

PINX BIOTPIA

NOTICE

“PINX 우동면”이 특별한 이유



탱탱하고 쫄깃하며 부드러운 식감



오랜시간 불지 않는 면발

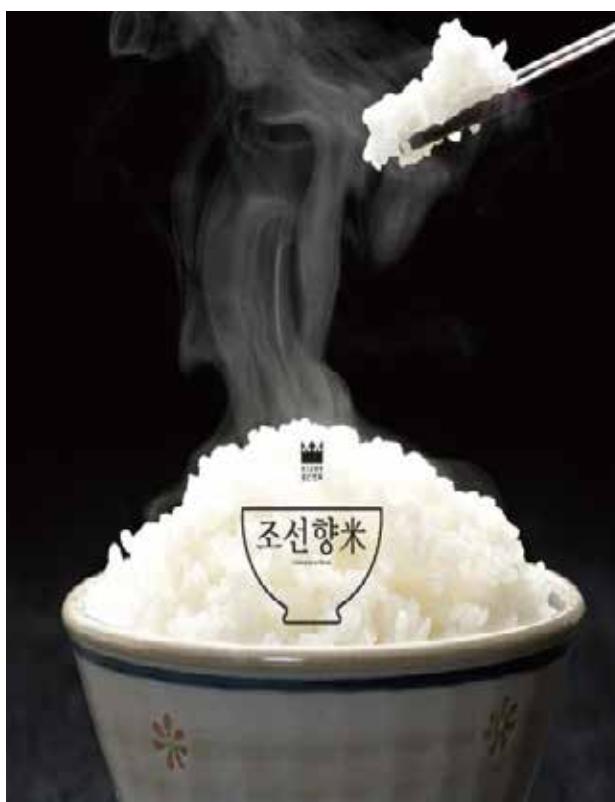


건강한 생면



소금, 전분, 화학조미료 무첨가

조선향미(米)



비오토피아 레스토랑에서 ‘조선향미’를 즐겨보시기 바랍니다.

프리미엄 쌀 ‘조선향미 골든퀸 3호’

게르마늄과 칼슘 함량이 높은 서산간척지에서 재배된 국내 고급 향미 쌀로써, 우리나라 재래종 벼에서 향유전자를 추출해 개량하여 밥 지을 때 ‘팝콘향’과 같은 구수한 냄새를 풍깁니다.

단일품종 순도 90%, 완전립 비율 95% 이상 ‘특’등급으로 도정되어 일본 최고품종 고시히카리보다 월등한 품질을 자랑하며, 쭈사 후 24시간이 지나도 윤기와 식감을 그대로 유지하는게 특징입니다.

NOTICE



“청정 제주산 돼지고기”

비오토피아 레스토랑에서는 [제주특별자치도 우수제품품질인증 JQ] 마크와 [HACCP]인증을 받은 업체의 돼지고기를 사용합니다.

우수한 시스템을 갖춘 업체를 통해 유통되며, 그 중에서도 최고의 육질을 자랑하는 돼지고기만을 엄선하여 비오토피아만의 저온숙성방식으로 120시간 이상 숙성 후 더욱 부드럽고 품질 좋은 음식으로 정성껏 제공하고 있습니다.

PINX Premium Soju



25도

제주 깨끗한 화산암반수와 쌀로 빚어 깔끔하고 부드러운 증류소주

375ml

43,000



21도

제주 벌꿀과 감귤의 향미를 더한 증류소주

375ml

43,000

Pinx Beer

에일의 향긋함과 라거의 탄산을 모두 담은 필스너

Pinx Draught Lager

350ml

16,000

Pinx Lager (Can)

355 ml

11,000

BIOTOPIA GLASS WINE

White

Raymond R Collection, Chardonnay, California 2022	19,000
Framingham, Sauvignon Blanc, Marlborough 2022	20,000

Red

Raymond R Collection, Cabernet Sauvignon, California 2023	19,000
Masca del Tacco, Li Filitti, Primitivo di Manduria Riserva 2020	20,000

Dinner Course Menu

| 석식코스메뉴는 사전예약 메뉴로
두 분 이상 주문가능하며, 예약은 이용당일 15시 이전까지 접수 가능합니다.

| 당일 재료수급으로 인해 이용가능 시간이 제한될 수 있으니,
18시 이전, 20시 이후 이용을 원하시는 고객의 경우 레스토랑으로 사전 문의 바랍니다.

| 예약방법 | 홈페이지, 유선예약, 사전방문접수

| This menu is set for two person. Please order before 15:00 on the day.

