
MENU

Seasonal salad	25.
신선한 하우스 샐러드	
Hummus, vegetable salad with pita bread	25.
허무스, 각종 야채 샐러드와 피타 브레드	
Steamed clams with French fries (white wine or salsa verde)	40.
프렌치 프라이와 함께 즐기는 제철 조개찜 (화이트 와인 or 그린 소스)	
Gambas al Ajillo	35.
마늘과 초리조의 풍미를 느낄 수 있는 매콤한 감바스	
Vin.ga Meatball	38.
직접 만든 토마토 소스로 맛을 낸 100% 소고기 미트볼	
Duck ragu pasta	38.
레드 와인에 장시간 졸인 오리 고기 라구 소스로 맛을 낸 생면 파스타	
Seafood pasta (Oil or Spicy tomato)	40.
해산물 파스타 (오일 or 매콤한 토마토 소스)	
Pecorino romano pasta	38.
페코리노 치즈 파스타	
Iberico shoulder and pork belly	40.
로스팅한 이베리코 목살과 수비드 삼겹살	
Hanwoo (1++)150g striploin with chef's choice vegetable	80.
한우1++ 채끝 등심 스테이크와 셰프 추천 채소	
Prime rib-eye (500g) with grilled vegetable	150.
프라임 꽃등심 (500g)과 구운 야채	

<원산지 표기>
오리 (국내산) 꿩(국내산)
돼지고기(국내산,스페인산) 닭고기(국내산)
소고기 (한우,미국산) 생선(국내산) 오징어(국내산)

MENU

Pâté en croute	28.
돼지 항정살, 푸아그라, 핑을 페이스트리에 넣어 구워낸 파테	
Duck rillettes	28.
오리 리예뜨 (무화과와 사과 잼, 피스타치오)	
Olive oil marinated octopus & sea urchin (Uni)	22.
올리브 오일에 마리네이드한 문어와 성게알	
Grilled pork loin rib with roasted pineapple	30.
(Soy bean paste or soy & lime sauce) 구운 돼지 갈비와 구운 파인애플 (된장 소스 or 간장 & 라임 소스)	
Gwangyang bulgogi skewers (2ps)	22.
광양 불고기 꼬치	
Jamon croquette	27.
하몽 이베리코로 만든 크로켓	
Fried seafood (soft crab/ squid/ seasonal fish)	35.
해산물 튀김 요리 (연게/ 오징어/ 계절 생선)	
Chef's choice bruschetta (6ps)	32.
셰프 특선 부르스케타 (6ps)	
Margherita	15.
마르게리타 피자	
Tarte flambée	15.
베이컨 프로마쥬 블랑 피자	
Pithivier (chicken, duck, spinach)	20.
닭고기, 오리 고기, 시금치 파이	

Vin.ga's special selections

Vin.ga made charcuterie board	60.
직접 만든 정통 샤퀴테리 모듬 (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(50g)	75.
하몽 이베리코 데 베요타 * 자연 방목을 시켜서 도토리만을 먹인 흑돼지의 뒷다리를 3년 이상 숙성시켜서 만들어지는 "죽기 전에 꼭 먹어야 할 음식"	