

PUB & RESTAURANT



Olive, Cream Cheese Pizza

PUB & RESTAURANT **LEVEL B1**

Restaurant Concept

Contemporary Cuisine Restaurant

LEVEL B1은 제철 식자재를 활용하여
현대적 조리 기법을 접목한 요리를 선보이고 있습니다

LEVEL B1 is presenting the contemporary cuisine combines
modern cooking techniques with seasonal ingredients

피자 도우
Pizza dough

나폴리 피자 장인 협회(APN)에서 인증한 피자 전용 밀가루를 사용합니다
Flour for pizza is certified by the Association of Naples Pizza Makers (APN)

수제 리코타 치즈
Homemade ricotta cheese

레몬 제스트를 첨가한 신선한 치즈를 사용합니다
Using fresh cheese added lemon zest

앤초비
Anchovies

음식에 첨가하여 깊은 감칠맛을 선사합니다
Added to provide richer flavor

트러플 오일
Truffle oil

최고급 식재료인 트러플 고유의 풍미를 선보입니다
Present the unique flavor of truffles, the finest ingredient

허브
Herb

고유의 향기와 맛이 살아 있는 허브를 가미하여 보다 깊은 풍미를 더해 줍니다
Added fresh herbs with unique aroma and taste to provide a deeper flavor

스테이크
Steak

저온 조리(sous vide)기법으로 부드러운 질감의 미국산 프라임 스테이크를 사용합니다
Used American prime steak with a soft texture using low temperature cooking technology

베이컨
Bacon

유럽산 훈연 통베이컨을 사용합니다
Used smoked whole bacon from Europe



Caesar Salad with Chicken Breast

ENTRÉE

닭 가슴살 구이와 앤초비 드레싱을 곁들인 시저 샐러드 27.0
Caesar Salad with Chicken Breast

Romaine, Chicken Breast, Bacon, Garlic Bread, Anchovy Dressing

발사믹 드레싱을 곁들인 신선한 가든 샐러드 23.0
Garden Salad (V)

