

# michael's

Urban Farm Table

소고기, 돼지고기, 닭고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 잣, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류 등은 알레르기를 유발할 수 있습니다. 알레르기 및 식이 관련 요청 사항이 있으신 경우 주문 시 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Beef, pork, chicken, eggs(poultry), milk, buckwheat, peanuts, walnuts, pine nuts, soybeans, wheat, mackerel, crab, shrimp, squid, shellfish(including oysters, abalone, and mussels), peach, tomato, and sulfites may cause allergic reactions. If you have any allergies or specific dietary requirements, please inform our staff when placing your order.

\* 모든 메뉴는 부가세 포함된 가격입니다. / Prices marked above are inclusive of VAT.

## soup & salads

<b>데일리 수프</b> daily soup 육수(닭뼈 국내산)	10,-
<b>클램 차우더 수프</b> clam chowder soup 사워도우 빠네 브레드, 베이컨(돼지고기 외국산), 차우더 베이스, 감자, 모시조개, 바지락	19,-
<b>라디치오 펌킨 샐러드</b> radicchio pumpkin salad 라디치오, 로스트 펌킨, 퀴노아, 트러플 세사미 드레싱, 파르미지아노 레지아노 튀일	21,-
<b>시저 샐러드</b> caesar salad 로메인, 닭 가슴살(닭고기 국내산), 드라이 토마토, 베이컨(미국산), 파르미지아노 레지아노 치즈, 시저 드레싱	21,-
<b>콧 샐러드</b> cobb salad 베이컨(미국산), 닭 가슴살(닭고기 국내산) 아보카도, 계란, 토마토, 적양파, 블랙 올리브, 양상추, 체다 치즈, 고르곤졸라 치즈 드레싱	22,-

## small plates

<b>브레드 바스켓</b> bread basket	9,-
사워도우 브레드, 바게트	
<b>트러플 감자튀김</b> truffle fries	16,-
감자튀김, 트러플 아이올리, 트러플 오일	
<b>버팔로 윙</b> buffalo wing	16,-
닭 날개(닭고기 국내산), 버팔로 윙 소스, 당근, 셀러리, 렌치 소스	
<b>그릴드 쉬림프 타코</b> grilled shrimp taco	19,-
토르티야, 새우, 아보카도, 고수, 피코데가요, 사워크림, 삼발 소스	
<b>솔트 &amp; 페퍼 칼라마리</b> salt & pepper calamari	19,-
한치, 라임, 할라피뇨 아이올리	

## small plates

- 파르망띠에** parmentier 20,-  
브레이크 비프(소고기 미국산), 메쉬드 포테이토, 블루 도베르뉴 치즈, 그뤼에르 치즈, 에멘탈 치즈
- 피쉬 & 칩스** fish & chips 20,-  
달고기, 스테이크 컷 프라이, 타르타르 소스
- 메제 플레이트** mezze plate 22,-  
호무스, 타불레, 차지키 소스, 플랫브레드, 칩피, 올리브, 브로콜리 페스토
- 문어 & 감자** octopus & potato 22,-  
문어, 감자, 초리조(스페인산), 파프리카, 케이퍼, 훈제 파프리카 오일
- 연어 리에트** salmon rillettes 22,-  
연어, 감자 크런치, 딜, 송어알, 홀스래디쉬 마요

# large plates

<b>코코뱅</b> coq au vin	35,-
코코뱅(닭고기 국내산, 닭뼈 국내산), 당근, 샬롯, 감자, 뵈브 블랑 소스, 버터 라이스 (쌀 국내산)	
<b>돼지</b> pork	full rack 54,- half rack 32,-
폭립(돼지고기 스페인산), 파인애플 처트니, 코울슬로	
<b>연어</b> salmon	47,-
연어, 홀스레디쉬 어니언 퓨레, 블랙올리브 파우더, 딜, 캐비어	
<b>양</b> lamb	49,-
양갈비(양고기 호주산), 스파이시 베이컨 잼(베이컨 돼지고기 외국산), 엔다이브 샐러드, 램 주(양뼈 호주산)	
<b>소</b> beef	69,-
채끝(소고기 미국산), 펜넬, 캐롯 비프 주(소고기 미국산, 소뼈 호주산 섞음)	

