

## Lobby Lounge & Bar



Featuring western grandeur and eastern elegance, the Lobby Lounge & Bar is the symbolic space representing Grand Inter Continental Seoul Parnas. It is the ideal place to enjoy a relaxed ambience while appreciating the sweet melodies of a splendid jazz and pop ensemble.

서양식 웅장함과 동양의 우아함을 갖춘 로비 라운지 & 바는 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 호텔을 대표하는 상징적인 공간입니다. 수준 높은 퀄리티의 음악을 제공하는 재즈 & 팝 오케스트라와 함께 감미롭고 여유로운 시간을 보내시길 바랍니다.

---

### Performance Schedule

연주 시간

---

#### Monday to Saturday

월요일 ~ 토요일

Piano, Saxophone, Double Bass, Clarinet, Trumpet, Flute

피아노, 색소폰, 콘트라베이스, 클라리넷, 트럼펫, 플루트

1<sup>st</sup> Session 19:20 ~ 20:00

2<sup>nd</sup> Session 20:20 ~ 21:00

3<sup>rd</sup> Session 21:20 ~ 22:00

4<sup>th</sup> Session 22:20 ~ 23:00

Sundays are excluded.

Musicians and performance schedules may be subject to change.

일요일은 제외이며, 뮤지션 구성 및 연주 시간은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

---

#### Weekend

토요일, 일요일

Piano

피아노

14:00 ~ 14:40

15:00 ~ 15:40

---

## Coffee

	Hot	Iced
Espresso single 에스프레소 싱글	18.	-
Espresso double 에스프레소 더블	19.	-
Americano 아메리카노	18.	19.
Cappuccino 카푸치노	19.	20.
Café latte 카페라테	19.	20.
Café mocha 카페모카	19.	20.
Vanilla café latte 바닐라 카페라테	20.	21.
Caramel café latte 캐러멜 카페라테	20.	21.
Black sugar café latte 블랙 슈가 카페라테	20.	21.

Coffee & Cake set (per 1 person) 커피와 조각 케이크 세트 (1인 기준) 시트러스 밀피유, 피칸 파이, 바스크 치즈 케이크 중 택1		36.
---	--	-----

All coffee drinks can be ordered with decaffeinated coffee if requested.  
모든 커피는 디카페인으로 가능합니다.

Additional KRW 2,000 will be charged for extra shot.  
샷 추가는 2,000원이 추가됩니다.

## Speciality

	Hot	Iced
Hot chocolate 핫 초콜릿	18.	19.
Marshmallow hot chocolate 마시멜로 핫 초콜릿	19.	-
Matcha latte 말차 라테	20.	21.
Black sugar earl grey ice milk tea 블랙 슈가 얼 그레이 아이스 밀크 티	-	20.
Black sugar masala chai ice milk tea 블랙 슈가 마살라 차이 아이스 밀크 티	-	20.
Black cream ice café latte 흑임자 아이스 카페라테	-	21.
Mugwort ice café latte 쑥 아이스 카페라테	-	21.
Affogato 아포가토	-	22.

## Steven Smith Tea Maker

	Hot	Iced
British Brunch Assam No.18 브리티시 브런치 아쌈	19.	20.
Lord Bergamot Earl Grey No.55 로드 버가모트 얼그레이	19.	20.
Bungalow Darjeeling No.47 벙갈로우 다즐링	19.	20.
Meadow Chamomile No.67 메도우 카모마일	19.	20.
Peppermint Leaves No.45 페퍼민트	19.	20.
Red Nectar Rooibos No.13 레드 넥타 루이보스	19.	20.
Jasmine Silver Tip No.96 자스민 실버 팁	21.	22.

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

	Hot	Iced
Signature Citrus Coconut Coffee 시그니처 시트러스 코코넛 커피	21.	22.

향긋한 유자와 달콤한 코코넛 풍미가 어우러진 커피를 즐겨보세요.

## Signature Blossom Ice Tea

시그니처 블로섬 아이스 티		22.
----------------	--	-----

부드러운 그린티와 리치, 그리고 새콤달콤한 베리가 어우러진  
몸과 마음을 리프레싱 시켜주는 시그니처 아이스티를 즐겨보세요.