한식, 일식, 양식을 다채롭게 즐길 수 있는 비오토피아 레스토랑에서
오랜시간 정성을 담아 구성한 코스들로 준비했습니다.

제주 로컬 푸드와 퀄리티 높은 재료를 이용한 프리미엄 코스를 즐겨보시기 바랍니다.

바당 몽돌코스 (사전 예약_석식)	160,000 (1인)
(Dinner Menu / Reservation Rquired)	Price Per Person
특선 스테이크코스 (사전 예약_석식)	160,000 (1인)
(Dinner Menu / Reservation Rquired)	Price Per Person

Dinner Course Menu

바당 몽돌 코스 (DINNER MENU)

신선한 해산물을 주재료로 한 특선 회 코스

* 바당 몽돌 : “바다”를 뜻하는 제주도 사투리로, 바당 몽돌이란 바닷가의 조약돌을 칭함.

160,000

(Per Person)

2인 이상 가능

석식 이용 가능

특선 전채요리

Special Appetizer

트러플 차왕무시

Steamed Eggs with Truffle oil

제주 특선회와 해물 (돌돔, 다금바리, 도미, 고등어, 전복, 명게 : 국내산)
Seasonal Raw Fish

복гон이찜

Steamed Puffer Fish Intestines

춘권피와 튀겨낸 양갈비 (양갈비 : 호주산)

Spring Rolls with Fried Lamb Chops

가마살 우엉 간장조림 (도미 : 국내산)

Braised Sea Bream Jow with Japanese Soy Sauce

아보카도 명란덮밥과 대합 장국 (명란젓 : 러시아산 / 두부 : 국내산)

Bowl of Rice with Avocado, Pollock Roe and Soybean Soup with Clam

후식

Ice Persimmon, Red Bean Filling, Vanilla Ice Cream



2인 이상 주문 가능하며, 예약은 당일 15시 이전까지만 접수 가능합니다.

“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

특선 스테이크 코스 (DINNER MENU)

핀크스 쉐프가 엄선한 육류와 해산물을 조화시킨 양식 코스

160,000

(Per Person)

2인 이상 가능

석식 이용 가능

딱새우 피클 타르타르

Pickle Tartare with Red-banded Lobster

전복 문어 카프레제 (전복 : 국내산)

Octopus&Abalone Caprese with Water Parsley Pesto

오늘의 스프

Daily Soup

트러플 크림 생면 파스타

Truffle Cream Fresh Noodle Pasta

제주 옥돔 스테이크 (옥돔 : 국내산)

Tilefish Steak with Butter Cream Sauce

셔벗

Daily Sherbet

최상급 한우 안심 & 양갈비 스테이크 (소고기 : 국내산 한우 / 양고기 : 호주산)

Korean Beef Steak & Lamb Steak

디저트

Mini Eclair with Seasonal Fresh Fruits & Tea



2인 이상 주문 가능하며, 예약은 당일 15시 이전까지만 접수 가능합니다.

“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

Signature**제주 한상**

비오토피아 레스토랑 시그니처 메뉴로 제주 로컬푸드로 구성된 메뉴입니다.
계절별 신선한 회와 제주 식재료로 요리한 별미를 다채롭게 즐기실 수 있습니다.

120,000
(Per Person)
2인 이상 가능

특선 전채요리
Special Appetizer

제철 생선회 (도미 : 국내산)
Seasonal Raw Fish

통옥돔깐풍 (옥돔 : 국내산)
Deep-fried Red Tilefish with Chili Pepper Sauce

흑돼지 오겹살과 양념문어 구이 (오겹살 : 국내산)
Grilled Black Pork, Octopus (Marinated with Soy Sauce)

은갈치조림 (갈치 : 국내산)
Braised Fresh Hairtail Fish (Spicy Sauce)

전복 돌솥밥과 성게미역국 (전복 : 국내산)
Stone Pot Rice with Abalone and Seaweed Soup with Sea Urchin

후식
Korean Cake & Tea

“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.
※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※
10% V.A.T included in price.

