



소고기를 향한 열정

세계 최고급 유기농 비프와 대담한 아프리카의 풍미를, 주문 즉시 숯불에 구워냅니다.



패스에서 헤드 셰프 두미를 찾아보세요. 그는 언제나 미소를 잃지 않습니다.

제 고향에서는 음식을 그냥 '내놓는' 것이 아닙니다. 소중한 사람들과 천천히 나누는 것입니다.
저는 이 레스토랑의 요리를, 제 집에서 요리하듯 만듭니다. 불 위에서 구운 스테이크, 바다에서 갓 잡아온 해산물까지.
접시 위에는 그럴 자격이 있는 것만 올립니다.
오늘 이 자리에 함께해 주셔서 감사합니다.

— 두미 (헤드 셰프)



Japanese Menu



Chinese Menu



Korean Menu

전채 (Entrees)

함께 나누기 좋은 넉넉한 양. 아프리카의 맛을 느껴보세요.

아티장 갈릭 브레드 (Artisan Garlic Bread)	17
현지산 스펠트 밀 사워도우에 갈릭 버터를 발라 소금과 파슬리를 뿌렸습니다	
호박 후무스와 플랫브레드 (Pumpkin Hummus & Flatbread)	18
피스타치오와 페피타를 올린 홈메이드 호박 후무스에 현지산 플랫브레드를 곁들였습니다 비건 옵션 있음	
토마토 & 페타 브루스케타 (Tomato & Feta Bruschetta)	22
현지산 장작구이 사워도우에 발사믹 드레싱을 곁들였습니다	
크랩 & 솔트 코드 프리터 (Crab (i) & Salt Cod (a) Fritters)	26
겉은 바삭하게 튀겨, 사프란 아이올리를 곁들여 드세요	
버팔로 윙 (Buffalo Wings)	26
매콤한 시그니처 레커™ 소스를 발라 숯불에 마무리하고, 블루치즈 딥을 곁들였습니다	
솔트 & 페퍼 오징어 (Salt & Pepper Squid (i))	32
신선한 고수와 칠리를 뿌리고 라임 아이올리를 곁들였습니다	
그릴드 프론 (Grilled Prawns (i))	35
타이거 프론에 아프리카인 메이즈밀, 레드커리 소스, 피클 채소를 곁들였습니다	
브리 & 빌통 브루스케타 (Brie & Biltong Bruschetta)	36
현지산 사워도우 위에 카라멜라이즈 어니언잼, 남아프리카산 빌통, 크림리한 브리치즈를 올렸습니다	
보에레보스 (Boerewors)	38
남아프리카식 스파이스 비프 소시지에 아프리카인 메이즈밀과 차칼라카 소스를 곁들였습니다	

저희 스태프는 음식과 음료 페어링에 능숙합니다.
과감한 제안도 부담 없이 요청해 주세요.
알레르기가 있으신 경우 스태프에게 미리 알려주세요.



시푸드 (Seafood)

비어 배터 스페니시 고등어 & 칩스 (Beer Battered Spanish Mackerel & Chips (a))	39
현지에서 낚은 생선에 가든 샐러드와 라임 아이올리를 곁들였습니다	
프론 링귀네 (Prawn Linguine (i))	49
마늘, 레몬, 올리브오일에 볶은 타이거 프론에 방울토마토와 신선한 허브를 곁들였습니다 비건 옵션 있음	
와일드 바라문디 (Wild Barramundi (a))	53
껍질을 바삭하게 구운 바라문디 필레에 코코넛 라이스와 청경채, 진한 레드커리 소스를 곁들였습니다	
스내퍼 (Snapper (a))	55
현지에서 낚은 생선에 키플러 감자, 스넵완두, 리슬링 레몬 드레싱을 곁들였습니다	
모잠비크 페리페리 프론 (Mozambique Peri Peri Prawns (a))	64
큼직한 버터플라이 킹프론 6마리를 갈릭 레몬 버터에 숯불로 구워, 향긋한 사프란 라이스와 페리페리 소스를 곁들였습니다	

시그니처 디시 (Signature Dishes)

