



## STARTERS

### 스타터

**Japanese Fried Chicken “Karaage”** Kewpie Togarashi Aioli, Lemon 19  
일본식 튀김치킨 "카라아게" 케이피 토가라시 아이올리, 레몬

**Chicken ‘Laksa’ Spring Roll** Calamansi, Chili Padi, Laksa Leaf 19  
치킨 '락사' 스프링롤 칼라만시, 칠리 파디, 락사 잎

**Burrata with Tomatoes and Grilled Courgettes** Herb Vinaigrette, Pine Nuts, Crispy Serrano Ham, Rocket 28  
토마토와 구운 애호박을 곁들인 부라타 치즈 허브 비네그레트, 소나무 견과류, 바삭한 세라노 햄, 루꼴라

**Cassiolette of “Trippa alla Romana”** Tomato Braised Tripe, Burrata, Mint, Grilled Baguette 29  
로마식 트리파 카소렛 토마토로 조리한 송아지 내장, 부라타, 민트, 구운 바게트

**Big Eye Tuna Tartare Cones** Chili Aioli, Soy, Wasabi, Shaved Bonito, Scallions, Masago 32  
빅아이 참치 타르타르 콘 칠리 아이올리, 간장, 와사비, 가는 보니토, 파, 마사고

**Sashimi Salad** Big Eye Tuna, Yellow Tail, Hokkaido Scallop, Myoga, Ikura, Shiso, Citrus Ponzu 46  
사시미 샐러드 빅아이 참치, 옐로우테일, 홋카이도 가리비, 미요가, 이쿠라, 시소, 시트러스 폰즈

**Spago Caesar Salad** Crispy White Anchovies, Ricotta Crouton, Marinated Capsicum 22  
스파고 시저 샐러드 바삭한 흰 멸치, 리코타 크루통, 절인 고추

**Kaluga Queen Caviar** Lemon Herb Blinis and Traditional Accompaniments 150  
칼루가 퀸 캐비어 레몬 허브 블리니와 전통적인 반찬 150

---

**Agnolotti with Porcini Mushrooms** Parmigiano-Reggiano 28/38  
포르치니 버섯 아놀로티 파르미지아노-레지아노

**Orecchiette with Veal Ragu** Tomato, Basil, Pecorino, Parsley 31/41  
송아지 고기 라구를 곁들인 오레키에테 토마토, 바질, 페코리노 치즈, 파슬리

## MAINS

### 메인 요리

**Lebanese Style Grilled Squash** Eggplant Caviar, Goat Cheese, Pine Nuts, Roasted Tomatoes, Falafel, Mint 24  
레바논 스타일 구운 스쿼시 가지 캐비어, 염소 치즈, 소나무 견과류, 구운 토마토, 팔라펠, 민트

**Falafel Burger** Roasted Capsicum, Harissa Aioli, Feta Cheese, Rocket 30  
팔라펠 버거 구운 고추, 하리사 아이올리, 페타 치즈, 루꼴라

**Honey Miso Broiled Chilean Seabass** Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura, Wasabi, Chives, Sesame 48  
꿀 미소 구운 칠레산 농어 히지키 밥, 집에서 만든 일본식 절임, 이쿠라, 와사비, 차이브, 참깨 48

**Charcoal Grilled Cheeseburger** Gruyere and Aged Cheddar, Garlic Aioli, Smokey Onion-Jalapeno Jam 36  
숯불구이 치즈버거 그뤼에르 치즈, 숙성 체다 치즈, 마늘 아이올리, 스모키 어니언-할라피뇨 잼 36

**Grilled Iberico Pork Loin** Cabbage Gratin, Caramelized Apples, Roast Potatoes, Apple Cider Pork Jus 42  
그릴드 이베리코 돼지 안심 양배추 그라탕, 캐러멜라이즈드 사과, 구운 감자, 애플 사이다 돼지고기 주스

**Australian Double Lamb Chop (180g)** Broccolini, Fennel Puree, Kalamata Olives, Parmesan, Sundried Tomato 65  
호주산 더블 램찜(180g) 브로콜리니, 펜넬 퓨레, 칼라마타 올리브, 파마산 치즈, 말린 토마토

**W. Black Australian Wagyu Striploin (210g)** Fingerling Potatoes, Watercress, Red Wine Reduction 90  
w. 블랙 호주산 와규 스트립로인 (210g) 핑거링 감자, 물냉이, 레드 와인 리덕션

---

DESSERT & CHEESE

디저트 & 치즈

**Apricot Panna Cotta** Crème Fraiche, Roasted Almonds, Strawberry Gelato **16**  
**살구 파나코타** 크림 프레쉬, 로스트 아몬드, 딸기 젤라토 16

**Farmer’s Market Fruit Sorbets** A Trio of Seasonal Sorbets, Yuzu Lace Tuile **16**  
**파머스 마켓 과일 소르베** 계절 소르베 3종, 유즈 레이스 튀일 16

**Warm Lemon Cake** Roasted Macadamia Nuts, Strawberry Gelato **21**  
**따뜻한 레몬 케이크** 구운 마카다미아 너트, 딸기 젤라토 21

**Selection of Artisanal Cheese** One / **14** Two / **25** Three / **37** Four / **49**

**장인의 치즈 셀렉션** 하나/14 두개/25 세개/37 네개/49

---

EXECUTIVE CHEF Greg Bess  
CHEF DE CUISINE Thiru Gunasakaran  
GENERAL MANAGER Aisha Khan

If you have any food allergy, intolerance, or sensitivity, please speak to your server about ingredients used in our dishes before you order your meal.  
음식 알레르기나 불내증이 있으시면, 주문 전에 서버에게 해당 음식에 사용된 재료에 대해 문의해 주세요.  
Prices are subject to prevailing goods and services tax and 10% service charge.  
모든 표시 가격에 10%의 봉사료와 현행 소비세(gst)가 추가됩니다.