## Asian Traditional Tea

	Hot	Iced
Chun-sul green tea 춘설 녹차	20.	21.
Ginseng 인삼차	20.	-
Ginger 생강 화향차	22.	-
Jujube 대추 화향차	22.	-
Omija 열강 오미자차	22.	23.
Traditional herbal 원기보신 쌍화차	22.	-
Citron 유자차	22.	24.
Puer tea 보이차	28.	-

## Juice

<u>Fresh mixed juice</u>		
Purple energy 퍼플 에너지		23.
Blueberry   banana   yogurt   honey   coconut water		
Tomato & Raspberry 토마토 라즈베리		23.
Tomato   raspberry jam		
Grapefruit & Ginger 자몽 생강		23.
Grapefruit juice   ginger jam   apple mint		
Healthy up 헬시 업		23.
Ginseng   honey   milk		
<u>Fresh squeezed juice</u>		
Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi 오렌지, 자몽, 토마토, 키위		22.

## Smoothie

Vitamin up smoothie 비타민 업 스무디 <b>Vegan</b>		24.
Mango smoothie 망고 스무디		24.

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

## Sommelier Selection

### CHAMPAGNE

<u>Blanc</u>		
N.V	Boizel Brut Réserve	175.
N.V	Veuve Clicquot Yellow Label Brut	240.
N.V	Marc Hebrart 1er Cru Blanc de Blancs Brut	245.
N.V	Philipponnat Royale Réserve Non Dosé	260.

<u>Rosé</u>		
N.V	Boizel Rose Brut Réserve	195.
N.V	Drappier Rosé Nature Zero	268.
N.V	Veuve Clicquot Rosé Brut	280.
2006	Dom Pérignon Rosé Brut	1,150.

<u>Cuvées Spéciales</u>		
2012	Dom Pérignon Brut	730.
N.V	Laurent Perrier Grand Siècle Grande Cuvée Brut	840.
N.V	Krug Grande Cuvée 169ème Édition Brut	880.
2013	Louis Roederer Cristal Brut	1,200.

### WHITE WINE

2020	Chardonnay - Bread & Butter, Napa, USA	130.
2019	Gavi Del Commune di Gavi-Fontanafredda Piemonte, ITA	143.
2018	Sauvignon Blanc Boundary Farm - Mahi Marlborough, NZL	160.
2020	Riesling Killerman's Run - Killikanoon South Australia, Aus	160.
2020	Chardonnay - Textbook Napa, USA	200.
2020	Sauvignon Blanc Te Koko - Cloudy Bay, Marlborough, NZL	298.
2019	Chardonnay - Château Montelena Napa, USA	400.
2018	Chablis Grand Cru Blanchot - La Manufacture Bourgogne, FRA	520.

### VEGAN WHITE WINE

	Yeya - Finca Bacara	95.
	Chardonnay Naturae - Gerard Bertrand	115.

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

### RED WINE

2020	Cabernet Sauvignon Penalolen - Quebrada de Macul, Central, CHL	128.
2019	Malbec Golden Reserve - Trivento, Mendoza, ARG	130.
2020	Pinot Noir - Bread & Butter, Napa, USA	130.
2020	Merlot Cuvée Alexandre - Casa Lapostolle, Central, CHL	145.
2020	Shiraz Valley Floor - Langmeil, Barossa, AUS	165.
2019	Cabernet Sauvignon First Press - Delicato, Napa, USA	180.
2017	Malbec Single Vineyard Block No.4 - Pyros, San Juan, ARG	185.
2020	Cabernet Sauvignon - Textbook, Napa, USA	200.
2017	Brunello di Montalcino Campogiovanni - San Felice, Toscana, ITA	230.
2017	Ch. Grand Puy Ducasse Grand Cru Classe, Bordeaux, FRA	248.
2019	Barolo Art Label - Michele Chiarlo, Piemonte, ITA	260.
2019	Paraduxx - Duckhorn Vineyards, Napa, USA	270.
2015	Vigorello - San Felice, Toscana, ITA	270.
2018	Ferrer Bobet, Priorat, ESP	280.
2017	Brunello di Montalcino - Casanova di Neri, Toscana, ITA	295.
2009	Barolo Vigneto Cerequio - Batasiolo, Piemonte, ITA	320.
2017	Cabernet Sauvignon Intriga Maxima - Montgras, Central, CHL	360.
2021	Shiraz Carnival of Love - Mollydooker, McLaren Vale, AUS	385.
2016	Merlot Oakville - Paradigm, Napa, USA	480.
2019	Cabernet Sauvignon - Don Melchor, Central, CHL	700.
2019	Sassicaia - Tenuta San Guido, Toscana, ITA	720.
2018	Almaviva - Concha y Toro & Baron Philippe de Rothschild, Central, CHL	800.
2016	Proprietary Red - Blankiet Estate, Napa, USA	1,420.
2017	Cabernet Sauvignon Insignia - Joseph Phelps, Napa, USA	1,480.
2018	Opus One - Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild, Napa, USA	1,680.

