

THE 26 SHARE

PORTERHOUSE FOR TWO

226,000

HOUSE GREEN SALAD

Mixed Green, Homemade Dressing (Choice of Dressing: Yuja, Balsamic, French)

홈메이드 드레싱을 곁들인 하우스 그린 샐러드 (드레싱 유자, 발사믹, 프렌치 중 한가지 선택)

DAILY SOUP

오늘의 수프

PRIME PORTERHOUSE STEAK (800g)

Asparagus, Sweet Pumpkin, Green Pepper Corn Sauce

구운 아스파라거스와 단호박을 곁들인 최상급 프라임 포터하우스 스테이크

SIDE 'CHOICE'

TRUFFLE FRENCH FRIES

트러플 프렌치 프라이

MASHED POTATO

매쉬드 포테이토

SAUTEED MUSHROOM

구운 버섯

GRILLED GREEN ONION with ROMESCO SAUCE

로메스코 소스를 곁들인 구운 대파

DAILY DESSERT

오늘의 디저트

COFFEE / PREMIUM TEA

COFFEE (Hot/Ice) Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte

PREMIUM TEA (Hot/Ice) Camomile, Peppermint, Earl Grey, English Breakfast, Green Tea

원산지: 포터하우스-소고기: 미국산

All price are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

THE 26 COURSE

KOREAN

118,000

A GLASS of KOREAN TRADITIONAL ALCOHOLIC DRINK

SHRIMP SCALLOP CHILLED VEGETABLE

Pine Nut Sauce

잣소스를 곁들인 대하 가리비 냉채

DAILY PORRIDGE

오늘의 죽

GRILLED SMALL OCTOPUS WITH SEASONED SALAD, MUSTARD VINAIGRETTE

계절 샐러드와 그릴에 구운 쭈꾸미

MAIN 'CHOICE'

GRILLED BEEF RIBS

갈비 구이 반상

GRILLED JE-JU CUTLASS FISH

제주산 갈치 구이 반상

SEASONAL FRUITS

계절 과일

COFFEE / PREMIUM TEA

COFFEE (Hot/Ice) Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte

PREMIUM TEA (Hot/Ice) Camomile, Peppermint, Earl Grey, English Breakfast, Green Tea

한식 반상에는 진지와 국, 오늘의 반찬이 제공됩니다.

The Korean Menu with Steamed Rice and Korean Soup, Assorted Side Dish

원산지: 쌀: 국내산 | 김치-배추: 국내산, 고춧가루: 국내산 | 장조림-소고기: 호주산

갈비-소고기: 미국산 | 갈치: 국내산 제주 | 쭈꾸미: 중국산

All price are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

WESTERN

108,000

BURRATA SALAD

Yuja Dressing, Basil Pesto, Mixed Baby Green, Tomato
유자드레싱, 바질페스토, 어린잎과 토마토를 곁들인 부라타 샐러드

DAILY SOUP

오늘의 수프

SEAFOOD CEVICHE

Shrimp, Octopus, Lemon, Lime with Extra Virgin Olive Oil
새우, 문어, 레몬, 라임과 올리브 오일을 넣은 해산물 세비체

MAIN 'CHOICE'

GRILLED BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK (160g)

블랙앵거스등심스테이크

GRILLED BEEF RIBEYE STEAK (160g)

립아이 스테이크

GRILLED WET-AGED BEEF TENDERLOIN STEAK (140g)

숙성 안심 스테이크

GRILLED BARRAMUNDI STEAK (160g)

Chick Peas, Lemon Butter Sauce
병아리콩과 레몬 버터 소스를 곁들인 바라문디 스테이크

DAILY DESSERT

오늘의 디저트

COFFEE / PREMIUM TEA

COFFEE (Hot/Ice) Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte

PREMIUM TEA (Hot/Ice) Camomile, Peppermint, Earl Grey, English Breakfast, Green Tea

모든 소고기 스테이크에는 단호박 감자 퓨레와 포트와인 소스가 함께 제공됩니다.

All Beef Steak with Sweet Pumpkin and Potato Puree, Port Wine Sauce.

원산지: 등심-소고기: 미국산 | 립아이-소고기: 호주산 | 안심-소고기: 호주산

All price are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

A LA CARTE

APPETIZER

BURRATA SALAD	26,000
Yuja Dressing, Basil Pesto, Mixed Baby Green, Tomato 유자 드레싱과 바질페스토, 토마토를 넣은 부라타 샐러드	
CAESAR SALAD	24,000
Maple Bacon, Soft Boiled Egg, Caesar Dressing 카라멜 베이컨과 반숙 계란을 곁들인 시저 샐러드	
HOUSE GREEN SALAD	22,000
Mixed Green, Homemade Dressing (Dressing Choice - Yuja, Balsamic, French) 홈메이드 드레싱을 곁들인 하우스 그린 샐러드 (드레싱 선택 - 유자, 발사믹, 프렌치)	

SOUP

MEDITERRANEAN SEAFOOD TOMATO SOUP	26,000
Prawn, Mussel, Squid 지중해식 해산물 토마토 수프	
DAILY SOUP	18,000
오늘의 수프	
DAILY PORRIDGE	18,000
오늘의 죽	

원산지: 베이컨-돼지고기: 미국산 | 쌀: 국내산

All price are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.
상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.
알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