특선 양갈비 스테이크 코스

120,000

핀크스 쉐프가 엄선한 육류와 해산물을 조화시킨 양식 코스

1+ 안심 Change : 10,000

오이피클 샐러드

Cucumber Pickle Salad

발효 버터와 식전빵

Rye Bread & Butter

오늘의 스프

Daily Soup

제주 성게 오일 생면 파스타

Jeju Sea Urchin Oil Fresh Noodle Pasta

셔벗

Daily Sherbet

장향 양갈비 스테이크 (양고기 : 호주산)

Marinated Lamb Steak

미니다쿠아즈 아이스크림

Ice Cream With Mini Dacquoise

WINE

Schild Shiraz, Barossa Valley 2019

750ml | 120,000

짙은 루비색에 블랙베리의 향과 은은한 오크향이 스테이크, 양갈비, 파스타, 다양한 치즈, 한국음식 등과 잘 어울리는 와인

WINE

Robert Oatley, Four in Hand Shiraz, Barossa 2017

750ml | 130,000

보라빛을 띠는 짙은 루비색에 부드럽운 질감의 붉은 과일 향 뒤에 오는 약간의 스파이시함이 매력적인 와인



“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

NEW

제주 반상 (LUNCH MENU)

제주를 담다. 제주 로컬 푸드로 구성 된 비오토피아 대표 세트메뉴

75,000

(Per Person)

2인 이상 가능

중식 이용 가능

특선 죽

Special Porridge

제철회와 해산물 (도미 : 국내산)

* 제철 식재료 수급에 따라 재료가 변동될 수 있습니다.

Seasonal Raw Fish

흑돼지 불고기 (돼지고기 : 국내산)

Stir-Fried Black Pork with Korean Red Pepper Paste

전복 뚝배기와 진지 (전복, 황게, 두부 : 국내산)

Rice and Seafood Soybean Paste Soup with Abalone

콩가루 아이스크림 (콩가루 : 국내산)

Soybean Flour on the Vanilla Ice Cream



“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

장향 양갈비 스테이크 (LUNCH MENU)

90,000

중식 이용 가능

특제 장향소스에 마리네이드하여 은은하고 깊은 향의 부드러운 양갈비 스테이크

1+ 안심 Change : 10,000

엔다이브 샐러드

Endive Salad

발효 버터와 식전빵

Rye Bread & Butter

셔벗

Daily Sherbet

장향 양갈비 스테이크 (양갈비 : 호주산)

Marinated Lamb Steak

핀크스 아이스크림 (콩가루 : 국내산)

Soybean Flour on the Vanilla Ice Cream

WINE	Schild Shiraz, Barossa Valley 2019 짙은 루비색에 블랙베리의 향과 은은한 오크향이 스테이크, 양갈비, 파스타, 다양한 치즈, 한국음식 등과 잘 어울리는 와인	750ml 120,000
WINE	Robert Oatley, Four in Hand Shiraz, Barossa 2017 보라빛을 띠는 짙은 루비색에 부드럽운 질감의 붉은 과일 향 뒤에 오는 약간의 스파이시함이 매력적인 와인	750ml 130,000



“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

Biotopia Pizza

핀크스 콰트로 피자
(돼지고기 : 국내산)

PINX Quattro Pizza

[Spicy Pork&Sweet Pumpkin, Shrimp&Potato, Margherita, 3 Kinds of Cheeses Pizza]

Price | 95,000



직접 반죽한 시금치 생 도우에 다양한 재료를 넣어
4가지 맛을 한번에 즐길 수 있는 핀크스 콰트로 피자

[스파이시 포크 단호박, 포테이토 쉬림프, 마르게리따, 3색치즈]

* 생 밀감 주스 2잔과 함께 제공 됩니다.

