

scents

발효 그리고 아시안 터치의 요리들이 음료와 함께 즐길 수 있는 메뉴로 준비됩니다.

★ 알려지가 있으신 경우 주문 전 문의 바랍니다. ★

📶 scents1234

beer

Orion Draft beer (small)	6,0
오리온 생맥주 (small)	
Orion Draft beer (medium)	9,0
오리온 생맥주 (medium)	

whisky

Glendronach 12y	10,5
글렌드로나 12년	
Woodford Reserve	11,5
우드포드 리저브	
Highland Park 12y	12,5
하이랜드 파크 12년	
Talisker 10y	12,5
탈리스커 10년	
Glenallachie 8y	12,5
글렌알라키 8년	
Balvenie DoubleWood 12y	13,5
발베니 더블우드 12년	
Dalmore 12y	15,5
달모어 12년	
Macallan Sherry Oak Cask 12y	15,5
맥켈란 셰리 오크 캐스크 12년	
Glenmorangie Lasanta 15y	16,5
글렌모렌지 라산타 15년	
Arran Sauternes Cask Finish	17,5
아런 소테른 캐스크 피니시	
Glenfiddich 18y	21,5
글렌피딕 18년	
Glenmorangie Signet	30,0
글렌모렌지 시그넷	
Kavalan Solist Vinho Barrique	30,0
카발란 솔리스트 비노 바리끄	

small

사위도우 (2pcs) add butter + 1.0 사위도우, 가니미소 버터	8,0
몽돌 (2pcs) 제철 생선 튀김, 어항마요	12,0
알감자 알감자, 즈마장 품, 영양부추, 마라 땅콩	12,0
구운 야채 알배추, 부추장 바나카우다, 블랙 빈 파우더	15,0
비트 파이 (4pcs) 비트, 페스츄리, 시로타마리, 파마산 프란지판, 아부르가 캐비어	19,0

cold

썸땀 라페 당근, 콜라비, 호두 비네그레트, 고수	10,0
삼치 다시마 숙성한 삼치, 참외, 발효 샐러리 그라니따	25,0
한치 한치, 미소 동치미 육수, 고수 오일, 자색 무 피클	27,0

pasta

마파 칠리 콘 카르네 한우, 화자오, 발효두부, 오레끼에떼	25,0
춘장 라구 파스타 한우, 춘장, 오레끼에떼	25,0
뚝양 비스크 파스타 단새우, 뚝양 페이스트, 링귀네	29,0

main

(40분이상 소요됩니다.)

흑돼지 38,0
난축맛돈 상등심, 오향 쥬, 열무 피클, 숯에 구운 열무 줄기, 열무 잎 부각

오리 42,0
봉화오리 가슴살, 프렌치 호이신, 차이즈 비네그렛에 컴프레스 한 오이, 마이크로 조선 파, 대파 필름

dessert

동백꽃 아이스크림 9,0
동백꽃, 올리브 오일, 현미 튀밥

아시안 트로피칼 소르베 9,0
망고, 패션프루츠, 파인애플, 라임, 코코넛, 카피르라임 오일, 버트라임 파우더

쇠고기(국내산, 호주산), 돼지고기(국내산), 도미(국내산), 삼치(국내산), 한치(필리핀산)