

BRASSERIE 1783

CRÊPES

SWEET 16.0
nutella, banana, confectioners' sugar
스위트 누텔라, 바나나, 슈거 파우더

SAVORY 22.0
chicken, mornay sauce, fried egg, gruyère
세이보리 치킨, 모네이 소스, 프라이드 에그, 그뤼에르 치즈

FRUITS DE MER

TUNA CRUDO 30.0
참치 크루도
PETITE PLATTER 100.0
lobster, shrimp, crab salad,
smoked salmon, octopus, tuna crudo
쁘띠 플래터
바닷가재, 새우, 크랩 샐러드,
훈제 연어, 문어, 참치 크루도

SHRIMP COCKTAIL 20.0
카테일새우
GRAND PLATTER 120.0
king crab, lobster, shrimp, crab salad,
smoked salmon, octopus, tuna crudo
그랜드 플래터
킹크랩, 바닷가재, 새우, 크랩 샐러드,
훈제 연어, 문어, 참치 크루도

add caviar (30g) 요청 시 캐비어 추가 220.0

HORS D'OEUVRES

HANWOO STEAK TARTARE 32.0
quail egg, cornichon, toasted seaweed
한우 스테이크 타르타르 (소고기:국내산 한우) 메추리알, 오이 피클, 김부각

CRAB DIP 22.0
bibb lettuce, seasonal vegetables, herbs
크랩 딥 비브 레터스, 계절 채소, 허브

BAKED GOAT CHEESE 20.0
sourdough bread, olive oil, marinara sauce
구운 염소 치즈 사워도우 브레드, 올리브 오일, 마리나라 소스

HOME FRIES 16.0
baby potatoes, curry salt, parmesan, parsley
알감자 튀김 알감자, 커리향 소금, 파르미지아노 레지아노, 파슬리

BREAKFAST

WAFFLE 18.0
fruit compote, warm maple syrup
와플 과일 컴포트, 메이플 시럽

LEMON RICOTTA PANCAKES 18.0
fruit compote, warm maple syrup
레몬 리코타 치즈 팬케이크 과일 컴포트, 메이플 시럽

EGGS 10.0
two fried eggs or scramble egg
계란 요리 프라이드 에그 또는 스크램블

SOUPS & SALADS

TOMATO SOUP 16.0
cheese croûton, basil
토마토 수프 치즈 크루통, 바질

CRAB NIÇOISE 30.0
tomato, egg, potato, olive vinaigrette
크랩 니스와즈 토마토, 계란, 감자, 올리브 비네그레트

BLUE CHEESE AND ENDIVE 24.0
honey walnut, pear, greens, tarragon vinaigrette
블루치즈 엔다이브 샐러드 허니 호두, 배, 그린 샐러드, 타라곤 비네그레트

FRISÉE AND BACON 26.0
fried egg, red wine vinaigrette
프리세 베이컨 샐러드 프라이드 에그, 레드와인 비네그레트

KALE CAESAR 18.0
parmesan, olive oil, crispy chips, black garlic caesar dressing
케일 샐러드 파르미지아노 레지아노, 올리브 오일, 바삭한 칩스, 흑마늘 시저 드레싱

ADD TO YOUR SALAD 샐러드 토폭 추가
chicken 저온조리 치킨 8.0
salmon 연어구이 20.0
shrimp 팬프라이드 새우 10.0

ENTRÉES & SANDWICHES

AVOCADO TOAST 18.0
sourdough bread, radish, pumpkin seed
아보카도 토스트 사워도우, 래디쉬, 호박씨
add fried egg 프라이드 에그 추가 5.0

BACON AND LEEK QUICHE 18.0
egg custard, green salad, chives
베이컨과 대파 키쉬 계란 커스터드, 그린 샐러드, 차이브

PAN ROASTED U.S SKIRT STEAK 56.0
pommes puree, mushroom ragout sauce
소고기 치마살 구이 (소고기:미국산) 감자 퓨레, 버섯 라구 소스

CROQUE MADAME 24.0
loin ham, swiss cheese, fried egg, sourdough
크로크 마담(햄: 돼지고기-국내산) 로인 햄, 스위스 치즈, 프라이드 에그, 사워도우 브레드

