

vin·ga

FINE WINE & JAZZ

저희 뱅가의 메뉴는 프렌치 테크닉을 기반으로 와인을 위한,
와인과 어울리는 그리고 와인을 부르는 요리로 구성하였습니다.

Welcoming all wine lovers, we offer you the perfect 'marriage' of food
and wine at Vin.ga. We invite you to experience our traditional European
cuisine based on French cooking techniques and creative touch.

FRESH

SPRING SALAD (추천) 18.

싱그러운 샐러드 믹스와 홈메이드 리코타 치즈, 건 크랜베리와 호두, 석류비네거드레싱

VEGETABLE PIE (추천) 18.

세가지 야채를 겹겹히 쌓아 바삭한 퍼프페스츰리로 감싸 구워낸 파이

ROYAL CAPRESE 28.

모짜렐라와 크림으로 만들어진 ROYAL CLASS 부라따 치즈

EGGPLANT STICK & TRIO DIPS (추천) 24.

바삭하게 튀겨낸 가지스틱과 HUMMUS, ORIENTAL SALSA, TOMATO AIOLI

BRUSCHETTA 15.

모짜렐라, 바질, 토마토, 올리브등이 바삭한 바게트 위에 올려진 오픈 샌드위치



“좋은 와인은 좋은 악기와 닮았어요.
어떤 생산자에 의해 어떤 재료를 사용해 어떠한 환경에서
만들어졌는지가 중요합니다.
좋은 와인을 마시고 성을 낸다거나 악기에서 이상한 소리를 내는
것은 절대 생산자의 잘못이 아닙니다.”

우디 앨런/영화감독, 코미디언

MER

- SQUID PAELLA** (추천) _____ 28.
고대미(야생쌀) 시즌 메뉴, 볶아낸 아들아들한 오징어와 완두콩 소스로 맛을 낸 빠에야
- SALMON GLAVLAX** (추천) _____ 25.
염지한 최상급 스코틀랜드 연어와 서양식와사비 소스, 꿀에 절인 자몽
- SOLE & TAGLIATELLE** (추천) _____ 38.
부드럽게 찢낸 가자미와 탈리아멜레 면, FUMET 소스, 클래식 프렌치
- FISH & CHIPS** _____ 29.
맥주 반죽을 입혀 바삭하게 튀겨낸 대구살과 겉은 바삭, 속은 포근한 벨기에 스타일 감자튀김
- JINJANG & SHRIMP PASTA** _____ 33.
최소 5년 이상의 숙성기간을 거쳐 깊은 맛을 내는 기순도 명인의 진장으로 만든 파스타 party size _____ 60.



“그가 멋진 재즈를 연주하게 만드는
방법은 아주 간단해요. 오래도록
아껴두었던 부르그뉴 와인을 열면 됩니다.”

다이애나 크롤/가수

TERRE

NAVARIN D'AGNEAU (LAMB STEW) _____ 42.

부드럽게 익힌 양고기 스투와 리치한 풍미의 감자퓨레

BEEF TARTARE (추천) _____ 25.

한우 1+ 푸리살로 만든 프랑스식 육회, 스파이시 마요, 크리스피 콘칩

PORK RAGU ROSE PASTA _____ 27.

돼지고기를 매콤하게 볶아 낸 뒤 로제소스로 맛을 낸 페투치니

BEEF STEAK & VEGETABLES (추천) _____ 55.

호주산 와규 치맛살 스테이크(200G), 구운 아티초크, 셀러리 & 펜넬 샐러드, 비프쥬스

ESCARGOT (6P) (추천) _____ 18.

허브버터로 향을 낸 프랑스산 달팽이, 클래식 프렌치의 정수

JAMON CROQUETTE _____ 25.

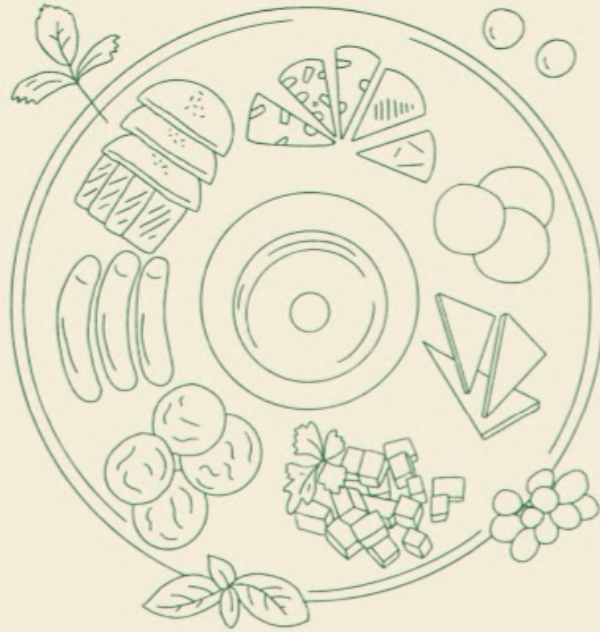
스페인 여행 중 만나 봤을 법한 하몽과 감자로 만든 크로켓 & 매콤한 파프리카소스



"좋은 와인을 곁들인 미식은
여권이 필요 없는 세계 여행과 같아요."

원튼 마살리스/트럼페터, 줄리어드 교수

SHARE



CHARCUTERIE WITH XESCMENZL

뱅가의 샤퀴테리 보드에는 매운맛을 즐기는 한국인의 입맛에 착 붙는 이베리코 초리조, 이탈리아에서 건너온 모르타델라와 프로슈토, 유럽에서 경험을 쌓은 베테랑 김정현셰프의 델리 '세스크 멘슬'의 오스트리아 햄 부어스트를 아낌없이 담았습니다. 프렌치 A.O.P 버터와 타르틴 베이커리의 사워 도우를 함께 제공합니다.

S 70.

L 90.

CHEESE SELECTION

와인에도 다양한 등급과 때루아가 있듯이 치즈에도 다양한 등급과 맛이 있습니다. (A.O.P APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉ) 뱅가에서는 치즈카트로 고객의 좌석에서 직접 다양한 치즈를 고를 수 있는 경험을 드립니다.

S 70.

(5 CHEESES)

L 90.

(7 CHEESES)

JAMON IBERICO DE BELLOTA

스페인산 이베리코 품종 중 최상등급인 베요타, 고당도 머스크메론도 함께 제공됩니다.

S 75.

L 100.



“그가 멋진 재즈를 연주하게 만드는 방법은 간단해요. 오래도록 아껴두었던 부르고뉴 와인을 열면 됩니다.”

다이애나 크롬/가수