

Level B1 Pub & Restaurant

원산지 안내

If you have an allergic intolerance, please inform waiting server.
알러지와 관련하여 요청사항이 있으시면 저희 직원에게 말씀 부탁드립니다.

소고기 Beef

소고기 필라프, 수제 버거- 호주산, 미국산
Australian, America (Beef Pilaf, Homemade Burger)

돼지고기 Pork

베이컨- 미국산 America (Bacon)
초리조 소시지- 스페인산 Spanish (Chorizo Sausage)
파르마 햄- 이탈리아산 Italy (Parma Ham)

주꾸미 Webfoot octopus

크림 디아볼라 파스타, 해산물 파스타- 베트남산
Vietnam (Cream Diavola Pasta, Seafood Pasta)

꽃게 Crab

크림 디아볼라 파스타, 해산물 파스타- 중국산
Chinese (Cream Diavola Pasta, Seafood Pasta)

쌀 Rice

버섯 크림 리조또, 소고기 필라프, 새우필라프 -국내산
Domestic (Mushroom Risotto, Beef Pilaf, Shrimp Pilaf)

낙지 Long arm octopus

모듬 왕꼬치 플래서, 낙지 봉골레 파스타 - 중국산
Chinese (Skewered Food, Vongole pasta)



Level Brunch SET



KRW 42,000

오늘의 샐러드
+
브런치 메뉴 5 종 택 2



오믈렛 플레이트



팬케이크 플레이트



훈제연어 에그 베네딕트 플레이트



아보카도 에그 베네딕트 플레이트

+
오늘의 디저트
+
커피 2잔

LEVEL B1
PUB & RESTAURANT

Brunch Menu

에그 베네딕트 플레이트 Eggs Benedict Plate 18,000

잉글리쉬 머핀에 베이컨 또는 훈제연어, 수란과 홀렌다이즈 소스를 곁들여 먹는 뉴욕식 대표 브런치
[베이컨/돼지고기-미국산]

아보카도 & 베이컨 또는 훈제 연어 중 택 1

팬 케이크 Pan Cake Plate 18,000

폭신한 핫케이크에 메이플 시럽과 휘핑크림을 더해 즐기는 따뜻한 요리
팬케이크 2PCS, 데니쉬 1종, 소시지, 베이컨, 따뜻한 야채, 감자튀김
[베이컨/돼지고기-미국산, 소시지/돼지고기-국내산]

몬테크리스토 샌드위치 Monte Cristo Sandwich Plate 18,000

햄과 치즈를 넣어 따뜻하게 구워내는 샌드위치와 소시지와 베이컨, 감자튀김
샌드위치 2PCS, 데니쉬 1종, 소시지, 베이컨, 따뜻한 야채, 감자튀김
[베이컨/돼지고기-미국산, 소시지/돼지고기-국내산/스모크햄/돼지고기-국내산, 외국산(미국, 아일랜드, 스페인)]

오믈렛 플레이트 Omelet Plate 18,000

베이컨과 햄, 모짜렐라 치즈로 속을 꽉 채운 영양만점 계란 요리와 감자튀김
[베이컨/돼지고기-미국산/스모크 햄/돼지고기-국내산, 외국산(미국, 아일랜드, 스페인)/소시지/돼지고기-국내산]

Orakai Season's Menu

오라카이 시즌 메뉴



청계산 아란치니 버거

아란치니와 소고기 패티를
수제 먹물 브레드와 함께 곁들여 먹는
레벨의 시그니처 버거

KRW 18,000



함박 웃음 스테이크

오라카이에서 직접 만든
수제 함박 스테이크

KRW 23,000



봄이내린 차돌박이 파스타

새콤한 봄나물과 고소한 차돌박이가 가득
올라간 차별화된 오일 파스타

KRW 25,000

Salad & Rice

샐러드 & 라이스

시저 샐러드 Caesar Salad 25,000

로메인, 앵초비, 베이컨, 그라나파다노 치즈를 얹은 신선한 샐러드

Anchovy, Romaine Leaves, Bacon, Grana Padano Cheese and Crouton

베이컨-돼지고기(미국산)

