

GORDON RAMSAY

BREAD STREET

KITCHEN & BAR

익스프레스 런치 EXPRESS LUNCH

2코스 세트 46

3코스 세트 52

스타터 STARTERS

훈제 레드 페퍼 수프 Smoked Red Pepper Soup
휘핑 염소 치즈와 토마토 브루스케타

새우 칵테일 Prawn Cocktail CSS
블러디 메리 소스, 오이, 자몽

치킨 파투시 샐러드 Chicken Fattoush Salad
베이비 로메인, 민트, 파슬리, 래디시,
구운 피타, 수막 레몬 드레싱

컬리플라워 65 Cauliflower 65
요거트 드레싱

메인 코스 MAIN COURSES

미소 마리네이드 영계 Miso-Marinated Baby Chicken
당근과 오이 샐러드, 토가라시

시트러스 크러스트 농어 Citrus-Crusted Sea Bass CSS
허브 쿠스쿠스, 소렐

토마토와 후무스 샐러드 Tomato & Hummus Salad
바삭한 병아리콩, 수막

이베리코 채끝등심 Iberico Sirloin (16 추가)
펜넬, 사과, 루꼴라 샐러드

디저트 DESSERTS

올리브 오일 시트러스 케이크 Olive Oil Citrus Cake CF
올리브 오일 아이스크림

열대 과일 Tropical Fruits
코코넛 소르베

크렘 카라멜 Creme Caramel CF
믹스 베리

소울리에가 엄선한 와인으로 식사를 더욱 특별하게 즐겨보세요 또는
저희 믹솔로지스트가 제작하신 상큼한 무알코올 칵테일도 추천드립니다.
8월에 제공됩니다.

스타터 STARTERS

구운 연어 Seared Salmon CSS 26
겉을 구워낸 연어

크리미 부라타 Creamy Burrata 28
레드 치커리, 감귤류, 훈제 아몬드

매콤한 참치 타르타르 Spicy Tuna Tartare CSS 26
완탄 크리스프, 아보카도, 후리카케

타마린드 양념의 매콤한 치킨 윙 Chicken Wings 26
쪽파, 고수

소금 & 후추 오징어 Salt & Pepper Squid CSS 24
라임 & 고수 마요네즈

샐러드 SALADS

시저 샐러드 Caesar CF 18/25
반숙 달걀, 판체타, 앤초비,
숙성 파르메산 치즈

슈퍼푸드 샐러드 Superfood 18/25
케일, 오이, 퀴노아, 그릴드 옥수수,
아보카도 퓨레, 오렌지 드레싱, 믹스넛

치킨 뱅뱅 샐러드 Chicken Bang Bang 18/25
램 상추, 무, 고추, 래디시,
생강, 참깨, 땅콩 소스

토마토 & 후무스 Tomato & Hummus 18/25
바삭한 병아리콩, 수막

샐러드 추가 재료 Add To Your Salad
할루미 치즈 Halloumi 10
닭가슴살 Chicken Breast 10
훈제 연어 Smoked Salmon CSS 16

사이드 SIDES

코프만 프라이 Koffmann's Fries 14
마카로니 치즈, 구운 마늘 크림 Macaroni Cheese 18
프렌치 그린빈, 칠리, 아몬드 Fine Green Beans 12
크림 시금치 Creamed Spinach 8
매시드 포테이토 Mashed Potatoes 14
허니 로스트 당근 Honey Roast Carrots 12

