 노른자, 트러플, 파르메산 치즈, 아루굴라, 버터 소스

구운 관자

컬리플라워 쿠스쿠스, 로메스코, 레몬 피스타치오 퓨레, 캐비아, 베이컨 & 토마토 살사 (베이컨: 미국산)

코테키노

이태리산 햄, 무화과 클레이즈, 렌틸콩 라구, 프리제, 발사믹 리덕션, 사과 슬로 (돼지고기: 이태리산)

## CHOICE OF MAIN COURSE FROM THE PIRA OVEN

다양한 프리미엄 컷

## CHOICE OF ONE SIDE DISH

그린 아스파라거스

맥 & 치즈

버섯구이

컬리플라워 스테이크

감자 로마노프

감자튀김

크림 시금치

제철 야채볶음

매시 감자

트러플 리조토 (쌀: 국내산)

## DESSERT FROM THE COMMUNAL TABLE

아메리칸 애플파이

구운 피칸파이

뉴욕 치즈 케이크

티라미수

초콜릿 머드 케이크

초콜릿, 바닐라 & 딸기 아이스크림

딸기 콤포트, 망고 콤포트, 블루베리 콤포트, 아몬드, 초코 크러쉬

## 소믈리에 와인 바이 더 글라스 페어링

페어링 와인 2잔 40,000

페어링 와인 3잔 55,000

페어링 와인 4잔 70,000

모엣 & 상동 브뤼 샴페인 한 잔을 더해 페어링 스타일을 업그레이드 해 보세요. 20,000 추가

모든 가격은 10% 부가세가 포함 되어 있습니다.