



점심식사 11:30-15:30 (라스트 오더 14:50)

Lunch 11:30-15:30 (Last Order 14:50)

저녁식사 17:30-21:00 (라스트 오더 20:20)

Dinner 17:30-21:00 (Last Order 20:20)

브레이크타임 15:30-17:30

Break Time 15:30-17:30

-

1인 1메인메뉴 주문필수. (2세 미만 제외)

Please order 1 main menu for 1 person older than 2 years old.

-

특정 음식 재료에 알러지나 특이 반응이 있는 분들은

저희 서버에게 미리 알려 주십시오.

If you have any food allergy please let us know when ordering.

Today's Lunch

오늘 점심상 - 주말/공휴일 -

밥, 국, 반찬 세가지 포함입니다.
Including A bowl of rice, a Soup of the day & 3 Side dishes.

VEG

자색고구마와 우엉채, 연근, 더덕, 표고, 브로콜리 튀김 ₩ 17,000
Purple Sweet Potato & Burdock Thin Sliced, Lotus Root, Deodeok,
Pyogo Mushroom, Broccoli Deep Fried

SEASON SPECIAL

겨울반상 (반건조 옥돔구이 1미 + 남해산 매생이굴국) ₩ 31,000
Winter Special Set Meal
(Panfried Tile Fish + Winter Oyster Soup w Hairy Seaweed)

MEAT

매돼지 오겹수육과 갓장아찌 (오겹살: 국내산) 200g / ₩ 29,000
Deep Boiled Pork Belly w Mustard Leaf Pickle

미국산블랙앵거스 LA갈비구이 300g / ₩ 39,000
U.S Black Angus Beef Ribs, Grilled Marinated in Fruit & Soy Sauce

K SOUL FOOD

수란&베이컨을올린묵은지볶음밥 ₩ 16,500
Aged Kimchi Fried Rice w Bacon & Poached Egg

UPGRADE YOUR LUNCH - SMALL SIDE DISH

- ◇ **국내산홍진경김치 50g** 100% Korean Kimchi ₩ 500
- ◇ **동치미** Cold Clear Water Kimchi w Radish ₩ 2,000
- ◇ **잡채** Veg Stir Fried Glass Noodle mini ₩ 4,000
- ◇ **젓갈3종세트(명란, 가리비창란, 낙지젓)** Pickled Myungran, Alaska Pollack Tripe, Octopus ₩ 5,000
- ◇ **특품명란** King Sized Myungran (Fermented Pollack Roe) ₩ 9,000
- ◇ **무항생제달걀후라이 (반숙/완숙 선택)** Fried Free Range Egg ₩ 1,500
- ◇ **바삭한 찹쌀 김부각 3매** Deep Fried Crispy Seaweed (Contains Seafood Powder) ₩ 4,500

· 오늘의 국 - 직원에게 문의해주세요.

Please ask us what's the soup of the day.

· **100%현미밥** - 흰밥(100%)을 원하시는 손님은 직원에게 말씀해주세요.

Brown(100%) Rice. - Ask us if you want White(100%) rice.

Special Set Meal

오늘 저녁상
밥먹자 빠르크 세트

- 푸짐한 빠르크 한상차림 -

평일: 저녁에만, 주말 / 공휴일 : 점심 + 저녁 주문 가능합니다

Available for Weekday Dinner, Weekend Full day.

아래 메뉴가 다 나와서 푸짐합니다.

Set includes every dish on this page.

◆ 자색고구마와 우엉채, 연근, 더덕, 표고, 브로콜리 튀김 ◆

Purple Sweet Potato & Burdock Thin Sliced, Lotus Root, Deodeok,
Pyogo Mushroom, Broccoli Deep Fried

◆ 반건조 옥돔구이 1미 + 남해산 매생이굴국 ◆

PanFried Tile Fish + Winter Oyster Soup w Hairy Seaweed

◆ 돼지 오겹수육과 갓장아찌 (오겹살: 국내산) ◆

Deep Boiled Pork Belly w Mustard Leaf Pickle

◇ 동치미 ◇

Cold vinegar Soup w Cucumber

◇ 미니젓갈3종세트 ◇

Pickled Myungran (Pollack Roe), Octopus, Pollack Fish Tripe

◇ 직접만드는3가지반찬 ◇

3 House Made Side Dishes

◇ 오늘의국 · 현미(100%)밥 ◇

Soup of the Day · Brown Rice

**흰밥(100%) 을 원하시면 직원에게 말씀해주세요.

₩ 35,000 / 1인 pax

(2인분 부터 주문 가능합니다 Minimum Orders 2 pax)

Today's Dinner

오늘 저녁상 - 주말/공휴일 -

밥, 국, 반찬 세가지 포함입니다.
Including A bowl of rice, a Soup of the day & 3 Side dishes.