“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

Biotopia Pizza

트러플 풍기 피자 (판체타 [돼지고기 : 프랑스산])

생 화이트 도우 + 모둠버섯 + 판체타 + 메쉬드 포테이토 + 치즈 + 후레쉬 트러플
White Dough + Mushroom + Pancetta + Mashed Potato + Cheese + Fresh Truffle

신선한 최상급 트러플과 판체타 & 각종 버섯의 풍부한 향기와 담백함을 느낄수 있는 피자

60,000



Signature

태워니 피자 (돼지고기 : 국내산)

생 화이트 도우 + 토마토 소스 + 매운 돼지고기 + 토마토 + 루꼴라 + 치즈 + 엔초비
White Dough + Tomato Sauce + Spicy Pork + Tomato + Arugula + Cheese + Anchovy

*SK 최태원 회장이 직접 비스포크하여 비오토파이 레스토랑에서 즐겨 먹는 피자로,
매콤한 돼지고기에 부드러운 치즈, 아삭한 루꼴라의 조합이 매력적인 피자

52,000



마르게리타 피자

생 화이트 도우 + 토마토 소스 + 모짜렐라 + 후레쉬 바질 + 토마토
White Dough + Tomato Sauce + Mozzarella Cheese + Fresh Basil + Tomato

토마토, 후레쉬 바질, 모짜렐라 치즈를 이용하여 이탈리아 국기를 상징하는 피자

44,000



페퍼로니 피자 (페퍼로니 : [돼지고기 : 국내산 / 소고기 : 호주산])

생 화이트 도우 + 토마토 소스 + 페퍼로니 + 올리브 + 오레가노로드
White Dough + Tomato Sauce + Mozzarella Cheese + Pepperoni + Olive + Oregano Loved

페퍼로니를 이용하여 짭짤하고 매콤한 맛이 고소한 모짜렐라 치즈와 잘 어울리는 클래식한 피자

35,000



“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

PASTAS

All Pastas Choice of Durum Wheat pasta(2.7MM, 5MM, 10MM)

듀럼밀이란? 높은 단백질 함량과 GI(당지수)가 낮아 혈당 안정화에 도움을 줍니다.

깊은맛과 탄력이 있는 쫄깃하고 고소한 파스타 전용밀로 고객님이 직접 면을 선택하여 파스타를 즐겨 보시기 바랍니다.

*파스타면 미선택 시 쉘프가 요리에 가장 어울리는 생면으로 추천하여 조리.

듀럼밀 생면 넓이: 2.7MM / 5MM / 10MM 3가지

2.7MM 스파게티니와 같은 얇은 면

5MM 딸리아뗄레와 같은 중간 면

10MM 페투치니와 같은 넓은 면



Signature

보타르가

(송어알 어란 : 이태리)

35,000



Bottarga Pasta

송어알 어란의 짭쪼롬한 감칠맛이 좋은 파스타로 영양가 높은 피꼬막을 곁들인 파스타

* 보타르가: 생선알을 소금에 절인 것으로 고명이나 조미료로 사용하는 별미

쥬카니감베리

34,000



Zucchini Gamberi Pasta

애호박을 튀겨 만든 퓨레로 조리해 풍미와 단맛이 좋고 새우와 궁합이 일품인 파스타

* 감베리: 이태리어로 새우를 뜻함

*갑각류 알러지 주의

Beware of shellfish allergies

푸타네스카

(돼지고기 : 국내산)

34,000



Puttanesca Pasta

다양한 재료의 강한 풍미와 흑돼지 향정살의 조화가 좋은 파스타

포모도로

(돼지고기 : 국내산)

33,000



Pomodoro Pasta

별미인 문어흑돼지볼과 즐기는 가장 대중적인 토마토 파스타

“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

APPETIZERS & SALAD

전복 문어 카프레제
(전복 : 국내산)

28,000

Caprese with Abalone and Octopus

부드러운 전복찜과 제주 돌문어에 미나리 페스토를 곁들인 카프레제



New

부라타 치즈 샐러드

26,000

Fresh Burrata Cheese with Garden Greens

바질의 향긋함을 담은 페스토와 크리미한 부라타 치즈가 조화로운 샐러드



쉐프 추천 에피타이저
(전복, 한치 : 국내산)

23,000

Chef's Choice Appetizer

간단한 안주로도 좋은, 입맛을 돋구는 식전 요리



데일리 특선 스프

18,000

Daily Special Soup

조리장이 데일리로 준비한 특선 스프 & 호밀빵과 발효 버터



“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

SET MENU SELECTIONS

All Set Menu Selections are Served with Soup, Rice and Side Dishes.

New

프리미엄 바당 회덮밥
(두부, 도미, 광어, 방어, 전복, 한치 : 국내산)

*재료수급 상황에 따라 변경 될 수 있음.

