

# michael's

by HAEVICH

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.

## small plates

<b>브레드 바스켓</b> bread basket	9,-
사워도우 브레드, 바게트	
<b>트러플 감자튀김</b> truffle fries	18,-
감자튀김, 트러플 아이올리, 트러플 오일	
<b>후라이드 치킨 윙</b> fried chicken wing	18,-
닭 날개(닭고기 국내산), 피클, 체다치즈 파우더, 렌치 소스	
<b>토마토 &amp; 부라타</b> tomato & burrata	24,-
토마토, 부라타 치즈, 발사믹, 바질 오일	
<b>비프 카르파치오</b> beef carpaccio	25,-
꾸리살(소고기 국내산 육우), 레지아노, 블랙 트러플, 트러플 크림	
<b>문어 &amp; 감자</b> octopus & potato	26,-
문어, 감자, 초리조(스페인산), 파프리카, 케이퍼, 훈제 파프리카 오일	

## small plates

- 훈제 고등어 세비체** smoked mackerel ceviche 26,-  
홈메이드 훈제 고등어(고등어 국내산), 마늘 크림, 샤인머스켓, 발사믹 크림, 캐비아, 레몬겔
- 갈비살 풀드포크 타코** pulledpork taco 28,-  
갈비살 풀드포크(돼지고기 국내산), 토르티야, 피코 데 가요, 치폴레 바비큐 소스, 고수, 라임
- 루이지애나 슈림프** louisiana shrimp 28,-  
구운 새우, 루이지애나 시즈닝, 청겨자, 옥수수, 레몬
- 오이스터 록펠러** oyster rockefeller 30,-  
석화, 시금치 마늘 버터, 레몬
- 치오피노** cioppino 32,-  
칼라마리, 홍합, 모시조개, 가리비(중국산), 새우, 레몬, 토마토 소스, 사워도우

# large plates

**연어** salmon 48,-

연어 샴페인 타라곤 소스, 펜넬 피클, 허브 믹스

**돼지** pork full rack 49,-

폭립(돼지고기 스페인산), 파인애플 처트니, 코울슬로

**오소부코** osso buco 52,-

송아지고기(소고기 호주산), 샤프란 라이스(쌀 국내산), 파슬리

**양** lamb 56,-

양갈비(양고기 호주산), 폴렌타, 레드 커리 소스, 차지키 샐러드,  
피타 브레드

**소** beef 69,-

프라임 채끝(소고기 미국산), 엔다이브 샐러드, 블루 치즈, 로스티드  
비트, 보르드레즈 소스(소고기 미국산, 소뼈 호주산 섞음)

## soup & salads

<b>데일리 수프</b> daily soup 육수(닭뼈 국내산)	9,-
<b>프렌치 어니언 수프</b> french onion soup 양파, 바게트, 에멘탈 치즈, 그뤼에르 치즈, 육수(닭뼈 국내산)	18,-
<b>라디치오 펌킨 샐러드</b> radicchio pumpkin salad 라디치오, 구운 호박, 퀴노아, 트러플 참깨 드레싱	21,-
<b>시저 샐러드</b> caesar salad 로메인, 닭 가슴살(닭고기 국내산), 베이컨(돼지고기 외국산), 파르미지아노 레지아노 치즈, 시저 드레싱, 크루통	23,-
<b>콧 샐러드</b> cobb salad 양상추, 베이컨(돼지고기 외국산), 닭 가슴살(닭고기 국내산), 아보카도, 계란, 토마토, 적양파, 블랙 올리브, 체다 치즈, 고르곤졸라 치즈 드레싱	24,-

## **pastas & grains**

<b>부라타 포모도로</b> burrata pomodoro spaghetti 스파게티, 토마토 소스, 부라타 치즈, 바질, 육수(닭뼈 국내산)	24,-
<b>슈림프 알프레도</b> shrimp alfredo 생면 탈리아탈레, 알프레도 소스, 새우	24,-
<b>클램 리조또</b> clam risotto 리조또 라이스(쌀 국내산), 조개 육수, 모시조개, 레이저 클램, 시금치 퓨레, 마늘, 크러쉬드 레드 페퍼	27,-
<b>미트 라자냐</b> meat lasagna 생면 라자냐, 미트 소스(소고기 호주산), 육수(닭뼈 국내산), 베샤멜 소스, 그뤼에르 치즈, 에멘탈 치즈, 와일드 루꼴라	29,-
<b>트러플 스파게티</b> truffle spaghetti 생면 스파게티, 트러플 베이스, 육수(닭뼈 국내산), 버섯 소테	31,-
<b>우니 스파게티</b> uni spaghetti 생면 스파게티, 우니, 우니 소스	33,-