### VEGAN RED WINE

	Cabernet Sauvignon Naturae - Gerard Bertrand	115.
--	--	------

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

## By the glass

<u>CHAMPAGNE</u>		Glass(150ml)	Bottle
N.V	Boizel Brut Réserve Champagne, FRA	35.	175.
N.V	Boizel Rose Brut Réserve Champagne, FRA	39.	195.

<u>WHITE WINE</u>		Glass(150ml)	Bottle
2022	Gavi La Meirana - Broglia Piemonte, ITA	25.	125.
2020	Viognier Laurus - Gabriel Meffre Rhône, FRA	28.	140.
2023	Sauvignon Blanc - te Pā Marlborough, NZL	32.	160.
2021	Chardonnay Reserve - Bread & Butter California, USA	36.	180.

<u>RED WINE</u>		Glass(187ml)	Bottle
2021	Bourgogne Pinot Noir - Mancey Bourgogne, FRA	28.	110.
2018	Cabernet Sauvignon Cromas Gran Reserva - Los Vascos Colchagua, CHL	30.	120.
2022	Shiraz Chocolate Box - Rocland Estate Barossa, AUS	34.	135.
2021	Chianti Classico Berardenga - Fèlsina Toscana, ITA	38.	150.

## Beer

<u>SIGNATURE BEER</u>		
Cosmos Ale Parnas Edition	750ml	48.

<u>DRAFT BEER</u>		
Stella Artois	380ml	16.
Art Pale Ale	420ml	19.
OBC Lager	420ml	19.
Suntory Premium Malt's	380ml	22.

<u>BOTTLED BEER</u>		
Kloud	330ml	11.
Corona	330ml	14.
Leffe	330ml	16.
Jeju Pellong Ale	330ml	16.
Heineken	330ml	16.
Asahi	330ml	16.
Guinness	330ml	18.
Weihenstephan	500ml	22.

<u>SOFT DRINK</u>		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Diet Coke, Sprite, Tonic Water, Club Soda, Ginger Ale		9.
Red Bull		10.

<u>MINERAL WATER</u>		
Antipodes	500ml	12.
Acqua Panna	750ml	16.

<u>SPARKLING WATER</u>		
Voss	375ml	12.
San Pellegrino	750ml	16.

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

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

## Single Malt

### SPEYSIDE

---

Over 50% of all malt whiskey distilleries in Scotland are located in the central 'Speyside' region. The Speyside region itself stretches from Inverness in the west to the watershed of the river Deveron in the east.

싱글 몰트위스키 증류소 중 절반 가까이 모여있는 핵심지역으로서 스페이강 양쪽으로 유명한 증류소들이 밀집해 있으며, 비옥한 토양과 풍부한 일조량으로 보리 경작에 완벽한 조건을 갖춘 지역입니다. 부드럽고 과일 향미가 풍부한 위스키를 생산하는 지역입니다.

---

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Speybrun Bradan Orach		23.	300.
GlenAllachie	12	29.	400.
	15	40.	560.
Aberlour	12	29.	400.
	14	40.	560.
	16	54.	750.
Aberlour A'bunadh		45.	620.
Benromach	10	33.	450.
Cragganmore	12	33.	450.
The Glenlivet	12	35.	480.
	15	36.	500.
	18	45.	620.
Glenfiddich	12	35.	480.
	15	36.	500.
	18	45.	620.
	30	-	4,800.
The Glen Grant	12	33.	450.
	15	36.	500.
	18	54.	750.
The Balvenie	12 doublewood	36.	500.
	30 rare marriages	-	12,000.
The Glendronach	12	35.	480.
Mortlach	16	40.	560.
Glenfarclas 105	cask strength	40.	560.
Glenfarclas	15	40.	560.
Benriach	12	35.	480.
	16	36.	-
	17	45.	-

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

### HIGHLAND

---

The Highlands cover the largest part of Scotland and include the important central Speyside region or any area that's located north of the demarcation between the Firth of Clyde in the west and the Firth of Tay in the east.

