

# LUNCH IN THE SKY

<b>2 Course</b>	Appetizers or Soup & Main   Main & Dessert	<b>65.</b>
<b>3 Course</b>	Appetizers or Soup & Main & Dessert	<b>75.</b>
<b>4 Course</b>	Appetizers & Soup & Main & Dessert	<b>85.</b>

<b>Aperitivo</b>	Cuvee dei Frati - Ca dei Frati	<b>20.</b> (1 Glass)
<b>Wine Pairing</b>		<b>50.</b> (2 Glasses)
<b>White</b>	Brolettino - Ca dei Frati   <b>Red</b> Ronchedone Rosso - Ca dei Frati	

## APPETIZERS

**Burrata Cheese Caprese Salad, Balsamic Reduction**  
부라타 치즈 카프레제 샐러드, 발사믹 리덕션

**Beef Carpaccio, Mushroom Pickle, Mustard Sauce**  
비프 카파치오(소고기: 호주산), 버섯 피클, 머스터드 소스

**Grilled Octopus, Yuja Fennel Salad, Gamtae Powder** ☆  
그릴 문어, 유자 펜넬 샐러드, 감태 파우더

**Prosciutto wrapped Giant Scallop**  
프로슈토(미국산)로 감싼 자이언트 관자(돼지고기: 국내산)

**Piemontese style Egg, Seafood, Tomato Sauce**  
피에몬테 스타일의 계란요리, 해산물(전복: 국내산), 토마토소스

**Vegan Salad, Smart Parm Fresh Garden, Balsamic Dressing** 🌱  
비건 샐러드, 스마트 팜 신선한 야채, 발사믹 드레싱

## SOUP

**Ribollita Soup, Chorizo, Cabbage, Chickpea**  
리볼리타 수프, 초리조(스페인산), 양배추, 병아리콩

**Porcini Mushroom Cream Soup, White Truffle Oil** ☆  
포치니 버섯 크림수프, 화이트 트러플 오일

**Tuscan Onion Soup, Toulouse Sausage, Parmesan Melba Toast**  
토스카나 양파 수프, 툴루즈 소시지(돼지고기: 국내산), 파마산 멜바 토스트

**Vegan Soup, Vegetable Consomme** 🌱  
비건 수프, 야채 콘소메

## MAIN

### PASTA & PIZZA

**Potato Gnocchi, Bacon, Truffle Cream Sauce** ☆  
감자 뇨끼, 베이컨(외국산), 트러플 크림소스

**Tagliatelle, Provolone Cheese, Bolognese Ragu Sauce**  
탈리아텔레, 프로볼로네 치즈, 볼로네제 라구 소스(소고기: 호주산)

**Spaghetti, Seafood, Zucchini, Fresh Rucola, Olive Oil Sauce**  
스파게티, 해산물, 애호박, 신선한 루콜라, 올리브오일 소스

**Vegan Pasta, Brown Rice Noodle, Olive, Tomato Sauce(Gluten-free)** 🌱  
비건 파스타, 현미 누들, 올리브, 토마토소스(글루텐-프리)

**Margherita Pizza(Mozzarella Cheese, Basil, Tomato Sauce)**  
마르게리타 피자(모차렐라 치즈, 바질, 토마토소스)

\*토피ング 추가 선택 가능: 토마토, 페페론치노, 고르곤졸라, 엔초비

**Bianca Pizza(Ricotta Cheese, Cherry Tomato, Fresh Rucola)**  
비앙카 피자(리코타 치즈, 방울토마토, 신선한 루콜라)

\*토피ング 추가 선택 가능: 토마토, 페페론치노, 고르곤졸라, 엔초비

### SEAFOOD & MEAT

**Steamed Salmon, Ricotta Cheese Meringue, Lemon Grenobloise Sauce**  
스팀에 익힌 연어, 리코타 치즈 머랭, 레몬 그르노블 소스

**Roasted Lobster Tail, Broccolini, Bisque Oil(Extra charge 15.)**  
바닷가재 구이, 브로콜리니, 비스큐 오일(추가 금액 15.)

**Grilled Australian Lamb, Whole Grain Mustard Sauce** ☆  
양 갈비구이(양고기: 호주산/육수: 호주산 소고기), 홀 그레인 머스터드소스

**Grilled Australian Beef Tenderloin, Port Wine Sauce**  
소고기 안심 구이(소고기: 호주산/육수: 호주산 소고기), 포트와인 소스

**Grilled Korean Hanwoo Beef++ Striploin(Extra charge 30.)**  
소고기 한우 1++ 채끝 등심 구이(소고기: 국내산 한우/육수: 호주산 소고기)(추가 금액 30.)

## DESSERT

**Italian Tiramisu** ☆  
이탈리안 티라미수

**Milk Chocolate Tofu**  
밀크 초콜릿 두부

**Mirin Rice Wine poached Kumquat**  
라이스 와인에 구운 금귤 콩포트

**Assorted Fruits** 🌱  
여러 가지 과일

## SIDE DISH

**Fresh Green Salad(Extra charge 10.)** 🌱  
신선한 그린 샐러드(추가 금액 10.)

**Warm Caponata(Extra charge 10.)** 🌱  
따뜻한 카포나타(추가 금액 10.)

**Sautéed Various Mushroom(Extra charge 10.)** 🌱  
여러 가지 버섯볶음(추가 금액 10.)

**Sautéed Green Asparagus(Extra charge 15.)** 🌱  
그린 아스파라거스 볶음(추가 금액 15.)

**French Fried, Truffle Oil(Extra charge 15.)**  
프랑스 튀김 감자튀김(추가 금액 15.)

🌱 VEGAN 비건    ☆ SIGNATURE 시그니처    가리비: 일본산, 전복: 국내산

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax. 음식과 관련하여 특이사항 및 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. 상가 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

