

T H E
TEMPLE
RESTAURANT & LOUNGE

A LA CARTE
MENU

STARTER APPETIZER

PRAWN COCKTAIL 215.000

새우 칵테일

Prawns, avocado, cucumber, tomato, cream and herbs

새우, 아보카도, 오이, 토마토, 크림, 각종 허브가 곁들여진 칵테일 요리입니다.

CHEF SMOKED SALMON CARPACIO 215.000

셰프 훈제 연어 카르파치오

Smoked salmon with poached fennel, avocado wedges, red onion, capers, arugula and parmesan mousse

데친 회향, 아보카도 웨지, 적양파, 케이퍼, 아루굴라, 파마산 무스를 곁들인 훈제 연어 요리입니다

US BEEF CARPACIO 295.000

미국산 소고기 카르파치오

Parmesan mousse, arugula leaves, capers, lemon, micro herbs and grissini

파마산 무스, 아루굴라 잎, 케이퍼, 레몬, 마이크로 허브 및 그리시니가 어우러진 소고기 카르파치오입니다

PAN SEARED SCALLOPS WITH FAVA BEAN PURÉE 360.000

누에콩 푸레를 곁들인 구운 가리비

Scallops, fava bean purée made with whipped cream and champagne, served with bacon, micro herbs and orange salsa

가리비, 휘핑 크림과 샴페인으로 만든 누에콩 푸레는 베이컨, 마이크로 허브, 오렌지 샐사와 함께 제공됩니다

FRESH MOZZARELLA SALAD 295.000

신선한 모zzarella 샐러드

Fresh mozzarella with sundried tomatoes, tomato jelly, pesto sauce, olive oil and balsamic reduction

선드라이 토마토, 토마토 젤리, 페스토 소스, 올리브 오일, 발사믹 리덕션을 곁들인 신선한 모zzarella 샐러드입니다

AVOCADO QUINOA SALAD 215.000

아보카도 퀴노아 샐러드

Avocado, romaine lettuce, cherry tomatoes, quinoa, basil, cucumber, orange and lemon dressing

아보카도, 로메인 상추, 방울 토마토, 퀴노아, 바질, 오이, 오렌지에 레몬 드레싱을 곁들인 샐러드입니다

YELLOW FIN TUNA STEAK NICOISE-STYLE 215.000

참치 스테이크 니수아즈 스타일

Tuna steak, French beans, baby potatoes, cherry tomatoes, olives, mixed leaves and a lemon mustard sauce

참치 스테이크, 프렌치 빈, 어린 감자, 방울 토마토, 올리브, 채소, 레몬 머스타드 소스가 함께 제공됩니다

SMOKED SALMON TARTAR 295.000

훈제 연어 타르타르

Atlantic smoked Salmon, caviar, avocado, cucumber, dill, caper and micro herb

대서양 훈제 연어, 캐비어, 아보카도, 오이, 딜, 케이퍼 및 마이크로 허브가 곁들여진 훈제 연어 타르타르입니다

GRILLED GREEN ASPARAGUS 205.000

WITH TRUFFLE VINAIGRETTE

트러플 비네그레트를 곁들인 구운 그린 아스파라거스

Asparagus, mushroom with truffle vinaigrette served with parmesan cheese crispy, tomato salsa

아스파라거스, 트러플 비네그레트를 곁들인 버섯, 파마산 치즈, 토마토 샐사를 곁들인 요리입니다

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

CHEF'S FAVORITE

GRILLED SEAFOOD PLATTER 855.000

구운 해산물 플래터

Six king prawns, four export scallops, eight green mussels, 120gr salmon, 120gr tuna steak, 120gr cuttlefish served with three different sauces

왕새우 6마리, 수출용 가리비 4마리, 초록 홍합 8마리, 연어 120gr, 참치 스테이크 120gr, 갑오징어 120gr, 3가지 소스

SAUCE: Three different sauces: balsamic - vinaigrette dressing for salad, lime & butter, chilli & salt for seafood

BBQ MEAT PLATTER FOR TWO 895.000

2인 BBQ 고기 플래터

120gr AUS beef rib eye, 150gr chicken thigh, 150gr USA pork loin, two lamb chops, 100gr French duck breast, 150g pork rib

왕새우 6마리, 수출용 가리비 4마리, 초록 홍합 8마리, 연어 120gr, 참치 스테이크 120gr, 갑오징어 120gr, 3가지 소스

SAUCE: Three different sauces: balsamic - vinaigrette dressing for salad, BBQ sauce, red wine sauce, pepper sauce for meat