VEG

7나물한그릇 (고사리, 가지, 곤드레, 표고버섯, 참나물, 더덕초무침, 호박) ₩ 16,000
7Namuls (Wild Korean Vegetables) Platter

횡성산골더덕& 표고새송이구이(매콤소스/간장소스) ₩ 21,500
Panfried Deodeok - root of mountain herb (Spicy / Non-Spicy Soy Sauce)

SEAFOOD

국내산오징어볶음(매콤소스/간장소스) S 작은거 / ₩ 17,500
Stir Fried Squid (Spicy / Non-Spicy Soy Sauce) R 보통 / ₩ 20,500

SEASON SPECIAL

겨울반상 (반건조 옥돔구이 1미 + 남해산 매생이굴국) ₩ 31,000
Winter Special Set Meal
(Panfried Tile Fish + Winter Oyster Soup w Hairy Seaweed)

MEAT

돼지 오겹수육과 갓장아찌 (오겹살: 국내산) 200g / ₩ 29,000
Deep Boiled Pork Belly w Mustard Leaf Pickle

미국산블랙앵거스 LA갈비구이 300g / ₩ 39,000
U.S Black Angus Beef Ribs, Grilled Marinated in Fruit & Soy Sauce

· 오늘의 국 - 직원에게 문의해주세요.

Please ask us what's the soup of the day.

· **100%현미밥** - 흰밥(100%)을 원하시는 손님은 직원에게 말씀해주세요.

Brown(100%) Rice. - Ask us if you want White(100%) rice.

Dinner's Sides

오늘 저녁상 - 곁들이기 좋은 음식들 -

사이드 메뉴는 밥, 국, 반찬을 포함하지 않습니다.
Excluding A bowl of rice, a Soup of the day & 3 Side dishes.

잡채 GLASS NOODLE

- ◆ **채소디너잡채** Stir Fried Glass Noodle w Veg ₩9,000
- ◆ **쇠고기디너 잡채 (소고기: 호주산)** Stir Fried Glass Noodle w Beef ₩13,000

감자전 POTATO PANCAKES

- ◆ **치즈바삭감자전** Crispy Potato w Cheese ₩15,000
- ◆ **땡초깨잎감자전** Crispy Potato w Chilli ₩14,000

바삭파전 SPRING ONION PANCAKES

- ◆ **새우오징어바삭쪽파전** Crispy w Shrimp & Squid ₩17,000

빠르크에서는 오직 국내산 무항생제 달걀만 씁니다.

WE USE LOCAL PRODUCED NON ANTIBIOTICS EGGS ONLY.

달걀말이 EGGROLLS

- ◆ **초식달걀말이** Veg Eggroll ₩13,000
- ◆ **치즈달걀말이** Cheese Eggroll ₩15,000
- ◆ **명란달걀말이** Mentaiko Eggroll ₩14,000

SMALL SIDE DISH - UPGRADE YOUR DINNER

- ◇ **국내산홍진경김치 50g** 100% Korean Kimchi ₩500
- ◇ **동치미** Cold Clear Water Kimchi w Radish ₩2,000
- ◇ **특품명란** King Sized Myungran (Mentaiko) ₩8,000
- ◇ **젓갈3종세트(명란, 가리비창란,낙지젓)** Pickled Myungran, Alaska Pollack Tripe, Octopus ₩5,000
- ◇ **달걀후라이 (반숙/완숙 선택)** Fried Free Range Egg ₩1,500
- ◇ **바삭한 찹쌀 김부각 3매** Deep Fried Crispy Seaweed (Contains Seafood Powder) ₩4,500

Special Options

특별식 메뉴

- Vegan & Gluten Free Options -

기본 국은 해산물 육수를 사용합니다. 비건 분들께는 동치미로 대체해서 제공합니다.
글루텐 프리 메뉴는 국과 반찬이 제공되지 않습니다.

Our hot soup uses Seafood stock. We can replace it to Cold water Kimchi.
Gluten free option is Fish + Brown Rice Only. Soup, Sides Not included.

◆ VEGAN MAINS ◆

7나물한그릇 (고사리, 가지, 곤드레, 표고버섯, 참나물, 더덕초무침, 호박)

7Namuls (Wild Korean Vegetables) Platter

₩ 16,000

횡성산골더덕 & 표고새송이구이 (매콤소스)

Panfried Deodeok - root of mountain herb (Spicy)

₩ 21,500

◆ VEGAN SIDE ◆

All-day Side - 채소 잡채 Stir Fried Glass Noodle w Veg ₩ 9,000

All-day Side - 동치미 Cold Clear Water Kimchi w Radish ₩ 2,000

Dinner Only - 초식달걀말이 Veg Eggroll ₩ 13,000

Dinner Only - 땡초깻잎감자전 Crispy Potato w Chilli ₩ 14,000

◆ Gluten Free Menu ◆

옥돔구이 Panfried Tile Fish and Brown (100%) Rice

₩ 21,500



원산지표시

쌀 : 100% 단일품종 신동진쌀

김치 : 배추 국내산, 고춧가루 국내산
홍진경 더김치 가 책임 위탁생산합니다.

고춧가루 : 100% 국내산

돼지고기 : 국내산 암돼지

육전 쇠고기: 호주산

옥돔: 제주도 가공 (옥돔: 중국산)

갈비 : 미국산

베이컨 : 미국산

잡채 소고기 : 호주산

낙지젓 : 중국산

창란젓 : 미국산

명란젓 : 러시아산

더덕 : 국내산

굴: 국내산

된장 : 거창옹기뜸골 장방 (대두:국내산)