58,000



Premium Jeju Sashimi Bibimbap

제주 바다의 활어로 구성한 싱싱한 회를 맛보고 산야초 발효액으로 만든 비빔장으로 회덮밥까지 즐기는 요리

Signature

해물 뚝배기와 흑돼지 목살구이
(돼지고기, 황게, 두부 : 국내산)

56,000

Grilled Pork Shoulder & Seafood Soybean Paste Soup,
Korean Spicy Dipping Sauce with Anchovy

육즙 가득한 제주 흑돼지 목살구이에 싱싱한 해물을 넣어 시원하고
담백하게 끓여낸 뚝배기 반상 요리



꽃게 감정 해물탕

45,000

(꽃게, 두부, 전복 : 국내산 / 소고기 : 호주산)

Spicy Blue Crab and Seafood Hot Pot

게살을 먹기 좋게 발라내어 소를 채운 게감정으로 끓여낸
국물이 일품인 해물탕

*갑각류 알러지 주의
Beware of shellfish allergies



굴순두부와 고추장 보리굴비

45,000

(순두부 : 미국, 캐나다, 호주 /
보리굴비 : 중국산)

Oyster Soft Tofu Soup &
Gochujang-Glazed Dried Yellow Corvina

담백 시원하게 끓여낸 순두부와 별미인 고추장보리굴비의 구성이 이색적인 요리



“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

SET MENU SELECTIONS

All Set Menu Selections are Served with Soup, Rice and Side Dishes.

차돌 양념구이와 생합탕
(차돌박이 : 미국산)

40,000

Marinated Beef Brisket & Fresh Clam Soup

직화로 구워서 불향 가득한 양념구이와 시원 칼칼한 생합탕의 조화가 좋은 요리



보말 칼국수

32,000

Jeju Sea Snail Btorh with Handmade Noodles

바다의 향취를 가득 담은 보말로 끓여낸 대표적인 제주 토속음식



스페셜 메뉴

34,000

Chef's Choice Special Menu

주기적으로 변경되는 쉐프 추천 스페셜 메뉴



“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

JAPANESE FAVORITES

짬뽕 우동과 왕새우 튀김 
(육수[닭뼈, 닭발 : 국내산]
전복, 돼지고기 : 국내산 / 낙지, 가리비 : 중국산)

Hot and Spicy Seafood Udon with Deep-fried Jumbo Prawn

신선한 제철 해산물과 야채가 어우러진 얼큰한 우동
* 새우튀김을 육수에 담궈서 드시면 고소한 맛이 배가되어 더욱 맛있습니다.

* 우동면은 공기밥으로 변경 가능합니다.



Signature

왕새우 튀김 우동 세트 29,000
(초밥[소고기 : 호주산] / 초회[연어 : 노르웨이])

Hot Udon with Deep-fried Jumbo Prawn

핀크스 시그니처 메뉴로 맑고 담백한 국물의 왕새우튀김우동과
해산물 초회, 유부초밥이 함께 제공되는 우동 정식



제주 현무암 커틀렛 35,000
(돼지고기, 두부 : 국내산)

Squid Ink Black Pork Cutlet

화산석(현무암)을 모티브로 하여 먹물식빵을 넣어 만든
부드럽고 쫄깃한 커틀렛

* 견과류 알러지 주의

Be careful about Allergy(Nuts)



“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다..

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

HOSPITALITIES



모닥 등갈비 BBQ
(돼지고기 : 국내산)

98,000

Barbecued Back Ribs and Baked Vegetable

모닥불을 모티브로 하여 제주산 돼지 등갈비에 조리장 특제 소스로 맛을 더한 일품요리



New

트러플 한우 안심
(소고기 : 국내산 한우)

78,000

Stir-fried Premium Korean Hanwoo Tenderloin
with Assorted Mushrooms, Topped with Truffle

부드러운 한우 안심과 트러플을 포함한 각종 버섯의 향과 맛이 조화로운 쉐프 추천 요리

*실 제공 180g입니다.



