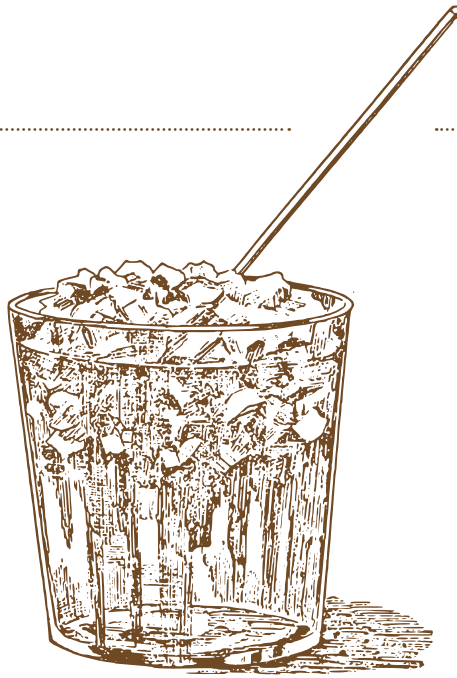


## COCKTAILS

- M AIR-SPRESSO MARTINI** 20.0  
에어-에스프레소 마티니  
vanilla vodka, crème de cacao, tia maria, espresso  
보드카, 브라운 크림 드 카카오, 티아 마리아, 에스프레소
- SMOKEY ROSE PALOMA** 25.0  
스모키 로즈 팔로마  
silver tequila, mezcal, lime, grapefruit juice, rose wine  
테킬라, 메스칼, 라임, 자몽 주스, 로제 와인
- THE PERFECT MARTINI** 20.0  
완벽한 마티니  
choice of vodka or gin, dry vermouth  
choice of lemon peel or olive  
보드카 또는 진, 드라이 베르mut, 레몬 필 또는 올리브
- BLACK MANHATTAN** 20.0  
블랙 맨해튼  
rye whiskey, amaro, angostura orange bitters  
라이 위스키, 아베르나 아마로, 앙고스투라 비터스

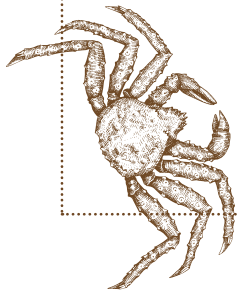


- BROWN BUTTER OLD FASHIONED** 20.0  
브라운 버터 올드 패션드  
brown butter washed bourbon, bitters, cherry  
버번 위스키, 브라운 버터, 비터스, 룩사르도 체리

## SPIRIT - FREE

- CHAI MANGO** 20.0  
차이 망고  
mango puree, chai, ginger beer  
망고 퓨레, 차이, 진저 비어
- HAWAIIAN PALOMA** 20.0  
하와이안 팔로마  
hibiscus, grapefruit soda, lime, tonic water  
히비스커스, 자몽소다, 라임, 톤닉워터

## RAW BAR



- GRAND PLATTER** 그랜드 플래터 300.0  
clams, shrimp, king crab, lobster, tuna crudo  
조개, 새우, 대게, 바닷가재, 참치 크루도 (다량어:원양산)
- TUNA CRUDO** 참치 크루도 47.0  
chili spiked ponzu  
칠리 폰즈 소스 (다량어:원양산)

- PETITE PLATTER** 뷔띠 플래터 160.0  
clams, shrimp, lobster  
조개, 새우, 바닷가재
- SHRIMP COCKTAIL** 새우 칵테일 62.0  
spicy cocktail sauce  
매운 칵테일 소스



## ICONIC STARTERS

- M GARLIC BREAD** 18.0  
갈릭 브레드  
blue cheese fondue  
블루 치즈 풍듀
- M NUESKE'S DOUBLE SMOKED BACON** 35.0  
뉴스크 더블 스모크 베이컨  
maple syrup-black pepper glaze  
더블 컷 슬랩 베이컨, 메이플 시럽 (베이컨:수입산)
- M COLOSSAL CRAB CAKE** 70.0  
크랩 케이크 (크랩:인도네시아산)  
lemon aioli  
레몬 아이올리
- BEEF CARPACCIO** 51.0  
비프 카르파치오  
smoked seared striploin, truffle oil, pecorino cheese  
훈연 소고기 등심, 트러플오일, 페코리노 치즈 (소고기:미국산)
- CRISPY CALAMARI** 32.0  
칼라마리 튀김  
spicy cocktail sauce  
매운 칵테일 소스

## SOUPS & SALADS

- LOBSTER BISQUE** 30.0  
바닷가재 비스크  
sautéed lobster meat  
볶은 바닷가재
- CHOPPED SALAD** 25.0  
MJ 칩 샐러드  
chopped lettuces, sautéed bacon, blue cheese, tomato, pickled onion, red wine vinaigrette  
양상추, 베이컨, 블루치즈, 토마토, 양파, 레드와인 비네그레트 양파 피클 (베이컨:수입산)
- CAESAR SALAD** 26.0  
시저 샐러드  
olive oil croutons, pecorino, roasted garlic dressing  
올리브 오일 크루통, 페코리노 치즈, 로스트 갈릭 드레싱

# M.J

**M MJ'S FAVORITES**  
마이클 조던의 인기메뉴

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.



