

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**

Roasted Pumpkin Soup(P) / Fall salad(A)(N)/ House – smoked Salmon Blinis(A)

구운 호박 스프 (P)/ 가을 샐러드 (A)(N)/ 하우스 훈제 연어 블리니스(A)

Your choice of **main**

Grilled Beef Filet (P) / Teryaki-glazed roasted Sable fish

안심 스테이크 (P)/ 오븐에 구운 은대구

Your choice of **dessert**

Crème Brûlée/ Chestnut Sweet Potato Mont Blanc (A)

크림브뤼레/ 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**

Roasted Pumpkin Soup(P) / Fall salad(A)(N)/ House – smoked Salmon Blinis(A)

구운 호박 스프 (P)/ 가을 샐러드 (A)(N)/ 하우스 훈제 연어 블리니스(A)

Your choice of **main**

American Cheese Burger (P)/ Fish&Chips (A) / Vegan lasagna (VV) (N)

아메리칸 치즈 버거 (P)/피쉬 & 칩스 (A) /비건 라자냐 (VV) (N)

Your choice of **dessert**

Crème Brûlée/ Chestnut Sweet Potato Mont Blanc (A)

크림브뤼레/ 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

Roasted Pumpkin Soup(P)/ 구운 호박 스프 (P)

Truffle Blue agave cream/ Honey butter croutons/ Smoked bacon/ Toasted Pumpkin seeds/ Fresh herbs

트러플 블루 아가베 크림/ 허니 버터 크루통/ 훈연 베이컨/ 구운 호박씨/신선한 허브

9,000 won /원

Fall Salad / 가을 샐러드 (A)(N)

House-smoked chicken breast, White wine-poached Korean pear, Frisée, Endive, Candied walnut, Maple mustard vinaigrette

홈 메이드 훈연 닭가슴살, 화이트 와인에 포칭한 배, 프리세, 엔다이브, 캔디드 호두, 메이플 머스터드 비네그레트

15,000 won /원

House – smoked Salmon Blinis(A) / 하우스 훈제 연어 블리니스(A)

Dill crème fraiche/ Shallots/ Dill/ Chives/ Smoked herring caviar

딜 크림 프레슈/ 샬롯/ 딜/ 차이브/ 훈연 청어 캐비아

15,000 won /원

MAINS

Grilled Beef Fillet (USDA Choice) / 안심 스테이크 [소고기 : 미국산] (A)

Broccolini/ Sautéed spinach/ pomme purée/ Yorkshire pudding/ Burgundy sauce<A>

브로콜리니/볶은 시금치/ 품 푸레/ 요크셔 푸딩/ 버건디 소스<A>

31,000 won /원

EXTRAS

+ Sauce

소스 추가

2,000 won /원

+ Wholegrain Mustard

홀그레인 머스타드

1,000 won /원

Teryaki-glazed roasted Sable fish / 오븐에 구운 은대구 요리 [은대구 : 미국산]

Bok choy & Garlic/ Miso-braised shiitake/ Nagaimo/ Enoki/ Shiso/ Sesame seeds/ Soy nage

볶은 청경채 &마늘/미소로 조린 표고버섯/ 마/ 팽이버섯/시소/ 참깨/ 간장 나쥬

28,000 won /

*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

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
훈제 베이컨
3,000 won / 원

+ French Fries
감자 튀김
3,000 won / 원

+ Coleslaw
코울슬로 샐러드
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)

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.