
MENU

Delicacies

Seasonal salad	25.
신선한 제철 채소가 어우러진 하우스 샐러드	
Gambas al ajillo	35.
마늘과 페퍼론치노로 맛을 낸 올리브유의 풍미를 느낄 수 있는 매콤한 맛의 새우 감바스	
Steamed mussels with shirimp, scallop & french fries	38.
새우, 관자, 프렌치 프라이와 함께 즐기는 프랑스식 혼합찜	
Salmon bruschetta	32.
비트에 염장한 연어와 깡빠뉴 브레드 , 홀스레디쉬 크림	
Pâté en croûte	28.
돼지 항정살, 푸아그라, 트러플, 껍을 페이스트리에 넣어 구워낸 파테	
Chicken liver mousse	28.
치킨 푸아그라 무스(양파잼, 피스타치오)	
Seared salmon with cauliflower espuma	38.
버터에 구운 연어와 컬리플라워 에스푸마	
Vin.ga meatball	38.
직접 만든 토마토 소스로 맛을 낸 100% 소고기로 만든 미트볼	
Seared pork chop, brandard and mustard jus	38.
된장에 마리네이드한 포크칩과 대구로 만든 브랑다드 그리고 3가지 머스타드를 넣고 만든 소스	
Fried soft crab with saffron sauce	30.
튀긴 연개와 샤프론 소스, 적채 피클	
Grilled prime sirloin (500g) steak platter *For Two	150.
그릴드 베지터블과 함께 제공되는 푸짐한 프라임 등급의 등심 스테이크 플래터	

<원산지 표기>

굴, 오리, 돼지고기, 닭고기, 소고기 (국내,미국)

랍스터 , 성게알 (캐나다) 은대구 (미국) 연어 (노르웨이,스코틀랜드) 킹크랩 (러시아)

MENU

Main Dishes

Uni & squid ink dough pasta	35.
성게알 먹물면 파스타	
Duck ragu pasta	38.
레드와인에 장시간 졸인 오리고기 라구 소스로 맛을 낸 생면 파스타	
Lamb bolognese pasta	38.
양 안심을 갈아만든 미트소스 파스타	
Skewerd Duck breast and Spice rub & duck jus with herb salad	45.
오리 꼬치와 스파이시한 럽소스, 허브 샐러드	
Boeuf bourguignon	42.
소갈비를 와인에 재워 브레이징한 프랑스 대표 메뉴	
Iberico shoulder butt with confited cherry tomato and garlic	43.
와인 비네거 드레싱을 곁들인 이베리코 목살과 콩피한 방울토마토와 마늘	
Hanwoo (1+) 160g striploin with assorted greens	80.
아스파라거스, 브로콜리니, 물랭이를 곁들여 즐기는 한우 1+ 채끝등심 스테이크	

Vin.ga's special selections

Russian imperial caviar 28.6g	250.
러시아 수다 강에서 자랐으며 푸틴 대통령이 즐겨 먹는 것으로 유명한 철갑상어 캐비아 * 포테이토 블리니 & 가니쉬와 함께 제공됩니다.	
House made charcuterie board	60.
직접 만든 정통 프랑스식 모듬 샤퀴테리 (6종)	
Select 5 kind of cheese from cheese cart	70.
뱅가에서 엄선한 프리미엄 치즈 셀렉션 (5종)	
Select 7 kind of cheese from cheese cart	90.
뱅가에서 엄선한 프리미엄 치즈 셀렉션 (7종)	
Jamon iberico de bellota	75.
하몽 이베리코 데 베요타 * 자연 방목을 시켜서 도토리만을 먹인 흑돼지의 뒷다리를 3년 이상 숙성시켜서 만들어지는 "죽기 전에 꼭 먹어봐야 할 음식"	