## sandwiches & brunch

- 마이클 시그니처 버거** michael's signature burger 23,-  
유기농 버거번, 수제 소고기 패티(소고기 미국산), 양파, 토마토, 프릴아이스, 캐러멜라이즈드 어니언, 체다 치즈, 베이컨(돼지고기 외국산), 마이클 버거 소스, 어니언링
- 몬테 크리스토 샌드위치** monte cristo sandwich 25,-  
식빵, 화이트 체다 치즈, 쿡드햄(돼지고기 스페인산), 블루베리 잼, 코울슬로
- 필리치즈 스테이크 샌드위치** philly cheesesteak sandwich 25,-  
바게트, 소테드 비프(소고기 미국산), 소테드 어니언, 프로볼로네 치즈, 감자튀김
- 쿠반 샌드위치** cuban sandwich 26,-  
호기 브레드, 쿠반 로스티드 포크(돼지고기 캐나다산), 잠봉(돼지고기 스페인산), 피클, 라클렛 치즈, 옐로우 머스타드, 감자튀김
- 마이클 시그니처 브런치** michael's signature brunch 26,-  
베이컨(돼지고기 외국산), 브렉퍼스트 소시지(돼지고기 미국산, 국내산), 계란, 사워도우 브레드, 로스티드 토마토, 웬샐러드, 감자와플

# dessert

<b>바나나 크림 브뤼레</b> banana crème brûlée 캐러멜 글레이즈드 바나나, 크림 브뤼레	8,-
<b>딸기 타르트</b> strawberry tart 딸기, 크림 치즈 무스, 아몬드 크림, 타르트 쉘	10,-
<b>라바 케이크</b> lava cake 과나하 케이크, 바닐라 아이스크림	11,-
<b>솔티드 캐러멜 치즈 케이크</b> salted caramel cheesecake 둘세 무스, 캐러멜 치즈 케이크, 말돈 소금	11,-
<b>키 라임 파이</b> key lime pie 파이 크러스트, 라임, 연유, 생크림	11,-
<b>얼그레이 밤 무스 케이크</b> earl grey chestnut mousse cake 비스퀴, 얼그레이 무스, 밤 크림, 밤 절임	12,-



