

Blooming Garden
contemporary italian

STARTER

Caesar Salad 시저 샐러드 하우스메이드 베이컨, 엔초비 빵가루, 로메인 레터스 샐러드	19
Ligurian Tuna Salad 리구리아식 참치 샐러드 감자, 그린빈스, 깔라마타 올리브를 곁들인 구운 참치 샐러드	23
Buratta Caprese 부라타 카프레제 네 가지 토마토, 바질 오일, 후레쉬 부라타	25
Grilled Octopus 그릴드 문어 그릴 야채, 홈메이드 소세지와 구운 문어	23
Parmigiana 파르미지아나 클래식 레지아노 가지 그라탕	23
Calamari 깔라마리 허브 마리네이드 한치 튀김과 레드커리 아이올리	22
Sicilian Volpetti 시칠리안 볼페티 스모크 모짜렐라와 샬사 베르데의 소고기 크로켓	22

PIZZA DI ROME

Gorgonzola & Date 고르곤졸라와 대추야자 25
블루브리, 대추야자의 고르곤졸라 피자

Margherita 버팔로 마르게리타 24
산 마르자노 토마토 소스, 버팔로 모짜렐라의 마르게리타 피자

Salami Diavolo 살라미 디아블로 23
칼라브리아식 홈메이드 소스의 매콤한 살라미 디아블로 피자

Blooming Garden 블루밍가든 24
홈메이드 소시지, 미트볼, 세 가지 버섯 등의 블루밍가든 피자

PASTA

Aglio Olio 알리오 올리오 마늘 퓨레와 엔초비 소스의 알리오 올리오 스파게티니	20
Vongole 봉골레 서해산 문어와 바지락의 봉골레 생면 링귀니	22
Langostino Busara 랑고스티노 부사라 후레쉬 토마토 소스의 지중해 홍새우 생면 링귀니	23
Octopus Genovese 문어 제노베제 문어를 곁들인 바질페스토의 생면 링귀니	24
Shrimp Calabrese 새우 칼라브리제 새우, 초리조, 고추의 칼라브리아식 스파게티니	25
Seafood 씨푸드 토마토 가리비, 조개, 새우 등의 푸짐한 해산물 토마토 스파게티니	26
Paccheri alla Sorrentina 소렌티나 스모크 모짜렐라와 산 마르자노 토마토 소스의 소렌토식 생면 파게리	26
Classic Lasagna 클래식 라자냐 소고기 라구, 토마토 베샤멜, 레지아노 크림 생면 라자냐	28

* 식단 관리를 하시는 분들을 위해 모든 메뉴 **유기농 통밀**로 변경 가능합니다.

PASTA

Carbonara 까르보나라 달걀 노른자와 후추로 맛을 낸 클래식 까르보나라 스파게티니	22
Gorgonzola Tenderloin 한우 안심 고르곤졸라 한우 안심, 세 가지 버섯, 고르곤졸라를 곁들인 생면 딸리아펠레	28
Sea Urchin Rose 생 성게알 로제 블루밍가든 시그니처 생 성게알 로제 생면 링귀니	27
Crab Rose 제주 황게 로제 블루밍가든 시그니처 제주산 황게 로제 스파게티니	26
Striploin & Mushroom 한우 등심 버섯 리조토 숯불에 구운 한우 등심과 버섯 풍미의 리조토	30

GRILL

Filet Mignon 필레미뇽 참숯에 구운 한우 안심 스테이크	56
Striploin 스트립로인 참숯에 구운 한우 채끝등심 스테이크	53
Herb Crusted Rack of Lamb 양갈비 크리스피 허브 크러스트의 어린 양갈비	48
Today's Featured Fish 오늘의 생선 신선하게 준비되는 제철 생선 요리	43
Bistecca alla Fiorentina 티본 스테이크 (For 2) 피렌체식 티본 스테이크	120

DESSERT

Housemade Tiramisu 티라미수 9
모카 티라미수

Ice Cream 아이스크림 9
녹차, 초코, 바닐라의 세 가지 아이스크림

Cheese Cake 뉴욕 치즈케익 8
두 가지 크림치즈 풍미의 치즈케익

LUNCH SET

2인 이상 주문 가능

Fresh Baked Bread

식전빵

Amuse

아뮤즈 2종

Chef's Appetizer

오늘의 에피타이저

Set. 1

Choice of Pasta

파스타 중 택 1

- ♦ 식단 관리를 하시는 분들을 위해 모든 파스타 메뉴는 유기농 통밀로 변경 가능합니다.
- ♦ 리조토 변경 시 추가 4,000원
- ♦ 클래식 라자냐는 선택 불가입니다.