포르투갈식 치킨 (Portuguese Style Chicken)	44
아프리카인 페리페리 소스 또는 스모키 BBQ 소스를 끼얹어 직화로 구운 치킨에 샐러드와 스테이크하우스 칩스를 곁들였습니다	
보에레보스 (Boerewors)	48
전통 남아프리카식 스파이스 비프 소시지에 진한 갈릭 매시와 레드와인 칠리 소스, 또는 아프리카인 메이즈밀과 차칼라카 소스를 곁들였습니다	
에스페타다 (Espetada)	58
350g 램프 비프(MB3+)를 바스팅하며 꼬치에 구워 레드와인 칠리 소스를 끼얹고, 진한 갈릭 매시를 곁들였습니다	
리프 & 비프 (Reef & Beef (i))	72
280g 프라임 립아이(MB3+)와 진한 매시드 포테이토에 갈릭 버터로 구운 타이거 프론과 제철 그린을 곁들였습니다	



립 (Ribs)

깊고 풍부한 맛을 위해 부드럽게 저온 조리한 립을,
시그니처 레커™ 소스로 숯불에 구워냅니다.

포크 립 (Pork Ribs)

하프 59 | 풀 80

스테이크하우스 칩스 또는 진한 갈릭 매시를 곁들였습니다

램 립 (Lamb Ribs)

하프 59 | 풀 80

스테이크하우스 칩스 또는 진한 갈릭 매시를 곁들였습니다

비프 숏립 600g 오가닉 (Beef Short Rib 600g Organic)

68

버섯, 두껍게 썬 스모크 베이컨, 갈릭 매시, 치미추리 소스를 곁들였습니다

립 콤보 (Rib Combo)

포크 또는 램 립에, 치킨·스테이크·보에레보스 중 원하는 메인을 조합하세요

페리페리 치킨

68

보에레보스

68

서로인 200g

79

립 플래터 (Rib Platter)

94

셰프가 엄선한 램 립 & 포크 립 모듬



프리미엄 스테이크 (Premium Steaks)

가볍게 바스팅했습니다.

모든 스테이크에는 스테이크하우스 칩스 또는 진한 갈릭 매시가 곁들여집니다. 이 부위들은 저희 매장에서만 만나보실 수 있습니다.

드라이에이지드 — 45일 숙성 (DRY AGED - 45 DAYS)

드라이에이지드 서로인 350g 본인 (Dry Aged Sirloin 350g on the Bone) 88

달링다운즈, 퀸즐랜드주 — 곡물사육 150일 — 마블링 3+

와인 페어링 2023 카테나 말벡 (아르헨티나, 멘도사) +18

드라이에이지드 립아이 500g 본인 (Dry Aged Rib Eye 500g on the Bone) 145

달링다운즈 QLD — 곡물사육 150일 — 마블스코어 3+

와인 페어링 2022 '르 슈발리에' 메를로 & 카베르네 소비뇽/프티 베르도 (NSW주 라일스톤) +18

와규 — 450일 곡물비육 (WAGYU - 450 DAYS GRAIN FED)

럼프 300g (Rump 300g) 84

퓨어 와규 — 와규×앵거스 F1-F4 — 달링다운즈 QLD — 마블링 6-7

와인 페어링 2023 옥스 하디 쉬라즈 (남호주 어퍼 틴타라) +20

서로인 300g (Sirloin 300g) 120

와규 비프 — 교잡 와규 비프 — 남퀸즐랜드 — 마블링 8-9

와인 페어링 2023 짐 배리 '더 아서리' 카베르네 소비뇽 (남호주 쿠나와라) +18

모든 스테이크에는 스테이크하우스 칩스 또는 진한 갈릭 매시가 곁들여집니다

사이드 (SIDES)

스테이크하우스 칩스 (Steakhouse Chips) 14

로스트 갈릭 매시 (Roast Garlic Mash) 14

갈릭 타이거 프론 토퍼 (Garlic Tiger Prawn Topper (i)) 16

로스트 펌킨 (Roast Pumpkin) 18

페피타와 구운 리코타, 오렌지 드레싱

제철 그린 (Seasonal Greens) 22

올리브오일 & 레몬 드레싱, 토스트 아몬드

믹스 가든 샐러드 (Mixed Garden Salad) 19

토마토, 아보카도, 오이, 믹스리프

나시 배 샐러드 (Nashi Pear Salad) 22

시금치, 블루치즈, 호두



스테이크 (Steaks)

호주 최고급 초원에서 공수하여, 저희만의 비밀 시그니처 베이스트로 마무리합니다.