CHICKEN SANDWICH 30.0
chicken, bacon, smoked gouda, lettuce, tomato, avocado smash,
sourdough bread, french fries
치킨 샌드위치 저온 조리 닭고기, 베이컨, 훈제 고다 치즈, 양상추, 토마토, 으깬 아보카도, 사워도우 브레드, 감자 튀김

1783 BURGER 28.0
american cheese, lettuce, tomato, brioche bun, waffle potato fries
1783 수제 버거 (소고기:호주산) 아메리칸 치즈, 양상추, 토마토, 브리오슈 번, 와플 감자 튀김

PAN ROASTED SALMON 38.0
sausage, bacon, lentils, braised spinach, demi glace sauce
연어 구이 (소시지:돼지고기-국내산) 소시지, 베이컨, 렌틸콩, 익힌 시금치, 데미글라스 소스

À LA CARTE

BANANA BREAD 바나나 빵 10.0

CROISSANT 크로와상 9.0

PAIN AU CHOCOLAT 팡 오 쇼콜라 9.0

TOASTED BAGEL 베이글 9.0

SOURDOUGH TOAST 사워 도우 토스트 9.0

다량어:원양산, 닭고기:국내산, 베이컨:돼지고기-외국산, 데미글라스 소스:소고기-국내산 한우, 닭고기-국내산, 육수:소고기-뉴질랜드산, 닭고기-국내산

Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax. Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 계란, 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 잣, 대두, 밀/글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류 (굴, 전복, 홍합포함), 복숭아, 토마토, 아황산류는 알레르기를 유발할 수 있으며 그 외 알레르기가 있거나 식단에 관한 문의는 담당 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



WINES BY THE GLASS

	Glass	Bottle
SPARKLING		
Bailly Lapierre Blanc de Noir, Brut, Crémant de Bourgogne, France NV	24.0	100.0
Corte Giara Prosecco "Millesimato Dry" 2022, Veneto, Italy 2022	21.0	78.0
LUX Brut Rosé, Penedes, Spain NV	13.0	55.0
WHITE		
SAUVIGNON BLANC, Nakd, Marlborough, New Zealand 2022	24.0	100.0
CHARDONNAY, Les Côtilles, Bourgogne, France 2021	21.0	90.0
RIESLING, Dopff Au Moulin, Alsace, France 2021	24.0	100.0
ROSÉ		
GRENACHE, Mas De Cadenet, Provence, France 2018	24.0	95.0
SANGIOVESE, Il Borro Rosé Del Borro, Toscana, Italy 2020	16.0	70.0
RED		
PINOT NOIR, Les Côtilles, Bourgogne, France 2021	21.0	90.0
DOLCETTO, Giuseppe Cortese, Langhe DOC, Piemonte, Italy 2021	24.0	100.0
SANGIOVESE, Unico, Sicilia, Italy 2019	13.0	55.0
TEMPRANILLO, Casa Rojo CL98, Ribera del Duero, Spain 2020	27.0	110.0

