

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)

감자 대파 스프(P) / 여름 토마토 샐러드(P) / 리요네즈 샐러드(P)

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 / 크림브르레

/ 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**

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**

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 / 크림브르레

/ 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

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

소스 추가

2,000 won / 원

+ Wholegrain Mustard

홀그레인 머스타드

1,000 won / 원

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

Sauteed Spinach / Asparagus / Corn Pudding / Edamame Emulsion / Black sesame Tahini

Lemon Nage / Bee pollon / Latkes

볶은 시금치 / 아스파라거스 / 옥수수 푸딩 / 팻콩 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

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 Chocholate 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.