뉴욕 서로인 200g (New York Sirloin 200g) 달링다운즈, 퀸즐랜드주 — 곡물사육 150일 — 마블링 3+	42
럼프 350g (Rump 350g) 퀸즐랜드주 웨스턴레인지산 — 블랙앵거스, 120일령 — 마블링 2+	56
립아이 280g (Rib Eye 280g) 남퀸즐랜드 — 앵거스 곡물사육 150일 — 마블링 3+	62
뉴욕 서로인 300g (New York Sirloin 300g) 달링다운즈, 퀸즐랜드주 — 곡물사육 150일 — 마블링 3+	64
티본 500g (T-Bone 500g) 노던 퀸즐랜드 — 곡물사육 150일 — 마블링 3+	68
럼프 500g (Rump 500g) 리버리나, 뉴사우스웨일스주 — 블랙앵거스, 120일령 — 마블링 2+	62
필레 250g 텐더로인 (Fillet 250g Tenderloin) 센트럴 퀸즐랜드 — 곡물사육 120일 — 마블링 2+	64
프라임 립아이 400g 본인 (Prime Rib Eye 400g on the Bone) 노던 퀸즐랜드 — 곡물사육 150일 — 마블링 3+	70
립아이 540g 셰어 가능 (Rib Eye 540g can be shared) 남퀸즐랜드 — 앵거스 곡물사육 150일 — 마블링 3+	106

모든 스테이크에는 스테이크하우스 칩스 또는 진한 갈릭 매시가 곁들여집니다

고기 굽기 정도 (MEAT TEMPERATURES)

블루	겉만 살짝 익히고 속은 생고기에 가까운 붉은색. 상온
레어	중심까지 붉은색. 미지근한 온도
미디엄 레어	중심은 분홍빛이 도는 붉은색. 따뜻한 온도
미디엄	중심이 분홍색. 뜨거운 온도
미디엄 웰	중심에 아주 약간 분홍빛. 뜨거운 온도
웰던	분홍빛 없이 중심까지 갈색. 뜨거운 온도

소스 (SAUCES)

아프리카 핫소스 (African Hot Sauce)	6
레드와인 & 칠리 (Red Wine & Chilli)	6
그린 페퍼콘 (Green Peppercorn)	6
블루치즈 & 케이퍼 버터 (Blue Cheese & Caper Butter)	5
크리미 포르치니 버섯 (Creamy Porcini Mushroom)	6
페리페리 (Peri Peri)	5



샐러드 (Salads)

로스트 펌킨 & 시금치 샐러드 (Roast Pumpkin & Spinach Salad)	28
구운 호박, 퀴노아, 페피타, 해바라기씨, 실파, 고수, 석류를 상큼한 오렌지 드레싱에 버무렸습니다 비건 옵션 있음	
프론 & 아보카도 샐러드 (Prawn & Avocado Salad (i))	38
그릴에 구운 타이거 프론, 아삭한 코스레터스, 아보카도, 방울토마토, 오이, 차이브에 사우전드 아일랜드 드레싱을 곁들였습니다	
페리페리 치킨 샐러드 (Peri Peri Chicken Salad)	36
부드럽게 구운 닭가슴살, 아보카도, 믹스레터스, 토마토, 오이, 스페인산 어니언에 홈메이드 드레싱을 곁들였습니다	

버거 (Burgers)

모든 버거에는 밀크번과 스테이크하우스 칩스가 함께 제공됩니다.
글루텐프리 번도 준비되어 있습니다.

프리미엄 비프 버거 (Premium Beef Burger)	36
스모크 베이컨, 200g 소고기 패티, 체다치즈, 레터스, 홈메이드 피클에 아이올리를 곁들였습니다	
크리스피 프라이드 치킨 버거 (Crispy Fried Chicken Burger)	36
시즈닝한 빵가루를 입혀 튀긴 치킨, 새콤한 콜슬로, 홈메이드 피클에 매콤한 아프리카 소스와 아이올리를 곁들였습니다	
그릴드 치킨 버거 (Grilled Chicken Burger)	36
직화로 구운 치킨 브레스트, 베이컨, 아보카도, 샐러드, 아이올리에 브리치즈를 녹여 올렸습니다	

