Spago
WOLFGANG PUCK

A Sustainable Journey

3 Courses 72

STARTERS
전채

Chitose Farms Rocket Salad 24 Month Aged Parmesan, Sun Dried Tomatoes, 50-Year-Old Balsamic, Burrata Cream
치토세 농장 루꼴라 샐러드 24개월 숙성 파르메산 치즈, 햇볕에 말린 토마토, 50년산 발사믹 식초, 부라타 크림

Agnolotti with Porcini Mushrooms Thyme, Parmigiano-Reggiano
포르치니 버섯을 곁들인 아뇰로티 타임, 파르미지아노 레지아노 치즈

Japanese Amela Tomato Soup Basil, Burrata Cream
일본 아멜라 토마토 수프 바질, 부라타 크림

Burrata with Confit Vietnamese Kumquats Crispy San Daniele Prosciutto, Sicilian Pistachios, Parmesan
베트남산 금귤 콩피를 곁들인 부라타 치즈 바삭한 산 다니엘레 프로슈토, 시칠리아산 피스타치오, 파르메산 치즈

Cassolette of "Trippa alla Romana" Tomato Braised Tripe, Burrata, Mint, Grilled Baguette
"트립파 알라 로마나(Trippa alla Romana)"의 카솔렛 토마토 소스에 졸인 곱창, 부라타 치즈, 민트, 구운 바게트

"Fish & Chips" Seabream Tartare, Double Fried Kennebec Potato, Tartar Sauce, Chives
피시 앤 칩스 도미 타르타르, 두 번 튀긴 케네벡 감자, 타르타르 소스, 차이브

Wagyu Beef Tartare English Pea-Mint Pesto, Parmesan, Crispy Sourdough **+5**
와규 비프 타르타르 영국식 완두콩 민트 페스토, 파마산 치즈, 바삭한 사워도우 빵 **+5**

Sashimi Salad Big Eye Tuna, Yellow Tail, Hokkaido Scallop, Myoga, Ikura, Shiso, Citrus Ponzu **+20**
사시미 샐러드 눈참치, 방어, 홋카이도 가리비, 묘가, 연어알, 차조기, 감귤 폰즈 **+20**

Big Eye Tuna Tartare Cones Chili Aioli, Soy, Wasabi, Shaved Bonito, Scallions, Masago **+5**
빅아이 참치 타르타르 콘 칠리 아이올리, 간장, 와사비, 가다랑어포, 파, 마사고 **+5**

Hamachi & Hokkaido Scallop "Ceviche" Soy, Yuzu, Ikura, Coriander **+18**
하마치&홋카이도 가리비 "세비체" 간장, 유자, 연어알, 고수풀

Perseus Superior Oscietra Caviar Lemon Herb Blinis and Traditional Accompaniments **+135**
페르세우스 슈페리어 오시에트라 캐비어 레몬 허브 블리니와 전통적인 곁들임 요리 **+135**

MAINS
메인 코스

Orecchiette with Pork Ragu Tomato, Basil, Pecorino, Parsley
돼지고기 라구 오레키에테 **부카티니**토마토, 바질, 페코리노 치즈, 파슬리

Lebanese Style Grilled Squash Eggplant Caviar, Goat Cheese, Pine Nuts, Roasted Tomatoes, Falafel, Mint
레바논식 구운 호박 가지 캐비어, 염소 치즈, 잣, 구운 토마토, 팔라펠, 민트

Grilled Spotted Grouper Thai Coconut Curry, Fresh Herb Salad, Jasmine Scented Rice
구운 점박이 그루퍼 태국식 코코넛 커리, 신선한 허브 샐러드, 자스민 향 밥

Charcoal Grilled Cheeseburger Gruyere and Aged Cheddar, Garlic Aioli, Smokey Onion Jam
숯불구이 치즈버거 그뤼에르 치즈와 숙성 체다 치즈, 마늘 아이올리, 훈제 양파 잼

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

Iberico Pork Loin Wheat Beer, Brandy-Mustard Sauce, Confit Bacon, Glazed Brussels Sprout, Apple Purèe
이베리코 돼지 등심 밀맥주, 브랜디 머스터드 소스, 콩피 베이컨, 글레이즈드 방울양배추, 사과 퓌레

Miso Broiled Akaroa Salmon Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura, Wasabi, Chives, Sesame
된장 아카로아 연어 구이 히지키 쌀, 수제 일본식 절임, 연어알, 와사비, 부추, 참깨

Prices are subject to prevailing goods and services tax and 10% service charge

Smoked Brisbane Valley Quail Jalapeno, Coriander, Mint, Indian Spiced Quail Jus, Zucchini, Amela Tomato
브리즈번 밸리산 훈제 메추리 할라피뇨, 고수풀, 민트, 인도식 매콤한 메추라기 주스, 애호박, 아멜라 토마토

Australian Double Lamb Chop (180g) Broccolini, Fennel Puree, Kalamata Olives, Parmesan, Sundried Tomato **+25**
호주산 양갈비 두 조각 (180g) 브로콜리니, 펜넬 퓨레, 칼라마타 올리브, 파마산 치즈, 말린 토마토 **+25**

W. Black Australian Wagyu Striploin (210g) Fingerling Potatoes, Watercress, Wine Reduction **+60**
호주산 블랙 와규 스트립로인 (210g) 미니 감자, 물냉이, 와인 소스 **+60**

W Black Australian Wagyu Ribeye 500g (For Two) Fingerling Potatoes, Brussels Sprout, Bearnaise **+85 ea**
호주산 블랙 와규 립아이 500g (2인분) 미니 감자, 방울양배추, 베르네즈 소스 **+85 ea**

ON THE SIDE +18
측면에서 +18

Roasted Fingerling Potatoes - Garlic Aioli, Parmesan
구운 미니 감자 - 갈릭 아이올리, 파마산 치즈

Pan Seared Australian Brussels Sprouts - Miso, Furikake
팬에 구운 호주산 방울양배추 - 된장, 후리카케

Caramelized Cameron Highlands Corn - Onions, Sage
캐러멜라이즈드 카메론 하이랜드 옥수수 - 양파, 세이지

DESSERT & CHEESE
디저트 & 치즈

Pistachio Panna Cotta Orange Gelèe, Pistachio Brittle, Orange Gelato
피스타치오 판나코타 오렌지 젤리, 피스타치오 브리틀, 오렌지 젤라토

Peranakan Inspired Keluak-Coconut Coffee Balinese Buah Keluak, Chocolate Truffles
페라나칸 스타일에서 영감을 받은 켈루악 코코넛 커피 발리식 부아 켈루악, 초콜릿 트러플

Warm Lemon Cake Roasted Macadamia Nuts, Blueberry Yoghurt Gelato **+10**
따뜻한 레몬 케이크 구운 마카다미아 너트, 블루베리 요거트 젤라토 **+10**

Traditional Kaiserschmarrn (For Two) Warm Strawberries, Strawberry Gelato **+10 ea**
전통 카이저슈마른(2인용) 따뜻한 딸기, 딸기 젤라또 **+10 ea**

Selection of Two Artisanal Cheeses Honey Nut Mostarda, Oat Crisps **+10**
수제 치즈 두 종류 허니넛 모스타르다, 오트 크리스프 **+10**

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

Available daily from 12:00nn to 2pm (last seating).

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. Prices are subject to prevailing goods and services tax and 10% service charge.