

Breakfast (조식)

- | | |
|--|---------|
| 1. 우거지 해장국
<small>우거지를 넣고 푹 고아 맛이 담백한 부담 없는 한끼 식사</small> | ₩15,000 |
| 2. 다슬기 아욱국
<small>피로회복에 좋은 다슬기를 넣어 끓인 아욱국</small> | ₩15,000 |
| 3. 토스트 & 아메리카노
<small>토스트와 원두 커피가 함께 제공되는 식사</small> | ₩15,000 |
| 4. 왕갈비 추가 (우거지 해장국) | ₩3,000 |
| 5. 계란후라이 (legg) | ₩2,000 |

Lunch & Dinner (중, 석식)

- | | |
|---|---------|
| 1. 전복송이 해물특밥(2인 이상) 8'~12'
<small>각종 해물을 매콤하게 볶아 깔끔한 맛을 느낄 수 있는 덮밥</small> | ₩23,000 |
| 2. 냉모밀국수 & 유부초밥, 튀김 8'~12'
<small>시원한 냉모밀에 유부초밥과 바삭한 튀김을 곁들인 식사</small> | ₩22,000 |
| 3. 장어탕 8'~12'
<small>단백질이 풍부한 장어를 통째로 굵게 갈아넣어 만든 진하고 고소한 탕</small> | ₩22,000 |
| 4. 한우 육회비빔밥 & 된장찌개 8'~12'
<small>신선한 한우 육회에 비빔 비빔소스를 더해 별미인 비빔밥</small> | ₩22,000 |
| 5. 양남 전복죽 8'~12'
<small>양남 전복으로 진하게 끓여낸 전복죽</small> | ₩20,000 |
| 6. 차돌 된장찌개 & 수제 떡갈비구이 8'~10'
<small>달달한 떡갈비와 구수한 된장찌개 반상</small> | ₩20,000 |
| 7. 차돌 된장찌개 & 옥돔구이 8'~10'
<small>담백한 옥돔구이와 구수한 된장찌개 반상</small> | ₩20,000 |
| 8. 차돌 해물순두부찌개 & 옥돔구이 8'~10'
<small>담백한 옥돔구이와 얼큰한 순두부찌개 반상</small> | ₩20,000 |
| 9. 한돈 한우 함박스테이크 8'~10'
<small>한돈한우에 메미글라스와 토마토소스를 곁들인 스테이크</small> | ₩20,000 |
| 10. 왕갈비 우거지 해장국 8'~10'
<small>갈비가 들어간 해장국으로 담백하고 얼큰한 맛이 일품인 해장국</small> | ₩18,000 |

※ T/O 15분 전 카트로 이동 부탁드립니다.

Meal(4인 식사)

(사전에 예약)

- 1. 화로구이 정식** ₩140,000
(한우떡갈비, 국내산 민물장어, 전복버터구이, 연잎밥, 된장찌개)
건강식으로 차린 화로 구이 한 상
- 2. 特大 제주 은갈치찌개** ₩120,000
제주산 은갈치로 시원하면서 칼칼한 찌개
- 3. 한돈 양념갈비 쌈정식** ₩100,000
한돈 갈비에 마우나 특제양념소스로 맛을 내고 각종 쌈이 함께 제공되는 식사
- 4. 한우 곱도리탕** ₩100,000
구수한 한우 곱창에 닭도리탕을 더해 얼큰하고 칼칼한 탕
- 5. 주꾸미 삼겹살 두루치기 쌈정식** ₩100,000
삼겹살과 주꾸미에 마우나 특제소스로 맛을 내고 각종 쌈이 함께 제공되는 식사
- 6. 한우 능이 버섯 전골** ₩100,000
진한 육수에 몸에 좋은 능이 버섯과 한우를 넣어 끓여낸 마우나만의 특별한 전골
- 7. 항정살 파김치 전골** ₩100,000
사골 육수에 잘 익은 파김치를 넣은 진한 국물이 일품인 전골
고기추가 (항정살) 100g ₩10,000

