# THE LIBRARY

BAR & LOUNGE

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어,
조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염, 잣 등은  알러지를 유발할 수 있으며
그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid,
Shellfish (including Oysters, Abalone, and Mussels), Peach, Tomato, Sulfites, and Pine Nuts can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

# LIGHT BAR & FOOD

# COFFEE & TEA

| **COFFEE (Cova Beans, Italy)** | Cold | Hot |
|---|---|---|
| Americano 아메리카노 | 19,000 | 18,000 |
| Espresso 에스프레소 | | 18,000 |
| Cappuccino, Cafe Latte 카푸치노, 카페라테 | 19,500 | 18,500 |
| Espresso Macchiato 에스프레소 마키아토 | | 18,500 |
| Affogato 아포가토 | 21,500 | |
| Cafe Mocha 카페모카 | | 20,000 |
| Iced Mocha Vanilla 아이스 모카바닐라 | 25,000 | |

| **PREMIUM COFFEE (Drip)** | |
|---|---|
| Geisha (Arabica, Panama) 게이샤 | 48,000 |
| Luwak (Robusta, Indonesia) 루왁 | 58,000 |

# COFFEE & TEA

## TEA

| | |
|---|---|
| English Breakfast 잉글리시 브렉퍼스트 | 19,000 |
| Assam, Darjeeling, Earl Grey 아쌈, 다즐링, 얼그레이 | 19,000 |
| Peppermint 페퍼민트 | 19,000 |
| Chamomile 카모마일 | 19,000 |
| Chrysanthemum 국화차 | 19,000 |
| Very Berry 베리베리 | 20,000 |
| Red of Africa 레드 오브 아프리카 | 20,000 |
| Green Tea Latte 그린티 라테 | 22,000 |
| Royal Milk Tea 로열 밀크티 | 22,000 |
| Woojeun Green Tea 우전 녹차 | 23,000 |
| Iced Tea 아이스티 | 21,000 |
| Iced Royal Milk Tea 아이스 로열 밀크티 | 23,000 |

## PREMIUM TEA

| | |
|---|---|
| Special Shilla Blend 스페셜 신라 블랜드 | 23,000 |
| Darjeeling House Blend 다즐링 하우스 블랜드 | 23,000 |
| Ceylon Breakfast 실론 브렉퍼스트 | 23,000 |
| Authentic Masala Chai 마살라 차이 | 23,000 |
| Assamica Chocolate Spice 아싸미카 초콜렛 스파이스 | 23,000 |

## KOREAN TRADITIONAL TEA

| | |
|---|---|
| Citron 유자차 | 20,000 |
| Date 대추차 | 20,000 |
| Ginger 생강차 | 20,000 |
| Ginseng 인삼차 | 20,000 |

# SOFT DRINKS

## FRESH SQUEEZED JUICE

| | | |
|---|---|---|
| Fresh Squeezed Juice 프레시 주스 | | 20,000 |
| * Choice of Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi, or Pineapple<br>오렌지, 자몽, 토마토, 키위, 파인애플 중 선택 | | |
| Fresh ABC Juice 프레시 건강 주스 | | 20,000 |
| * Mixed Apple, Beet, and Carrot 사과, 비트, 당근 혼합 | | |
| Fresh Lemon and Ginger with Soda 프레시 레몬 진저 소다 | | 20,000 |
| Fresh Ginseng Juice with Milk and Honey 프레시 인삼 주스 | | 25,000 |
| Fresh Lemonade 프레시 레몬에이드 | | 22,000 |
| * Choice of Soda Water or Mineral Water 소다워터, 미네랄워터 중 선택 | | |

## SODA DRINKS

| | | |
|---|---|---|
| Boylan Black Cherry | | 12,000 |

## STILL MINERAL WATER

| | | |
|---|---|---|
| Fiji Water 피지 워터 | 500ml | 10,000 |
| Naked Water 네이키드 워터 | 750ml | 16,000 |

## SPARKLING MINERAL WATER

| | | |
|---|---|---|
| Perrier Plain 페리에 플레인 | 750ml | 16,000 |
| S. Pellegrino 산 펠레그리노 | 750ml | 16,000 |

# WINE BY THE GLASS

## SPARKLING WINE

| | | |
|---|---|---|
| Laurent-Perrier La Cuvée Brut, *France* | NV | 45,000 |
| Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | | |
| Piper Heidsieck Rosé Sauvage, *France* | NV | 45,000 |
| Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | | |

