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

FRESHLY SQUEEZED JUICE

Fresh Squeezed Juice 프레시 주스		20,000
* Choice of Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi, or Pineapple 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
Evian 에비앙	750ml	15,000

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%	40,000
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, 돼지고기

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 , 돼지고기 | 국내산

Fruit Selection 모둠 제철과일 54,000

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

Charcuterie Board 사퀴테리 보드 90,000
Beef Prosciutto, Lonzo, Jambon, Salami, Coppa, Smoked Chicken
프로슈토 | 국내산 쇠고기 한우, 론조 잠봉 살라미 | 국내산 돼지고기
코파 | 덴마크산 돼지고기, 닭고기 | 국내산

Seafood Platter 해산물 플래터 100,000
광어 | 국내산, 도미 | 국내산, 참치 | 원양산

Caviar Plate 캐비어 플레이트 190,000
Osetra Caviar 30g

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

Omelet with Crispy Bacon, Homemade Ham, and Sausage

베이컨, 햄, 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

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 쇠고기 한우 치즈버거 44,000
* Choice of Cheddar, Gruyere, or Mozzarella Cheese
체다, 그뤼에르, 모짜렐라 치즈 중 선택

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

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

Bolognese 볼로네즈 링귀니 40,000
Minced Australian 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

A LA CARTE

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

VEGAN Served from 11:00 to 23:00

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

Spaghetti Pomodoro 스파게티 포모도로 32,000

Stir-fried Vegetables and Mushrooms 죽순, 아스파라거스, 동고버섯 볶음을 올린 채소 덮밥 33,000
Asparagus, Bamboo Shoots, Oak Mushrooms, Water Chestnut and Onion
쌀 | 국내산

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