# lunch course

## 훈제 고등어 세비체

smoked mackerel

홈메이드 훈제 고등어, 마늘 크림, 샤인머스켓, 발사믹 크림, 캐비아, 레몬겔

## 새우 라구 스파게티

shrimp ragout spaghetti

생면 스파게티, 새우 라구 소스, 칠리 오일

## 연어

salmon

연어, 샴페인 타라곤 소스, 펜넬 피클, 허브 믹스

or

## 소

beef

프라임 채끝, 엔다이브 샐러드, 블루 치즈, 로스티드 비트, 보르드레즈 소스

## 피넛 오렌지 무스 케이크

peanut orange mousse cake

땅콩버터 무스, 오렌지 인서트

75,-

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

# dinner course

**훈제 고등어 세비체**  
smoked mackerel

홈메이드 훈제 고등어, 마늘 크림, 샤인머스캣, 발사믹 크림, 캐비아, 레몬젤

**구운 새우와 수제 파스타**  
grilled shrimp & homemade pasta  
구운 새우, 수제 파스타, 올리브 오일

**머쉬룸 카푸치노**  
mushroom cappuccino  
버섯 수프, 푸아그라 플랑, 밀크 폼

**연어**  
salmon  
연어, 샴페인 타라곤 소스, 펜넬 피클, 허브 믹스

**소**  
beef  
한우 ++1 채끝, 엔다이브 샐러드, 블루 치즈, 로스티드 비트, 보르드레즈 소스

or

**양**  
lamb  
양갈비, 폴렌타, 레드 커리 소스, 차지키 샐러드, 피타 브레드  
(+10,000)

**피넛 오렌지 무스 케이크**  
peanut orange mousse cake  
땅콩버터 무스, 오렌지 인서트

105,-

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

# beverage

## coffee

아메리카노 americano	4,5-
에스프레소 espresso	4,5-
카푸치노 cappuccino	5,5-
카페 라테 cafe latte	5,5-
바닐라 라테 vanilla latte	6,5-
핫 초콜릿 hot chocolate	6,5-
콜드 브루 cold brew	6,-
콜드 브루 아인슈페너 cold brew einspanne	6,5-
콜드 브루 솔티드 캐러멜 라테 cold brew salted caramel latte	6,5-

(커피 샷 추가 또는 iced 변경 시 500원 추가)

## fresh juices

오렌지 주스 orange juice	10,-
자몽 주스 grapefruit juice	12,-
사과 + 키위 + 케일 주스 apple + kiwi + kale juice	12,-
사과 + 당근 + 자몽 주스 apple + carrot + grapefruit juice	12,-

## fresh ade

레몬에이드 lemonade	8,-
오렌지에이드 orangeade	8,-
자몽에이드 grapefruitade	8,-

## draft beer

해비치 위트비어 (wheat, 5.5%) haevichi wheat draft beer	9,-
기네스 (stout, 4.2%) guinness draft beer	9,-

## bottle beer

아크 라거 (lager, 5.0%) ark lager	9,-
사무엘 아담스 (lager, 4.9%) samuel adams	10,-
코나 빅 웨이브 (golden ale, 4.4%) kona big wave	10,-
인디카 (IPA, 6.5%) indica IPA	12,-
듀체스 드 부르그뉴 (flemish red ale, 6.2%) duchesse de bourgogne	17,-

## tea

1837 블랙 티 1837 black tea	6,0-
얼 그레이 earl grey	6,0-
잉글리쉬 브렉퍼스트 english breakfast	6,0-
카모마일 chamomile	6,0-
모로칸 민트 moroccan mint	6,0-
루이보스 rooibos	6,0-

## soft drinks & water

콜라 coke	5,-
제로 콜라 zero coke	5,-
스프라이트 sprite	5,-
산 펠레그리노 san pellegrino	7,-
안티포즈 antipodes	7,-
아쿠아 판나 acqua panna	7,-

## cocktail

벨리니 bellini sparkling wine, peach tree, grenadine syrup	14,-
김렛 gimlet gin, lime juice, sugar syrup	14,-
애플 마티니 apple martini vodka, apple pucker, lemon juice	14,-
롱 아일랜드 아이스 티 long island iced tea tequila, rum, gin, vodka, triple sec, coke	14,-
모히토 mojito gold rum, lime, mint, club soda	14,-
갓 파더 godfather scotch whisky, amaretto, cinnamon	14,-
뉴욕 사워 new york sour bourbon whisky, red wine, lemon juice	14,-

## smoothie & shake

밀크셰이크 milkshake	9,-
피치 스무디 peach smoothie	10,-
스트로베리 스무디 strawberry smoothie	10,-

## signature cocktail

해비치 아이리쉬 커피 haevichi irish coffee irish whisky, cold brew, whipped cream	14,-
해비치 물 haevichi mule kiwi soju, ginger ale, lime	14,-
해비치 마가리타 haevichi margarita mandarin tequila, triple sec, lime	14,-

michael's  
by HAEVICH

\* 모든 음료는 take-away 가능합니다. (단, 주류 제외) / All drinks available take away.(except alcoholic beverages)  
\* 상기 메뉴는 부가세 포함된 가격입니다. / Prices marked above are inclusive of VAT.