## WHITE WINE

| | | |
|---|---|---|
| Villa Maria Earth Garden, *New Zealand* | 2020 | 35,000 |
| Sauvignon Blanc | | |
| Pouilly-Fuisse, Louis Max, *France* | 2018 | 37,000 |
| Chardonnay | | |
| Grgich Hills Chardonnay, Napa Valley | 2018 | 40,000 |
| Chardonnay | | |

## RED WINE

| | | |
|---|---|---|
| Montgras Intriga, Alto-Maipo Valley, *Chile* | 2018 | 38,000 |
| Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot | | |
| Gigondas ‘La Gille’ Famille Perrin, *France* | 2019 | 40,000 |
| Grenache, Syrah | | |
| Robert Mondavi Pinot Noir, Carneros, *USA* | 2019 | 43,000 |
| Pinot Noir | | |
| Penfolds, Bin 138 GSM, Barossa Valley, *Australia* | 2018 | 48,000 |
| Syrah, Grenache, Mourvedre | | |

# SINGLE MALT TASTING

## GLENMORANGIE EXTRA MATURED RANGE 90,000

### Glenmorangie Lasanta 43%
우아하면서도 풍부한 향을 자랑하는 풀바디 위스키
미국산 화이트 오크통 10년 숙성 + 스페인산 올로로소 셰리통 2년 추가 숙성

### Glenmorangie Quinta Ruban 46%
추가 숙성 레인지 중 가장 색이 진하고 풍미가 강렬한 위스키
미국산 화이트 오크통 10년 숙성 + 포르투갈 빈야드(퀸타)의 루비 포트 오크통 2년 추가 숙성

### Glenmorangie Nectar d'Or 46%
스파이스의 향과 디저트처럼 달콤한 풍미를 가진 위스키
미국산 화이트 오크통 10년 숙성 + 프랑스 소테른 지역의 엄선된 오크통 2년 추가 숙성

## MACALLAN 120,000

### Macallan Sherry Oak 12 years old 40%
우드 스모크, 스파이스, 말린 과일과 셰리맛이 조화로운 부드러운 느낌의 위스키

### Macallan Fine Oak 15 years old 43%
장미와 시나몬향이 어우러진 풍부한 향, 오렌지와 레진이 곁들어진 초콜릿이 느껴지는 위스키

### Macallan Sherry Oak 18 years old 43%
생강, 계피, 바닐라, 시트러스와 우드 스모크의 조화로운 향,
스파이스와 오렌지의 맛이 느껴지는 위스키

# SINGLE MALT

| | Age | % | Shot |
|---|---|---|---|
| **SPEYSIDE** | | | |
| The Balvenie Caribbean Cask 발베니 캐리비안 캐스크 | 14years | 43% | 34,000 |
| Sweet maple honey and a hint of spiciness | | | |
| Glenfiddich 글렌피딕 Fruity, vanilla, soft, with honey | 15years | 40% | 30,000 |
| Glenfiddich 글렌피딕 Oak, apple, Spicy, Smooth | 18years | 40% | 40,000 |
| The Glenlivet 글렌리벳 | 15years | 40% | 30,000 |
| Medium body, light cinnamon, and American oak | | | |
| The Macallan 맥켈란 Fruity, spicy, grassy and lightly peaty | 15years | 43% | 40,000 |
| The Macallan 맥켈란 | 18years | 43% | 56,000 |
| Sherryish, vanilla, citrus, dried fruit, and sherry oak finish | | | |
| **HIGHLAND** | | | |
| Glendronach 글렌드로나크 | 12years | 43% | 30,000 |
| Burnt-toffee dryness, malty sweetness, and sherry cask | | | |
| Oban 오반 Dry, smoky with malty and fruity undertones | 14years | 43% | 32,000 |
| **LOWLAND** | | | |
| Auchentoshan 오센토샨 Vanilla, oily, soft, clean, and lemon grassy | 12years | 40% | 25,000 |
| Glenkinchie 글렌킨치 Grassy, sweet, soft, and spicy | 12years | 43% | 25,000 |
| **CAMPBELTOWN** | | | |
| Longrow 롱로우 Peppery, peaty, salty, with bourbon cask | 10years | 46% | 42,000 |
| **ISLE OF ISLAY** | | | |
| Ardbeg Uigeadail 아드벡 유거다일 | | 54.2% | 32,000 |
| Sweet, smoky, cocoa powder, and salted herring | | | |
| Ardbeg Corryvreckan 아드벡 코리브레칸 | | 57.1% | 38,000 |
| Smoke and peat, burning leaves, vanilla, and maple syrup | | | |
| Lagavulin 라가불린 | 16years | 43% | 40,000 |
| Seaweedy, oily, dry, and spicy | | | |