스타트 메뉴

- 1. 족발냉채 & 막국수** ₩48,000
- 2. 두부김치삼합 (수육, 볶음김치, 명태회무침)** ₩45,000
- 3. 감자전(멘보샤) & 골뱅이무침** ₩43,000
- 4. 망고 빙수 & 허니브레드** ₩43,000
- 5. 페스츄리 피자 & 샐러드** ₩43,000
- 6. 매콤 닭날개 튀김 & 샐러드** ₩42,000

A LA CARTE(일품요리)

(사전에 예약)

- | | | |
|--------------------------------|-----|----------|
| 1. 울산고래고기(대440g/중390g) | (대) | ₩200,000 |
| 울산 특산물인 신선하고 특별한 요리 | (중) | ₩170,000 |
| 2. 랍스터 깡통과 하우스 샐러드 | | ₩100,000 |
| 고급 재료인 랍스터를 깡통소스로 맛을낸 요리 | | |
| 3. 랍스터 전가복 | | ₩100,000 |
| 각종 해산물과 랍스터를 넣어 만든 일품요리 | | |
| 4. 한우 안심 버섯 볶음과 하우스 샐러드 | | ₩100,000 |
| 소고기 안심과 각종야채를 특제소스로 볶아낸 요리 | | |
| 5. 닭날개 튀김과 연어 샐러드 | | ₩70,000 |
| 닭날개 튀김을 샐러드에 곁들여 드시는 최고의 맥주 안주 | | |

SET MENU(세트메뉴)

- | | |
|-----------------------------------|----------|
| 1. 한우 능이 버섯전골+닭날개 튀김+하이네켄 1,700cc | ₩170,000 |
| 2. 항정살 파김치전골+닭날개 튀김+하이네켄 1,700cc | ₩150,000 |

Alcoholic drinks(주류)

해창막걸리(9° ,12° ,15°)	(20), (25), (80)천원
하이네켄 생맥주 (350cc, 1700cc)	(9), (36)천원
카스 병맥주(330ml)/카스캔/하이네켄캔	(6), (6), (8)천원
화요(17° ,25° ,41°)	(28), (38), (48)천원
키소주(22° ,38°)	(45), (75)천원
소주(좋은데이, 진로, 참이슬)	₩10,000
하이볼(산토리, 짐빔, 자몽, 얼그레이, 모히또)	₩9,000
G7 187ml (레드와인)	₩7,000
하쿠쯔루 마루(사케200ml) / 조선 주조사(정종)	(10), (8)천원
오제끼스모(900ml) / 오카네(금사케900ml)	(49), (53)천원
간바래오도상(900ml) / 하쿠쯔루 마루(900ml)	(53), (53)천원
준마이(월계관720ml) / 하나기자쿠라준마이긴쥬(720ml)	(53), (53)천원
기자쿠라 준마이(720ml) / 준마이다이긴쥬(720ml)	(55), (79)천원

Whisky(위스키)

발렌타인 21Y (700ml)	₩500,000
발렌타인 17Y (700ml)	₩300,000
조니워커 블루라벨 (750ml)	₩600,000
킹덤 21Y (450ml)	₩250,000
스카치블루 21Y (500ml)	₩200,000
원저 21Y (450ml)	₩150,000
딤플 12Y (375ml)	₩60,000

drinks(음료)

팁코 (오렌지)	₩9,000
랭거스 (자몽, 망고)	₩8,000
깔라만시	₩8,000
분다버그(자몽, 망고)	₩8,000
스타벅스 (모카)	₩8,000
스타벅스 (블랙)	₩7,000
포카리 스위트	₩6,000
코카콜라	₩5,000
칠성 사이다	₩5,000
감식초	₩4,000
토마토 주스	₩4,000
순두유	₩4,000
토닉워터	₩4,000

coffee & tea(커피와 차)

아이스 라떼	₩8,000
아이스 커피	₩7,000
핫 커피	₩6,000
대추차	₩7,000
유자차	₩7,000
아이스티(복숭아)	₩7,000