싱글 몰트위스키 생산지역 중 가장 넓은 지역으로서 다양한 풍미와 개성 있는 위스키가 생산되는 지역입니다. 매끈한 질감과 부드러운 달콤함을 가진 위스키부터 숙성된 오크에 진하게 배인 피트 향이 섞인 맛까지 매우 다양한 위스키가 생산되는 산지입니다.

---

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Ancnoc	12	29.	380.
Old Pulteney	12	29.	380.
Speybrun	10	29.	380.
Glenmorangie	10 the original	33.	450.
	12 the lasanta	35.	480.
The Singleton	12 dufftown	33.	450.
Singleton Glenord	15	40.	560.
Balblair	12	33.	460.
Oban	14	36.	500.
Dalwhinnie	15	36.	500.
Aberfeldy	12	35.	480.
	16	36.	500.
	21	86.	1,200.
Dalmore	15	54.	-

### LOWLAND

---

The Lowland is the southernmost region of Scotland. Traditionally Lowland single malts are triple distilled often giving them a lighter taste.

위스키의 본고장인 글래스고와 에든버러가 속해 있는 지역으로서 비교적 접하기 쉬운 가벼운 풍미를 가진 맛과 향의 위스키가 생산됩니다. 가벼운 꽃 향과 복잡 미묘한 곡물의 향이 잘 표현된 위스키 산지입니다.

---

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Auchentoshan	12	33.	450.
Glenkinchie	12	33.	450.

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

## Single Malt

### ISLAY

---

The 'trademark' peaty aspect are characteristic of Islay whiskies. The stark contrast between the robust and smoky Islay malts and some (relatively) unpeated whiskies from the Highlands or Lowlands is often used to introduce novices to the concept of whisky regions.

섬 지역으로 싱글 몰트위스키 산지 중 피트 향이 강하고 목직한 맛의 스모키 향이 특징입니다. 아드백, 라가불린, 라프로익은 다소 거칠고 강한 맛을 가지고 있으며 보모어는 비교적 부드러운 맛의 향미가 좋은 위스키입니다.

---

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Ardbeg	10	35.	480.
Laphroaig	10	33.	450.
Bowmore	12	33.	450.
Lagavulin	8	36.	500.
	16	40.	560.
Jura	18	45.	-

### ISLANDS SKYE & ORKNEY

---

The Skye has a smoky character derived from the peat as a central characteristic that is ascribed to both the water from which the whiskey is made and the peating levels of the barley.

오랜 역사와 전통을 가진 서부 해안에 위치한 위스키 산지로서, 해초류 향과 강한 피트 향이 잘 어우러진 톡 쏘는 끝 맛을 지녔으며 지역적인 색채가 잘 묻어 나오는 위스키입니다.

---

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Arran	barrel reserve	26.	360.
	10	35.	480.
	quarter cask	36.	500.
Talisker	10	33.	450.
Highland Park	18	45.	620.

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

## Cognac | Grappa | Port

### COGNAC

	Glass(45ml)	Bottle
Hennessy V.S.O.P	29.	400.
Remy Martin V.S.O.P	29.	400.
Hennessy X.O	72.	1,000.
Remy Martin X.O	72.	1,000.
Remy Martin Louis XIII	-	12,000.

### GRAPPA

	Glass(45ml)	Bottle
UE - Nonino, ITA (700ml)	36.	500.
Tignanello - Antinori, ITA (500ml)	45.	450.

### PORT

	Glass(60ml)	Bottle
Graham's Fine Ruby	25.	300.

Additional ₩ 6,000 will be charged for side drink of all alcoholic beverages.  
모든 주류에 Side Drink 주문 시 ₩ 6,000이 추가됩니다.

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

## Blended Whiskies

<u>SCOTCH</u>	Age	Glass(45ml)	Bottle
J & B Jet	12	26.	360.
Chivas Regal	12	26.	360.
	18	36.	500.
Ballantine's	17	36.	500.
	21	56.	780.
	30	-	2,700.
Johnnie Walker	black	26.	360.
	blue	72.	1,000.
	blue king george	-	3,300.
Royal Salute	21 signature	56.	780.
	21 grain	56.	780.