Lettuce, Radicchio, Mixed Green, Nut, Cucumber, White Balsamic Dressing

요거트 드레싱을 곁들인 수제 리코타 치즈 샐러드 27.0
Ricotta Salad with Yogurt Dressing

Hand-made Ricotta, Mixed Green, Tomato Confit, Dried Cranberry

이탈리안 드레싱을 곁들인 훈제 연어 샐러드 33.0
Smoked Salmon Salad with Italian Dressing

Smoked Salmon, Head Lettuce, Orange Segment, Onion, Caper

ADD) 치킨 텐더 Chicken Tender 2pcs + 4.0

그릴 새우 Grilled Shrimp 4pcs + 6.0

오늘의 스프 Daily Soup

8.0

식전빵 Welcome Bread

1.0

(V) 표기 메뉴는 채식 주의자를 위한 추천 메뉴입니다 (V)The Menu for Vegetarians

PASTA

수제 미트 소스 라구 파스타

33.0

Beef Ragu Pasta

Ricotta, Chorizo, Beef Ragu, Penne, Parmesan Cheese

✓ 주문 시 아래 2가지 소스 중 선택해 주세요
Please choose from the following 2 options

- 토마토 소스 Tomato Sauce
- 화이트 소스 White Sauce

해산물 파스타

33.0

Seafood Pasta

Shrimp, Vongole, Squid, Mussel, Parmesan Cheese

✓ 주문 시 아래 4가지 소스 중 선택해 주세요
Please choose from the following 4 options

- 토마토 소스 Tomato Sauce
- 오일 소스 Oil Sauce
- 로제 소스 Rose Sauce
- 크림 소스 Cream Sauce

까르보나라 파스타

30.0

Carbonara Pasta

Egg York, Bacon, Parmesan, Pecorino Cheese

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

P A S T A

봉골레 파스타 33.0

Vongole Pasta

Clam, Pepperoncino, Parmesan Cheese

알리오 올리오 27.0

Aglio e Olio

Garlic, Pepperoncino, Parmesan Cheese

스테이크 크림 파스타 42.0

Steak Cream Pasta

Strip-loin, Cream Sauce, Mushroom, Parmesan Cheese

해산물 토마토 스투 39.0

Seafood Tomato Stew with Bread

Shrimp, Garlic, Clam, Pepperoncino, Tomato





Squid Ink Risotto with King Prawn

RISOTTO

왕새우 구이, 먹물 리조또

35.0

Squid Ink Risotto with King Prawn

Squid Ink, Cream, Butter, King Prawn, Garlic, Onion, Parmesan Cheese

버섯 크림 리조또

30.0

Mushroom Cream Risotto

Shiitake, Button, Garlic, Onion, Truffle Oil, Parmesan Cheese

해산물 토마토 리조또

33.0

Seafood Tomato Risotto

Shrimp, Clam, Scallop, Tomato, Fresh Basil, Garlic, Onion, Parmesan Cheese



Seafood Tomato Pizza

PIZZA

해산물 토마토 피자 Seafood Tomato Pizza	34.0
--	-------------

Shrimp, Clam, Scallop, Tomato Sauce, Rucola, Mozzarella, Parmesan Cheese

마르게리타 피자 Margherita Pizza	29.0
--	-------------

Tomato Sauce, Fresh Basil, Buffalo Mozzarella, Parmesan Cheese

트러플 향의 버섯 뒤셀 크림 피자 Mushroom Duxelles Cream Pizza	33.0
---	-------------

Mushroom Duxelles Cream Sauce, Shiitake, Button, Truffle oil, Parmesan Cheese

올리브 크림치즈 피자 Olive, Cream Cheese Pizza	34.0
--	-------------

Olive oil, Kalamata/Green/Black olive, Horseradish Cream Sauce, mozzarella, Parmesan Cheese

아티초크, 프로슈토 피자 Prosciutto, Artichoke Pizza	35.0
--	-------------

Prosciutto, Caper, Artichoke, Mushroom, mozzarella cheese, Basil, Tomato Sauce, Parmesan Cheese



Surf & Turf BBQ Platter + Chef's Salad

M A I N

써프엔터프 바비큐 플래터 + 셰프 샐러드 Surf & Turf BBQ Platter + Chef's Salad

130.0

Strip-loin, Lamb chop, Sausage, King prawn, Squid, Condiments

✓ 샐러드는 데일리 샐러드로 제공됩니다 Salad will be served with daily salad

최상급 미국산 소고기 채끝 등심 스테이크 US Prime Beef Strip-loin Steak

53.0

Strip-loin, Grilled Vegetable, Red wine Sauce

노르웨이산 연어 스테이크 Norwegian Salmon Steak

43.0

Salmon, Vegetable, Caper, Onion, Penne, Tomato Sauce



Fried Chicken & Truffle French Fries

SNACK

후라이드 치킨과 트러플 감자튀김 Fried Chicken & Truffle French Fries	35.0
---	------

트러플 감자튀김 Truffle French Fries with Condiments	19.0
--	------

흑마늘 소스 양념 치킨과 트러플 감자튀김 Black Garlic Sauce Fried Chicken & Truffle French Fries	37.0
---	------

