

# SOLPINE RESTAURANT

## SET MENU A / 세트 메뉴 A

2 course / 코스 - 37,000 won / 원

3 course / 코스 - 43,000 won / 원

### Your choice of **appetizer**

Potato and Leek Soup (P) / Summer Tomato Salad (P) / Lyonnaise Salad (P) / Pressed Rabbit Terrine  
감자 대파 스프(P) / 여름 토마토 샐러드(P) / 리요네즈 샐러드(P) / 프레스드 토끼 테린

\*\*\*

### Your choice of **main**

Grilled Beef Filet (P) / Pan-Seared Sable Fish  
안심 스테이크(P) / 팬에 구운 은대구 구이

\*\*\*

### Your choice of **dessert**

Black Cherry & Dark Chocolate Entremet (A) / Basque Cheese Cake / Crème Brûlée  
/ Chestnut Sweet Potato Mont Blanc (A)  
블랙 체리 & 다크 초콜릿 앙트르메(A) / 바스크 치즈 케이크 / 크림브률레  
/ 밤고구마 몽블랑 (A)

---

## SET MENU B / 세트 메뉴 B

2 course / 코스 - 28,000 won / 원

3 course / 코스 - 34,000 won / 원

### Your choice of **appetizer**

Potato and Leek Soup (P) / Summer Tomato Salad (P) / Lyonnaise Salad / Pressed Rabbit Terrine  
감자 대파 스프(P) / 여름 토마토 샐러드(P) / 리요네즈 샐러드(P) / 프레스드 토끼 테린

\*\*\*

### Your choice of **main**

Beef Schnitzel / House-Smoked Chicken Cavatelli Pasta (P) / American Cheese Burger (P)  
Fish&Chips (A) / Vegan lasagna (VV) (N)  
비프 슈니첼 / 하우스 훈제 치킨 파스타(P) / 아메리칸 치즈 버거(P)  
피쉬 & 칩스(A) / 비건 라자냐(VV) (N)

\*\*\*

### Your choice of **dessert**

Black Cherry & Dark Chocolate Entremet (A) / Basque Cheese Cake / Crème Brûlée  
/ Chestnut Sweet Potato Mont Blanc (A)  
블랙 체리 & 다크 초콜릿 앙트르메(A) / 바스크 치즈 케이크 / 크림브률레  
/ 밤고구마 몽블랑 (A)

\*Allergy Notice : (P) PORK, (V) vegetarian, (VV) Vegan, (A) Alcohol, (S) Shellfish, (N) nuts

Please remember this is a Live Student Classroom in both Kitchen and Service.

본 레스토랑은 학생들의 실습교육으로 운영되고 있습니다.

# SOLPINE RESTAURANT

## APPETIZER

### Potato and Leek Soup (P) / 감자 대파 스프 (P)

Smoked Bacon / Truffle cream / Herb-crushed bread / Truffle powder / Fresh herbs  
훈제 베이컨 / 트러플 크림 / 허브 브레드 크럼블 / 트러플 파우더 / 신선한 허브  
9,000 won / 원

### Summer Tomato Salad / 여름 토마토 샐러드 (P)

Assorted ToyBox Tomatoes / Parma Ham / Summer Korean Melon / Blueberries / Parmesan  
Perline Mozzarella / Kalamata Olives / Caper Berries / Balsamic Caviar / Lemon Vinaigrette  
엄선된 미니 컬러 토마토 / 파르마 햄 / 참외 / 블루베리 / 파마산 치즈  
미니 모짜렐라 치즈 / 칼라마타 올리브 / 케이퍼 베리 / 발사믹 캐비어 / 레몬 비네그레트  
15,000 won / 원

### Lyonnaise Salad / 리요네즈 샐러드 (P)

Chicory / Frisee / Arugula / Chive / Smoked Bacon / Herbed Dijon Croutons / Quail Eggs  
Champagne Vinaigrette  
치커리 / 프리세 / 루꼴라 / 차이브 / 훈제 베이컨 / 허브 디종 크루통 / 메추리알  
샴페인 비네그레트  
15,000 won / 원

### Pressed Rabbit Terrine / 프레스트 토끼 테린

Shine Muscat / White Balsamic Shine Muscat Emulsion / Celery and Apple Salad / Peach Puree  
Cornichon / Apricot and Cherry Toast  
샤인머스캣 / 화이트 발사믹 샤인머스캣 에멀션 / 셀러리와 사과 샐러드 / 복숭아 퓨레  
프랑스식 피클 / 살구와 체리를 곁들인 토스트  
15,000 won / 원