리코타 치즈 샐러드 Ricotta Cheese Salad 26,000

홈메이드 리코타 치즈를 얹은 신선한 샐러드

Homemade Ricotta Cheese and Seasonal Vegetable

훈제연어 샐러드 Smoked Salmon Salad 26,000

그린 샐러드와 이탈리아 드레싱에 올려진 전통 방식의 훈제연어

Smoked Salmon, Seasonal Vegetable and Italian Dressing

버섯 크림 리조또 Mushroom Cream Risotto (V) 22,000

버섯의 부드럽고 진한 풍미를 느낄 수 있는 크림 리조또

Button Mushroom, King Oyster Mushroom, Garlic, Onion and Parmesan Cheese

쌀-국내산

소고기 필라프 Beef Pilaf 22,000

신선한 야채, 소고기를 버터에 잘 볶아낸 후 육수로 맛을 낸 촉촉한 볶음밥

Fried Rice With Vegetable, Rice, Beef

소고기-미국산, 호주산

쌀-국내산

(* 새우 필라프로 변경 가능)

Lunch Special Set

KRW 48,000

오늘의 샐러드 2인

택 2

낙지봉골레 / 알리오올리오 / 까르보나라 /
/ 크림디아볼라 / 토마토해산물 /
마르게리따 피자 / 핫칠리 피자 / 고르곤졸라 피자 /
소고기 필라프 / 새우 필라프

오늘의 디저트 2

커피 2잔



LEVEL B1
PUB & RESTAURANT

Pizza & Pasta

마르게리타 피자 Margherita Pizza (V) 25,000

토마토 소스, 신선한 버팔로 치즈, 바질이 어우러져 담백함이 느껴지는 이태리 정통피자
Tomato Sauce, Basil, Buffalo Cheese and Basil Leaves

핫 칠리 피자 Hot Chili Pizza 27,000

토마토 소스 위에 스파이시한 초리조 소시지와 매운 고추로 마무리한 매콤한 맛의 피자
Jalapeno Pepper, Chorizo Sausage, Tomato Sauce and Mozzarella Pizza Cheese
초리조 소시지- 돼지고기(스페인산)

고르곤졸라 피자 Gorgonzola Pizza (V) 26,000

고르곤졸라 치즈로 맛을 내어 꿀과 함께 달콤 짭조름하게 즐기는 피자
Gorgonzola Cheese, Mozzarella Pizza Cheese

낙지 봉골레 파스타 Long arm octopus Vongole pasta (V) 27,000

낙지 한마리가 통째로 들어가있는 봉골레 파스타
Long arm octopus Vongole pasta

BEST

알리오 올리오 Aglio e Olio (V) 22,000

마늘과 페퍼론치노로 맛을 낸 매콤하고 깔끔한 오일 파스타
Spaghetti with Garlic, Peperoncino

까르보나라 Carbonara 25,000

짭짤한 베이컨과 치즈로 맛을 낸 대표 크림 파스타
Spaghetti with Bacon, Garlic, Parmesan Cheese
베이컨- 돼지고기(미국산)

크림 디아볼라 파스타 Cream Diavola Pasta 27,000

신선한 제철해산물을 고추 기름에 볶아 매콤하면서 크리미한 파스타
Spaghetti with Shrimp, Webfoot Octopus, Crab, Cream and Pepper Oil
주꾸미- 베트남산, 꽃게- 중국산

토마토 해산물 파스타 Seafood Tomato Pasta 28,000

신선한 해산물을 이용한 토마토 스파게티
Spaghetti with Shrimp, Webfoot Octopus, Crab and Peperoncino
주꾸미- 베트남산, 꽃게- 중국산

(V)The Menu for Vegetarians.

(V) 표기 메뉴는 채식 주의자를 위한 추천 메뉴입니다.

All prices are inclusive 10% government Tax.