WINES BY THE BOTTLE

SPARKLING		
Domaine Piron, Brut, Crémant de Bourgogne, France NV		110.0
7 Colores, Charmat Brut, Limari Valley, Coquimbo, Chile NV		60.0
La Vieille Ferme, Brut Rosé, Rhône Valley, France NV		90.0
Champagne Baudry Cuvée Privilege, Brut, Champagne, France NV		200.0
WHITE		
RIESLING, Balthasar Röss, Schloss Reichartshausen, Kabinett, Rheingau, Germany 2016		110.0
SAUVIGNON BLANC, Domaine Laporte, Le Bouquet, Sancerre, Loire, France 2021		80.0
CHARDONNAY, Jean Leon 3055, Penedes, Spain 2019		185.0
CHARDONNAY, Louis Père et Fils, Chablis, France 2020		190.0
CORTESE, Pio Cesare, Gavi DOCG, Piedmont, Italy 2022		100.0
GROS MANSENG, Terroir & Vignobles Moelleux, Côtes de Gascogne, France 2022		40.0
PINOT GRIGIO, Unico, Sicilia, Italy 2021		60.0
ROSÉ		
Clarence Dillon Clarendelle, Provence, France 2021		80.0
The Long Little Dog, Languedoc, France 2021		50.0
RED		
NEBBIOLO, Paolo Scavino, Langhe, Piedmont, Italy 2021		150.0
NERO D'AVOLA, Feudi Del Pisciotto Baglio, Sicilia, Italy 2020		80.0
SANGIOVESE, Cavatina, Chianti Classico DOCG, Toscana, Italy 2020		100.0
PINOT NOIR, Logan Weemala, New South Wales, Australia 2022		80.0
SYRAH, Les Dauphins, Côtes du Rhône Réserve, France 2019		60.0
SANGIOVESE, Tenuta Dell'Ornellaia Le Volte, Toscana, Italy 2020		145.0
TEMPRANILLO, Gentle Pig Crianza, Carinena, Spain 2017		60.0

SPIRIT FREE COCKTAILS

LAVENDER LEMONADE 20.0 lemon, lavender, cane sugar	CAIPIRINHA NUEVA 20.0 lime, mint, coconut, cane sugar, soda
라벤다 레모네이드 레몬, 라벤다, 심플시럽	카이피리나 누에바 라임, 민트, 코코넛

COCKTAILS

SPECIALTY

A BERRY FRENCH MARTINI 20.0 raspberry vodka, chambord, pineapple juice	베리 프렌치 마티니 보드카, 샴보드, 파인애플 주스
FULL HOUSE 20.0 bourbon, cognac, citrus, pomegranate juice, agave	풀 하우스 버번, 꼬냑, 레몬주스, 석류주스, 아가베 시럽
TEQUILA OLD FASHIONED 25.0 patron silver, mezcal, orange bitters, agave	테킬라 올드 패션 테킬라, 메즈칼, 오렌지 비터, 아가베 시럽
GIN & TEA MULE 20.0 gin, earl grey tea syrup, ginger beer	진 & 티물 진, 얼그레이 시럽, 진저비어

CLASSIC

BOULEVARDIER 20.0 bourbon, campari, sweet vermouth	불바디에 버번, 캄파리, 베르mut
NEGRONI 20.0 gin, campari, sweet vermouth	네그로니 진, 캄파리, 베르mut
THE BRONX 20.0 gin, dry & sweet vermouth, orange juice, orange bitters	더 브론스 진, 베르mut, 오렌지주스, 오렌지 비터
MARY PICKFORD 20.0 white rum, pineapple juice, grenadine, maraschino liqueur	마리 픽포드 럼, 파인애플 주스, 그레나딘, 마라스키노 리큐어

BUBBLY

BELLINI 20.0 sparkling wine, peach syrup	벨리니 스파클링 와인, 피치 퓨레
FRENCH 75 20.0 gin, lemon juice, simple syrup, sparkling wine	프렌치 75 진, 레몬주스, 심플시럽, 스파클링 와인
KIR ROYALE 20.0 sparkling wine, crème de cassis	키르 로얄 스파클링 와인, 크림 드 카시스
MIMOSA 20.0 sparkling wine, orange juice	미모사 스파클링 와인, 오렌지주스
APEROL SPRITZ 20.0 aperol, sparkling wine, soda	아페롤 스프리츠 아페롤, 스파클링 와인, 소다

BEER

DRAFT

Pilsner Urquell Lager, 4.4% ABV, Czech Republic, 420ml	필스너 우르켈	18.0
Kronenbourg 1664 Wheat Ale, 5.0% ABV, France, 420ml	크로넨버그	15.0

BOTTLE

Peroni Lager, 5.1% ABV, Italy, 330ml	페로니	12.0
Kozel Dark Lager, 3.8% ABV, Czech Republic, 330ml	코젤 다크라거	10.0
Fuller's Pale Ale, 5.3% ABV, England, 500ml	풀러스	18.0
Guinness Original Stout, 4.2% ABV, Ireland, 330ml	기네스 오리지널	15.0