SOUP

HEALTHY BEETROOT SOUP 125.000

건강한 비트 수프

A blend of roasted beetroot, potato, cream, feta cheese and herb croutons

구운 비트, 감자, 크림, 페타 치즈가 들어간 비트 수프는 허브 크루통과 함께 제공됩니다

CREAMY PUMPKIN SOUP 125.000

호박 크림 수프

A blend of pumpkin, onion, cream, served with garlic croutons

호박, 양파, 크림의 조화로운 맛인 호박 크림 수프는 마늘 크루통과 함께 제공됩니다

ANGUS BEEF TORTELLINI SOUP 145.000

앵거스 비프 토르텔리니 수프

Beef consommé, slow cook angus rib eye, mascarpone cheese, green peas and garlic croutons

비프 콩소메, 슬로우 쿡 앵거스 립아이, 마스카포네 치즈, 완두콩이 곁들여진 소고기 수프는 마늘 크루통이과 함께 제공됩니다

PRAWN BISQUE 145.000

진한 새우 크림수프

King prawns, smoked paprika, tomato paste, celery, cream, and parmesan cheese croutons

왕새우, 훈제 파프리카, 토마토 페이스트, 셀러리, 크림이 어우어진 새우 크림 수프는 파마산 치즈 크루통과 함께 제공됩니다

CRAB WITH JALAPENO SWEETCORN SOUP 145.000

할라피노 스위트콘 수프를 곁들인 게수프

A blend of sweetcorn, jalapeno pepper, cream, crab meat and herb croutons

스위트콘, 할라피노 고추, 크림, 게살의 맛을 살린 게수프가 허브 크루통과 함께 제공됩니다

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

PASTA

MUSHROOM RAVIOLI 265.000

버섯 라비올리

Mushroom, ricotta cheese, parmesan cheese, chicken egg, served with walnut butter and herbs

버섯, 리코타 치즈, 파마산 치즈, 닭고기 달걀, 호두 버터와 허브가 곁들여진 버섯 라비올리입니다

MUSHROOM GNOCCHI 375.000

WITH SLICED RIB EYE STEAK

립아이 스테이크를 곁들인 버섯 뇨끼

Gnocchi with mushrooms, grain mustard, onion, butter, parsley, asparagus, roasted baby potatoes and mushroom sauce

버섯, 곡물 겨자, 양파, 버터, 파슬리, 아스파라거스, 구운 아기 감자 및 버섯 소스를 곁들인 스테이크 뇨끼입니다.

AVOCADO PESTO GNOCCHI 265.000

아보카도 페스토 뇨끼

Gnocchi with cherry tomatoes, olive seeds, mushrooms, and avocado pesto

체리 토마토, 올리브 씨, 버섯, 아보카도 페스토를 곁들인 뇨끼입니다

CHILI LINGUINE WITH SEAFOOD 315.000

해산물을 곁들인 칠리 링귀니

Prawns, calamari, green mussels, cherry tomatoes, anchovies, capers, dried chili, basil, parmesan cheese

새우, 오징어, 녹색 홍합, 방울 토마토, 멸치, 케이퍼, 마른 고추, 바질, 파마산 치즈가 어우러진 링귀니 요리입니다

PAPPARDELLE WITH SLOW COOK LAMB SHANK 495.000

슬로우 콕 양고기 정강이를 곁들인 파파르델레

Pappardelle pasta, tomato, red wine, parmesan powder

토마토, 레드와인, 파마산 가루가 함께 곁들여진 양고기 파파르델레 요리입니다

RIGATONI WITH SMOKED SALMON 315.000

훈제 연어를 곁들인 리가토니

Green olives, cream, spinach, smoked salmon, parmesan and basil

그린 올리브, 크림, 시금치, 훈제 연어, 파마산 치즈, 바질이 함께 어우러진 훈제 연어 리가토니 요리입니다

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

MAIN COURSE

PROSCIUTTO WRAPPED CHICKEN THIGH 375.000

닭다리 프로슈토

Chicken thigh rolled with mozzarella cheese and prosciutto served with pan fired asparagus potato purée and tomato sauce

모짜렐라 치즈를 곁들인 닭다리살롤이 아스파라가스 감자 퓨레, 토마토 소스와 함께 제공됩니다

GRILLED BEEF TENDERLOIN 535.000

WITH TRUFFLE MASHED POTATO

트러플 으갠 감자를 곁들인 구운 쇠고기 안심

Grilled beef tenderloin, mashed potato with truffle oil, spinach served with a choice of red wine or pepper sauce

구운 소고기 안심과 트러플 오일을 곁들인 으갠 감자, 시금치, 레드 와인 소스(또는 페퍼 소스 중 선택)가 제공됩니다

ANGUS RIB EYE STEAK 495.000

앵거스 립아이 스테이크

Slow roasted steak, lyonnaise potato, grilled asparagus, black garlic purée and béarnaise sauce

천천히 구운 스테이크와 리요네즈 감자, 구운 아스파라거스, 흑마늘 퓨레, 베어네즈 소스가 제공됩니다

ROASTED LAMB RACK 525.000

WITH RICOTTA PUMPKIN PUREE

리코타 호박 퓨레를 곁들인 구운 양고기 갈비

Lamb rack on a base of pumpkin purée, and ricotta cheese served with a choice of red wine, thyme or pepper sauce

