



한강이 보이는 도심의 아름다운 경관을 즐기며 다양한 컨템포러리 이탈리아an 퀴진을 맛볼 수 있는 레스토랑입니다. 도심의 화려한 스카이라인, 훌륭한 이탈리아 요리까지, 하늘에서 즐기는 성공적인 비즈니스 런치와 디너를 경험하세요. 27년 경력의 이탈리아an 셰프 ‘페데리코 로시(Federico Rossi)’가 선보이는 컨템포러리 이탈리아an 퀴진을 즐겨 보시기 바랍니다.

Sky Lounge features extravagant contemporary Italian cuisine with a perfect view of the Han River. Come and experience dining above the clouds and enjoy the beautiful skyline and fantastic food from Italian Chef Federico Rossi.

아래의 식재료는 국내산만을 사용합니다.
쌀, 닭고기, 도미, 우럭(조피볼락), 오징어

P PORK **N** NUT **V** VEGETARIAN **S** SPICY

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Terra

Capasanta marinata con, caponata di melanzane, provolone, prosciutto di Parma
Marinated scallop with eggplant caponata, provolone cheese, Parma ham
마리네이드 관자와 까포나타, 프로볼로네 치즈, 파마햄(돼지고기:이태리산)

Zuppa del giorno
Daily chef's soup
쉐프 특선 수프

OR

Gnocchi alla rapa rossa con fonduta di gorgonzola e noci
Beetroot potato gnocchi with gorgonzola cheese sauce and walnut **N**
비트루트 뇨끼와 호두, 고르곤졸라 치즈

Sorbetto alla frutta
Fruit sorbet
과일 소르베

Costata di manzo alla griglia, con pesto di erbe aromatiche
Grilled US prime ribeye steak with aromatic herbs oil pesto
쇠고기 꽃등심(쇠고기:미국산)과 허브 크러스트

Un dolce momento dalla pasticceria
Sweet moment from our pastry
쉐프 특선 디저트

Illy Coffee or tea
일리 커피 또는 차

128, —

You may choose a bottle of Italian water. (San pellegrino or Acqua panna)
상기 메뉴에는 이태리 생수가 포함되어 있습니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Mare

Carpaccio di salmone marinato all rapa rossa con olio agli agrumi
Salmon carpaccio marinated with beetroot in citrus oil dressing
연어 까파치오와 시트러스 드레싱

Vellutata di cipolla, porro con polipo al rosmarino
Onion cream soup with octopus in rosemary flavor
양파크림 수프와 문어

Spaghetti ai ricci di mare con, vongole e lime
Spaghetti with sea urchin, clam, lime zest
조개, 토마토 스파게티와 성게알

Sorbetto alla frutta
Fruit sorbet
과일 소르베

*Filetto di manzo ai funghi e tartufo nero,
con l'astice alla girgolia, capperi, pomodoro confit*
Surf and turf with roasted Beef tenderloin in black truffle wine sauce,
half lobster with tomato confit
바닷가재와 쇠고기 안심(쇠고기:호주산)

Un dolce momento dalla pasticceria
Sweet moment from our pastry
쉐프 특선 디저트

Illy Coffee or tea
일리 커피 또는 차

198, —

You may choose a bottle of Italian water. (San pellegrino or Acqua panna)
상기 메뉴에는 이태리 생수가 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Appetizers

<i>Insalata verde di lattuga, formaggio provolone olio, aromatic</i> Green lettuce salad, provolone cheese, aromatic olive oil N 그린 샐러드와 프로볼로네 치즈	19, —
<i>Carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa, agrumi</i> Salmon carpaccio marinated with beetroot, citrus oil dressing 연어 까파치오와 비트루트	30, —
<i>Mozzarella di bufala pomodoro, carciofi grigliati, prosciutto di parma</i> Buffalo mozzarella, tomato, grilled artichoke, parma ham P 버팔로 모짜렐라 치즈와 파마햄(돼지고기:이태리산)	32, —
<i>Carpaccio di vitello tonnato, composta di capperi, limone</i> Veal carpaccio, tuna sauce, caper, lemon compote 송아지 까파치오와 참치 소스(송아지:호주산)	32, —
<i>Capa santa arrostita, con caponata di melanzane, provolone, tartufo nero</i> Roasted scallop with eggplant caponata, provolone cheese, black truffle 구운 관자와 까포나타, 프로볼로네 치즈, 송로버섯	35, —
<i>Insalata di polipo, patate, olive</i> Octopus salad with potato, calamata olive N 문어와 감자 샐러드	38, —

Soups

<i>Zuppa di, pomodoro, gamberi, crostino</i> Tomato cream soup, prawn, crouton 토마토 크림 수프와 새우	19, —
<i>Crema ai funghi porcini, tartufo nero</i> Porcini mushroom cream soup, black truffle 포치니 버섯수프와 송로버섯	23, —