## AMERICAN

Jim Beam		19.	260.
Jack Daniel's	black label	23.	320.
Woodford Reserve		35.	480.

## CANADIAN

Canadian Club	12	23.	320.
---------------	----	-----	------

## IRISH

John Jameson		19.	260.
--------------	--	-----	------

## JAPANESE

Kaiyo Mizunara		40.	560.
----------------	--	-----	------

## Liqueur

Baileys Irish Cream		19.	260.
Sambucca		19.	260.
Jagermeister		19.	260.
Aperol		26.	260.
Amaretto di Saronno		23.	320.
Drambuie		23.	320.
Absente		26.	360.
Benedictine D.O.M		29.	400.

Additional ₩ 6,000 will be charged for side drink of all alcoholic beverages.  
모든 주류에 Side Drink 주문 시 ₩ 6,000이 추가됩니다.

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

## Spirits

<u>GIN</u>	Glass(45ml)	Bottle
Gordon's	19.	260.
Bombay Sapphire	19.	260.
Kori	30.	300.
Beefeater 24	23.	320.
Tanqueray No.TEN	23.	320.
Hendrick's	25.	340.
The Botanist	26.	360.
Mermaid Zest	35.	480.
Monkey 47	48.	480.

## VODKA

Finlandia	19.	260.
Absolut	19.	260.
Ketel One	23.	320.
Ciroc	25.	340.
Belvedere	25.	340.
Grey Goose	26.	360.
Beluga Gold Line	-	1,200.

## RUM

Rondiaz 151	16.	240.
Bacardi Light	19.	260.
Sailor Jerry Spiced	23.	320.
Ron Zacapa - 23	29.	400.

## TEQUILA

Jose Cuervo Especial	19.	260.
Don Julio Reposado	26.	360.
Don Julio Blanco	26.	360.
Don Julio Anejo 1942	72.	1,000.
Patron Silver	36.	500.
Patron Anejo	40.	560.
Codigo 1530 Reposado	45.	620.
Codigo 1530 Mezcal	56.	780.
Clase Azul Reposado	72.	1,000.
Cava de Oro Tequila Extra Anejo	86.	1,200.

Additional ₩ 6,000 will be charged for side drink of all alcoholic beverages.  
모든 주류에 Side Drink 주문 시 ₩ 6,000이 추가됩니다.

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

## Classic

<b>Martini</b> Tenu gin   Dry vermouth   Olive	28.
<b>Caipirinha</b> Cachaca   Lime   Sugar	28.
<b>Mojito</b> Barcadi light   Lime juice   Sugar   Club soda   Apple mint leaves	28.
<b>Negroni</b> Tanqueray No.10   Sweet vermouth   Campari	28.
<b>Moscow Mule</b> Ketel one   Lime juice   Gingel ale	28.
<b>Margarita</b> Don julio blanco   Triple sec   Lemon juice   Simple syrup	28.
<b>Cosmopolitan</b> Ketel one   Lime juice   Triple sec   Cranberry juice	28.
<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis   Sparkling wine	28.
<b>Old Fashioned</b> Jack daniel's black   Angostura bitters   Sugar   Club soda	30.
<b>Long Island Iced Tea</b> Tanqueray No.10   Barcadi light   Absolut   Jose Cuervo   Triple sec   Lemon juice   Coke	30.

## Non Alcohol

<b>Berry Delicious</b> Blueberry   Lemon juice   Blueberry syrup   Sprite	25.
<b>Lazy Mangotini</b> Mango purée   Lime juice   Mango juice	25.
<b>Coconut Lips</b> Coconut cream   Strawberry syrup   Pineapple juice   Milk	25.

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

## Signature Cocktail

The Lobby Lounge & Bar has transformed into a notch-upgraded version with the newly installed “An Aggregation:Column of Lights,” a new creation by globally renowned installation artist Bahk Seon Ghi. Taste five types of our signature cocktails, each inspired by artwork, in celebration of this new addition.

로비 라운지 & 바가 세계적인 설치 미술가 박선기 작가의 신작 <An Aggregation: Column of Lights(빛의 기둥)>을 공개하며 더욱 찬란한 모습으로 탈바꿈했습니다. 이를 기념해 선보인 '빛의 기둥'에서 영감을 받아 빛의 사계를 표현한 시그니처 칵테일 5종을 만나보십시오.

