

ORIGIN

쌀(국내산) 김치(국내산) 양고기(호주산) 오리고기(국내산) 광어(러시아) 안심(호주산) 갈비(호주산) 등심(호주산) 베이컨(미국산)

DANUBE A

게살로 속을 채운 훈제연어와 야채 비네그렛

Crab stuffed smoked salmon with vegetable vinaigrette

빵 Bread

오늘의 크림스프

Today's Cream Soup

전복 카펠리니

Abalone capellini

바닷 가재 & 양송이 크림 소스

Lobster & mushroom cream sauce

푸른 야채샐러드

Garden mixed Green Salad

안심 스테이크

Chateaubeiand steak

오늘의 특선 디저트 또는 계절과일

Today's dessert or Seasonal Fruits

커피 또는 홍차

Coffee or Tea

₩ 100,000

DANUBE B

그릴에 살짝 구운 참치와 참깨드레싱 그리고 와사비 크림

Tuna Carpaccio with sesame oil Dressing and wasabi cream

빵 Bread

오늘의 크림스프 Today's Cream Soup

> **카펠리니** Capellini

푸른 **야채샐러드** Garden Mixed Green Salad

최상의 쇠 안심 스테이크와 팬에 구운 왕새우 그리고 관자요리

Chateaubriand Steak with Pan fried prawn & Scallop

오늘의 특선 디저트 또는 계절과일 Today's dessert or Seasonal Fruits

> 커피 또는 홍차 Coffee or Tea

> > ₩ 70,000

DANUBE C

유자소스를 곁들인 가리비 관자 요리

Grilled Scallops with yuja sauce

빵

Bread

오늘의 크림스프

Today's Cream Soup

카펠리니

Capellini

푸른 야채샐러드

Garden Mixed Green Salad

안심 스테이크와 광어 또는 연어 스테이크

Grilled Beef Tenderloin Steak and Sole or Salmon Steak

오늘의 특선 디저트 또는 계절과일

Today's dessert or Seasonal Fruits

커피 또는 홍차

Coffee or Tea

₩ 62,000

DANUBE D

게살로 속을 채운 훈제연어와 야채 비네그렛

Crab stuffed smoked salmon with vegetable vinaigrette

빵 Bread

오늘의 크림스프

Today's Cream Soup

카펠리니

Capellini

푸른 야채샐러드

Garden Mixed Green Salad

크림소스에 곁들인 모듬 해산물 (광어, 새우, 관자)

Sea food combination with cream sauce

오늘의 특선 디저트 또는 계절과일

Today's dessert or Seasonal Fruits

커피 또는 홍차

Coffee or Tea

₩ 58,000

DANUBE E

게살로 속을 채운 훈제연어와 야채 비네그렛

Crab Stuffed Smoked Salmon with vegetable Vinaigrette

빵 Bread

오늘의 크림스프

Today's Cream Soup

푸른 야채샐러드

Garden Mixed Green Salad

버섯소스를 곁들인 호주산 립아이 스테이크

Grilled Beef Rib Eye steak with Chasseur Sauce

오늘의 특선 디저트 또는 계절과일

Today's dessert or Seasonal Fruits

커피 또는 홍차

Coffee or Tea

₩ 57,000

DANUBE F

라즈베리소스를 곁들인 훈제오리 가슴살

Smoked duck breast with raspberry sauce

빵 Bread

오늘의 크림스프 Today's Cream Soup

푸른 **야채샐러드** Garden Mixed Green Salad

광어 스테이크 또는 연어 스테이크 Gilled Sole or Salmon Steak

오늘의 특선 디저트 또는 계절과일 Today's dessert or Seasonal Fruits

> <mark>커피 또는 홍차</mark> Coffee or Tea

> > ₩54,000

APPETIZER

게살로 속을 채운 훈제연어와 야채 비네그렛 Crab Stuffed Smoked Salmon with vegetable Vinaigrette	₩ 12,000
참치 카르파치오와 참기름 소스 Tuna Carpaccio with Sesame oil Dressing	₩ 12,000
<mark>라즈베리 소스를 곁들인 훈제오리 가슴살</mark> Smoked duck breast with raspberry sauce	₩ 12,000
SOUP	
오늘의 크림 스프 Today's Special Cream Soup	₩ 8,000
프렌치 양파 스프 French Onion Soup with Cheese Croutons	₩ 8,000
SIDE DISHES	
오븐에 구운 감자 Baked Potato	₩ 9,000
감자 튀김 French Fried Potato	₩ 9,000
SALAD	
주방장 추천 샐러드 Chef's salad	₩ 13,000
카프레제 Caprese	₩ 13,000
소고기구이 샐러드와 발사믹 드레싱 Beef salad with Balsamic Dressing	₩ 13,000

FISH & SEA FOOD

알프레도 소스를 곁들여 그릴에 구운 연어 스테이크 Gilled Salmon Steak with Alfredo sauce	₩ 39,000
양송이 크림소스를 곁들여 그릴에 구운 광어 스테이크 Gilled Sole with Mushroom cream sauce	₩ 39,000
크림소스에 곁들인 모듬 해산물(관자, 광어, 왕새우) Sea Food Combination with cream sauce	₩ 39,000
MEAT	
꿀에 졸인 마늘은 곁들인 소갈비 스테이크 Grilled Beef Short Rib Steak	₩ 45,000
그릴에 구운 소안심 스테이크 Grilled Beef Tenderloin Steak with Chassuer sauce	₩ 42,000
그릴에 구운 꽃등심 스테이크 Grilled Beef Rib eye Steak with Chassuer sauce	₩ 40,000
DESSERT	
아이스크림 Ice Cream	₩ 15,000
계절 과일 Seasonal Fruits	₩ 15,000