

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

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

small plates

브레드 바스켓 bread basket 사워도우 브레드,	7,-
트러플 감자튀김 truffle fries 감자튀김, 트러플 아이올리, 트러플 오일	15,-
나초 크런치 치킨윙 nacho crunch chicken wing 닭 날개(닭고기 국내산), 피클, 체다치즈 파우더, 렌치소스	17,-
갈비살 풀드포크 타코 pulled pork taco 갈비살 풀드포크(돼지고기 스페인산), 토르티야, 피코 데 가요, 치플레 바비큐 소스, 고수, 라임	17,-
솔트 & 페퍼 칼라마리 salt & pepper calamari 한치, 라임, 할라피뇨 아이올리	19,-

small plates

피쉬 & 칩스 fish & chips	20,-
달고기, 스테이크 컷 프라이, 타르타르 소스	
문어 & 감자 octopus & potato	22,-
문어, 감자, 초리조(스페인산), 파프리카, 케이퍼, 훈제 파프리카 오일	
연어 그라브락스 salmon gravlax	23,-
연어 그라브락스, 홀스레디쉬 크림, 사워도우 칩	
루이지애나 쉬림프 louisiana shrimp	24,-
구운 새우, 루이지애나 시즈닝, 청겨자, 옥수수, 레몬	
마이클 피자 michael's pizza	31,-
잠봉(돼지고기 국내산), 후레쉬 모짜렐라 치즈, 토마토 소스, 루꼴라, 그라나파다노 치즈	

large plates

코코블랑 coq au vin blanc	37,-
닭다리(닭고기 국내산), 뱅죤크림 소스, 모렐버섯, 샬롯, 당근, 버터 라이스(쌀 태국쌀)	
돼지 pork	full rack 54,- half rack 32,-
푹립(돼지고기 스페인산), 파인애플 처트니, 코울슬로	
연어 salmon	47,-
연어, 샴페인 타라곤 소스, 흰넬 피클, 허브믹스	
양 lamb	49,-
양갈비(양고기 호주산), 스파이시 베이컨 잼(베이컨 돼지고기 외국산), 엔다이브 샐러드, 램 주(양뼈 호주산)	
소 beef	69,-
채끝(소고기 미국산), 감자 퓨레, 샬롯 갈릭 처트니, 브로콜리니, 보들레이즈 소스(소고기 미국산, 소뼈 호주산 섞음)	

pastas & grains

- 부라타 포모도로** burrata pomodoro spaghetti 24,-
스파게티, 토마토 소스, 부라타 치즈, 바질, 육수(닭뼈 국내산)
- 초리조 아마트리치아나** chorizo amatriciana 25,-
수제 초리조(돼지고기 외국산), 아마트리치아나 소스(베이컨 미국산, 닭뼈 국내산), 통베이컨(돼지고기 미국산), 스파게티, 페코리노 치즈
- 화이트 푸타네스카 라자냐** white puttanesca lasagna 27,-
새우, 한치, 라자냐, 푸타네스카 크림소스, 루꼴라
- 보타르가 스파게티니** bottarga spaghetti 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(돼지고기 미국산), 잠봉(돼지고기 국내산), 스몰 샐러드, 아보카도, 사과 처트니, 로스트 토마토, 계란
- 파히타** fajita 37,-
토르티야, 비프 스테이크(소고기 미국산), 야채 소테, 피코데가요, 사워크림, 살사 베르데, 고수, 라임

dessert

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

lunch course

사워도우 & 포르치니 버터

sourdough & porcini butte

풀드포크 타코 & 프로마쥬 아란치니

pulled pork taco & formage arancini

쌀(국내산), 옥수(닭뼈 국내산), 돼지고기 (스페인산)

쉬림프 라구 스파게티

shrimp ragu spaghetti

생면 스파게티, 새우 라구 소스, 칠리 오일

연어

salmon

연어, 샴페인 타라곤 소스, 흰넬 피클, 허브 믹스

or

소

beef

채끝 (소고기 미국산), 감자 퓨레,
샐롯 갈릭 쳐트니, 브로콜리니, 보들레이즈 소스
(소고기 미국산, 소뼈 호주산 섞음)