소고기 찹스테이크 U.S Prime Beef Chop Steak	59.0
--	------

쉐프의 플레이트 Chef's Plate Cheese, Fruit, Nuts	39.0
---	------

LUNCH COURSE MENU

주중 Weekday 11:30~14:00 / 주말 Weekend 11:30~13:30

식전빵
Welcome Bread

셰프 특선 샐러드
Chef's Special Salad

오늘의 수프
Daily Soup

- Choice of Main -

알리오 올리오 Aglio e Olio

까르보나라 크림 파스타 Carbonara Cream Pasta

버섯 크림 리조또 Mushroom Cream Risotto +2,000

수제 미트 소스 라구 파스타 Beef Ragu Pasta +3,000

봉골레 파스타 Vongole Pasta +3,000

해산물 파스타 Seafood Pasta +3,000

해산물 토마토 리조또 Seafood Tomato Risotto +3,000

디저트 & 커피
Dessert & Coffee

40.0

✓ 코스 메뉴는 할인이 적용되지 않습니다
There is no discount on the course menu

ORAKAI COURSE MENU

식전빵
Welcome Bread

쉐프 특선 샐러드
Chef's Special Salad

오늘의 수프
Daily Soup

포모도로 파스타
Pomodoro a la Pasta

- Choice of Main -

최상급 미국산 소고기 채끝 등심 스테이크
US Prime Beef Strip-loin Steak

or

노르웨이산 연어 스테이크
Norwegian Salmon Steak

디저트 & 커피
Dessert & Coffee

72.0

✓ 코스 메뉴는 할인이 적용되지 않습니다
There is no discount on the course menu

NON ALCOHOL

FRUIT ADE

자두 에이드 Plum Ade 13.0
새콤달콤한 맛과 향긋한 향의 자두를 풍부한 과육 그대로 느낄 수 있는 자두 에이드

청귤 에이드 Green Tangerine Ade 13.0
레몬에 비해 비타민C가 10배나 높아 피부미용과 건강관리는 물론 싱그러운 맛까지 완벽한 청귤 에이드

패션 후르츠 에이드 Passion Fruit Ade 13.0
백가지 향이 난다고 하여 백향과라고도 불리는 상큼하고 달콤한 열대과일의 맛을 그대로 느끼게 해주는 패션 후르츠 에이드

Season

한라봉 에이드 Hanrabong Ade 13.0
비타민C가 풍부하여 피로회복 및 감기 예방에도 좋은 팔방미인인 한라봉 과육을 듬뿍 넣은 한라봉 에이드

NON ALCOHOL DRINK

코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트, 진저에일 Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale 6.0

오렌지주스, 사과주스 Orange Juice, Apple Juice 5.0

산펠레그리노 탄산수 S.Pellegrino [Sparkling Water] 6.0

토닉워터 Tonic water 6.0

COFFEE & TEA

아메리카노, 카푸치노, 카페모카, 카페라떼, 밀크티, 초코라떼 5.0
Americano, Cappuccino, Café Mocha, Café Latte, Milk tea, Hot Chocolate

녹차, 홍차, 메밀차 Green Tea, Black Tea, Buckwheat Tea 5.0

Season

한라봉 허니티 Hanrabong Honey Tea 8.0
비타민C 가득한 한라봉에 달콤한 꿀을 더해 맛과 건강을 잡은 허니 티



B E E R

CRAFT BEER

성수동 페일에일 Seongsu-Dong Pale Ale [American Pale Ale] 12.0

자몽, 오렌지향과 가벼운 바디감이 특징인 어메이징 브루잉 컴퍼니의 대표맥주 Alcohol 4.5%

밀땅바이젠 Mill ddang Weizen [Weissbier] 12.0

풍부한 바나나 향과 부드러운 질감을 가진 밀맥주로 바나나의 향긋함이 느껴지는 바이젠 맥주 Alcohol 5.5%

DRAFT BEER

기린 이치방 생맥주 Kirin Ichiban Draft Beer Alcohol 5.5% 11.0

블랑 생맥주 Blanc Draft Beer Alcohol 5.0% 11.0

하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer Alcohol 5.0% 12.0

파울라너 생맥주 Paulaner Draft Beer Alcohol 5.5% Glass 11.0 / Pitcher 38.0

테라 생맥주 Tera Draft Beer Alcohol 4.6% Glass 9.0 / Pitcher 32.0

켈리 생맥주 Kelly Draft Beer Alcohol 4.5% Glass 9.0 / Pitcher 32.0



ALCOHOL

ALCOHOL DRINK

일품진로1924 Ilpoomjinro1924 25% 375ml	40.0
일품진로OAK ⁴³ Ilpoomjinro OAK ⁴³ 43% 375ml	59.0
☆☆☆☆ 일품진로1924 헤리티지 Ilpoomjinro1924 Heritage 30% 700ml	220.0
LIMITED EDITION 일품진로 23년산 Ilpoomjinro 23years 31% 375ml	450.0
화요 Hwayo 17% 375ml	30.0
화요 Hwayo 25% 375ml	40.0
화요 Hwayo 25% 500ml	60.0
화요 Hwayo 41% 375ml	60.0
진토닉 칵테일 Gin & Tonic	13.0