## STEAKMANSHIP

We pride ourselves on Steakmanship, a guiding principal that a great steak stands on its own and needs no introduction. Our hand selected steaks, from local Korean Hanwoo to wet-aged and dry-aged approved by USDA, are cooked to your specifications and never overdressed.

'스테이크맨십(Steakmanship)'을 자랑하는 마이클 조던 스테이크 하우스는 언제나 최상의 스테이크를 선보인다는 원칙에 따라 목초로 사육하여 선정된 한우와 미국 농무부에서 인정한 웨이징과 드라이 에이징 한 소고기만을 사용합니다. 이와 함께 엄선된 최고급 스테이크 자체의 맛과 향을 살린 조리법으로 스테이크 미식가들의 기대치를 충족시켜 드립니다.

## CLASSIC STEAKS

<b>FILET MIGNON</b> (AUSTRALIA, 250g) 안심 (소고기:호주산) bay leaf butter 월계수 버터	110.0
<b>NEW YORK STRIP</b> (AUSTRALIA, 350g) 뉴욕 스트립 (소고기:호주산) pickled onion 양파 피클	115.0
<b>RIBEYE</b> (AUSTRALIA, 400g) 립아이 (소고기:호주산) gochu-balsamic sauce 고추 발사믹 소스	125.0

## SPECIALTY STEAKS

<b>BONE-IN RIBEYE</b> (USDA CHOICE, 650g) 본-인 립아이 (소고기:미국산) pickled onion 습식 숙성, 양파 피클	220.0	<b>HANWOO RIBEYE 1*</b> (KOREA, 400g) 한우 립아이 (소고기:국내산 한우) miso butter 미소 버터	250.0
<b>BONE-IN FILET</b> (USDA CHOICE, 450g) 본-인 안심 (소고기:미국산) black garlic butter 흑마늘 버터	220.0	<b>HANWOO STRIP STEAK 1*</b> (KOREA, 350g) 한우 스트립 (소고기:국내산 한우) crispy sweet onion, ponzu 어니언 링, 폰즈 소스	245.0

## SIDES TO SHARE

<b>ROASTED MUSHROOMS</b> 구운 버섯 (소고기 육수:국내산, 닭고기 육수:국내산) miso Butter, bordelaise sauce 미소 버터, 보르레이즈 소스	19.0	<b>SAUTÉED BOK CHOY</b> 볶은 청경채 garlic confit 갈릭 콩피	12.0
<b>PAN ROASTED ASPARAGUS</b> 구운 아스파라거스 lemon vinaigrette, pecorino 레몬 비네그레트, 페코리노	22.0	<b>MASHED POTATO TRIO</b> 매시트 포테이토 트리오 lobster, roasted sweet onion, goat cheese 바닷가재, 구운 양파, 고트 치즈	25.0
<b>MAC AND CHEESE</b> 마카로니 앤 치즈 four cheese sauce - cheddar, american, mozzarella, grana padano 네가지 치즈 소스 - 체다, 아메리칸, 모짜렐라, 그라나 파다노	17.0		

## ADD-ONS

<b>BLACK GARLIC TRUFFLE SHRIMP</b> 흑마늘 트러플 새우	32.0	<b>BORDELAISE</b> 보르레이즈 소스 (소고기 육수:국내산 한우, 닭고기 육수:국내산)	12.0
<b>BUTTER POACHED LOBSTER</b> 버터에 살짝 익힌 바닷가재	48.0	<b>BÉARNAISE</b> 베어네이즈 소스	10.0
		<b>23 STEAK SAUCE</b> 23 시그니처 소스	5.0

## SEAFOOD

<b>SEARED SEA SCALLOPS</b> 구운 관자 (가리비:미국산) stone ground grits, brown butter 옥수수 그리츠, 브라운 버터	48.0
<b>MAPLE GLAZED SALMON</b> 메이플 글레이즈 연어 (베이컨:수입산) baby potatoes, bacon, pickled garlic 감자, 베이컨, 마늘 피클	50.0



## ENTRÉES

<b>BROILED PORK CHOPS</b> 폭 찍 구이 coffee rub, bourbon-brown sugar glaze 커피 럽, 버번 위스키-브라운 슈가	32.0
<b>BUTTERMILK ROASTED CHICKEN</b> 로스트 치킨 (닭고기:국내산) brown butter jus, creamy sweet corn grits 브라운 버터, 옥수수 그리츠	45.0
<b>BROILED LAMB CHOPS</b> 양 갈비 구이 (양고기:호주산) spiced yogurt, cucumber tomato salad 스파이시 요거트, 토마토 & 오이 샐러드	68.0