메인 MAINS

리코타 누디 Ricotta Gnudi 34
선드라이드 토마토 크림 소스, 바질 페스토, 파르메산 칩

트러플 카넬로니 Truffle Cannelloni 38
파르메산, 시금치, 베샤멜, 트러플

이베리코 족집 Iberico Pork Chop 52
히스피 양배추, 매콤한 티카 마살라, 양파 그레이비

치킨 파르미지아나 Chicken Parmigiana 38
구운 레드 페퍼 소스, 파르마 햄

피시 앤 칩스 Fish & Chips CSS 48
은대구, 으깬 완두콩, 타르타르 소스

태국식 레드 새우 커리 Thai Red Prawn Curry CSS 46
새우 크래커, 바스마티 라이스

브레드 스트리트 키친 버거 Burger 36
드라이 에이징 비프 버거, 몬테레이 잭 치즈
치즈, 스리라차 마요네즈, 코프만 프라이

추가 옵션: add on
베이컨 Bacon 5
자연 방목 달걀 Egg CF 3
아보카도 Avocado 6

비프 웰링턴 BEEF WELLINGTON

싱글 슬라이스 Single Slice 68

통째로 제공 Whole To Share 188
조리 시간 45분이 소요됩니다
매시 포테이토와 레드 와인 주스와 함께 제공

디저트 DESSERTS

티라미수 Tiramisu CF 21
초콜릿 스펀지, 마스카포네 소르베

아포가토 Affogato CF 19
피스타치오 아이스크림, 사블레

BSK 스니커즈 BSK Snickers CF 21
땅콩 무스, 솔티드 캐러멜, 바닐라 아이스크림

이튼 메스 Eton Mess 21
딸기 & 라즈베리 소르베, 바닐라 샹티이, 머랭 조각

파인애플 & 키위 카르파초 Pineapple Carpaccio 19
패션후르츠, 라임, 코코넛 소르베

스티키 토피 푸딩 Sticky Toffee Pudding CF 21
클로티드 크림 아이스크림

샴페인 및 스파클링 CHAMPAGNES & BUBBLY

프로세코, 산 마르티노 트레비소 Prosecco, San Martino 18
베네토, 이탈리아 Veneto, Italy
듀발-르로이, 브뤼 리저브 Duval-Leroy, Brut Reserve 25
샴페인, 프랑스 Champagne, France
듀발-르로이, 브뤼 로제 프레스티지 프리미에 크뤼 Duval-Leroy, Brut Rose Prestige 1er Cru 35
샴페인, 프랑스 Champagne, France

화이트 와인 WHITE WINES

피노 그리지오, 테누타 마칸 Pinot Grigio, Tenuta Maccan 23
IGT 델레 베네치에, 이탈리아 IGT delle Venezie, Italy
소비뇽 블랑, 노틸러스 에스테이트 Sauvignon Blanc, Nautilus 25
말버러, 뉴질랜드 Marlborough, New Zealand

레드 와인 RED WINES

말벡, 카테나 자파타 ‘카테나’ Malbec, Catena’ 25
멘도사, 아르헨티나 Mendoza, Argentina
Maison Roche De Bellene 28
부르고뉴, 프랑스 Burgundy, France

맥주 BEERS

Rye River IPA, 아일랜드 18
페로니 나스트로 아주로, 이탈리아 Peroni 18
기네스, 아일랜드 Guinness 18

선샤인 인 어 글라스 SUNSHINE IN A GLASS

아페롤 스프리츠 Aperol Spritz 23
아페롤, 스파클링 와인, 오렌지 비터
핼스 컵 Pimm's Cup 23
핼스, 진, 오이, 레몬
휴고 스프리츠 Hugo Spritz 23
엘더플라워, 스파클링 와인, 생민트
키르 로얄 Kir Royale 23
크렘 드 카시스, 스파클링 와인

제로 에딧 ZERO EDIT

벨리니 주니어 Bellini Junior 18
복숭아, 로즈 시럽, 레모네이드
리치 목티니 Lychee Mocktini 18
리치, 오렌지, 파인애플, 레몬

지속 가능성을 향한 마리나 베이 샌즈의 약속의 일환으로, 정수 및 정수 및 필터 된 생수 고객 1인당 S\$3에 제공합니다.
음식 알레르기, 불내증 또는 민감성이 있는 경우, 식사를 주문하기 전에 요리에 포함된 재료에 대해 서버에게 문의해 주시기 바랍니다.
모든 표시 가격에 현행 소비세(GST) 및 10%의 봉사료가 추가됩니다.

CSS 지속가능성 인증 획득 해산물

CF 케이지 프리



QR 코드를 스캔하여 지속 가능성을 위한 마리나 베이 샌즈의 약속을 확인하실 수 있습니다.