

## Breakfast (조식)

1. 우거지 해장국 W15,000  
우거지를 넣고 푹 고아 맛이 담백한 부담 없는 한끼 식사
2. 양남 전복 미역국 W15,000  
쫄깃한 전복을 넣어 끓여낸 미역국
3. 토스트 & 아메리카노 W15,000  
토스트와 원두 커피가 함께 제공되는 식사
4. 왕갈비 추가 (우거지 해장국) W3,000
5. 계란후라이 (legg) W2,000

## Lunch & Dinner (중, 석식)

1. 전복송이 해물특밥(2인 이상) 8'~12' W22,000  
각종 해물을 매콤하게 볶아 깔끔한 맛을 느낄 수 있는 덮밥
2. 한우 차돌 삼선 짬뽕(2인 이상) 8'~12' W22,000  
고소한 한우 차돌과 해산물로 맛을 낸 얼큰한 짬뽕
3. 봄 도다리 썩국 8'~12' W22,000  
제철인 봄도다리를 향긋한 썩과 함께 끓여낸 식사
4. 양남 전복죽 8'~12' W20,000  
양남 전복으로 진하게 끓여낸 전복죽
5. 달래 된장찌개 & 옥돔구이 8'~10' W20,000  
담백한 옥돔구이와 구수한 된장찌개 반상
6. 철판 주꾸미 비빔밥 8'~10' W20,000  
타우린이 풍부한 주꾸미를 매콤하게 볶아 결들인 식사
7. 한돈 매콤 마파두부 (2인 이상) 8'~10' W20,000  
화조유를 사용하여 산초향을 결들인 식사
8. 한돈 한우 함박스테이크 8'~12' W20,000  
한돈한우에 데미글라스와 토마토소스를 결들인 스테이크
9. 한우 곱창 김치찌개 8'~10' W20,000  
한돈 한우를 사용한 곱창에 마우나표 김치로 만든 찌개
10. 왕갈비 우거지 해장국 8'~10' W18,000  
갈비가 들어간 해장국으로 담백하고 얼큰한 맛이 일품인 해장국

※ T/O 15분 전 카트로 이동 부탁드립니다.

# Meal(4인 식사)

(사전예약)

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. 화로구이 정식<br>(한우떡갈비, 국내산 민물장어, 전복버터구이, 연잎밥, 된장찌개)<br>건강식으로 차린 화로 구이 한 상 | ₩140,000            |
| 2. 特大 제주 은갈치찌개<br>제주산 은갈치로 시원하면서 칼칼한 찌개                                  | ₩120,000            |
| 3. 한돈 양념갈비 쌈정식<br>한돈 갈비에 마우나 특제양념소스로 맛을 내고 각종 쌈이 함께 제공되는 식사              | ₩100,000            |
| 4. 한우 곱도리탕<br>구수한 한우 곱창에 닭도리탕을 더해 얼큰하고 칼칼한 탕                             | ₩100,000            |
| 5. 주꾸미 삼겹살 두루치기 쌈정식<br>삼겹살과 주꾸미에 마우나 특제소스로 맛을 내고 각종 쌈이 함께 제공되는 식사        | ₩100,000            |
| 6. 한우 능이 버섯 전골<br>진한 육수에 몸에 좋은 능이 버섯과 한우를 넣어 끓여낸 마우나만의 특별한 전골            | ₩100,000            |
| 7. 항정살 파김치 전골<br>사골 육수에 잘 익은 파김치를 넣은 진한 국물이 일품인 전골<br>고기추가 (항정살) 100g    | ₩100,000<br>₩10,000 |

# 스타트 메뉴

- |                     |         |
|---------------------|---------|
| 1. 삼선 국물떡볶이&모듬튀김    | ₩45,000 |
| 2. 주꾸미 대패 숙주 볶음     | ₩45,000 |
| 3. 한돈 갈비 강정 & 진미 튀김 | ₩43,000 |
| 4. 해물파전 & 꼬막 비빔 국수  | ₩43,000 |
| 5. 매콤 닭날개 튀김 & 샐러드  | ₩40,000 |

## A LA CARTE(일품요리)

(사전에 예약)

- |                                |     |          |
|--------------------------------|-----|----------|
| 1. 울산고래고기(대440g/중390g)         | (대) | ₩200,000 |
| 울산 특산물인 신선하고 특별한 요리            | (중) | ₩170,000 |
| 2. 랍스터 깡풍과 하우스 샐러드             |     | ₩100,000 |
| 고급 재료인 랍스터를 깡풍소스로 맛을낸 요리       |     |          |
| 3. 랍스터 전가복                     |     | ₩100,000 |
| 각종 해산물과 랍스터를 넣어 만든 일품요리        |     |          |
| 4. 한우 안심 버섯 볶음과 하우스 샐러드        |     | ₩100,000 |
| 소고기 안심과 각종야채를 특제소스로 볶아낸 요리     |     |          |
| 5. 닭날개 튀김과 연어 샐러드              |     | ₩70,000  |
| 닭날개 튀김을 샐러드에 곁들여 드시는 최고의 맥주 안주 |     |          |

## SET MENU(세트메뉴)

- |                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| 1. 한우 능이 버섯전골+닭날개 튀김+하이네켄 1,700cc | ₩170,000 |
| 2. 항정살 파김치전골+닭날개 튀김+하이네켄 1,700cc  | ₩150,000 |

## Alcoholic drinks(주류)

해창막걸리(9° ,12° ,15° )	(20), (25), (80)천원
하이네켄 생맥주 (350cc, 1700cc)	(9), (36)천원
카스 병맥주(330ml)/카스캔/하이네켄캔	(6), (6), (8)천원
화요(17° ,25° ,41° )	(28), (38), (48)천원
키소주(22° ,38° )	(45), (75)천원
소주(좋은데이, 진로)	₩10,000
하이볼(산토리, 짐빔, 자몽, 얼그레이, 모히또)	₩9,000
하쿠쯔루 마루(사케)	₩10,000
조선 조주사(정종)	₩8,000
G7 187ml (레드와인)	₩7,000

## Whisky(위스키)

발렌타인 21Y (700ml)	₩500,000
발렌타인 17Y (700ml)	₩300,000
조니워커 블루라벨 (750ml)	₩600,000
킹덤 21Y (450ml)	₩250,000
스카치블루 21Y (500ml)	₩200,000
원저 21Y (450ml)	₩150,000
딤플 12Y (375ml)	₩60,000

## drinks(음료)

팁코 (오렌지, 청포도 믹스)	₩9,000
랭거스 (자몽, 망고)	₩8,000
깔라만시	₩8,000
분다버그(자몽, 망고, 레몬)	₩8,000
스타벅스 (모카)	₩8,000
스타벅스 (블랙)	₩7,000
포카리 스위트	₩6,000
코카콜라	₩5,000
칠성 사이다	₩5,000
유자 꿀배	₩5,000
감식초	₩4,000
토마토 주스	₩4,000
순두유	₩4,000
토닉워터	₩4,000

## coffee & tea(커피와 차)

아이스 라떼	₩8,000
아이스 커피	₩7,000
핫 커피	₩6,000
유자차	₩7,000
대추차	₩7,000
모과차	₩7,000