

BRASSERIE 1783

FRUITS DE MER

TUNA CRUDO 30.0
참치 크루도

SHRIMP COCKTAIL 20.0
각테일새우

PETITE PLATTER 100.0
lobster, shrimp, crab salad,
smoked salmon, octopus, tuna crudo
쁘띠 플래터

GRAND PLATTER 120.0
king crab, lobster, shrimp, crab salad,
smoked salmon, octopus, tuna crudo
그랜드 플래터

바닷가재, 새우, 크랩 샐러드,
훈제 연어, 문어, 참치 크루도

킹크랩, 바닷가재, 새우, 크랩 샐러드,
훈제 연어, 문어, 참치 크루도

add caviar (30g) 요청 시 캐비어 추가 220.0

HORS D'OEUVRES

SMOKED SALMON AND CAVIAR 250.0
capers, egg, crème fraîche, chive
훈제 연어와 캐비어 케이퍼, 계란, 생크림, 차이브

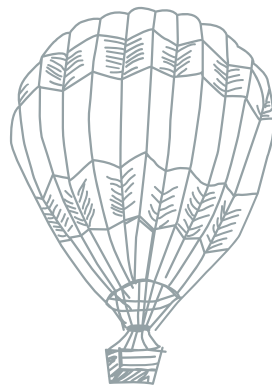
CRAB DIP 22.0
bibb lettuce, seasonal vegetables, herbs
크랩 딥 비브 레터스, 계절 채소, 허브

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

HANWOO STEAK TARTARE 32.0
quail egg, cornichon, toasted seaweed

한우 스테이크 타르타르 (소고기:국내산 한우) 메추리알, 오이 피클, 김부각

BAKED CLAMS 30.0
herbed breadcrumbs, bacon, lemon, spinach, garlic
구운 조개 (베이컨:미국산) 허브 브레드 크럼블, 레몬, 시금치, 마늘



SOUPS & SALADS

TOMATO SOUP 16.0
grilled cheese, basil
토마토 수프 구운 치즈, 바질

FRENCH ONION SOUP 22.0
caramelized onion, thyme, sherry
프렌치 어니언 수프 캐러멜라이즈 양파, 타임, 셰리

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

BLUE CHEESE AND ENDIVE 26.0
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 시저 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

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

GRILLED U.S RIBEYE 85.0
herb butter, garlic aioli, french fries, demi glace sauce
소고기 꽃등심 구이 (소고기:미국산) 허브 버터, 갈릭 아이올리, 감자 튀김, 데미글라스 소스

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, lentils, braised greens
연어 구이 (소시지:돼지고기- 국내산) 소시지, 베이컨, 렌틸콩, 익힌 시금치, 데미글라스 소스

CAVATELLI PASTA 27.0
broccoli pesto, parmesan
카바텔리 파스타 브로콜리 페스토, 파르미지아노 레지아노

SHRIMP PICCATA 32.0
lemon, capers, parsley
새우 피카타 레몬, 케이퍼, 파슬리

GRILLED PORK CHOP 48.0
boulangère potato, demi glace sauce
그릴드 돈마호크 (돼지고기:국내산) 감자 오븐 구이, 데미글라스 소스

SUR LA TABLE

WAFFLE POTATO FRIES 14.0
curry salt, lime zest, garlic aioli
와플 감자 튀김 커리향 소금, 라임 제스트, 마늘 아이올리

POMMES PURÉE 14.0
감자 퓨레

BOULANGÈRE POTATO 16.0
gruyère, onion, thyme
감자 오븐 구이 그뤼에르 치즈, 양파, 타임

GREEN BEANS ALMONDINE 21.0
herb butter, toasted almonds, garlic
그린빈스 & 아몬드 허브 버터, 구운 아몬드, 마늘

MUSHROOM RAGOUT 18.0
roasted mushrooms, essence of truffle
버섯 라구 구운 버섯과 트러플 에센스

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	볼바디에 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

