

ANTIPASTI (Appetizer)

Home made Smoked Salmon Carpaccio with Greek Salad, Feta Cheese, Tomato, Olive, Paprika 홈메이드 훈제연어 카르파치오, 그리스식 치즈, 토마토, 올리브, 파프리카 허브 샐러드	28,000
Hanul Orum Caprese with Home made Soy Bean Milk Ricotta Cheese, Chardonnay Tomato Buffalo Mozzarella, Shallot Vinaigrette 하늘오름 카프레제, 홈메이드 두유 리코타 치즈, 샤도네이 토마토, 버팔로 모짜렐라 샬롯 비네그레트	23,000
Vegetable Lasagna with Eggplant, Zucchini, Spinach, Mushroom, Avocado and Black Olive Tapanade 야채 라자냐, 가지, 호박, 시금치, 버섯, 아보카도와 블랙 올리브 타파네이드	25,000
Skyfinity Brustchetta 스카이피니티 브루스케타	21,000

INSALATA (Salad)

Caesar Salad with Herb Sous Vide Chicken Breast Romaine Lettuce, Parmasan Cheese 시저샐러드, 허브 마리네이드 수비드 닭 가슴살, 로메인 레터스, 파마산 치즈 (닭고기: 국내산)	27,000
---	--------

PRIMI PIATTI (Pasta)

Home made Herb Shrimp Ravioli, Vegetable 홈메이드 새우 라비올리, 야채	37,000
Home made Beef Ragout Cannelloni with Tomato Sauce, Ricotta Cheese Gratin, Grilled mini Beef Tenderloin 홈메이드 소고기 라구 카넬로니와 토마토소스, 리코타 치즈 그라탕, 미니 소 안심 스테이크 (소고기: 미국산, 돼지고기: 국내산)	38,000
Spaghetti Marinara with Assorted Seafood, Garlic, Tomatoes 마리나라 소스의 해산물 스파게티	33,000
Spaghetti Vongole with Garlic, Clam, Fresh Basil, White Wine 봉골레 스파게티	32,000
Spinach Linguine Lobster Arrabiata with Chilli, Tomatoes, Garlic, Black Olive Tapanade 시금치 링귀니와 바닷가재 아라비아파	41,000
Spinach Fettucine, Gorgonzola Alfredo Pasta with Grilled king Prawn, Basil and Crushed Pepper 시금치 페투치니 고르곤졸라 알프레도 파스타와 구운 왕새우	33,000
Spaghetti Aglio e Olio with Porched Egg, Garlic, Kalamata Olive, Red Pepper 수란을 곁들인 알리오 올리오 스파게티	32,000

PRIMI PIATTI (Risotto)

Porcini Risotto with Onion, Mushroom, Asparagus, Tomatoes, Truffle Oil
포치니 리조또 38,000

Squid Ink Risotto with Seafood 39,000
해산물 먹물 리조또
(한치: 국내산, 오징어 먹물: 이탈리아산)

SECONDI PIATTI (Fish)

Home made Granola Crusted Norwegian Salmon Steak with Basil pesto, Balsamic Reduction
홈메이드 그레놀라 크러스트 연어 스테이크 38,000

Kingu in Black Olive Crust with Saute JEJU Seaweed, Carrot Cream 38,000
홍메기 블랙 올리브 크러스트와 제주산 해초, 당근 크림

<하늘오름 리조또는 국내산 보리(Barley), 국내산 쌀(Rice)을 섞어서 사용합니다>

SECONDI PIATTI (Meat)

Grilled Angus Chateau briand 300g 앵거스 샤또 브리앙 스테이크 (2인) (소고기: 미국산)	89,000
Grilled Korean Beef Tenderloin 한우 안심 스테이크 (소고기: 국내산 한우)	65,000
Grilled Angus Beef Tenderloin 앵거스 안심 스테이크 (소고기: 미국산)	54,000
Grilled New York Strip Loin Steak 뉴욕스테이크 (소고기(채끝): 미국산)	54,000
Grilled Double Lamb chop Steak with Beet Risotto, Tomato Salsa 양갈비 스테이크와 비트 리조또 (양고기: 호주산)	52,000
Grilled Rib-eye Steak 등심 스테이크 (소고기: 미국산)	51,000
JEJU Black Pork Belly Confit with Spinach Polenta, Roasted Black Garlic Emulsion 제주산 흑돼지 콘피와 시금치 폴렌타, 흑마늘 에멀전 (돼지고기: 국내산)	48,000

<하늘오름 리조또는 국내산 보리(Barley), 국내산 쌀(Rice)을 섞어서 사용합니다>

Cheese Platter

Special Cheese Plate with Assorted Chutney and Nuts

38,000

스페셜 치즈 플레이트, 계절 처트니와 견과류

DOLCI (Dessert)

Jeju Flavor Crème brulee, Jeju Seasonal Fruit Compote,
Mint Pesto

17,900

제주향의 과일 크렘블레와 제주 제철과일 콤포트, 민트 페스토

Green Apple Panna Cotta, Saffron Syrup

17,900

그린애플 향의 파나코타와 샤프란 시럽

Lemon, Raspberry, Mango Semifreddo, Exotic Coulis

17,900

레몬, 라즈베리, 샴페인 맛의 아이스 수플레와 열대과일 소스

If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker

알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요

All prices are inclusive VAT

모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.



Business Hour

Brunch 10:30pm - 02:30pm (Last Order 02:00pm)

Dinner 06:00pm - 09:30pm (Last Order 09:00pm)

Eggs, Milk, Buchwheat, Peanuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Pork, Peach, Tomato and Sulfites can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염 등은 알러지를 유발할 수 있으므로 알러지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.