

GRANUM

D I N I N G L O U N G E



LAZY BRUNCH

Appetizer

Seasonal Fish Crudo with Tomato Essence

토마토 에센스를 곁들인 제철 생선 크루도

Chicken Consommé with Abalone, Mushrooms

세 가지 버섯과 전복을 곁들인 맑은 치킨 콘소메

Shrimp-Stuffed Zucchini Fritter with Dill Lemon Aioli

새우를 채운 애호박 프리터, 딜 레몬 아이올리

Celeriac & Fennel Rémoulade

셀러리악, 펜넬 레몰라드



A Choice of Main Dish

Salmon Confit with Lemon Butter Barley Risotto

연어 콩피와 레몬 버터 보리 리조토

Prime Beef Tenderloin & Roasted Seasonal Vegetables with Black Garlic Jus

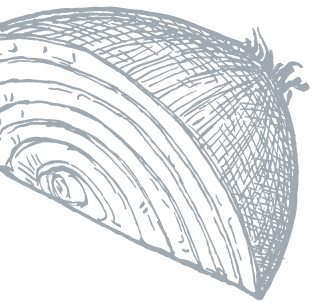
프라임 안심 스테이크와 구운 계절 채소, 흑마늘 주 (+ W 10,000)

Shrimp Bisque Seafood Spaghetti

새우 비스크 해산물 스파게티

🍲 'Pad Thai Phet' Spicy Thai Stir-Fried Noodles

매콤한 태국식 볶음 쌀국수 '팟 타이'



Dessert Tray & Coffee or Tea

디저트 트레이, 커피 또는 차

성인 W 84,000

* 2인 이상 이용 가능



안심/쇠고기: 미국산, 튀긴 두부/콩: 국내산, 닭고기: 국내산

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

WEEKEND BRUNCH

Appetizer

Tuna & Avocado Crudo

참치&아보카도

Mini Cos Caesar Salad & Parmigiano-Reggiano

미니 코스 시저 샐러드 & 파르미지아노 레지아노

Prosciutto & Burrata

프로슈토 & 부라타

Smoked Salmon Carpaccio

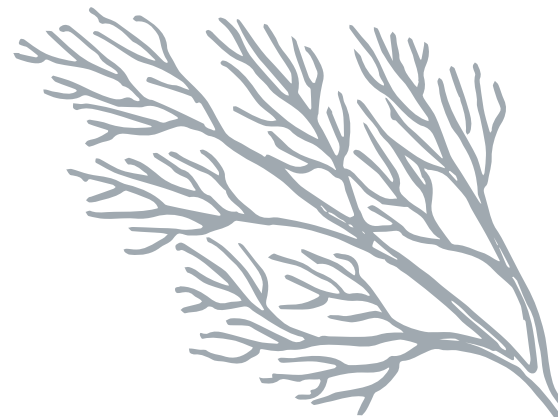
훈제 연어 카르파치오

Celeriac & Fennel Rémoulade

셀러리악 & 펜넬 레물라드

Clam & Chorizo Clear Broth

조개와 초리조 클리어 브로스



A Choice of Main Dish

Grilled Beef Sirloin with Sauce Gribiche

채끝등심 스테이크와 그리비쉬 소스

or

Black Pepper Soft Shell Crab & Abalone

with Shrimp Egg Fried Rice

블랙페퍼 소프트셸크랩 & 전복

새우 계란 볶음밥

Dessert

Dessert Plate

디저트 플레이트

Coffee or Tea

커피 또는 차

성인 W 115,000

* 2인 이상 이용 가능



Brunch Glass Picks

Sparkling Wine + W 10,000

P.R.OSE BLANC

Draft Beer + W 10,000

Stella Artois

Sparkling Water or Ade + W 9,000

San Pellegrino or Ade(Orange, Grapefruit, Lemon)



참치: 원양산, 베이컨/돼지고기: 미국산, 프로슈토/돼지고기: 미국산, 초리조/돼지고기: 스페인산, 쇠고기: 미국산, 전복: 국내산, 쌀: 국내산

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

GARDEN

  S **“Crown” Caesar Salad** 30,000

“크라운” 시저 샐러드 (베이컨/돼지고기: 미국산)

Mini Cos Lettuce, Bacon, Parmigiano-Reggiano, Anchovies, Hazelnuts

미니 코스 레터스, 베이컨, 파르미지아노 레지아노, 엔초비, 헤이즐넛

 **Bluefin Tuna & Sweet Shrimp with Quinoa Fennel Salad** 32,000

참다랑어와 단새우 퀴노아 펜넬 샐러드 (참다랑어: 원양산)

Mango Citrus Dressing, Tomato, Fennel, Citrus, Quinoa

망고 시트러스 드레싱, 토마토, 펜넬, 시트러스, 퀴노아

  **Beef Carpaccio with Tonnato Sauce** 42,000

비프 카르파치오와 톤나토 소스 (쇠고기: 국내산 한우)

