



STARTER / SIDE

STARTER

MINARI 미나리 Minari, Soft Tofu, Citrus 12.0
미나리, 순두부, 시트러스와 발효 콩 드레싱의 샐러드

BURRATA 부라타 Burrata Cheese, Rape Greens 15.0
상큼한 드레싱의 유채나물과 부라타 치즈

MUL-HOE 물회 Chili Paste Dressing, Seasonal Shellfish & Fish, Perilla 16.0
한국식 물회 스타일로 담아낸 계절 해산물 세비체

CARPACCIO 카르파치오 Sliced Sirloin, Hot Mustard, Brioche 16.0
비프 카르파치오와 연겨자 마요네즈를 얹은 한입 크기의 브리오슈

SQUID 꼴뚜기 Seasonal Squid, Shishito Pepper, Spinach 18.0
숯에 구운 파리고추 페스토와 볶은 시금치를 곁들인 꼴뚜기

RADISH PICKLE 레드쉬 피클 ITER Style Red Radish Pickle 2.0
이테르 스타일의 레드 레드쉬 피클

BREAD 사워도우 Sourdough 3pcs 4.0
사워도우 3조각

SIDE

KOREAN CHICKEN 코리안 치킨 KOREAN Rice Paper Fried Chicken 8.0
라이스 페이퍼로 튀김옷을 만들어 튀긴 이테르 스타일의 프라이드 치킨
소스 1가지 선택 : 고추장 미요네트 / 고추 그린 칠리 / 갈릭 호이신
Choise 1 Sauce : Chili paste Mignonette / Coriander green chili / Garlic hoisin

YUBU 유부초밥 KOREAN Style Tofu Sushi (2pcs) 7.0
이테르 스타일로 만든 코리안-이탈리안 유부 초밥 (2pcs)
선택 : 발사믹 불고기 / 카프레제
Choise Type : Balsamic Bulgogi / Caprese

MUKTAE FRENCH FRIES 먹태 프렌치 프라이 9.0
Shoe String Potatoes, Anchovy Jang Mayo, Nori
멸치 장 마요와 곱창 김 파우더를 입힌 슈스트링 감자튀김

ADD

ADD RICE 트러플 밥 추가 Additional Truffle Rice (KOREAN Style Eating) 9.0
파스타 소스에 비벼서 드실 수 있는 트러플 밥입니다

ADD TRUFFLE 트러플 추가 Additional Truffle per 1g 2.5
트러플 추가 1g



PASTA / MAIN / DESSERT

PASTA

PERILLA 들기름 Maccheroncini, Perilla Seed Oil, Jirisan Bottarga, Gobchang Nori 21.0
들기름, 곱창 돌김, 지리산 양재종 명인의 어란을 사용한 마케론치니

VONGOLE 봉골레 Spaghetti, Garlic Chive, Pistacchio, Seasonal Clams 23.0
부추, 참나물, 피스타치오를 넣은 봉골레 스파게티

RAGU 라구 Spinach Reginette, Wild Garlic, Ragu Sauce, Sesame Oil 25.0
달래, 참기름을 올린 라구 소스와 시금치 레지네테

JOKBAL 족발 Pappardelle, Jokbal XO Sauce, Coriander 23.0
오향 족발 XO 소스에 고수를 올린 파파르델레

TRUFFLE 트러플 Tajarin, Burnt Butter, Smoked Combu 24.0
블랙 트러플과 훈제한 다시마를 올린 태운 버터 소스 타야린

BISQUE 비스큐 Ink Sedanini Rigati, Dried Shrimp Bisque, Gosari, Korean Mint 26.0
고사리, 방아잎, 건새우 비스큐 소스의 세다니니 리가티

PESTO 페스토 Linguine, Almond Pesto, Cucumber Pepper, Dandelion 19.0
민들레, 오이고추, 아몬드 페스토의 링귀니

GNOCCHI 뇨끼 Potato Gnocchi, Chamnamul Pesto, Stracciatella, Manila Clam 22.0
스트라치아텔라를 올린 바지락 참나물 페스토 소스 감자 뇨끼

MAIN

CHICKEN 닭 가슴살 Chicken Brest, Morrel Mush, Seasonal Greens, Cappelletti 26.0
매실청을 발라 건조시켜 숯에 구운 닭 가슴살과 계절 나물, 모렐버섯, 카펠레티

LAMB 양갈비 Lamb Shoulder Rack, Naengi, Salted Black pepper, Ravioli 47.0
숯에 구운 양고기 숄더랙과 냉이, 솔티드 블랙페퍼 소스, 라비올리

BEEF 채끝 Sirloin, Beet Blood Sauce, Talleggio Pansotti, Scallion 52.0
누룩에 숙성시켜 숯에 구운 채끝, 비트 선지 소스, 쪽파, 탈레지오 판소티

FISH 송어 Mullet, Pickled Pepper, Beurre Noisette, Sebalnamul 24.0
드라이에이징한 뒤 숯에 구운 송어, 고추 장아찌를 넣은 뷔르 누아제트 소스, 세발나물

DESSERT

YUJU GELATO 유자 젤라토 Yuju Gelato, Gacliv Chive, Seasonal Herbs & Flowers 7.0
계절 허브와 꽃을 올린 유자 부추 젤라토

TOMATO TART 토마토 타르트 12.0
Cherry Tomato, Tomato Ganache, Parmesan Almond Cream
토마토, 토마토 가나슈, 파마산 아몬드 크림을 채운 타르트

TIRAMISU 티라미수 14.0
Espresso, Salt Coffee Ice Cream, Zabaione, Dark Rum, Coffee Powder
이테르 스타일의 진한 티라미수와 솔트 커피 아이스크림