PASTA / RISOTTO

SEAFOOD BARLEY RISOTTO or SPAGHETTI Abalone, Top Shell, Shrimp, Abalone Liver Cream Sauce 전복과 해산물을 넣은 게우 크림 소스 보리 리조또 또는 스파게티	39,000
SEAFOOD LINGUINE Scallop, Shrimp, Mussels, Shellfish, Rose Sauce 관자와 해산물을 곁들인 로제 소스 링귀니	38,000
BULGOGI LINGUINE Marinated Beef, Cream Sauce 불고기를 곁들인 크림 소스 링귀니	37,000
VONGOLE PASTA Shell Stock 봉골레 파스타	37,000
FUNGHI BARLEY RISOTTO or SPAGHETTI 4 kinds of Mushroom, Porcini Morel Mushroom stock 4가지 버섯의 보리 리조또 또는 스파게티	36,000
LASAGNA BOLOGNESE Mushroom, Beef 볼로네제 라자냐	36,000

원산지: 전복: 국내산 | 불고기-소고기: 미국산 | 라자냐-소고기: 미국산

All price are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.
상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.
알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

A LA CARTE

KOREAN

MARINATED CRAB MEAT BIBIMBAP 꽃게장살 비빔밥 반상	65,000
GRILLED JE-JU CUTLASS FISH 제주산 갈치구이 반상	63,000
HAN-WOO BEEF TARTARE BIBIMBAP 한우 육회 비빔밥 반상	60,000
GRILLED BEEF RIBS 갈비구이 반상	58,000
DRIED YELLOW CORVINA with Green Tea 보리굴비 녹차 반상	56,000
BEEF BONE SOUP 갈비탕 반상	56,000
MARINATED GRILLED BEEF TENDERLOIN SLICES 소고기 안심 너비아니 구이 반상	56,000

한식 반상에는 진지와 국, 오늘의 반찬이 제공됩니다.

The Korean Menu with Steamed Rice and Korean Soup, Assorted Side Dish

원산지: 쌀: 국내산 | 김치-배추: 국내산, 고춧가루: 국내산 | 장조림-소고기: 호주산 | 꽃게: 국내산 | 갈치: 국내산 제주
육회-소고기: 국내산 한우 | 갈비-소고기: 미국산 | 굴비: 국내산 | 너비아니-소고기: 호주산

All price are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

MEAT / FISH

GRILLED BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK (200g) 블랙앵거스 등심스테이크	77,000
GRILLED WET-AGED BEEF TENDERLOIN STEAK (160g) 숙성 안심 스테이크	75,000
GRILLED BEEF RIBEYE STEAK (200g) 립아이 스테이크	75,000
THE 26 CUBE STEAK (180g) Paprika, Onion, Mushroom, Green Salad 그린 샐러드를 곁들인 THE 26 큐브 스테이크	68,000
GRILLED LAMB CHOP (2 PIECES) Ratatouille 라따뚜이를 곁들인 양갈비 스테이크	65,000
GRILLED BARRAMUNDI STEAK (200g) Chick Peas, Lemon Butter Sauce 병아리콩과 레몬 버터 소스를 곁들인 바라문디 스테이크	55,000

SIDE

GRILLED ASPARAGUS 구운 아스파라거스	12,000
TRUFFLE FRENCH FRIES 트러플 프렌치 프라이	12,000
MASHED POTATO 매쉬드 포테이토	12,000
SAUTEED MUSHROOM 구운 버섯	12,000
GRILLED GREEN ONION with ROMESCO SAUCE 로메스코 소스를 곁들인 구운 대파	12,000

모든 소고기 스테이크에는 단호박 감자 퓨레와 포트와인 소스가 함께 제공됩니다.

All Beef Steak with Sweet Pumpkin and Potato Puree, Port Wine Sauce.

원산지: 등심-소고기: 미국산 | 립아이-소고기: 호주산 | 안심-소고기: 호주산 | 큐브-소고기: 호주산 | 양고기: 호주산

All price are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

DESSERT

GRILLED INJEOLMI Ginseng Seasoned Citron Chestnut Jujube 인삼 유자 밤 대추무침을 곁들인 구운 인절미	16,000
SEASONAL FRUIT PUFF PASTRY TART WITH ICE CREAM 계절 과일 페스트리 타르트와 아이스크림	15,000
OPERA CAKE WITH FRESH FRUIT 오페라 케이크와 생과일	15,000
GELATO (1 SCOOP) Ripe Persimmon Gelato 홍시 젤라또	9,000

SPECIAL PLATTER

ASSORTED FRESH FRUITS & CHEESE 신선한 계절 과일과 모듬 치즈	45,000
NACHO and CHILI CON CARNE 나초와 칠리콘카르네	30,000

원산지: 칠리콘카르네-소고기: 미국산

All price are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.
상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.
알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

DRINK

WATER

Evian, San Pellegrino (750ml) 9,000
에비앙, 산펠레그리노

Perrier (330ml) 6,000
페리에

SODA

Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale, Club Soda, Tonic Water 6,000
콜라, 콜라 제로, 스프라이트, 진저 에일, 클럽 소다, 토닉 워터

COFFEE (HOT /ICE)

Latte, Cappuccino 12,000
라떼, 카푸치노

Americano 11,000
아메리카노

PREMIUM TEA (HOT /ICE)

Meadow, Jasmine Silver Tip, Red Nectar, 11,000
Peppermint Leaves, Lord Bergamot
메도우, 자스민 실버 팁, 레드넥타, 페퍼민트 리브스, 로드 버가모트

SQUEEZE FRESH JUICE

Orange, Grapefruit 12,000
오렌지, 자몽

All price are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.
상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.
알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.