호박 퓨레를 베이스로 한 양갈비와 리코타 치즈, 레드 와인 소스 (또는 타임, 페퍼 소스 중 선택)가 제공됩니다

SEAFOOD RISOTTO 355.000

해산물 리조토

Salmon, prawns, squid, mussels, green peas, and pesto sauce

토마토, 레드와인, 파마산 가루가 함께 곁들여진 양고기 파파르델레 요리입니다

ROLLED PORK WITH CHEDDAR CHEESE 315.000

AND JALAPENO PEPPER

체다 치즈와 할라피뇨 고추를 곁들인 돼지고기 롤

Rolled pork loin stuffed with spinach, bacon, cream cheese polenta, served in a mushroom sauce

시금치, 베이컨, 크림 치즈 폴렌타로 속을 채운 돼지고기 등심롤이 버섯 소스와 함께 제공됩니다.

MARINATED CONFIT DUCK LEG 395.000

마리네이드 콩피 오리 다리

Duck marinated for 12 hours and slow cooked for about 7 hours, served with orange salsa, mushrooms, green peas, and kumquat sauce

12시간 동안 재운 오리다리와 약 7시간 동안 천천히 익힌 요리에 오렌지 살사, 버섯, 완두콩, 금귤 소스를 곁들인 요리입니다.

PAN SEARED SALMON 455.000

팬에 구운 연어

Salmon with a light pumpkin veloute, broccoli, cauliflower salsa and teriyaki sauce

가벼운 호박 벨루트, 브로콜리, 콜리플라워 살사, 데리야끼 소스를 곁들인 연어 요리입니다.

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

CALAMARI STUFFED SALMON 455.000
오징어 속을 채운 연어
Rolled seaweed risotto, avocado, tomato salsa with an organic sauce
해초 리조토, 아보카도, 토마토 샐사롤이 유기농 소스와 함께
제공되는 요리입니다.

SEARED SEA BASS WITH MUSHROOM RISOTTO 415.000
버섯 리조또를 곁들인 농어 구이
Sea bass, mushroom risotto and parmesan cheese crisps, and mixed green leaves with a saffron sauce
농어, 버섯 리조또, 파마산 치즈 칩, 그린잎이 사프란 소스에
곁들여진 요리입니다.

DESSERT

CHEESECAKE WITH PASSION FRUIT 145.000
열정 과일을 곁들인 치즈케이크
Cheesecake served with passion fruit pulp and whipped cream
패션프루트 펄프와 휘핑크림을 곁들인 치즈케이크입니다.

COCONUT TART 145.000
코코넛 타르트
Coconut, butter, egg, sugar, strawberry and ice cream
코코넛, 버터, 달걀, 설탕, 딸기가 곁들여진 타르트와 아이스크림이
제공됩니다.

RICOTTA CRÈME BRÛLÉE 145.000
리코타 크림 브뤼레
Ricotta cheese blended with vanilla beans, cream cheese, eggs and whipped cream served with strawberry ice cream
리코타 치즈에 바닐라빈, 크림치즈, 계란, 휘핑크림을 블렌딩한 크림
브뤼레가 딸기 아이스크림과 함께 제공됩니다.

RASPBERRY FLY MOUSSE CAKE 145.000
라즈베리 플라이 무스 케이크
Raspberry, whipped cream, eggs, sugar, and butter
라즈베리, 휘핑크림, 달걀, 설탕, 버터로 만든 무스케이크입니다.

CHOCOLATE LAVA CAKE 145.000
초콜릿 용암 케이크
Indulgent chocolate fondant cake served with vanilla ice cream
바닐라 아이스크림을 곁들인 풍성한 맛의 초콜릿 풍당 케이크입니다.

CHOCOLATE RED WINE CAKE 145.000
초콜릿 레드 와인 케이크
Chocolate, red wine, cream, cacao powder, eggs, sugar, served with vanilla ice cream
초콜릿, 레드와인, 크림, 카카오 파우더, 계란, 설탕으로 만든 케이크이
아이스크림과 함께 제공됩니다.

BAILEYS TIRAMISU 145.000
티라미수
Mascarpone, eggs, sugar, Baileys, and vanilla sorbet
마스카포네, 계란, 설탕, 베일리스로 만든 티라미수가 바닐라 셔벗과
함께 제공됩니다.

ICE CREAM 80.000
아이스크림
Your choice of 2 scoops of vanilla, strawberry, chocolate, coconut or passion fruit ice-cream
바닐라, 딸기, 초콜릿, 코코넛 또는 패션프루트 아이스크림 중 2스쿱
선택 가능합니다.

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

T H E
T E M P L E

R E S T A U R A N T & L O U N G E