GRANUM

DINING LOUNGE

Lazy Brunch

Appetizer

Seasonal Fish Crudo with Tomato Essence
토마토 에센스를 곁들인 제철 생선 크루도

Chicken Consommé with Abalone, Mushrooms
세 가지 버섯과 전복을 곁들인 맑은 치킨 콘소메

Shrimp-Stuffed Zucchini Fritter with Dill Lemon Aioli
새우를 채운 애호박 프리터, 딜 레몬 아이올리

Celeriac & Fennel Rémoulade
셀러리악, 펜넬 레물라드

A Choice of Main Dish

Salmon Confit with Lemon Butter Barley Risotto
연어 콩피와 레몬 버터 보리 리조토

Prime Beef Tenderloin & Roasted Seasonal Vegetables with Black Garlic Jus
프라임 안심 스테이크와 구운 계절 채소, 흑마늘 주 (+ W 10,000)

Shrimp Bisque Seafood Spaghetti
새우 비스크 해산물 스파게티

'Pad Thai Phet' Spicy Thai Stir-Fried Noodles
매콤한 태국식 볶음 쌀국수 '팟 타이'

Dessert Tray & Coffee or Tea

디저트 트레이, 커피 또는 차

성인 W 84,000
* 2인 이상 이용 가능

안심/쇠고기: 미국산, 튀긴 두부/콩: 국내산, 닭고기: 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 말씀해주십시오. / 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 & Seasonal Fruit
프로슈토, 부라타 & 제철 과일

Smoked Salmon Carpaccio
훈제 연어 카르파치오

Celeriac & Fennel Rémoulade
셀러리악 & 펜넬 레물라드

Clam & Chorizo Clear Broth
조개 & 초리조 클리어 브로스

Roasted Cauliflower & Squash
구운 컬리플라워 & 단호박

A Choice of Main Dish

Grilled Beef Striploin & Black Garlic Jus
with Seasonal Vegetables
채끝 등심 스테이크와 흑마늘 소스 & 제철 채소

or

Black Pepper Soft Shell Crab & Abalone
with Shrimp Egg Fried Rice
블랙페퍼 소프트쉘크랩 & 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 12,000
Monmousseau Crémant de Loire Brut

Draft Beer + W 10,000
Stella Artois

Sparkling Water or Ade + W 9,000
San Pellegrino or Ade(Orange, Grapefruit, Lemon)

참치: 몰타산, 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 말씀해주십시오. / 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: 몰타산)

Mango Citrus Dressing, Tomato, Fennel, Citrus, Quinoa

망고 시트러스 드레싱, 토마토, 펜넬, 시트러스, 퀴노아

Fried “Gijang” Anchovy & Pantesca Salad 33,000

튀긴 기장 멸치와 판테스카 샐러드

Fried Potato, Red Onion, Tomato, Olive, Radicchio, Arugula

튀긴 감자, 적양파, 토마토, 올리브, 라디치오, 루꼴라

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 넛츠 Lacto Free 락토 프리

Spicy Dish 매콤한 음식 S 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 말씀해주십시오. / 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, 루꼴라, 적양파, 토마토, 감자튀김

Grill

Charcoal-Grilled Prime Beef Sirloin (120g) 64,000

숯불에 구운 프라임 채끝 등심 (120g) (쇠고기: 미국산)

Asparagus, Mushroom, Beef Jus

아스파라거스, 버섯, 비프 주

Charcoal-Grilled Prime Beef Tenderloin (120g) 74,000

숯불에 구운 프라임 안심 (120g) (쇠고기: 미국산)

Asparagus, Mushroom, Beef Jus

아스파라거스, 버섯, 비프 주

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

Spicy Dish 매콤한 음식 S 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 말씀해주십시오. / 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 넛츠 Lacto Free 락토 프리
Spicy Dish 매콤한 음식 S 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 말씀해주십시오. / 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 소프트쉘크랩, 계란 볶음밥 (볶음밥/쌀-자스민라이스: 태국산)

Egg, Spring Onion, Paprika, Celery, Fried Shallots, Tomato

계란, 실파, 파프리카, 셀러리, 프라이드 샬롯, 토마토

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

Spicy Dish 매콤한 음식 S 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 말씀해주십시오. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Dessert

Caramel Flan 24,000
카라멜 플랑

Ice Cream with Homemade Granola 15,000
아이스크림과 홈메이드 그라놀라

Vanilla, Chocolate
바닐라, 초콜렛

Gluten Free 글루텐 프리 Wellbeing 웰빙 Nuts 넛츠 Lacto Free 락토 프리
Spicy Dish 매콤한 음식 S 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 말씀해주십시오. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Steak Platter

For Sharing (2~3 guests)

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

Charcoal-Grilled Black Angus Beef T-Bone Steak (1kg) 290,000
숯불에 구운 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 양송이 버섯 소테 13,000
Truffle Oil, Thyme, Brown Butter 트러플 오일, 타임, 브라운 버터

Charcoal-Grilled Asparagus 숯불에 구운 아스파라거스 15,000
Truffle Oil, Parmigiano-Reggiano, Lemon 트러플 오일, 파르미지아노 레지아노, 레몬

Truffle French Fries 트러플 감자튀김 10,000
Truffle Oil, Parmigiano-Reggiano, Parsley 트러플 오일, 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 말씀해주십시오. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Weekend Steak Dinner

Starter

Charred Caesar Salad with Grilled Bacon
숯불 향을 더한 시저 샐러드와 그릴 베이컨
(베이컨/돼지고기: 미국산)

or

Beef Carpaccio with Tonnato Sauce
비프 카르파치오와 톤나토 소스
(쇠고기: 국내산 한우)
+W12,000

Pasta

Aglio e 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

2인 W 350,000
* 2인 이상 이용 가능

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 말씀해주십시오. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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 펭 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