---

## MAINS

### Grilled Beef Fillet / 안심 스테이크 [소고기 : 미국산] (A) (P)

Roasted Cauliflower Puree / Sauted Mustard leaves / Smoked Bacon, Artichoke and Broccoli Hash  
Redwine Sauce  
구운 컬리플라워 퓨레 / 볶은 겨자잎 / 훈제 베이컨과 아티초크, 그리고 브로콜리로 만든 해쉬  
레드와인 소스  
31,000 won / 원

### EXTRAS

+ Sauce	+ Wholegrain Mustard
소스 추가	홀그레인 머스타드
2,000 won / 원	1,000 won / 원

### Pan-seared Sable fish / 팬에 구운 은대구 요리 [은대구 : 미국산]

Sauted Spinach / Asparagus / Corn Pudding / Edamame Emulsion / Black sesame Tahini  
Lemon Nage / Bee pollon / Latkes  
볶은 시금치 / 아스파라거스 / 옥수수 푸딩 / 풋콩 에멀전 / 중동식 검은깨 소스  
레몬 나주 소스 / 화분 / 라트케  
28,000 won / 원

\*Allergy Notice : (P) Pork, (V) Vegetarian, (VV) Vegan, (A) Alcohol, (S) Shellfish, (N) Nuts

Please remember this is a Live Student Classroom in both Kitchen and Service.  
본 레스토랑은 학생들의 실습교육으로 운영되고 있습니다.

# SOLPINE RESTAURANT

## MAINS

### Beef Schnitzel / 비프 슈니첼 [소고기: 미국산]

Sauteed Spatzle / Weisskraut / Sauce Charcuterie  
독일식 계란국수 / 바이스크라우트 / 샤슈테리 소스  
21,000 won / 원

### House-Smoked Chicken Cavatelli Pasta / 하우스 훈제 치킨 카바텔리 파스타 (P)

House-Smoked Chicken Breast / Smoked Bacon / Morel Mushrooms / Shitake / Summer Toybox Tomatoes  
Sweet Peas / Parmesan / Truffle Oil  
홈메이드 훈제 닭가슴살 / 훈제 베이컨 / 모렐 버섯 / 표고버섯 / 여름 미니 토마토  
완두콩 / 파마산 / 트러플 오일  
16,000 won / 원

### American Cheese Burger "BEEF FILET" / 아메리칸 치즈 버거 (P) [안심: 미국산]

House-made Brioche Bun / Beef Filet Double Patties / American Cheese / Spicy Tomato Relish  
Smoked Bacon Jam / Lettuce / Tomato / Red Onion / Homemade Butter Pickles / Garlic Fries / Coleslaw  
수제 브리오슈 번 / 소고기 안심 더블 패티 / 아메리칸 치즈 / 매운 토마토 렐리쉬  
훈제 베이컨 잼 / 상추 / 토마토 / 적양파 / 수제 버터 피클 / 마늘 감자 튀김 / 코울슬로 샐러드  
16,000 won / 원

#### EXTRAS

+ Smoked Bacon	+ French Fries	+ Coleslaw
훈제 베이컨	감자 튀김	코울슬로 샐러드
3,000 won / 원	3,000 won / 원	1,000 won / 원

### Beer Battered Fish & Chips / 피쉬 & 칩스 (A) [농어: 대만산]

French Fries / Tartare Sauce / Fresh Lemon / Fresh Parsley  
감자튀김 / 타르타르 소스 / 레몬 / 파슬리  
16,000 won / 원

### Vegan Lasagna / 비건 라자냐 (VV) (N)

Tofu / Vegan Bolognese Sauce / Vegan Cheese / Fresh Herbs  
두부 / 비건 볼로네제 소스 / 비건 치즈 / 허브  
16,000 won / 원

---

## DESSERTS

### Chestnut Sweet Potato Mont Blanc / 밤고구마 몽블랑 (A)

### Black Cherry & Dark Chocolate Entremet / 블랙체리 & 다크 초콜릿 앙트르메 (A)

### Basque Cheese Cake / 바스크 치즈 케이크

### Crème Brûlée / 크림 브뤼레

Each 9,000 won / 원

\*Allergy Notice : (P) Pork, (V) Vegetarian, (VV) Vegan, (A) Alcohol, (S) Shellfish, (N) Nuts

Please remember this is a Live Student Classroom in both Kitchen and Service.  
본 레스토랑은 학생들의 실습교육으로 운영되고 있습니다.