Signature

토종닭을 이용한 깐풍기
(닭 : 국내산)

소 (2인) : 48,000

대 (3~4인) : 72,000

Deep-fried Chicken with Vinegar and Garlic Sauce

제주 토종닭을 바삭하게 튀겨내어 특제 소스로 매콤하게 볶아낸 요리



제주 현무암 치킨 샐러드
(닭 : 국내산)

50,000

Chrispy fried Black Chicken Salad with Special Dressing

화산석(현무암)을 모티브로 하여 만든 바삭한 블랙 프라이드 치킨으로
반죽에 견과류를 넣어 영양과 식감을 더하고 조리장 특제소스와 곁들여 먹는 샐러드

*견과류 알러지 주의
Beware of nut allergies

“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

JEJU FAMOUS FOODS



칼칼한 은갈치 조림
(갈치 : 제주산)

98,000

Braised Fresh Hairtail Fish (Spicy Sauce)

신선한 제주 은갈치의 최상급 부위만을 엄선하여 깊은 감칠맛을 더하는 특제 양념으로 정성스럽게 줄여낸 요리

*2PCS



명품 옥돔구이
(옥돔 : 제주산)

95,000

Grilled Red Tilefish

제주의 특산물로 귀한 손님상이나 제사상에 올리던 고급 생선으로 고소한 참기름을 발라 노릇노릇 구워낸 요리



흑돼지 오겹살 돈베고기와 멜쌈장
(돼지고기 : 제주산)

90,000

Boiled Pork Slices and Aged Kimchi

갓 삶아낸 담백하고 부드러운 돼지고기를 나무 도마에 얹어낸 제주 향토 음식
묵은지와 장아찌 2종, 멜쌈장을 함께 곁들여 먹는 별미

돈베 : 제주의 방언으로 나무도마를 뜻함



은갈치구이
(갈치 : 제주산)

90,000

Grilled Cutlassfish

제주산 은갈치의 좋은 부위만 엄선하여 본연의 맛을 살려 구워낸 요리

*2PCS

※ 식사는 별도 주문입니다.

Meals not included

“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

DESSERTS

핀크스 크로와상 와플

PINX Croiffle

크로플에 아이스크림과 생과일을 올린 디저트

20,000



Signature

핀크스 아이스크림(콩가루 : 국내산)

Pinx Ice Cream; Soybean Flour on the Vanilla Ice Cream

바닐라 아이스크림 위 흑설탕 특제 시럽과 콩가루가 올라간 핀크스 시그니처 아이스크림

12,000



아이스 홍시

Iced Mellowed Persimmon

반시를 얼려 만든 디저트

12,000



“국내산 쌀, 배추김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)”만 사용합니다.

※상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다※

10% V.A.T included in price.

BEVERAGES

Fresh Juice

당근, 키위, 토마토
Carrot, Kiwi, Tomato

15,000

생 밀감 주스
Tangerine

12,000

*생과일 주스는 과일 수급으로 인해, 일시적으로 주문이 어려울 수 있습니다.

Traditional Korean Tea

홍삼
Red Ginseng

13,000

오미자
Omija

12,000

유자
Citron

12,000

Tea Selection

녹차
Green Tea

12,000

얼그레이, 카모마일
Earl Grey, Chamomile

11,000

Coffee

에스프레소
Espresso

12,000

카푸치노, 카페라떼
Cappuccino, Cafe Latte

13,000

아이스 커피
Iced Coffee

13,000

레귤러 커피
Regular Coffee

12,000

Soft Drinks

산펠레그리노
San Pellegrino (Sparkling Water)

6,000

콜라, 사이다
Coke, Chilsung Cider

5,000

KOREAN SOJU

화요 25 (25%) Hwayo 25	375ml	53,000
일품진로 (25%) Ilpum Jinro	375ml	52,000
핀크스 프리미엄 소주25 (25%) PINX Premium Soju 25	375ml	43,000
핀크스 프리미엄 소주21 (21%) PINX Premium Soju 21	375ml	43,000
화랑 (13%) Hwarang	375ml	27,000

Beer

DRAFT BEERS

핀크스 라거 생맥주 Pinx Draft Beer 에일향의 향긋함과 라거의 탄산을 모두 담은 핀크스 라거	350ml	16,000
하이네켄 생맥주 Heineken	350ml	16,000
에델바이스 생맥주 Edelweiss	350ml	16,000

DOMESTIC BEERS

핀크스 라거(CAN) PINX Lager	355ml	11,000
카스 Cass	330ml	11,000

Nature, Human and PINX