# COCKTAILS

## MARTINIS

| | | |
|---|---|---|
| Martini Classic | Gin, Dry Vermouth | 29,000 |
| Apple Martini | Vodka, Apple Liqueur, Dry Vermouth | 29,000 |
| Citrus Martini | Citron Vodka, Grand Marnier, Lemon Juice | 29,000 |
| Cosmopolitan | Citron Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime Juice | 29,000 |
| Espresso Martini | Vanilla Vodka, Kahlua, Espresso | 29,000 |
| Perfect Martini | Gin, Dry Vermouth, Sweet Vermouth | 29,000 |
| Lemon Martini | Citron Vodka, Cointreau, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup | 29,000 |
| Cucumber Martini | Hendrick's Gin, Dry Vermouth | 29,000 |
| Grapefruit Martini | Grapefruit Vodka, Crème de Cassis, Grapefruit & Lemon Juice | 29,000 |
| Emerald Martini | Vodka, Midori, Lime Juice | 29,000 |
| Ultimate Dry Martini | Tequila, Dry Vermouth | 29,000 |
| Grey Goose Martini | Grey Goose Vodka, Dry Vermouth | 32,000 |

## SPARKLING WINE DRINKS

| | | |
|---|---|---|
| Bellini | Sparkling Wine, Peach Juice, Grenadine Syrup, Lemon Juice | 28,000 |
| Kir-tini | Sparkling Wine, Chardonnay Wine, Crème de Cassis | 28,000 |
| Night and Day | Sparkling Wine, Cognac, Grand Marnier, Campari | 28,000 |
| Mimosa | Sparkling Wine, Orange Juice | 28,000 |

## LONG DRINKS

| | | |
|---|---|---|
| Green Light | Gin, Triple Sec, Lime Juice | 25,000 |
| Jade Cocktail | Vanilla Vodka, Midori, Lemon & Pineapple Juice | 25,000 |
| Juliana Blue | Gin, Cointreau, Blue Curacao, Pineapple & Lime Juice | 25,000 |
| Sea Breeze | Vodka, Cranberry Juice, Grapefruit Juice | 25,000 |
| Margarita | Tequila, Triple Sec, Lime Juice | 25,000 |
| Mai Tai | Rum, Triple Sec, Pineapple & Orange Juice | 25,000 |
| Long Island Iced Tea | Vodka, Gin, Tequila, Rum, Triple Sec, Lemon Juice, Coke | 25,000 |
| Tom Collins | Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Soda Water | 25,000 |
| Mojito | Gold Rum, Soda Water, Fresh Mint, Fresh Lime | 29,000 |

# COCKTAILS

## NON-ALCOHOLIC

| | | |
|---|---|---|
| Virgin Mojito | Cider, Fresh Mint, Fresh Lime | 25,000 |
| Pineapple Crush | Fresh Pineapple Juice, Lemon Juice, Coconut Cream | 25,000 |
| Cool Active Unconscious | Fresh Pineapple Juice, Peach Juice, Cranberry Juice | 25,000 |
| Mango & Coconut Cream | Mango Juice, Lime Juice, Coconut Cream, Fresh Mango | 30,000 |

# BEER

## BOTTLED BEER

| | |
|---|---|
| Cass (Korea) | 13,000 |
| Heineken (Netherland) | 15,000 |
| Sierra Nevada Pale Ale (USA) | 19,000 |
| Monks Café (Belgium) | 25,000 |
| Fourchette (Belgium) | 26,000 |

| **DRAFT BEER** | 300ml | 500ml |
|---|---|---|
| Jeju Wheat Ale (Korea) | 16,000 | 24,000 |
| Asahi (Japanese) | 16,000 | 24,000 |
| Stella Artois (Belgium) | 16,000 | 24,000 |
| Guinness (Ireland) | 18,000 | 28,000 |
| First Love IPA (Korea) | 18,000 | 28,000 |