30,000

(per person)

Set. 2

Choice of Grill

메인 메뉴 중 택 1

Filet Mignon 필레미뇽	56
Striploin 스트립로인	53
Herb Crusted Rack of Lamb 양갈비	48
Today's Featured Fish 오늘의 생선	43
T-Bone Steak 티본 스테이크	120

- ♦ 런치로 메인 메뉴를 주문하시면 코스를 제공해 드립니다.

Coffee or Tea

커피 또는 차

BUSINESS SHARE SET

2인 이상 주문 가능

Welcome Dish
웰컴 디쉬

Chef's Appetizer
쉐프 추천 에피타이저

Today's Pasta
오늘의 파스타

Main Dish
메인 요리 (2인 기준)

Striploin
스트립로인
참숯에 구운 한우 채끝등심 스테이크

Today's Featured Fish
오늘의 생선
신선하게 준비되는 제철 생선 요리

Herb Crusted Rack of Lamb
양갈비
크리스피 허브 크러스트의 어린 양갈비

Today's Dessert & Coffee or Tea
오늘의 디저트와 커피 또는 차

70,000
(per person)

CHEF'S TASTING COURSE

Chef's Welcome Dish

셰프의 웰컴 디쉬

Fried Egg & Fatsia

수란튀김, 두릅, 홀랜다이즈, 트러플표고

Capesante & Endive

키조개관자, 루꼴라크림, 시나몬사과, 엔다이브, 아보카도, 오렌지

Cipolla

양파스프

Polipo & Vongole

쭈꾸미 & 바지락 & 홈메이드판체타 오일파스타

Choice of Main Dish

메인 요리 중 택 1

Striploin

스트립로인

Filet Mignon

필레미뇽

Almond Crusted Rack of Lamb

양갈비

Today's Dessert & Coffee or Tea

오늘의 디저트와 커피 또는 차

90,000

(per person)

