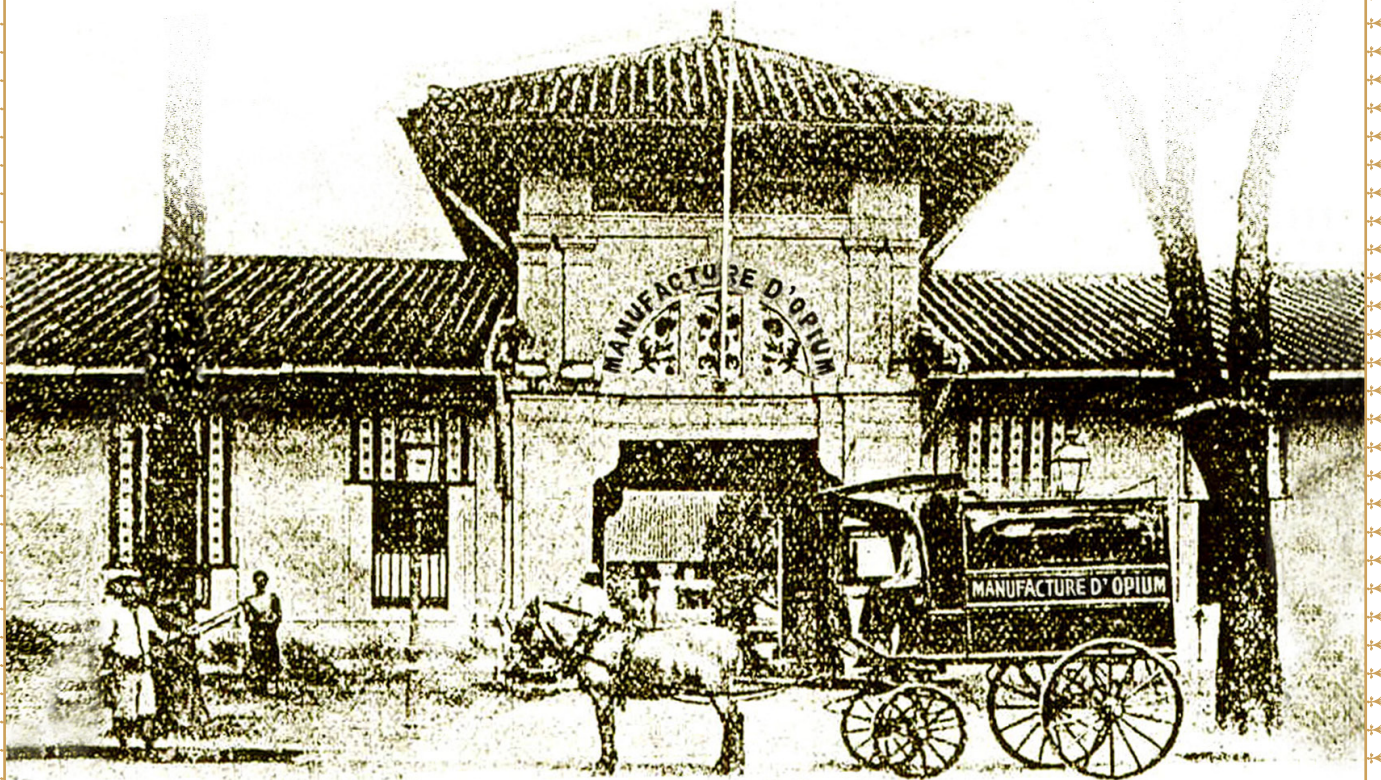




*The Refinery*



**LA MANUFACTURE D'OPIMUM**

*Saigon - 1881*

# 식사전에 마시는 반주

## APÉRITIF

- 더 리파이너리 아이스티 *The Refinery Iced Tea* ₩160  
잭 다니엘스 라임 잎, 얼 그레이 시럽
- 시그니처 패션 푸릇 마티니 *Passion Martin* ₩160
- 이태리의 알콜 음료 아페로와 와인을 섞은 *Aperol Spritz* ₩180  
시원 달콤한 칵테일
- 아니스 향신료가 들어간 프랑스 파스티스 *Ricard* ₩65
- 스파클링 와인과 블랙커런트를 넣은 칵테일 *Kir Royal* ₩190