# SNACKS

**SNACKS** Served from 18:00 to 23:00

French Fries 프렌치후라이 27,000

Fresh Vegetable Salad with Blue Cheese 블루치즈를 곁들인 생채소 샐러드 27,000

Raw Shaved Vegetables with Celery, Cucumber,
Fennel and Blue Cheese Dressing

Mozzarella Cheese Pizza 모짜렐라 피자 43,000

Pizza with Prosciutto Ham, Arugula, Parmesan and Mozzarella Cheese

프로슈토 햄 | 이탈리아산

Homemade Fried Spring Rolls and French Fries 홈메이드 스프링롤과 감자튀김 49,000

Stuffed Sweet Potato, Mozzarella Cheese, and Chili Sauce

Homestyle Meatballs 홈스타일 미트볼 53,000

Meatballs with Mixed Beans, Tomato Coulis, and BBQ Sauce

쇠고기 | 호주산 or 뉴질랜드산, 돼지고기 | 국내산

Fruit Selection 모둠 제철과일 54,000

Dried Snack Selection 마른안주 모둠 55,000

육포 | 국내산 쇠고기

Cheese Selection 모둠 치즈 58,000

Deep-fried Chicken with Chili Sauce 순살 치킨과 칠리소스 58,000

닭고기 | 국내산

Sautéed Spicy Beef Cubes and Vegetable 찹 스테이크 90,000

쇠고기 | 호주산

# A LA CARTE

**BRUNCH SET** Served from 10:30 to 14:30

Two Eggs Any Style with Coffee 감자 요리를 곁들인 계란 요리와 커피 35,000

Two Eggs with Crispy Bacon, Homemade Ham and Sausage

베이컨 | 미국산 돼지고기, 햄 | 국내산 돼지고기

소시지 | 국내산 닭고기, 스페인산 케이싱 돈장

Omelet of Your Choice with Coffee 오믈렛 초이스와 커피 37,000

Omelette with Crispy Bacon, Homemade Ham, and Sausage

햄, 베이컨, 치즈, 토마토, 버섯, 양파 중 선택

베이컨 | 미국산 돼지고기, 햄 | 국내산 돼지고기, 소시지 | 국내산 닭고기, 스페인산 케이싱 돈장

New York Style Brunch with Coffee 뉴욕 스타일 브런치와 커피 45,000

* Choice of Waffle, French Toast, Pancake, Eggs Benedict

와플, 프렌치 토스트, 팬케이크, 에그 베네딕트 중 선택

베이컨 | 미국산 돼지고기, 햄 | 국내산 돼지고기, 소시지 | 국내산 닭고기, 스페인산 케이싱 돈장

**APPETIZERS & SOUP** Served from 11:00 to 23:00

Avocado and Mesculin Salad 아보카도와 아마씨 오일을 곁들인 그린 샐러드 25,000

* Choice of Italian, Balsamic, or Citrus Vinaigrette

이탈리안, 발사믹, 시트러스 비네그레트 중 선택

Caesar Salad 시저 샐러드

Romaine Lettuce, Parmesan, Crispy American Bacon, and Croutons 27,000

Sliced Chicken Breast (3 pcs) / Shrimp (5 pcs) 닭가슴살 또는 새우 추가 10,000 / 12,000

닭고기 | 국내산, 베이컨 | 미국산 돼지고기

Baked Eggplant Salad 모짜렐라 치즈를 곁들인 구운 가지 샐러드 28,000

with Mozzarella Cheese, Basil, and Arugula

Seafood Salad 해산물 샐러드 39,000

Mediterranean Snow Crab, Shrimp, Scallop, Fresh Tomato, and Romaine Lettuce

Truffle Mushroom Cream Soup 트러플 양송이 크림 수프 26,000

육수 | 국내산 닭고기

Mediterranean Seafood Soup with Garlic Toast 지중해식 해산물 수프 34,000

오징어 | 베트남산

# A LA CARTE

**BURGERS & SANDWICHES** Served from 11:00 to 23:00 with French Fries

Vegetable Sandwich 채소 샌드위치 33,000
Sliced Apple, Cucumber, Arugula, Onion, Tomato, and Romaine Lettuce
with Basil Pesto and Guacamole Sauce