WHISKY

WHISKY

Ballantine's 17Y 500ml

Bottle 330.0

Johnnie Walker Black 500ml

Glass 12.0 / Bottle 187.0

MALT WHISKY

Glenfiddich 12Y 500ml

Glass 14.3 / Bottle 242.0

Glenfiddich 15Y 500ml

Bottle 275.0

Balvenie 12Y 700ml

Bottle 363.0

BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12Y 500ml

Glass 12.0 / Bottle 164.0

HOUSE WINE



HOUSE WINE

HOUSE WINE

RED 라 크라사드 블랙 까베르네 시라 La Croisade Black C/S-Syrah

Glass 8.0 / Bottle 39.0

프랑스 남부 랑그독 지역의 부드럽고 매력적인 와인으로 깊고 진한 붉은색을 띠고 있으며 풍만하고 입안에서 부드러움이 인상적입니다. 집중적이고 복합적인 와인은 구운 맛과 오크에서 오는 바닐라 향의 조화로움이 느껴집니다. 입안에서는 부드러우며 긴 여운을 지니고 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 스테이크 Steak

WHITE 라 크라사드 블랙 샤도네이 La Croisade Black Chardonnay

Glass 8.0 / Bottle 39.0

프랑스 남부 랑그독 지역의 샤르도네 와인으로 부드럽고 매력적인 뒤흔카 포도향과 자몽 류의 열대과일 향이 뚜렷하게 느껴집니다. 잘 익은 과일의 느낌과 열대 과일향이 잘 표현되어 영할 때에도 마시기 편하고 입안에서는 부드러움과 풍만함이 잘 느껴지는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 파스타, 치킨, 해산물 Pasta, Chicken, Seafood

RED WINE



RED WINE

RED WINE

케이머스 코넨드럼 레드 Caymus Conundrum Red

Bottle 98.0

각 품종의 개성과 블렌딩 와인만의 밸런스를 모두 추구하며 블렌딩 비율을 유지하고 있습니다. 블랙체리, 자두 등 검은 과일 아로마에 시나몬, 라벤더, 코코아 뉘앙스와 약간의 바닐라 오크 풍미도 느껴지는 조화로운 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 햄/소시지, 햄버거, 파스타 Ham/Sausage, Hamburger, Pasta

알바로 팔라시오스 페탈로스 Alvaro Palacios Petalos

Bottle 85.0

풍부한 느낌과 좋은 산도를 지니고 있으며 블루베리와 꽃 향이 비치는 완숙한 과일 느낌이 매우 우아하게 표현되어 있습니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 그릴요리 Cheese, Grill Dishes

퀘르체토 끼안티 클라시코 Querceto Chianti Classico

Bottle 82.0

체리, 라즈 베리, 연초의 아름답고 풍부한 향으로 시작하여 무겁지 않은 느낌의 타닌과 산뜻한 여운을 주는 고급 키안티 와인의 전형으로 쌉싸름한 체리, 초콜릿과 같은 여운이 감도는 특별한 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 리조또, 파스타 Cheese, Risotto, Pasta

몬테스 알파 까베르네 쏘비뇽 Montes Alpha Cabernet Sauvignon

Bottle 82.0

블랙커런트, 시가 박스, 바닐라 민트의 과일과 오크의 조화를 이룬 복합적인 아로마가 느껴지는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 육류, 양고기, 파스타 Meat, Lamb, Pasta

WHITE & SPARKLING WINE

California



WHITE WINE

France



Italy



SPARKLING WINE

Italy



WHITE WINE

롱반 리저브 샤도네이 Long Barn Reserve Chardonnay

Bottle 52.0

사과와 밝은 시트러스의 달콤한 아로마에 크림미한 버터의 풍미를 느낄 수 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치킨, 생선, 피자, 파스타 Chicken, Fish, Pizza, Pasta

구스타브 로렌츠 게뷔르츠트라미너 Gustave Lorentz Gewurztraminer

Bottle 85.0

장미 꽃잎, 살구, 파인애플, 패션 푸르트, 신선한 고수와 같은 허브향을 가진 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 연어 Cheese, Salmon

SPARKLING WINE

자르데토 프로세코 엑스트라 드라이 Zardetto Prosecco Extra Dry NV

Bottle 66.0

식전주로도 적합한 대한민국 주류대상 스파클링 와인부문 대상을 수상한 경력이 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 튀김, 피자 Fried Food, Pizza

보시오 모스카토 다스티 Bosio Moscato d'Asti

Bottle 59.0

상쾌한 청포도향, 꽃, 꿀향의 지속성있는 기포가 유쾌함을 주는 매력적인 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 푸딩, 과일, 튀김, 피자 Pudding, Fruit, Fried Food, Pizza