

MAKE YOUR JOURNEY EXTRA SPECIAL

Treat yourself with our signature tasting menu curated by our Executive chef from 98 per person.

As part of our sustainable mission, we are only serving purified & filtered water at \$3/person in the restaurant. If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to your server about ingredients in our dishes before you order your meal. All prices displayed are subject to Prevailing Goods & Services Tax, & 10% Service Charge.

STARTERS

스타터

Pea & Leek Soup

피 & 리크
코코넛 크림, 돼지 껍데기 튀김

Spicy Tuna Tartare

스파이시 참치 타르타르
완탕 크리스프, 아보카도, 후리카케

Tamarind Spiced Chicken Wings

타마린드 양념 치킨윙
스프링 어니언, 고수

Salt & Pepper Squid

소금 & 후추 오징어
라임 & 고수 마요

Pea & Guac
Prawn crackers

Burrata

부라타 치즈
마리네이트 헤러룸 토마토, 바질 젤

Hamachi Crudo

하마치 크루도
리췌 데 티그레

Maryland Blue Crab Scotch Egg
Moilee sauce, fennel salad

SALADS

샐러드

Caesar Salad

시저 샐러드
반숙 계란, 판체타, 엔초비,
파르메산 치즈

Chicken Bang Bang Salad

치킨 뱅뱅 샐러드
위터크레스, 물리, 칠리,
무, 생강, 참깨

Tabbouleh Salad

타볼레 샐러드
레메스코 소스, 할루미 치즈, 캐슈넛

ADD TO YOUR SALAD

샐러드 추가 아이템

할루미 치즈
Halloumi

닭가슴살
Chicken Breast

훈제 연어
Smoked Salmon

MAINS

메인요리

Keralan Cauliflower Curry

케탈란 컬리플라워 커리
코코넛, 석류, 캐슈넛
Truffle Cannelloni

트러플 카넬로니
파르미지아노, 시금치, 베사멜, 트로플

Iberico Pork Chop

이베리코 포크 찹
히스피 양배추, 매콤한 티카 마살라, 양파 그레이비

Baby Chicken

베이비 치킨
시크릿 소스, 유자 나시 배

Smoked Duck Breast

오리가슴살 훈제
아버자인 칠리 크런치, 오렌지 허니 소스

Roasted Cod

대구 구이
으깬 감자, 아티초크, 절임 케이퍼,
레드 와인 & 레몬 소스

Fish & Chips

피쉬 & 칩스
은대구, 부드러운 완두콩, 타르타르 소스

Thai Red Prawn Curry

태국식 붉은 새우 커리
새우 과자, 바스파티 쌀

Bread Street Kitchen Burger

브레드 스트릿 키친 버거
드라이 에이지드 비프 버거, 몬테레이 잭 치즈,
스리라차 마요, 코프만 스타일 프라이드

SIDES

사이드 메뉴

Koffman's Fries

코프만 프라이

Macaroni Cheese, Garlic Roasted Crumbs

마카로니 치즈, 구운 마늘 빵가루

Fine Green Beans, Chilli & Almonds

고운 그린빈, 아몬드

Creamed Spinach

Mash Potatoes

Honey Roast Carrots

34

38

48

36

42

58

48

38

36

BEEF WELLINGTON

비프 웰링턴

Single Slice

단일 조각 68

Whole to Share

공유용 전체 188

준비시간 45분 소요
메시드 포테티토와 레드화인 소스 함께 제공

THE GRILL

그릴 메뉴

모든 스테이크는 물냉이 샐러드와 함께 제공 됩니다.

Lamb Chops

양갈비 300g 68

Dry-aged Sirloin Steak

드라이 에이징 등심 스테이크 300g 68

Dry-aged Ribeye Steak

드라이 에이징 립아이 스테이크 300g 88

Kogoshima A5 Wagyu Sirloin

카고시와 A5 와규 등심 스테이크 250g 118

Choice of Sauce

소스 2

Bearnaise, Green Peppercorn

베아르네즈, 그린 페퍼콘, Chimichuri
Bone Marrow & Shallot
본 마로우 & 샬롯

DESSERTS

디저트

Chocolate Ganache

초콜릿 가니슈 19

진저비어 소르베

Vanilla Cheesecake

바닐라 치즈 케이크 19

무화과 잼, 그래니 스미스 사과, 요거트 소르베

Strawberry & Lychee Knickerbocker

딸기와 리치 니커보커 21

알로에, 피스타치오 크림블

Pineapple & Kiwi Carpaccio

파인애플 & 키위 카르파치오 19

패션 후루츠, 라임, 코코넛 소르베

Sticky Toffee Pudding

스티키 토피 푸딩 21

클로티드 크림 아이스크림