Spicy Chicken Sandwich 칠리 치킨 샌드위치 35,000
Warm Sandwich with Stir-fried Chili Chicken, Coriander, and Sour Cream
닭고기 | 국내산

Brie Cheese and Eggplant Sandwich 브리 치즈와 가지 샌드위치 35,000
Baguette, Sun-dried Tomatoes, and Fresh Basil

Croque Monsieur 수제 햄과 그뤼에르 치즈를 얹은 크로크무슈 36,000
Grilled Open Sandwich with Gruyere Cheese, and House-made Smoked Ham
햄 | 국내산 돼지고기

Club Sandwich 클럽 샌드위치 37,000
Chicken, Tomato, Egg, Bacon, Swiss Cheese, and Romaine Lettuce
닭고기 | 국내산, 베이컨 | 외국산 돼지고기

Char-grilled Korean Beef Cheeseburger 숯불 그릴의 국내산 한우 치즈버거 44,000
* Choice of Cheddar, Gruyere, or Mozzarella Cheese
체다, 그뤼에르, 모짜렐라 치즈 중 선택

# A LA CARTE

**PASTA & NOODLES** Served from 11:00 to 23:00

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 알리오 올리오 페페론치노 스파게티 32,000
Garlic, Chili, and Extra Virgin Olive Oil

Bolognese 볼로네즈 링귀니 40,000
Minced Austrailian Beef and Korean Pork with Tomato Sauce
쇠고기 | 호주산, 돼지고기 | 국내산

Seafood Spaghetti 해산물 스파게티 41,000
* Choice of Tomato Sauce or Cream Sauce 토마토 소스, 크림 소스 중 선택
오징어 | 베트남산

Phat Thai 태국식 볶음 쌀국수 37,000
Thai Fried Rice Noodles with Korean Chicken and Vegetables,
Coriander, Eggs, and Chili Oil
닭고기 | 국내산

**RICE** 국내산 쌀을 사용 합니다. Served from 11:00 to 23:00

Stir-fried Rice with Snow Crab Meat 새우를 넣은 게살 볶음밥 39,000
Shrimp, Crab Meat, and Scrambled Egg

Japanese Curry with Steamed Rice 일본식 카레라이스 40,000
* Choice of Beef, Chicken, or Shrimp 쇠고기, 닭고기, 새우 중 선택
쇠고기 | 호주산, 닭고기 | 국내산

Wok-fried Seafood and Vegetables 해삼과 관자를 넣은 해산물 덮밥 48,000
Sea Cucumber, Shrimp, Scallop, Paprika, Bamboo Shoots, Mushroom, Asparagus,
and Steamed Rice with Oyster Sauce
갑오징어 | 태국산

**GRILL** Served from 11:00 to 23:00

Salmon Fillet with Mashed Potatoes 연어구이 (250g) 62,000

Lamb Shoulder Rack 호주산 양갈비 구이 (250g) 74,000
소스 | 호주산 쇠고기

Australian Beef Tenderloin 호주산 쇠고기 안심 스테이크 (230g) 74,000
소스 | 호주산 쇠고기

Australian Wagyu Ribeye 호주산 쇠고기 와규 등심 스테이크 (300g) 88,000
소스 | 호주산 쇠고기

Grilled Vegetables 모둠 그릴 채소 35,000

# DESSERTS

**PASTRIES & DESSERTS** Served from 11:00 to 22:00

| | |
|---|---|
| Pecan Pie with Vanilla Ice Cream 피칸 파이 | 21,000 |
| Cream Cheese Cake 크림 치즈 케이크 | 21,000 |
| Green Tea Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream 녹차 초콜릿 케이크 | 21,000 |
| Whipped Cream Short Cake with Seasonal Fresh Fruit 제철 과일 생크림 케이크 | 30,000 |
| Selection of Ice Cream 아이스크림 | 20,000 |

* Choice of Strawberry or Vanilla 딸기, 바닐라 중 선택

**ROYAL TEA** Served from 12:00 to 20:00 — 140,000 for two persons

* 본 상품은 Shilla S 멤버십 또는 카드사 등의 할인 혜택이 적용되지 않습니다.

Savory Collection

Assortment of Pastries

Scones & Sandwiches

Half Bottle of Champagne

Two Selections of Tea