# wine

					glass (125ml)	carafe (375ml)	bottle (750ml)	
glass wine	Sparkling Wine	Spain	Penedes	Luxdition, Platinum Brut NV	12,-		50,-	
	White Wine	New Zealand	Marlborough	Soho, 'Peggy' Sauvignon Blanc	13,-	32,-	65,-	
		USA	California	Michael Mondavi, Spellbound Chardonnay	13,-	32,-	65,-	
	Red Wine	France	Cahors	Marcel, Malbec	13,-	32,-	65,-	
		USA	California	Michael Mondavi, Spellbound Merlot	13,-	32,-	65,-	
bottle wine	Sparkling Wine	France	Champagne	Champagne Drappier, Carte d'Or Brut			150,-	
				Veuve Clicquot Brut			170,-	
				Billecart-Salmon Brut Nature			230,-	
				Champagne Barons De Rothschild Brut			250,-	
				Champagne, Jacquesson Cuvee			290,-	
				Dom Perignon Vintage Brut			550,-	
				Krug, Grande Cuvee Brut			650,-	
				Louis Roederer, Cristal Vintage			950,-	
				Champagne Mod Selection, Reserve Brut			900,-	
				Domaine Piron, Cremant de Bourgogne			80,-	
			USA	Bourgogne	Wente, Sparkling Brut			110,-
			USA	California	Luxdition, Platinum Brut NV			50,-
		White Wine	Spain	Penedes	Mancey, Bourgogne Chardonnay			80,-
			France	Bourgogne	Domaine Servin, Chablis			120,-
				Rhone	Boutinot, 'La Fleur Solitaire' Cotes du Rhone Blanc			65,-
					Chateau le devay entre les murs			160,-
				Loire	Domaine Vigneau Chevreau, Vigneau Selection			80,-
			Italy	Piemonte	Pio Cesare, Gavi			70,-
				Friuli Venezia	Villa Varda, Pinot Grigio			70,-
			USA	California	Wente, Riverbank Riesling			65,-
					Creamery, Chardonnay			80,-
				Sonoma County	Walter Hansel, North Slope Chardonnay			180,-
					Kistler, 'Les Noisetiers' Chardonnay			300,-
				Napa Valley	Newton Unfiltered Chardonnay			150,-
					Hyde de Villaine, Chardonnay			350,-
			New Zealand	Marlborough	Ara, Single Estate Sauvignon Blanc			80,-
					Cloudy Bay, Sauvignon Blanc			95,-
			Austria	Kremstal	Salomon, Undhof Kogl Riesling			95,-
		Red Wine	France	Bourgogne	Mancey, Bourgogne Pinot Noir			95,-
					Domaine Francois Lump, La Brulee			210,-
				Bordeaux	Vintage Claret			75,-
				Rhone	Domaine de la Janasse, Cotes du Rhone			60,-
		Italy	Puglia	IL Melograno, Nero di Troia			70,-	
			Piemonte	Pio Cesare, Barolo			200,-	
				Paolo Scavino, Langhe Nebbiolo			100,-	
			Toscana	Giacomo Mori, Chianti			88,-	
				Rocca Di Montegrossi, Chianti Classico			95,-	
				Casanova di Neri, Brunello di Montalcino			210,-	
		Spain	Ribera Del Duero	Dominio de Pingus, PSI			170,-	
		USA	California	Mathis, Grenache			135,-	
				Napa Highlands, Cabernet Sauvignon			135,-	
			Sonoma County	Walter Hansel, North Slope Pinot Noir			200,-	
				Three Sticks, 'Gap's Crown' Pinot Noir			290,-	
				Kistler, Russian River Pinot Noir			330,-	
				Hirsch Vineyards, 'Raschen Ridge' Pinot Noir			400,-	
			Napa Valley	Textbook, Napa Merlot			120,-	
				Duckhorn Cabernet Sauvignon			280,-	
				Hudson Vineyards, Phoneix			280,-	
				Caymus, Napa Valley Cabernet Sauvignon			300,-	
				Far Niente, Cabernet Sauvignon			530,-	
				Opus One			1,110,-	
				Chateau Montelena, Cabernet Sauvignon			300,-	
		Australia	McLaren Vale	Mollydooker, The Boxer			95,-	
		Argentina	Mendoza	Terrazas, Reserva Malbec			75,-	
			Aconcagua Valley	Arboleda, Brisa			130,-	
		New Zealand	Marlborough	Ara, Single Estate Pinot Noir			88,-	
				Cloudy Bay Te Wahi, Red Icon			190,-	

**michael's**  
by HAEVICH

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

# hard liquor

## vodka

			glass (45ml)	bottle
France	Grey Goose	그레이 구스	10,-	150,-

## gin

Australia	Four Pillars Bloody Shiraz	포 필라스 블러디 쉬라즈		250,-
	Four Pillars Rare Dry	포 필라스 레어 드라이		260,-