10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LEVEL B1
PUB & RESTAURANT

Craft Draft Beer

by Amazing Brewing Company

성수동 페일 에일 American Pale Ale 4.5%

가벼운 바디감과 산뜻한 자몽과 오렌지향의 계속 마셔도 지겹지 않은 미국식 페일

Glass 10,000 / Pitcher 40,000

밀당 바이젠 Milddang Weizen 5.5%

가벼운 바디감, 은은한 바나나와 클로브향의 독일식 밀맥주

Glass 10,000/ Pitcher 40,000

첫사랑 잉글랜드 New England IPA 6.5%

신선한 홉을 다량 사용하여 감귤과 오렌지 향과 맛이 더해져 마치 열대과일 주스처럼 마실 수 있는 스타일의 맥주

Glass 12,000 / Pitcher 48,000

쇼킹 스타우트 Imperial Stout 8.5%

초콜릿, 커피는 물론 진한 카라멜향까지 느낄 수 있는 풀바디의 임페리얼 스타우트

Glass 12,000 / Pitcher 48,000

4종 수제맥주 샘플러

LEVEL B1이 보유한 수제 맥주를 골고루 담은 미니어처 4종

20,000

Local Draft Beer 국산 생맥주

클라우드 Kloud 5%

그래비티공법으로 인한 풍부한 맛과 풍부한 거품을 느낄 수 있는 부드러운 맥주

Glass 8,000 / Pitcher 32,000

테라 Tera

호주 트라이앵글의 맥아 100%를 담은 리얼 탄산 청정 라거

Glass 8,000/ Pitcher 32,000

Soft Drink & Juice

콜라 Coke, 콜라 제로 Coke Zero, 스프라이트 Sprite

5,000

진저 에일 Ginger Ale

5,000

오렌지 주스 Orange Juice, 사과 주스 Apple Juice

5,000

Coffee & Tea

아메리카노 외 커피머신 모든 커피 선택 1

5,000



Event

Grand Wine Sale



Red Wine

까살레 베기오 몬테풀치아노 다브루쵸

Casale Vecchi Montepulciano d'Abruzzo (Italy)

신의 물방울 19권에 등장한 화제의 와인

한 그루의 포도나무에서 수확량을 제한하여 만들어진 매우 응축도가 높은 와인

90,000 → **79,000**

판티니 몬테풀치아노 다브루쵸

Fantini Montepulciano d'Abruzzo (Italy)

'트럭채 샤야 할 와인'으로 로버트 파커가 극찬, 모든 육류와 치즈, 피자과 잘 어울리는 레드와인

66,000 → **49,000**

장발몽 까베르네쇼비뇽

Jean Balmont Carbernet Sauvignon (France)

블랙커런트, 까시스 등의 파워풀하고 잘 익은 과일향.

양고기, 안심 스테이크, 버섯요리, 치즈와의 마리아주가 좋음. 오라카이 청계산의 하우스 와인

55,000 → **36,000**

몽그라스 아우라 까베르네쇼비뇽

Montgras , Aura Cabernet Sauvignon (Chile)

빨간 과실의 향과 잘 익은 빨간 자두, 까시스의 향이 느껴지는 오크와 바닐라, 초콜릿 향의 와인

부드러운 질감과 타닌의 좋은 밸런스가 어떠한 음식과도 잘 어울리는 와인

50,000 → **26,000**

몽그라스 아우라 멜롯

Montgras , Aura Merlot (Chile)

잘 익은 자두와 블랙체리 아로마, 은은한 삼나무와 바닐라향이 매력적인 와인

미디엄 바디의 조화로운 밸런스, 좋은 피니쉬가 인상적인 와인

50,000 → **26,000**

White Wine

장발몽 샤도네이

Jean Balmont Chardonnay (France)

산뜻한 라임향과 파인애플향, 아카시아향과 바닐라 터치의 조화가 어우러진 와인

해산물 파스타, 훈제 연어 및 각종 샐러드에 추천

55,000 → **36,000**

몽그라스 에스테이트 샤도네이

Montgras , Estate Chardonnay (Chile)

달콤하면서 크리미한 복합적인 아로마, 상큼하면서 매력적인 산도와 좋은 밸런스의 화이트 와인

식전 입맛을 돋우는 애피타이저 와인으로 즐기기에 적합

50,000 → **26,000**

Sparkling Wine

본상스 모스카토 골든 에디션

Bonne Chance Moscato

"Bonne Chance"는 프랑스어로 "행운을 빌어요"

입안에 가득 퍼지는 상큼함과 달콤함이 매혹적인 화려한 골드 황금빛의 스파클링 와인

30,000 → **23,000**