GLASS WINE

Sparkling

Casalotta Durello Spumante Brut, Italy

G B
11 50

White

Vette di San Leonardo Sauvignon Blanc, Italy

13 60

Les Volet Chardonnay, France

11 50

Red

Pio Cesare, Dolcetto d'Alba, Italy

15 70

TANN CSM Cabernet Sauvignon, Syrah, Merot, France

13 60

Les Volet Pinot Noir, France

11 50

SPECIAL SIZE

Veuve Clicquot Brut Yellow Label, France 375ml

75

Piccini, Prosecco Vino Spumante Extra Dry, Italy 200ml

20

Meander Pink Moscato, South Africa 275ml

10

SPARKLING

Dom Perignon, France

360

Veuve Clicquot Brut, France

130

Moet & Chandon Imperial, France

120

Gruet Sauvage Blanc de Blanc, U.S.A

80

Segura Viudas Aria Brut, Spain

60

Bosca Asti Spumante, Italy

55

Saint Clair, Vicar's Choice Sauvignon Blanc Bubbles, New Zealand

55

Mistinguett, Cava Brut Rose, Spain

50

Dominio de La Vega, Idilicum Cava Brut, Spain

45

WHITE

Alex Gambal Bourgogne, Aligote, France

90

Moillard Saint-Véran, Chardonnay, France

75

Vignerons Associes, Bourgogne Chardonnay, France

65

WoodStock, Sauvignon Blanc, Australia

60

Columbia Crest, Grand Estates Chardonnay, U.S.A

50

Wanted Chard, Chardonnay, Italy

45

Viu Manent Reserva, Chardonnay, Chile

45

RED

Italy

Fontanabianca Bordini Barbaresco, Nebbiolo

160

Tenuta La Fuga Brunello di Montalcino DOCG, Sangiovese

150

Fontanabianca Barbaresco, Nebbiolo

115

Podere Prospero Bolgheri, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot

105

Fontanabianca Barbera d'Alba, Barbera

95

Argiolas, Is Solinas Carignano

85

Carlo Sani Primitivo di Manduria, Primitivo

75

Poliziano Rosso di Montepulciano, Sangiovese Merlot

65

Carlo Sani, Susumaniello

65

Cecchi, Chianti Classico Storia di Famiglia, Sangiovese

60

Carlo Sani Appassimento Negroamaro Passito, Negroamaro

60

Wanted CAB, Cabernet Sauvignon

50

Wanted Zin, Zinfandel

50

Cecchi, Chianti Governo, Sangiovese

45

Cecchi, Sangiovese di Toscana, Sangiovese

45

France

Olivier Raovire Gigondas, Grenache Syrah

140

Olivier Raovire Vacqueyras, Grenache Syrah

120

Red Domus, Syrah Grenache Noir

100

Chateau Lecusse, Merlot Cabernet Sauvignon Syrah

90

François Villard L'Appel des Sereines, Syrah

80

Vignerons Associes Bourgogne Pinot Noir

80

Gérard Bertrand Heritage Corbières, Syrah, Grenache, Mourvedre

75

La Tire by Jeff Carrel, Carignan Syrah

70

Leon Perdigal, Rasteau, Grenache Syrah Mourvedre

65

Les Bourgarels, Pinot Noir

55

Chateau Pey La Tour Bordeaux, Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc

50

Le Petit Chat Rouge, Grenache Syrah Carignan

45

Montgravel Cabernet Syrah

45

Les Volet Cabernet Sauvignon

45

RED

Spain

Finca Bacara Taba, Monastrell	80
Alejandro Fernandez, El Vinculo Crianza, Tempranillo	75
Federico Paternina Gran Reserva Tempranillo Garnatxa	65
Bodega Sommos, Reserva, Syraha Merlot Tempranillo Cabernet Sauvignon	60
Federico Paternina, Reserva Tempranillo Garnatxa	50

USA

Leviathan, Cabernet Sauvignon Merlot Syrah Cabernet Franc	140
Frog's Leap Rutherford, Merlot	115
Big smooth Cabernet Sauvignon	105
Big smooth Old Vine Zinfandel	105
Napa Cellars, Cabernet Sauvignon	95
Athenaeum, Cabernet Sauvignon	85
Columbia Crest, H3 Les Chevaux, Syrah Merlot Viognier	75
Lapis Luna Wine, Cabernet Sauvignon	65
Precarious Pinot Noir	55
Geyser Peak, Block, Cabernet Sauvignon	50

Others

Two Hands, Bella's Garden Shiraz, Australia	150
In Situ QV, Petit Verdot Cabernet Sauvignon, Chile	110
Framingham Pinot Noir, New Zealand	95
Woodstock, Shiraz, Australia	75
Two Hands, Gnarly Dudes Shiraz, Australia	70
Proemio Reserva Malbec, Argentina	65
Antigal, Uno Red Blend, Argentina	60
Guardian Peak Syrah, South Africa	50
Penley Estate, Phoenix Cabernet Sauvignon, Australia	45
Spring Seed Viola Shiraz, Australia	45

DRAFT BEER

OB Lager 오비 라거	6
Heineken 하이네켄	8
Stella Artois 스텔라 아르투아	10

DRINKS

Coke, Zero Coke 콜라, 제로콜라	4
Sprite 스프라이트	4
San Pellegrino Sparkling Water 산펠레그리노 스파클링워터	5
Valencia Orange Juice 발렌시아 오렌지 주스	6
Banana, Lychee & Mango Juice 바나나, 리치 & 망고 주스	6
Bundaberg : Lemon, Lime & Bitters 레몬, 라임 & 비터스	6
San Pellegrino Aranciata Sparkling 오렌지에이드	5
San Pellegrino Limonata Sparkling 레몬에이드	5
L'Authentique French Cider Brut 로센티크 프렌치 사이다 브뤼 4.5%(Alc.)	8
L'Authentique French Cider Lemon Ginger 로센티크 프렌치 사이다 레몬 진저 4.5%(Alc.)	8

COFFEE & TEA

* ICED 주 문시 1,000원 추가됩니다.

Espresso 에스프레소	5
Americano 아메리카노	5
Café Latte 카페 라떼	6
Cappuccino 카푸치노	6
Tea : Green Tea / Earl Grey / Peppermint / Chamomile / Muscat 녹차 / 얼그레이 / 페퍼민트 / 캐모마일 / 머스캣	7

DESSERT

Housemade Mocha Tiramisu 티라미수	9
Ice Cream 아이스크림	9
Cheese Cake 뉴욕 치즈케익	8