

# GRANUM

---

D I N I N G L O U N G E



# LAZY BRUNCH

---

## Appetizer

Sweet Shrimp Ceviche with Shine Muscat Veil

단새우 세비체와 샤인머스켓 베일

French Onion Soup

프렌치 어니언 스프

Shrimp Fritter with Avocado Dip

새우 프리터와 아보카도 딥

Beet & Red Cabbage Râpée

비트 & 적채 라페



## A Choice of Main Dish

Crispy Flounder, Minestrone Sauce

바삭하게 구운 가자미, 미네스트로네 소스

Beef Tenderloin & Roasted Cauliflower

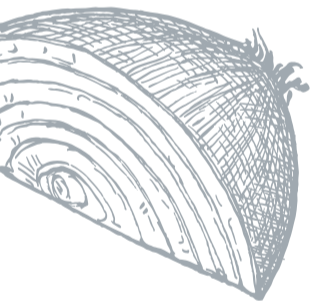
안심 스테이크 & 구운 컬리플라워 (+ W 10,000)

Truffle Butter Spaghettini

트러플 버터 스파게티니

🍴 Granum Pad Thai Phet

팻 타이 펫



## Dessert Tray & Coffee or Tea

디저트 트레이, 커피 또는 차

성인 W 79,000

\* 2인 이상 이용 가능



---

안심/쇠고기: 미국산, 두부/콩: 국내산

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT  
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

# WEEKEND BRUNCH

---

## Appetizer

Tuna & Avocado Crudo

참치&아보카도

Mini Cos Caesar Salad & Parmigiano-Reggiano

미니 코스 시저 샐러드 & 파르미지아노 레지아노

Prosciutto & Burrata

프로슈토 & 부라타

Smoked Salmon Carpaccio

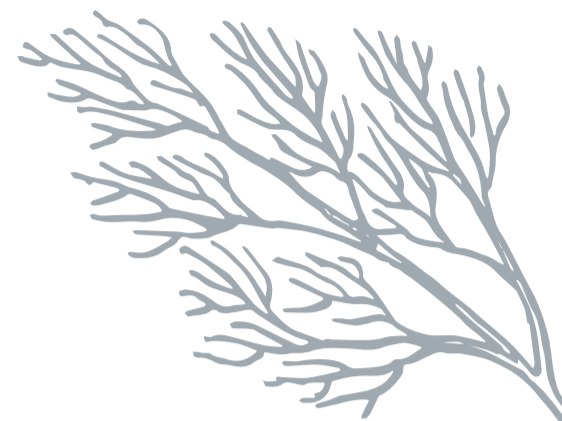
훈제 연어 카르파치오

Celeriac & Fennel Rémoulade

셀러리악 & 펜넬 레물라드

Clam & Chorizo Clear Broth

조개와 초리조 클리어 브로스



## A Choice of Main Dish

Grilled Beef Sirloin with Sauce Gribiche

채끝등심 스테이크와 그리비쉬 소스

or

Black Pepper Soft Shell Crab & Abalone

with Shrimp Egg Fried Rice

블랙페퍼 소프트셸크랩 & 전복

새우 계란 볶음밥

## Dessert

Dessert Plate

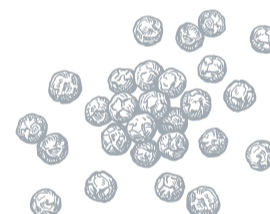
디저트 플레이트

Coffee or Tea

커피 또는 차

성인 W 115,000

\* 2인 이상 이용 가능



---

## Brunch Glass Picks

---

**Sparkling Wine + W 10,000**

P.R.OSE BLANC

**Draft Beer + W 10,000**

Stella Artois

**Sparkling Water or Ade + W 9,000**

San Pellegrino or Ade(Orange, Grapefruit, Lemon)



참치: 원양산, 베이컨/돼지고기: 미국산, 프로슈토/돼지고기: 미국산, 초리조/돼지고기: 스페인산, 쇠고기: 미국산, 전복: 국내산, 쌀: 국내산

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT  
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

# GARDEN

  **S “Crown” Caesar Salad** 30,000

“크라운” 시저 샐러드 (베이컨/돼지고기: 미국산)

*Mini Cos Lettuce, Bacon, Parmigiano-Reggiano, Anchovies, Hazelnuts*

미니 코스 레터스, 베이컨, 파르미지아노 레지아노, 엔초비, 헤이즐넛

 **Bluefin Tuna & Sweet Shrimp with Quinoa Fennel Salad** 32,000

참다랑어와 단새우 퀴노아 펜넬 샐러드 (참다랑어: 원양산)

*Mango Citrus Dressing, Tomato, Fennel, Citrus, Quinoa*

망고 시트러스 드레싱, 토마토, 펜넬, 시트러스, 퀴노아

  **Beef Carpaccio with Tonnato Sauce** 42,000

비프 카르파치오와 톤나토 소스 (쇠고기: 국내산 한우)