## STARTERS

- 사워 크림을 곁들인 오븐구이 *Pumpkin Soup* ₩105  
호박 수프
- 양파 수프 그라탕 *Onion Soup* ₩110
- 훈제 가지와 시원한 라타뚜이 *Aubergine* ₩135  
사워 도우 토스트 포함
- 양념 바베큐 오징어와 그린 살사 *Baby Squid* ₩150
- 프랑스식 피클을 곁들인 삼페인 파테 *pâté* ₩120
- 수제 릴레-빵에 발라먹기 *Rillettes* ₩180  
잘게 만든 고기
- 파마산과 아쿠굴라를 곁들인 *Beef Carpaccio* ₩230  
쇠고기 카르파초
- 포아그라 크렘 볼레 *Foie Gras Brûlée* ₩265

# PLATTERS

## 여러가지 음식을 모아놓은 플래터

수제 빵과 버터가 제공

- 종류별 햄과 훈제 고기가 나오는 플래터 ₩350  
셰프 셀렉션 *Cold Cut Platter*
- 종류별 치즈 플래터 ₩360  
수입 치즈 셀렉션 *Cheese Platter*
- 햄과 치즈가 함께 나오는 믹스 플래터 ₩460  
위 두 플래터의 베스트 셀렉션 *Mixed Platte*
- 통 베이컨 까망베르 ₩250  
호두와 꿀이 제공 *Camembert*
- 칵테일 소스를 곁들인 대구 너겟 ₩130  
*Fish Nuggets*
- 아이올리 소스를 곁들인 바삭한 치킨 텐더 ₩120  
*Chicken Goujons*



# SALADS

메인 코스를 대체할 만큼 큰 사이즈의 샐러드

- 황새치(참치과)와 매추리알과 함께 제공되는 니스와즈 샐러드 *Niçoise* ₩SL + ₩50 - ₩225
- 수란와 겨자씨 베이컨이 들어간 프리세 샐러드 *Frisée* ₩SL + ₩50 - ₩220
- 캐슈넛, 흑마늘, 로스트 토마토를 곁들인 슬로 로스트 치킨과 아보카도 샐러드 *Chicken Salad* ₩290
- 칼라마타 블랙 올리브와 호두를 곁들인 렌틸콩 염소치즈 샐러드 *Lentil Salad* ₩235
- 크리미 딜 드레싱과 완두콩을 곁들인 연어 감자 샐러드 *Salmon Salad* ₩325
- 파마산 & 멀치 드레싱을 곁들인 베이컨 치킨 - 더 리파이너리 시그니처 샐러드 *The Refinery Salad* ₩290
- 시금치, 수란, 아스파라거스 샐러드 *Spinach Salad* 파마산 ₩190 - 파마산과 베이컨 ₩245

## 샌드위치

통통한 프랜치 후라이, 샐러드, 수제빵 포함)

- 사워 도우 크룩 무슈 *Croque Monsieur*  
삶은 햄과 치즈 ₩185 - 계란 토핑 ₩195
- 큼직한 그릴드 치킨과 아보카도 *Chicken Sandwich* ₩195  
홈 메이드 아이올리와 포함
- 블랙 앵거스 쇠고기 버거 *Burger* ₩310  
치즈, 로스트 샐러드, 베이컨 포함

## 사이드

라타뚜이 *Ratatouille*

- 매쉬드 포테이토 *Mashed Potatoes*
- 로즈마리를 곁들이 볶은 알감자 *Baby Potatoes*
- 믹스 그린 샐러드 참깨 레몬 *Mixed Greens*
- 수제 프렌치 프라이 *French Fries*
- 으깬 고구마 *Sweet Potatoes Mashed*

각 ₩6만동 동일 가격

## 파스타와 리조또

스파게티 알라 봉골레 <i>Vongole</i> 조개, 화이트 와인, 체리 토마토	₩220
쇠고기 토마토 라자냐 <i>Lasagna</i> 참깨, 레몬 드레싱과 곁들여진 믹스 그린 샐러드 포함	₩350
홈메이드 염소치즈 페투치네 <i>Goat's Cheese Fettuccine</i> 구운 파프리카와 호두가 포함	₩235 SL + ₩50
수제 크림 치킨 페투치네 <i>Chicken Fettuccine</i> 베이컨, 풀치니 버섯, 로스트 토마토 포함	₩295
애호박, 레몬, 칠리 스파게티 <i>Courgette Spaghetti</i> 마늘, 바질 오일 파마산 <i>with Parmesan</i>	(비건) ₩190 ₩220
아스파라거스, 민트, 레몬 리조또 <i>Asparagus Risotto</i>	₩290
해산물 리조또 <i>Seafood Risotto</i> 새우, 오징어, 조개, 가리비 포함	₩410
가리비와 로스트 페퍼를 곁들인 오징어 먹물 리조또 <i>Black Risotto</i>	₩490