체리 쇼콜라

cheery chocolat

비스퀴이에, 초코 무스, 다크 체리

65,-

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

dinner course

사워도우 & 포르치니 버터

sourdough & porcini butte

풀드포크 타코 & 프로마쥬 아란치니

pulled pork taco & formage arancini

쌀(국내산), 육수(닭뼈 국내산), 돼지고기 (스페인산)

데일리 수프

daily soup

육수 (닭뼈 국내산)

트러플 크림 뇨끼

truffle cream gnocchi

뇨끼, 트러플, 트러플 크림 소스, 육수(닭뼈 국내산), 파르미지아노 레지아노 치즈

연어

salmon

연어, 샴페인 타라곤 소스, 웬넬 피클, 허브 믹스

소

beef

채끝 (소고기 미국산), 감자 퓨레,
샬롯 갈릭 쳐트니, 브로콜리니, 보들레이즈 소스
(소고기 미국산, 소뼈 호주산 섞음)

체리 쇼콜라

cheery chocolat

비스퀴이에, 초코 무스, 다크 체리

90,-

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

beverage

coffee

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

tea

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

water

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

soft drinks

콜라 coke	5,-
제로 콜라 zero coke	5,-
스프라이트 sprite	5,-

fresh juices

오렌지 주스 orange juice	10,-
토마토 주스 tomato juice	10,-

fresh ade

레몬에이드 lemonade	8,-
오렌지에이드 orangeade	8,-

beer

테라 (lager, 4.6%) terra	7,-
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,-

draft beer

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

cocktail

미도리 사워 (6%) midori sour	10,-
말리부 콕 (5%) malibu coke	10,-
블랙 러시아인 (32%) black russian	10,-

non-alcoholic cocktail

하이볼 highball	7,-
모히토 mojito	7,-
뱅쇼 vin chaud	7,-

non-alcoholic beer

카스 제로 cass zero	4,-
클라우드 제로 kloud zero	4,-
크롬바커 krombacher	8,-

non-alcoholic wine

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

wine

glass wine								
Sparkling White	Spain	Penedes	Lux, Platinum Brut NV	9,-				
			Tussock Jumper, Pinot Grigio	9,-				
			The Opening Blanc	11,-				
	USA	California	Michael Mondavi, Spellbound Chardonnay	13,-				
			France	Cahors	11,-			
			USA	California	The Atom, Cabernet Sauvignon	9,-		
bottle wine	Sparkling	France	Champagne	Michael Mondavi, Spellbound Merlot	13,-			
				Champagne Drappier, Carte d'Or Brut	140,-			
				Moet Chandon Imperial	170,-			
				Dom Perignon Vintage	490,-			
				White	France	Bourgogne	Domaine Piron, Cremant de Bourgogne	80,-
							Rhone	Boutinot, 'La Fleur Solitaire' Cotes du Rhone Blanc
	Bourgogne	Domaine Servin, Chablis	130,-					
	The Opening Blanc	55,-						
	Red	Italy	Piemonte	Pio Cesare, Gavi	70,-			
				Trentino-Alto Adige	Cantina Kaltern, Pinot Grigio	65,-		
		Austria	Kremstal	Salmon Undhof, Reid Kogl Riesling	90,-			
				California	Dough, Chardonnay	80,-		
		New Zealand	Marlborough	Sonoma County	Walter Hansel, 'Cahill Lane' Chardonnay	180,-		
				France	Bourgogne	Soho, 'Peggy' Sauvignon Blanc	65,-	
		Red	France	Bourgogne	Simple Basique	60,-		
					Mancey, Bourgogne Pinot Noir	65,-		
					Lucien Muzard, Bourgogne Pinot Noir	120,-		
					Chateau Teyssier	80,-		
			Italy	Toscana	Piemonte	Domaine de la Janasse, Cotes du Rhone	60,-	
						Rocca di Montegrossi, Chianti Classico	100,-	
Pio Cesare, Barolo						240,-		
Dough, Cabernet Sauvignon						80,-		
USA	California		Oregon	Dough, Pinot Noir	80,-			
				Napa Valley	Textbook, Napa Merlot	130,-		
				Napa Highlands, Cabernet Sauvignon	160,-			
				Sonoma County	Head High, Pinot Noir	100,-		
Australia	McLaren Vale	McLaren Vale	Walter Hansel, 'Cahill Lane' Pinot Noir	250,-				
			Mollydooker, Two Left Feet	90,-				
Mollydooker, The Boxer	100,-							