*Arugula, Capers, Parmigiano-Reggiano, Pistachio*

루꼴라, 케이퍼, 파르미지아노 레지아노, 피스타치오

 Gluten Free 글루텐 프리  Wellbeing 웰빙  Nuts 너츠  Lacto Free 락토 프리

 Spicy Dish 매콤한 음식  Signature Dish 시그니처 음식  Vegetarian Dish 베지테리언 음식

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT  
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주세요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

# SMALL PLATES

## Cabbage & Egg Club Sandwich 30,000

양배추 & 계란 클럽 샌드위치 (모르타델라 햄/돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산 혼합)

*Cheese, Mortadella, Cabbage, Ham, Sauerkraut*

치즈, 모르타델라 햄, 양배추, 사워크라우트

## "Korean Beef" BLT Burger 40,000

한우 BLT 버거 (패티/쇠고기: 국내산 한우, 베이컨/돼지고기: 미국산)

*Bacon, Romaine, Arugula, Red Onion, Tomato, Fries*

베이컨, 로메인, 아루굴라, 적양파, 토마토, 감자튀김

# GRILL

## Prime Beef Sirloin (120g) 64,000

프라임 채끝등심 (120g) (쇠고기: 미국산)

*Asparagus, Mushroom, Beef Jus*

아스파라거스, 버섯, 비프 주

## Prime Beef Tenderloin (120g) 74,000

프라임 안심 (120g) (쇠고기: 미국산)

*Asparagus, Mushroom, Beef Jus*

아스파라거스, 버섯, 비프 주

 Gluten Free 글루텐 프리  Wellbeing 웰빙  Nuts 너츠  Lacto Free 락토 프리

 Spicy Dish 매콤한 음식  Signature Dish 시그니처 음식  Vegetarian Dish 베지테리언 음식

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT  
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

# PASTA & PIZZA

## Bolognese Spaghetti with Grilled Fresh Sausage 43,000

볼로네즈 스파게티와 그릴에 구운 생 소시지

(쇠고기: 국내산 한우, 돼지고기: 국내산, 베이컨/돼지고기: 미국산 소시지/돼지고기: 국내산)

*Herbs, Pecorino Cheese*

허브, 페코리노 치즈

## Seafood Ragù Mafaldine 43,000

해산물 라구 마팔디네

(가리비: 중국산)

*Shrimp, Scallops, Calamari, Clams, Tomato*

새우, 가리비, 한치, 조개, 토마토

## Margherita Pizza 38,000

마르게리타 피자

*Dried Tomato, Mozzarella Cheese, Basil*

드라이 토마토, 모짜렐라 치즈, 바질




## Mortadella Bianca & Burrata Pizza 43,000

모르타델라 & 부라타 피자

(모르타델라 햄/돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산 혼합)

*Mortadella, Mozzarella Cheese, Burrata, Basil Pesto, Pistachio, Parmigiano-Reggiano*


모르타델라, 모짜렐라 치즈, 부라타, 바질 페스토, 피스타치오, 파르미지아노 레지아노

 Gluten Free 글루텐 프리  Wellbeing 웰빙  Nuts 너츠  Lacto Free 락토 프리

 Spicy Dish 매콤한 음식  Signature Dish 시그니처 음식  Vegetarian Dish 베지테리언 음식








For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT  
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

# ORIENTAL

  **S Phad Thai with Prawn** 38,000  
팟타이 & 대하 (두부/콩: 국내산)  
*Chives, Egg, Bean Sprouts, Cashew Nuts, Fried Shallots*  
부추, 계란, 숙주, 캐슈넛, 프라이드 샬롯

 **Pu Pad Pong Curry with Soft Shell Crab & Egg Fried Rice** 42,000  
푸팟퐁 커리와 소프트셸크랩, 계란 볶음밥 (볶음밥/쌀-자스민라이스: 태국산)  
*Egg, Spring Onion, Paprika, Celery, Fried Shallots, Tomato*  
계란, 실파, 파프리카, 셀러리, 프라이드 샬롯, 토마토

**Anago Kabayaki Rice Bowl** 42,000  
붕장어 카바야키 덮밥 (쌀:국내산)  
*Egg, Spring Onion, Fried Shallots, Pickled Ginger*  
계란, 실파, 프라이드 샬롯, 초생강








 Gluten Free 글루텐 프리  Wellbeing 웰빙  Nuts 너츠  Lacto Free 락토 프리  
 Spicy Dish 매콤한 음식  Signature Dish 시그니처 음식  Vegetarian Dish 베지테리언 음식

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT  
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



## DESSERT

<b>Watermelon Bingsu</b> 15:00 - 17:00 수박 빙수 with 소금 코코넛 시미로, 망고 케이크	70,000
<b>Caramel Flan</b> 카라멜 플랑	24,000
<b>Ice Cream with Homemade Granola</b> 아이스크림과 홈메이드 그라놀라 <i>Vanilla, Chocolate</i> 바닐라, 초콜릿	15,000