## 숯불구이

판티엣 황새치 <i>Swordfish</i> 그린 샐사, 프렌치 프라이, 채소와 염소치즈가 들어간 올리브 포함	₩360 SL + ₩100
노르웨이 연어와 멸치 소스 <i>Salmon</i> 구운 야채와 로즈마리 향 알감자	₩510
저민 닭고기 <i>Chicken Paillard</i> 로켓 샐러드와 염소치즈가 들어간 올리브	₩300 SL + ₩50
오리 가슴살 <i>Duck Magret</i> 오렌지 소스, 구운 야채&로즈마리향 알감자와 함께 제공	₩420
스테이크 프리트 <i>Steak Frites</i> 크림 후추소스와 곁들여진 300 그램의 프라이밍 립아이	₩510
앵거스 쇠고기 필레미뇽 <i>Filet Mignon</i> 레드 와인 소스와 트리플향 매쉬 포테이토와 함께 제공되는 프랑스식 안심 스테이크	₩610

## 메인코스

더 리파이너리 슬로 쿡 비프 보기농-프랑스식 쇠고기 찜 요리 <i>Beef Bourguignon</i>	₩360
볶은 알감자와 함께 제공되는 슬로 로스트 무뼈 닭다리 <i>Chicken Leg</i>	₩295 SL + ₩100
브랜드이드- 그린 샐러드와 함께 제공되는 생선 감자 파이 <i>Brandade</i>	₩245 SL + ₩50
로즈마리 애플, 으갠 감자와 함께 제공되는 수입 오리 콩피 <i>Duck Confit</i>	₩450
렌틸콩과 볶은 시금치를 곁들인 구운 파슬리 소스 농어 <i>Sea Bass</i>	₩295 SL + ₩100
토마토 소스를 곁들인 가지, 시금치, 렌틸콩 말이 <i>Aubergine Roulade</i>	₩190 SL + ₩50
홀란드스 소스와 치즈를 곁들인 야채 세퍼드 파이 <i>Parmentier de Légumes</i>	₩240

인생에서 가장 좋은 점 중 하나는 하던 일을 정기적으로 멈추고 먹는 데 집중해  
야 한다는 것이다.

루치아노 파바로티 -오페라의 대가

# 디저트

모든 디저트와 아이스크림은 수제로 제공됩니다

수입 치즈 플래터 <i>Cheese Platter</i>	₩360
말차 크렘블레 <i>Matcha Brûlée</i>	₩110
더 리파이너리 프로즌 치즈케이크 <i>Frozen Cheesecake</i>	₩110
초콜렛 콘 플레이크를 곁들인 크림 패션푸룻 단지 <i>Passion Fruit Crème</i>	₩110
생과일과 건과일 및 멀베리 퓨레가 들어간 수제 그릭 요거트 <i>Greek Yogurt</i>	₩110
수제 다크 초콜렛 무스 <i>Chocolate Mousse</i>	₩90
바닐라콩 아이스크림을 곁들인 뒤집힌 애플 타르트 <i>Tarte Tatin</i>	₩170
수제 아이스크림 및 소르베 <i>Ice-Cream</i>	1스쿵 ₩50 - 2스쿵 ₩90
마루 다크 초콜렛, 바닐라 콩, 코코넛(유제품 불포함) <i>Chocolate - Vanilla - Coconut - Coffee</i>	
에스프레소 마티니-스미노프 보드카 블랙, 깔루아, 에스프레소커피, 브라운 슈거 (무카페인 커피 옵션) <i>Espresso Martini</i>	₩150

# 크레페

레몬과 설탕을 곁들인 2 크레페 *2 Crêpes Lemon* ₩95

바나나, 코코넛 아이스크림, 핫초콜렛 소스를 곁들인 1크레페 *1 Crêpe Banana* ₩130

생과즙 오렌지 쥬스, 오렌지향 꼬냑, 바닐라 아이스크림을 곁들인 2크레페 수제 플럼베 *Suzette* ₩180

# 런치 세트

보드를 참고 하시거나 웨이터에게 당일 메뉴를 요청하세요



스타터와 메인 235K - 와인 추가시 300K


메인과 디저트 235K - 와인 추가시 300K

스타터, 메인, 디저트 275K - 와인 추가시 340K



산지오베제, 까베르네 소비뇽, 피노 그리지오 추가시 각 100K

(런치 셋 주문시만 가능함)

다른 메인 코스는 점심 세트와 함께 조금 더 제공됩니다!  
(정규 메뉴에서 “ SL + ” 다음에 오는 항목을 참조하십시오.)