## tequilla

Mexico	Patron Silver	패트론 실버	18,-	280,-
	Patron Anejo	패트론 아네호	23,-	350,-
	Clase Azul Reposado	클라쎬 아줄 레포사도	40,-	600,-

## brandy

France	Remy Martin V.S.O.P	레미 마틴 V.S.O.P	15,-	200,-
	Remy Martin X.O	레미마틴 X.O	45,-	650,-
	Hennessy V.S.O.P	헤네시 V.S.O.P	15,-	200,-
	Hennessy X.O	헤네시 X.O	50,-	700,-

## blended whisky

Scotland	Johnnie Walker Black	조니 워커 블랙	15,-	150,-
	Johnnie Walker Blue	조니 워커 블루	42,-	650,-

## american whisky

U.S.A.	Redemption Bourbon	리DEM션 버번	13,-	190,-
	Redemption High Rye Bourbon	리DEM션 하이 라이 버번	12,-	180,-
	Redemption Rye	리DEM션 라이	12,-	180,-

michael's  
by HAEVICH

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

# hard liquor

## single malt whisky

			glass (45ml)	bottle	
Speyside	Macallan 12 Sherry Oak	맥캘란 12 셰리 오크	18,-	250,-	
	Macallan 12 Double Cask	맥캘란 12 더블 캐스크	18,-	250,-	
	Glenfiddich 12	글렌피딕 12	16,-	220,-	
	Glenfiddich 15	글렌피딕 15	20,-	300,-	
	Glenfiddich 18	글렌피딕 18	26,-		
	Glenfiddich 21	글렌피딕 21		750,-	
	Balvenie 12 Double Wood	발베니12 더블 우드	18,-	260,-	
	Balvenie 14 Caribbean Cask	발베니14 캐리비안 캐스크	25,-	380,-	
	Balvenie 14 Week Of Peat	발베니14 위크 오브 피트	30,-	400,-	
	Balvenie 16 French Oak Cask	발베니16 프렌치 오크 캐스크	45,-	650,-	
	Cragganmore 12	크라겐모어 12	16,-	230,-	
	Benriach 12	벤리악 12	16,-	250,-	
	Highland	Glenmorangie Original	글렌모렌지 오리지널	15,-	190,-
		Glenmorangie Lasanta	글렌모렌지 라산타	18,-	250,-
Glenmorangie Quinta Ruban		글렌모렌지 쿼타 루반	22,-	270,-	
Glenmorangie Nectar D'or		글렌모렌지 넥타 도르	22,-	300,-	
Glenmorangie Signet		글렌모렌지 시그넷	55,-	700,-	
Dalwhinnie 15		달위니 15	20,-	290,-	
Oban 14		오반 14	25,-	320,-	
Dalmore 12		달모어 12	17,-	270,-	
Dalmore 15		달모어 15	40,-	450,-	
Dalmore 18		달모어 18		1,100,-	
Dalmore King Alexander III		달모어 킹 알렉산더 3세		950,-	
Glengoyne 10		글렌고인 10	15,-	200,-	
Glengoyne 12		글렌고인 12	20,-	280,-	
Lowland		Auchentoshan 12	오큰토션 12	15,-	200,-
		Auchentoshan Three wood	오큰토션 쓰리 우드	25,-	330,-
		Glenkinchie 12	글렌킨치 12	16,-	200,-
Islay		Bowmore 12	보모어 12	16,-	200,-
	Bowmore 15	보모어 15	25,-	350,-	
	Laphroaig Quarter Cask	라프로익 쿼터 캐스크	20,-	240,-	
	Lagavulin 16	라가불린 16		400,-	
Skye	Talisker 10	탈리스커 10	16,-	220,-	
Campbeltown	Longrow Peated	롱로우 피티드	20,-	280,-	
	Glen Scotia Double Cask	글렌 스코시아 더블 캐스크	19,-	260,-	
	Glen Scotia 15	글렌 스코시아 15	25,-	350,-	
	Hazelburn 10	헤이즐번 10	26,-	360,-	
	SpringBank 10	스프링뱅크 10	26,-	360,-	
	Kilkerran 12	킬커란 12	20,-	280,-	

**michael's**  
by HAEVICH

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