 Gluten Free 글루텐 프리  Wellbeing 웰빙  Nuts 너츠  Lacto Free 락토 프리  
 Spicy Dish 매콤한 음식  Signature Dish 시그니처 음식  Vegetarian Dish 베지테리언 음식

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT  
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

# STEAK PLATTER

## FOR SHARING (2~3 GUESTS)

S **Black Angus Beef Tomahawk Steak (1.3kg)** 330,000  
블랙 앵거스 토마호크 스테이크 (쇠고기: 미국산)

**Black Angus Beef T-Bone Steak (1kg)** 290,000  
블랙 앵거스 티본 스테이크 (쇠고기: 미국산)

### ACCOMPANIMENTS

*Roasted Vegetables* 구운 채소

*Brussels Sprouts & Potato Gratin* 브뤼셀 스프라우트 & 감자 그라탱

*Yuzu Cobb Salad* 유자 콥 샐러드

*Tomato & Peppadew Salsa* 토마토 & 페퍼듀 살사

*Pickled Green Pepper* 절인 청후추

*Pickles Selection* 피클 셀렉션

### SAUCES & SEASONING

*Red Wine Sauce* 레드와인 소스

*Smoked Maldon Sea Salt* 훈제 말돈 소금

## ADDITIONAL SIDES

### AVAILABLE WITH STEAK ORDERS ONLY

*Sautéed Button Mushroom* 양송이버섯 소테 13,000

*Truffle oil, Thyme, Brown Butter* 트러플 오일, 타임, 브라운 버터

*Grilled Asparagus* 그릴 아스파라거스 15,000

*Truffle oil, Parmigiano-Reggiano, Lemon* 트러플오일, 파르미지아노 레지아노, 레몬

*Truffle French Fries* 트러플 감자튀김 10,000

*Truffle oil, Parmigiano-Reggiano, parsley* 트러플오일, 파르미지아노 레지아노, 파슬리

*Yuzu Cobb Salad* 유자 콥 샐러드 8,000

*Corn, Onion, Paprika, Endive* 옥수수, 양파, 파프리카, 엔다이브

*Tomato & Peppadew Salsa* 토마토 & 페퍼듀 살사 8,000

*Cherry Tomato, Shallot, Parsley* 체리토마토, 샬롯, 파슬리

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT  
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

# WEEKEND STEAK DINNER

## Starter

Crown Caesar Salad  
크라운 시저 샐러드  
(베이컨/돼지고기: 미국산)

or

Beef Carpaccio with Tonnato Sauce  
비프 카르파치오와 톤나토 소스  
(쇠고기: 국내산 한우)

+ W12,000

## Pasta

Aglione Olio  
알리오 올리오

or

Seafood Ragù Mafaldine  
해산물 라구 마팔디네  
(가리비: 중국산)

+ W10,000

## Main

T-Bone Steak (1kg)  
블랙 앵거스 티본 스테이크  
(쇠고기: 미국산)

or

Black Angus Beef Tomahawk Steak (1.3kg)  
블랙 앵거스 토마호크 스테이크  
(쇠고기: 미국산)

+ W 30,000

## Dessert

Vanilla Ice Cream with Homemade Granola  
바닐라 아이스크림과 홈메이드 그라놀라

Coffee or Tea  
커피 또는 티

2인W 350,000

\* 2인 이상 이용 가능

# DRINKS

---

## Coffee (Hot / Ice)

13,000

*Espresso, Americano, Cafe Latte, Cappuccino*  
에스프레소, 아메리카노, 카페 라떼, 카푸치노

---

## Tea (Hot / Ice)

15,000

*Steven Smith Teamaker 스티븐 스미스 티메이커*

Black Tea 홍차

*British Brunch, Black Lavender*

브리티시 브런치, 블랙 라벤더

Herbal Tea 허브차

*Meadow, Peppermint Leaves*

메도우, 페퍼민트 리브스

Green Tea 녹차

*Mao Feng Shu*

마오 핑 수이

*Local Tea 전통차*

15,000

Chrysanthemum Tea 지리산 국화차

Cinnamon Ginger Tea 계피 생강차

---

### Fresh Squeezed Ade

Orange, Grapefruit, Lemon 18,000  
오렌지, 자몽, 레몬

### Fresh Squeezed Juices

Orange, Grapefruit 16,000  
오렌지, 자몽

### Soft Drinks

Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale 9,000  
콜라, 콜라 제로, 스프라이트, 진저 에일

---

### Still Water

Evian 750ml 13,000  
에비앙

### Sparkling Water

San Pellegrino 500ml 15,000  
산 펠레그리노

Evian Sparkling 750ml 13,000  
에비앙 스파클링

---

### Draft Beer

Yebisu 330ml 24,000  
에비스

Stella Artois 330ml 17,000  
스텔라

### Bottled Beer

Weihenstephan Kristall 500ml 21,000  
바이엔슈테판 크리스탈