<b>영롱한 빛의 향연 “Column of Lights” - Luminaria</b> Ginger liqueur   Rose syrup   Tio pepe   Cinzano bianco   Lemon juice   White wine   Tonic water   Pearls	33.
<b>봄의 녹음 속에서 피어나는 빛 - Mellow</b> Melon liqueur   White wine   Lemon juice   Vanilla syrup	30.
<b>강렬한 여름의 태양의 빛 - Rememory</b> Codigo 1530 Mezcal   Lemon juice   Ginger liqueur   Shiso liqueur   Triple sec   Vanilla syrup	33.
<b>가을의 석양 빛 - Dear sunset</b> Grapefruit   Hendricks gin   Lavender syrup   Lime juice	30.
<b>겨울의 흰 눈빛 - Snow juju</b> Malibu   Chestnut liqueur   Coconut water   Coconut cream   Jujube	30.

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



Order 11:30 ~ 21:30 (Saturday, Sunday, Holiday 12:00 ~ 21:30)

## Food

### SOUP

Daily special soup  
Chef's recommended special soup **Lacto** 20.  
셰프 추천 스페셜 수프 (닭고기: 국내산)

Flavored truffle mushroom cream soup **Lacto** 20.  
트러플 향의 양송이 크림 수프 (닭고기: 국내산)

### SALAD

Burrata cheese salad **Lacto** 30.  
부라타 치즈 샐러드  
Burrata cheese | tomato | balsamic | olive oil | nuts

Cobb salad **Pollo** 35.  
콧 샐러드 (닭고기: 국내산)  
Fresh vegetables | chicken breast | boiled egg | olive | cheese

Caesar salad **Pollo** 35.  
\*Choice of sliced chicken breast or smoked salmon  
시저 샐러드  
\*닭고기 또는 훈제연어 중 선택 (베이컨: 미국산, 닭고기: 국내산)  
Romaine | sliced chicken breast or smoked salmon | parmesan cheese | anchovy | bacon | croutons | caesar dressing

### LIGHT MEAL

Burrata cheese tomato spaghetti **Lacto** 38.  
부라타 토마토 스파게티  
Tomato sauce | burrata cheese | spaghetti

Seafood aglio e olio **Pesco** 45.  
해산물 알리오 올리오 (전복: 국내산, 가리비: 미국산)  
Abalone | shrimp | scallop | linguine

Carbonara **Flexitarian** 45.  
카르보나라 스파게티 (판체타: 이탈리아산)  
Pancetta | egg yolk | cream | parmigiano regiano | spaghetti

Stir fried seafood on rice bowl **Pesco** 40.  
해산물 덮밥 (쌀: 국내산, 전복: 국내산)  
Abalone | shrimp | cuttlefish

Korean Hanwoo beef fried rice **Flexitarian** 42.  
한우 버섯 볶음밥 (쌀: 국내산, 소고기: 국내산 한우, 전복: 국내산)  
Hanwoo beef | mushroom | abalone | bok choy | egg

Korean Hanwoo beef steak on rice bowl **Flexitarian** 65.  
한우 스테이크 덮밥 (쌀: 국내산, 소고기: 국내산 한우)  
Beef tenderloin | teriyaki sauce | wasabi | onion

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 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Order 11:30 ~ 21:30 (Saturday, Sunday, Holiday 12:00 ~ 21:30)

### SANDWICH & BURGER

\* Served with french fries.  
감자튀김이 함께 제공됩니다.

Smoked salmon bagel **Pesco** 35.  
훈제연어 베이글  
Smoked salmon | cream cheese | onion | caper | bagel

Club sandwich **Pollo** 40.  
클럽 샌드위치 (닭고기: 국내산, 베이컨: 미국산)  
Grilled chicken | egg | bacon | lettuce | tomato | white bread

Lobster & crab sandwich **Pesco** 42.  
랍스터 & 게살 샌드위치  
Lobster | crab meat | egg mayo sauce

Signature cheese burger **Flexitarian** 45.  
시그니처 치즈 버거 (소고기: 국내산 한우)  
Korean Hanwoo beef patty | onion | tomato | lettuce | emmental & cheddar cheese | burger bun

Lobster truffle burger **Flexitarian** 58.  
랍스터 트러플 버거 (소고기: 국내산 한우)  
Lobster tail | Korean Hanwoo beef patty | truffle sauce | onion | tomato | lettuce | emmental cheese | burger bun

