



STARTERS

스타터

**Chitose Farms Rocket Salad** 24 Month Aged Parmesan, Sun Dried Tomatoes, 50-Year-Old Balsamic, Burrata Cream **24**  
치토세 농장 루켓 샐러드 24개월 숙성 파르미지아노, 선드라이드 토마토, 50년 된 발사믹, 부라타 크림

**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**  
“트리파 알라 로마나” 카소레트 토마토에 조린 삼겹살, 부라타, 민트, 구운 바게트

**Chicken ‘Laksa’ Spring Roll** Calamansi, Chili Padi, Laksa Leaf **22**  
치킨 ‘락사’ 스프링롤 칼라만시, 칠리파디, 락사잎

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

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

**Hamachi & Hokkaido Scallop “Ceviche”** Soy, Yuzu, Ikura, Coriander, Kinome **38**  
하마치 & 홋카이도 가리비 “세비체” 간장, 유자, 이쿠라, 고수, 기노메

**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 버섯을 곁들인 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

**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

**Falafel Burger** Roasted Capsicum, Harissa Aioli, Feta Cheese, Rocket **30**  
팔라펠 버거 로스트 캡시컴, 하리사 아이올리, 페타 치즈, 루켓

**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

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

**Smoked Brisbane Valley Quail** Pomegranate-Arugula Pesto, Pine Nuts, Fennel Puree, Natural Jus **45**  
훈제 브리즈번 밸리 꿩 석류-루켓 페스토, 파인넛, 펜넬 퓨레, 자연 주스

**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**  
**농산물 시장 과일 소르베** 세 가지 계절 소르베, 유자 레이스 튀일 16

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

**Traditional Kaiserschmarrn (For Two)** Warm Strawberries, Strawberry Gelato **36**  
**전통적인 카이저슈마른 (2인용)** 따뜻한 딸기, 딸기 젤라토 36

**Selection of Artisanal Cheeses** One/**14** Two/**25** Three/**37** Four/**49**  
**장인의 치즈 선택** 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.  
**알레르기나 불내성, 민감성 반응이 있으시면 주문 전 서버에게 사용된 재료에 대해 문의하시기 바랍니다.**  
Prices are subject to prevailing goods and services tax and 10% service charge.  
모든 표시 가격에 10%의 봉사료와 현행 소비세(gst)가 추가됩니다.