Arugula, Capers, Parmigiano-Reggiano, Pistachio

루꼴라, 케이퍼, 파르미지아노 레지아노, 피스타치오



Gluten Free 글루텐 프리



Wellbeing 웰빙



Nuts 너츠



Lacto Free 락토 프리



Spicy Dish 매콤한 음식



Signature Dish 시그니처 음식



Vegetarian Dish 베지테리언 음식

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

SMALL PLATES

Cabbage & Egg Club Sandwich 30,000

양배추 & 계란 클럽 샌드위치 (모르타델라 햄/돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산 혼합)

Cheese, Mortadella, Cabbage, Ham, Sauerkraut

치즈, 모르타델라 햄, 양배추, 사워크라우트

“Korean Beef” BLT Burger 40,000

한우 BLT 버거 (패티/쇠고기: 국내산 한우, 베이컨/돼지고기: 미국산)

Bacon, Romaine, Arugula, Red Onion, Tomato, Fries

베이컨, 로메인, 아루굴라, 적양파, 토마토, 감자튀김

GRILL

Prime Beef Sirloin (120g) 64,000

프라임 채끝등심 (120g) (쇠고기: 미국산)

Asparagus, Mushroom, Beef Jus

아스파라거스, 버섯, 비프 주

Prime Beef Tenderloin (120g) 74,000

프라임 안심 (120g) (쇠고기: 미국산)

Asparagus, Mushroom, Beef Jus

아스파라거스, 버섯, 비프 주



Gluten Free 글루텐 프리



Wellbeing 웰빙



Nuts 너츠



Lacto Free 락토 프리



Spicy Dish 매콤한 음식



Signature Dish 시그니처 음식



Vegetarian Dish 베지테리언 음식

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

PASTA & PIZZA

Bolognese Spaghetti with Grilled Fresh Sausage 43,000

볼로네즈 스파게티와 그릴에 구운 생 소시지

(쇠고기: 국내산 한우, 돼지고기: 국내산, 베이컨/돼지고기: 미국산 소시지/돼지고기: 국내산)

Herbs, Pecorino Cheese

허브, 페코리노 치즈

Seafood Ragù Mafaldine 43,000

해산물 라구 마팔디네

(가리비: 중국산)

Shrimp, Scallops, Calamari, Clams, Tomato

새우, 가리비, 한치, 조개, 토마토

Margherita Pizza 38,000

마르게리타 피자

Dried Tomato, Mozzarella Cheese, Basil

드라이 토마토, 모짜렐라 치즈, 바질

Mortadella Bianca & Burrata Pizza 43,000

모르타델라 & 부라타 피자

(모르타델라 햄/돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산 혼합)

Mortadella, Mozzarella Cheese, Burrata, Basil Pesto, Pistachio, Parmigiano-Reggiano

모르타델라, 모짜렐라 치즈, 부라타, 바질 페스토, 피스타치오, 파르미지아노 레지아노



Gluten Free 글루텐 프리



Wellbeing 웰빙



Nuts 너츠



Lacto Free 락토 프리



Spicy Dish 매콤한 음식



Signature Dish 시그니처 음식



Vegetarian Dish 베지테리언 음식

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

ORIENTAL

  **S Phad Thai with Prawn** 38,000

팟타이 & 대하 (두부/콩: 국내산)

Chives, Egg, Bean Sprouts, Cashew Nuts, Fried Shallots

부추, 계란, 숙주, 캐슈넛, 프라이드 샐롯

 **Pu Pad Pong Curry with Soft Shell Crab & Egg Fried Rice** 42,000

푸팟퐁 커리와 소프트셸크랩, 계란 볶음밥 (볶음밥/쌀-자스민라이스: 태국산)

Egg, Spring Onion, Paprika, Celery, Fried Shallots, Tomato

계란, 실파, 파프리카, 셀러리, 프라이드 샐롯, 토마토

Anago Kabayaki Rice Bowl 42,000

붕장어 카바야키 덮밥 (쌀:국내산)

Egg, Spring Onion, Fried Shallots, Pickled Ginger

계란, 실파, 프라이드 샐롯, 초생강



Gluten Free 글루텐 프리



Wellbeing 웰빙



Nuts 너츠



Lacto Free 락토 프리



Spicy Dish 매콤한 음식



Signature Dish 시그니처 음식



Vegetarian Dish 베지테리언 음식

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



DESSERT

Watermelon Bingsu 15:00 - 17:00	70,000
수박 빙수 with 소금 코코넛 시미로, 망고 케이크	
Caramel Flan	24,000
카라멜 플랑	
Ice Cream with Homemade Granola	15,000
아이스크림과 홈메이드 그라놀라	
Vanilla, Chocolate	
바닐라, 초콜렛	