## **pastas & grains**

- 콘 크림 뇨끼** corn cream gnocchi 24,-  
크림 소스, 멕시코 스트리트 콘, 토르티야 칩, 초리조(스페인산),  
육수(닭뼈 국내산)
- 부라타 포모도로** burrata pomodoro spaghetti 24,-  
스파게티, 토마토 소스, 부라타 치즈, 바질, 육수(닭뼈 국내산)
- 초리조 아마트리치아나** chorizo amatriciana 25,-  
수제 초리조(돼지고기 미국산), 아마트리치아나 소스(베이컨 미국산,  
닭뼈 국내산), 스파게티, 페코리노 치즈
- 크랩 페투치니** crab fettuccine 27,-  
페투치니, 비스크 소스(꽃게 국내산), 절단꽃게(바레인산), 바질
- 보타르가 스파게티니** bottarga spaghettini 27,-  
스파게티니, 보타르가, 엔초비, 마늘, 페퍼론치노
- 관찰레 버섯 리조또** guanciaie mushroom risotto 27,-  
보리, 모듬 버섯, 관찰레 (돼지고기 국내산),  
육수(닭뼈 국내산), 달걀, 포르치니 버섯 소스

## sandwiches & brunch

- 스파이시 치킨 버거** spicy chicken burger 19,-  
유기농 버거번, 스파이시 치킨 패티(닭고기 국내산), 스위트칠리, 프릴아이스, 케이준 마요, 감자튀김
- 마이클 시그니처 버거** michael's signature burger 20,-  
유기농 버거번, 수제 소고기 패티(소고기 미국산), 양파, 토마토, 프릴아이스, 캐러멜라이즈드 어니언, 체다 치즈, 베이컨(돼지고기 외국산), 마이클 버거 소스, 감자튀김
- 쿠반 샌드위치** cuban sandwich 24,-  
호기 브레드, 쿠반 로스트 포크(돼지고기 국내산), 잠봉(돼지고기 국내산), 피클, 라클렛 치즈, 옐로우 머스타드, 감자튀김
- 마이클 시그니처 브런치** michael's signature brunch 25,-  
브리오슈 프렌치 토스트, 메이플 통베이컨(통베이컨 미국산), 프로슈토(돼지고기 이탈리아산), 스몰 샐러드, 아보카도, 사과 처트니, 로스트
- 파히타** fajita 37,-  
토르티야, 비프 스테이크(소고기 미국산), 야채 소테, 피코데가요, 사워크림, 살사 베르데, 고수, 라임

# dessert

<b>아이스크림</b> ice cream 바닐라 아이스크림	5,-
<b>바나나 크림 브뤼레</b> banana crème brûlée 캐러멜 글레이즈드 바나나, 크림 브뤼레	8,-
<b>레몬 리코타 치즈 케이크</b> lemon ricotta cheesecake 레몬 리코타 치즈 케이크, 샹티 크림, 레몬 제스트	9,-
<b>키라임 파이</b> key lime pie 파이 크러스트, 라임, 연유, 생크림	10,-
<b>라바 케이크</b> lava cake 과나하 초콜릿, 바닐라 아이스크림	11,-

# business course

## 토마토

tomato

토마토, 부라타 치즈, 샴페인 비네그렛,  
바질 오일, 화이트 엔초비

## 레몬 아스파라거스 리조또

lemon asparagus risotto

레몬, 아스파라거스, 프로슈토, 보리,  
페코리노 치즈, 파마산 치즈, 육수

## 연어

salmon

연어, 크림 스피니치, 아스파라거스,  
홀그레인 비네그렛

or

소

beef

프라임 채끝, 버번어니언 소스,  
그릴드 샐러드

## 파블로바

pavlova

라임 머랭 칩, 코코넛 가나슈,  
패션후르츠 콩피, 망고 소스

65,-

# michael's course

## 문어 카르파치오

octopus carpaccio

문어 카르파치오, 스모크 감자퓨레,  
초리조 크럼블, 모호 베르데

## 부라타 포모도로

burrata pomodoro spaghetti

스파게티, 토마토 소스, 부라타 치즈,  
바질, 육수

## 연어

salmon

연어, 크림 스피니치, 아스파라거스,  
홀그레인 비네그렛

## 소

beef

프라임 채끝, 버번어니언 소스,  
그릴드 샐러드

## 파블로바

pavlova

라임 머랭 칩, 코코넛 가나슈,  
패션후르츠 콩피, 망고 소스

90,-

\* 상기 메뉴에는 커피 또는 차가 포함되어 있습니다. / The above menu options include a choice of coffee or tea.