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Pasta

<i>Gnocchi di patate alla rapa rossa, gorgonzola, noci</i> Beetroot potato gnocchi, gorgonzola cheese, walnut N 비트루트 뇨끼와 호두, 고르곤졸라 치즈 소스	29, —
<i>Rigatoni al ragout di agnello, manzo, salsiccia, pomodoro</i> Rigatoni with lamb, beef ragout, pork sausage, tomato sauce P 리가토니와 양, 쇠고기, 소시지, 토마토 소스(양고기, 쇠고기:호주산, 돼지고기:국내산)	30, —
<i>Ravioli di ricotta, spinaci, pomodoro fresco</i> Ravioli filled ricotta cheese, spinach, tomato sauce 시금치, 리코타 치즈 라비올리와 토마토 소스	32, —
<i>La classica lasagna con ragu' alla Bolognese</i> Baked lasagna with Bolognese beef ragout P 라자냐(쇠고기:국내산 한우, 돼지고기:국내산)	32, —
<i>Spaghetti integrali con, pesto di basilico, capa santa, vongole</i> Whole wheat spaghetti, green beans, potato, basil, scallop, clam N 바질 페스토 스파게티와 관자, 조개	35, —
<i>Plin di carne, burro fuso, tartufo nero</i> Agnolotti, filled beef, butter truffle sauce P 쇠고기 아놀로티(쇠고기:미국산, 돼지고기:국내산)와 송로버섯 버터 소스	35, —
<i>Spaghetti all'uovo, astice, peperoni arrostiti</i> Eggs spaghetti, lobster, roasted peppers 바닷가재 스파게티	48, —

Mains

<i>Filetto di merluzzo al forno, crema di cozze, pomodoro, olive</i> Roasted cod fish in mussels cream sauce, tomato, olive 대구 구이와 토마토 홍합 크림 소스	62, —
<i>Filetto di orata, purea di fave, vongole, asparagi</i> Pan fried sea bream fillet, fava beans cream, clam, asparagus 도미(국내산) 구이와 조개, 아스파라거스, 파바빈 소스	62, —
<i>Costolette di agnello al forno crosta di prezzemolo, menta</i> Australian roasted rack of lamb, parsley, mint sauce ^N 양갈비(양고기:호주산)와 민트 소스	69, —
<i>Costata, alla griglia in crosta di erbe, aromatiche</i> Grilled US prime ribeye steak with herbs crust 쇠고기 꽃등심(쇠고기:미국산)과 허브 크러스트	85, —
<i>Filetto di manzo, tartufo nero, funghi di bosco</i> Roasted han woo beef tenderloin, black truffle, mushroom 한우 안심(쇠고기:국내산)과 송로버섯	98, —
<i>Fiorentina con, verdure grigliate</i> Grilled T - bone beef steak, grilled vegetable (850g - 2인분) 티본 스테이크(쇠고기:미국산)와 구운 채소	158, —

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Dessert

Affogato al caffè'

Vanilla ice cream, espresso coffee

아포카토

Il classico tiramisu'

The classic Italian tiramisu'

티라미수

Tortino di ricotta e limone

Ricotta cheese lemon tart

리코타 치즈 레몬 타트

Rumba di cioccolato nero, nocciole

Dark chocolate mousse, hazelnut 

다크 초콜릿 무스

Panna cotta alla vaniglia, ananas

Vanilla panna cotta, pineapple caramelized

파나코타

Frutta fresca con gelato al mango

Fresh fruit, mango ice cream

과일과 망고 아이스크림

15, —

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Coffee Selection

HOT

Regular Coffee 14, —
커피

Served as a shot of coffee

Americano 14, —
아메리카노

Espresso / hot water

Espresso 14, —
에스프레소

One shot espresso

Dobble Espresso 15, —
더블 에스프레소

Dobble shot espresso

Cappuccino 15, —
카푸치노

Espresso / foamed milk

Café Latte 15, —
카페 라떼

Espresso / steamed milk

COLD

Iced Regular Coffee 15, —
아이스 커피

Espresso / water / ice

Iced Cappuccino 16, —
아이스 카푸치노

Espresso / foamed milk / ice

Iced Café Latte 16, —
아이스 카페 라떼

Espresso / milk / ice

Tea Selection

HOT

Earl Grey 17, —
얼 그레이

English Breakfast 17, —
잉글리쉬 브렉퍼스트

Royal Camomile 17, —
로얄 카모마일

Rooibos Supreme 17, —
루이보스 슈프림

Cool Mint 17, —
쿨 민트

Pure Green 17, —
녹차

COLD

Iced Tea 14, —
아이스 티

Iced Green Tea 18, —
아이스 녹차

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.