 Gluten Free 글루텐 프리  Wellbeing 웰빙  Nuts 너츠  Lacto Free 락토 프리

 Spicy Dish 매콤한 음식  Signature Dish 시그니처 음식  Vegetarian Dish 베지테리언 음식

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

STEAK PLATTER

FOR SHARING (2~3 GUESTS)

S **Black Angus Beef Tomahawk Steak (1.3kg)** 330,000
블랙 앵거스 토마호크 스테이크 (쇠고기: 미국산)

Black Angus Beef T-Bone Steak (1kg) 290,000
블랙 앵거스 티본 스테이크 (쇠고기: 미국산)

ACCOMPANIMENTS

Roasted Vegetables 구운 채소

Brussels Sprouts & Potato Gratin 브뤼셀 스프라우트 & 감자 그라탱

Yuzu Cobb Salad 유자 콥 샐러드

Tomato & Peppadew Salsa 토마토 & 페퍼듀 살사

Pickled Green Pepper 절인 청후추

Pickles Selection 피클 셀렉션

SAUCES & SEASONING

Red Wine Sauce 레드와인 소스

Smoked Maldon Sea Salt 훈제 말돈 소금

ADDITIONAL SIDES

AVAILABLE WITH STEAK ORDERS ONLY

Sautéed Button Mushroom 양송이버섯 소테 13,000

Truffle oil, Thyme, Brown Butter 트러플 오일, 타임, 브라운 버터

Grilled Asparagus 그릴 아스파라거스 15,000

Truffle oil, Parmigiano-Reggiano, Lemon 트러플오일, 파르미지아노 레지아노, 레몬

Truffle French Fries 트러플 감자튀김 10,000

Truffle oil, Parmigiano-Reggiano, parsley 트러플오일, 파르미지아노 레지아노, 파슬리

Yuzu Cobb Salad 유자 콥 샐러드 8,000

Corn, Onion, Paprika, Endive 옥수수, 양파, 파프리카, 엔다이브

Tomato & Peppadew Salsa 토마토 & 페퍼듀 살사 8,000

Cherry Tomato, Shallot, Parsley 체리토마토, 샬롯, 파슬리

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

WEEKEND STEAK DINNER

Starter

Crown Caesar Salad
크라운 시저 샐러드
(베이컨/돼지고기: 미국산)

or

Beef Carpaccio with Tonnato Sauce
비프 카르파치오와 톤나토 소스
(쇠고기: 국내산 한우)

+ W12,000

Pasta

🍷 Aglio e Olio
알리오 올리오

or

Seafood Ragù Mafaldine
해산물 라구 마팔디네
(가리바: 중국산)

+ W10,000

Main

T-Bone Steak (1kg)
블랙 앵거스 티본 스테이크
(쇠고기: 미국산)

or

Black Angus Beef Tomahawk Steak (1.3kg)
블랙 앵거스 토마호크 스테이크
(쇠고기: 미국산)

+ W 30,000

Dessert

Vanilla Ice Cream with Homemade Granola
바닐라 아이스크림과 홈메이드 그라놀라

Coffee or Tea
커피 또는 티

2인W 350,000

* 2인 이상 이용 가능

For any food allergies and special requests, please ask one of our colleagues. / All prices include 10% VAT
알러지와 관련한 특별 요청 사항이 있으신 경우, 직원에게 말씀해주시요. / 모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DRINKS

Coffee (Hot / Ice)13,000

Espresso, Americano, Cafe Latte, Cappuccino
에스프레소, 아메리카노, 카페 라떼, 카푸치노

Tea (Hot / Ice)15,000

Steven Smith Teamaker 스티븐 스미스 티메이커

Black Tea 홍차

British Brunch, Black Lavender
브리티시 브런치, 블랙 라벤더

Herbal Tea 허브차

Meadow, Peppermint Leaves
메도우, 페퍼민트 리브스

Green Tea 녹차

Mao Feng Shu
마오 펑 수이

Local Tea 전통차15,000

Chrysanthemum Tea 지리산 국화차

Cinnamon Ginger Tea 계피 생강차

Fresh Squeezed Ade		
Orange, Grapefruit, Lemon		18,000
오렌지, 자몽, 레몬		
Fresh Squeezed Juices		
Orange, Grapefruit		16,000
오렌지, 자몽		
Soft Drinks		
Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale		9,000
콜라, 콜라 제로, 스프라이트, 진저 에일		
Still Water		
Evian 750ml		13,000
에비앙		
Sparkling Water		
San Pellegrino 500ml		15,000
산 펠레그리노		
Evian Sparkling 750ml		13,000
에비앙 스파클링		
Draft Beer		
Yebisu 330ml		24,000
에비스		
Stella Artois 330ml		17,000
스텔라		
Bottled Beer		
Weihenstephan Kristall 500ml		21,000
바이엔슈테판 크리스탈		