# beverage

## coffee

에스프레소	4,5
espresso	
아메리카노	4,5
americano	
카페 라테	5,5
cafe latte	
카푸치노	5,5
cappuccino	
바닐라 라테	6,5
vanilla latte	
캐러멜 마키아토	6,5
caramel macchiato	
카페 모카	6,5
cafe mocha	

## tea

safe	4,5
페퍼민트, 루이보스, 자스민	
sweet	4,5
애플, 히비스커스, 오렌지필, 로즈힙, 시나몬	
active	4,5
카모마일, 레몬밤, 로즈플라워, 자스민, 히비스커스	

## water

페리에	3,5
perrier	
산 펠레그리노	7,-
san pellegrino	

## coffee

콜라	5,-
coke	
제로 콜라	5,-
zero coke	
스프라이트	5,-
sprite	
오렌지 주스	10,-
orange juice	
토마토 주스	10,-
tomato juice	
레몬에이드	8,-
lemonade	
오렌지에이드	8,-
orangeade	

## beer

테라 (lager, 4.6%)	7,-
terra	
사무엘 아담스 (lager, 4.9%)	10,-
samuel adams	
코나 빅 웨이브 (golden ale, 4.4%)	10,-
kona big wave	

## draft beer

해비치 위트비어 (wheat, 5.5%)	9,-
haevichi wheat draft beer	

## cocktail

자몽 스프릿츠	12,-
grape fruit spritz	
블러디 레몬 하이볼	12,-
Bloody lemon highball	
엘더플라워 민트 스프릿츠	13,-
elderflower mint spritz	
샹그리아	15,-
sangria	

## non-alcoholic cocktail

하이볼	7,-
highball	
모히토	7,-
mojito	
피나콜라다	7,-
pinacolada	

## non-alcoholic beer

카스 제로	4,0
cass zero	
클라우드 제로	4,0
kloud zero	

## non-alcoholic wine

에이엘티, 스파클링 샤르도네(독일)	50,-
alt, sparkling chardonnay (germany)	
라이츠, 아인스-츠바이-제로 스파클링 (독일)	50,-
reits, eins-tsubai-zero sparkling (germany)	

# wine

glass wine	Sparkling	Spain	Penedes	Lux, Platinum Brut NV	9,-
		Italy	Piemonte	Villa Jolanda Moscato d'Asti	11,-
		France	Bordeaux	Cap Royal, Bordeaux Blanc	12,-
	White	Italy	Veneto	Tussock Jumper, Pinot Grigio	9,-
		USA	California	Michael Mondavi, Spellbound Chardonnay	13,-
		France	Cahors	Marcel, Malbec	11,-
Red	USA	California	The Atom, Cabernet Sauvignon	9,-	
	France	Champagne	Michael Mondavi, Spellbound Merlot	13,-	
	France	Champagne	Champagne Drappier, Carte d'Or Brut	140,-	
bottle wine	Sparkling	France	Champagne	Moet Chandon Imperial	170,-
		France	Champagne	Dom Perignon Vintage	490,-
		France	Bourgogne	Domaine Piron, Cremant de Bourgogne	80,-
		France	Rhone	Boutinot, 'La Fleur Solitaire' Cotes du Rhone Blanc	60,-
		France	Bourgogne	Domaine Servin, Chablis	130,-
		Italy	Piemonte	Pio Cesare, Gavi	70,-
	White	Austria	Kremstal	Salmon Undhof, Reid Kogl Riesling	90,-
		Germany	Rheingau	Balthasar Ress, Riesling 'Monopole'	80,-
		USA	California	Creamery, Chardonnay	60,-
		USA	California	Dough, Chardonnay	80,-
		USA	Sonoma County	Walter Hansel, 'Cahill Lane' Chardonnay	180,-
		USA	Napa Valley	Textbook, Napa Merlot	130,-
	Red	New Zealand	Marlborough	Soho, 'Peggy' Sauvignon Blanc	65,-
		Portugal	Alentejo	Freixo, Terroir Red	50,-
		France	Bourgogne	Mancey, Bourgogne Pinot Noir	65,-
		France	Bourgogne	Lucien Muzard, Bourgogne Pinot Noir	120,-
		France	Bordeaux	Chateau Teyssier	80,-
		France	Rhone	Domaine de la Janasse, Cotes du Rhone	60,-
		Italy	Toscana	Rocca di Montegrossi, Chianti Classico	100,-
		Italy	Piemonte	Pio Cesare, Barolo	240,-
		USA	California	Dough, Cabernet Sauvignon	80,-
		USA	Oregon	Dough, Pinot Noir	80,-
		USA	Napa Valley	Napa Highlands, Cabernet Sauvignon	160,-
		USA	Sonoma County	Spicerack, Sonoma County Syrah	88,-
USA	Sonoma County	Head High, Pinot Noir	100,-		
Australia	McLaren Vale	Walter Hansel, 'Cahill Lane' Pinot Noir	250,-		
Australia	McLaren Vale	Mollydooker, Two Left Feet	90,-		
Australia	McLaren Vale	Mollydooker, The Boxer	100,-		
Argentina	San Juan	Tussock Jumper, Cow Malbec	45,-		
Chile	Central Valley	Silver Ghost, Single Vineyard Cabernet Sauvignon	60,-		

michael's

Urban Farm Table

\* 상기 메뉴는 부가세 포함된 가격입니다. / Prices marked above are inclusive of VAT.