

MUKZUNG

SHARE

묵정 곁절이 . Mukjung house salad 17.000

유자청과 3가지 치즈로 맛을 낸 로메인 샐러드
Mini romaine, Yuzu vinaigrette with goat cheese sauce

두부 후무스와 김부각 . Tofu hummus with seaweed chips 24.000

두부와 병아리콩으로 만든 후무스, 하귤/매실청 피클과 김부각
Hummus made with tofu and chickpeas, pickled korean tangerine/apricot extract, seaweed chips, perilla seed oil

제철 회 . Seasonal sashimi 깃가 Market price

셰프가 엄선한 제철 생선
Chef-selected seasonal fish

표고새우전 . Shiitake/Shrimp Jeon 26.000

다진새우로 속을 채워 구운 표고버섯과 어간장 아이올리
Grilled shiitake mushrooms stuffed with minced shrimp, organic-farmed soy fish aioli sauce

소떡소떡 . Sotteok Sotteok 27.000

한우, 한돈, 구운대파와 쌀떡으로 만든 소떡소떡
Mukjung style Sotteok Sotteok made with Hanwoo beef/pork patty, grilled green onion and rice cake (contains nuts)

생선찜 . Steamed Sea Bass 38.000

솔잎청, 제피를 이용해 만든 농어찜
Steamed sea bass with soy based green peppercorn sauce

뿔소라 . Horned Conch Escargot 28.000

뿔소라 3pcs, 방아페스토, 방아크럼블로 만든 에스카르고 (+1 additional 10,000)
Conch Escargot made with 3 horn conchs, Agastache Rugosa- korean mint pesto and crumble

오징어순대 . Squid Soondae 28.000

돼지고기와 두부로 속을 채운 오징어, 레드페퍼소스와 갈릭오일
Steamed squid stuffed with pork/tofu and Thai style red pepper sauce with garlic sauce

낙지볶음 . Stir-fried mini octopus 35.000

발효숙성양념 낙지
A korean classic, fermented and aged seasoned spicy stir-fried mini octopus

MAIN

- 닭 . Roast Chicken 49.000
3일 이상 드라이 에이징 한 후 로즈마리 찹쌀밥을 넣어 3시간 동안 저온조리한 로스트 치킨
Brined for 24 hours, dry aging for 3 days,
Roast chicken cooked with glutinous rice for 3 hours
- 오겹살 . 5-Layered Pork Belly 400g 78.000 *2~3인 추천
800g 151.000 *4~6인 추천
홍삼된장소스에 마리네이드 한 후 4시간 참나무로 훈연한 오겹살
Pork belly marinated in our organic-farmed 5 year old red-ginseng soybean paste
and smoked in korean oakwood for 4 hours, served with side dishes
- 한우갈비 . Hanwoo Beef Rib 400g 143.000 *2~3인 추천
찹쌀고추장 소스에 마리네이드 한 후 4시간 참나무로 훈연한 한우 갈비
HanWoo Rib that has been marinating in our organic-farmed gochujang
and smoked in korean oakwood for 4hours, served with side dishes

*메인 주문 시, 10가지 반찬 제공 (5년 묵은지 리필 시 +5,000)
*If you order the main dish, you will get 10 side dishes and vegetables for wraps

MEAL

- 돌솥 전복밥 . Stone-grilled abalone rice 26.000
게우소스, 전복간장과 김
Abalone, abalone intestine sauce, thistle-mushroom rice,
with abalone soy sauce and seaweed
- 곤드레 버섯밥 . Gondre mushroom rice 13.000
곤드레나물, 버섯, 양념간장과 김
Thistle-mushroom rice, seasoned soy sauce and seaweed
- 복엇국 . Dried pollock soup 13.000
멸치육수와 복어, 무로 끓여낸 국
Dried pollock soup with anchovy stock

DESSERT

- 빙수 . Shaved ice 16.000
유기농 흑설탕 팥빙수
Organic black sugar red bean bingsu
- 들기름 풍당 . Chocolate Fondant 17.000
들기름 아이스크림으로 맛을 낸 초콜릿 풍당
Chocolate fondant with cold pressed perilla seed
from queens bucket, ice cream



