

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) / Caesar Sald(P) / Velvety Chicken liver parfait(A)
/ House – smoked Salmon Blinis(A)*

구운 호박 스프 (P)/ 가을 샐러드 (A)(N)/ 시저 샐러드 (P)/ 닭 간 파테(A)
/하우스 훈제 연어 블리니스(A)

Your choice of **main**

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

안심 스테이크 (P)/ 데리야끼를 발라 오븐에 구운 은대구

Your choice of **dessert**

Black Cherry & Dark Chocolate Entremet (A) / Basque Cheese Cake / Crème Brulée

/ Chestnut Sweet Potato Mont Blanc (A)

블랙 체리 & 다크 초콜릿 앙트르메 (A) / 바스크 치즈 케이크 / 크림브르레

/밤고구마 몽블랑

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) / Caesar Sald(P) / Velvety Chicken liver parfait(A)
/ House – smoked Salmon Blinis(A)*

구운 호박 스프 (P)/ 가을 샐러드 (A)(N)/ 시저 샐러드 (P)/ 닭 간 파테(A)
/ 하우스 훈제 연어 블리니스(A)

Your choice of **main**

Spaghetti a la Bolognese/ American Cheese Burger (P)/ Fish&Chips (A) /

Vegan lasagna (VV) (N)

볼로네제 스파게티 /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 Brulée

/ 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

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 포창한 배/ 프리세/ 엔다이브/
캔디드 호두/ 메이플 머스터드 비네그레트
15,000 won /원

Caesar Salad / 시저 샐러드 (P)

Seasonal lettuce/ Belgian endive/ Herbed croutons/ Smoked bacon/ Parmesan/ Fresh herbs
제철 샐러드 채소/엔다이브/ 허브 크루통/ 훈연 베이컨/ 파마산 치즈/ 신선한 허브
15,000 won /원

Velvety Chicken liver parfait / 닭 간 파테(A)

Apricot and Cherry multigrain toast/ Red wine and Vanilla fig compote/
Calvados aspic/ Cornichons
살구와 체리가 들어간 멀티그레인 토스트/ 레드 와인과 바닐라로 조린 무화과 콩포트/
칼바도스 아스픽/ 코르니쑹
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/ Gralic puree/ Yorkshire pudding/
Burgundy sauce
브로콜리니/볶은 시금치/ 폼 퓨레/마늘 퓨레/ 요크셔 푸딩/
버건디 소스
31,000 won /원

EXTRAS

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

Teryaki-glazed roasted Sable fish / 데리야끼를 발라 오븐에 구운 은대구 [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 나쭈
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

Spaghetti a la Bolognese / 볼로네제 스파게티

Spaghetti/ Bolognese/ Parmesan/ fresh herbs/ EVO

스파게티/볼로네제/ 파르미지아노 레지아노/ 신선한 허브/ 엑스트라 버진 올리브 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

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

1,6000 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.

SOLPINE RESTAURANT

COLD BECERAGES

	Set Menu	A LA Carte
Coke, Cole Zero, Sprite / 콜라, 제로 콜라, 스프라이트		1,500won/원
Sanpellegrion / 산펠레그하노 탄산수		3,500won/원
Martinelli's Apple Juice/ 마르티넬리 사과주스		4,000won/원
Noah's Orange Juice/ 노아 오렌지 주스		6,000won/원

COFFES

Espresso/ 에스프레소(1shot/ 2shot)	FREE	3,500won/원
Americano/아메리카노	FREE	3,500won/원
Café Latte/ 카페라떼	+2,000won/원	4,000won/원
Cappuccino/ 카푸치노	+2,000won/원	4,000won/원
Café Mocha/카페 모카	+2,000won/원	4,000won/원

TEAS

Green Tea/ 녹차	FREE	3,500won/원
Iced Peach Tea/ 복숭아 아이스티	+2,500won/원	3,500won/원
Chamomile Tea/ 캐모마일티	+3,500won/원	4,500won/원
Southern Mint Herbal Tea/사우전 민트 허브 티	+3,500won/원	4,500won/원
Peach &Ginger Black Tea/피치&진저 블랙티	+3,500won/원	4,500won/원
Earl Grey & Lavender Black Tea/얼그레이&라벤더 블랙티	+3,500won/원	4,500won/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.