## Vegan Food

Minestrone soup 25.  
이탈리아식 야채 수프  
Mixed vegetables | chickpea | tomato | vegetable stock

Vegan bulgogi salad 30.  
비건 불고기 샐러드  
Vegan steak | mushroom | tomato | vegetables | balsamic

Avocado hummus salad 35.  
아보카도 후무스 샐러드  
Avocado | chickpea | mix vegetables | tomato

Spaghetti with tomato sauce 35.  
나폴리 스파게티  
Tomato sauce | spaghetti

\* All menu items are vegan, made exclusively with fruits, vegetables, and plant-based ingredients.

모든 메뉴는 과채류와 식물성 식재료만을 사용한 비건 등급입니다.

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 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Order 11:30 ~ 21:30 (Saturday, Sunday, Holiday 12:00 ~ 21:30)

---

## Desserts

- Ice cream **Lacto** 24.  
\*Choice of vanilla, chocolate or strawberry (Served 2 scoops)  
아이스크림  
\*바닐라, 초콜릿, 딸기 아이스크림 중 2가지 선택
- Citrus pistachio mille-feuille **Lacto - ovo** 23.  
시트러스 피스타치오 밀푼유  
Citron inspiration chocolate | pistachio paste | puff pastry
- Pecan pie **Lacto - ovo** 23.  
피칸 파이  
Pecan | egg | glucose | butter
- Plain basque cheese cake with ice cream **Lacto - ovo** 23.  
바스크 치즈 케이크  
Cream cheese | eggs and whipped cream

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.

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

Order from 17:00

---

## Side Dish

- French fries **Vegan** 25.  
감자튀김
- Truffle french fries **Vegan** 30.  
트러플 감자튀김
- Prosciutto and melon **Flexitarian** 50.  
프로슈토와 멜론 (돼지고기: 국내산)
- Daily special pizza 50.  
Chef's recommended special pizza  
셰프 추천 스페셜 피자
- Assorted dry snack **Flexitarian** 60.  
모듬 스낵 (육포(소고기: 호주산))
- Homemade sausages **Flexitarian** 60.  
수제 소시지 (돼지고기: 국내산)  
3 kinds of sausages | sauerkraut
- Assorted cheese platter with seasonal fresh fruits **Lacto** 85.  
모듬 치즈와 신선한 계절 과일  
4 kinds of cheese and fresh fruits
- Lamb chop steak **Flexitarian** 100.  
양갈비 스테이크 (양고기: 호주산)  
Lamb chop 6 pcs | grilled vegetables
- Garlic butter lobster **Pesco** 120.  
마늘 버터 소스 랍스터  
Lobster | garlic sauce | french fries

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.

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

---

## Wine

### SPARKLING

N.V Lux Platinum Cava Brut, Spain

### WHITE

2022 Gavi La Meirana - Broglia  
Piemonte, ITA

2020 Viognier Laurus - Gabriel Meffre  
Rhône, FRA

### RED

2021 Bourgogne Pinot Noir - Mancey  
Bourgogne, FRA

2018 Cabernet Sauvignon Cromas Gran Reserva - Los Vascos  
Colchagua, CHL

### DRAFT

Art Pale Ale (InterContinental House Beer)

Stella Artois

### BOTTLE

Kloud

Heineken

---

## Tea (Hot / Ice)

British Brunch Assam

브리티시 브런치 아쌘

Lord Bergamot Earl Grey

로드 버가모트 얼그레이

Bungalow Darjeeling

벙갈로우 다즐링

Meadow Chamomile

메도우 카모마일

Peppermint Leaves

페퍼민트

Jasmine Silver Tip

자스민 실버 팁

## Fresh Juice

Orange 오렌지

Grapefruit 자몽

Tomato 토마토

Kiwi 키위

## Coffee (Hot / Ice)

Espresso 에스프레소

Americano 아메리카노

Café Latte 카페라테

Cappuccino 카푸치노

Café mocha 카페모카

Vanilla café latte 바닐라 카페라테

Caramel café latte 캐러멜 카페라테

Black sugar café latte 블랙 슈가 카페라테

## Soft Drink

Coca-Cola 콜라

Diet Coke 다이어트 콜라

Sprite 스프라이트

## Water

Antipodes

Voss Sparkling