

**b**' SIDE  
비사이드 카페

'CAFE'

■ 연중 무휴 07:30 ~ 22:00

'Restaurant'

■ 주중 (월~금) 07:30 ~ 22:00

◦ 아침 07:30 ~ 10:00 (Last Order 09:30)

Break time 10:00~11:00

◦ 점심 11:00 ~ 15:00 (Last Order 14:00)

Break time 15:00~17:00

◦ 저녁 17:00 ~ 22:00 (Last Order 20:00)

■ 토요일 07:30 ~ 15:00 (Last Order 14:00)

◦ 토요일은 한식이 제공되지 않습니다.

『일요일과 주중 공휴일은 레스토랑 휴무입니다.』

'대관' 17:00 ~ 22:00

■ 대관 -1 : 55만원 (장소 대여, 식사 및 음료 별도)

■ 대관 -2 : 식사 및 음료 포함 110만원 이상(대관료 무료)

단, 12월 연말에는 별도 요금이 적용됩니다.

# Breakfast

(operating hours 7:30 ~10:00,  
last order 9:30)

일요일, 공휴일은 조식이 제공되지 않습니다.  
Breakfast is not available on Sundays and public holidays.

|   |             |
|---|-------------|
| <b>오믈렛 (Omelet)</b><br>치즈, 양파, 당근, 파프리카, 피망, 소시지, 새싹, 방울토마토<br>cheese, onion, paprika, rep pepper, sausage, sprout, cherry tomato   | <b>6.0</b>  |
| <b>오믈렛 &amp; 아메리카노 (Omelet &amp; Americano)</b>   | <b>7.0</b>  |
| <b>에그베네딕트 (Smoked Salmon Eggs Benedict)</b><br>구운 잉글리쉬 머핀위에 루꼴라, 훈제연어, 포취드에그와 홀란다이즈 소스를 올린 브런치<br>Arugula, english muffin, smoked salmon slice, boiled eggs, hollandaise sauce, mix salad | <b>10.0</b> |
| <b>에그베네딕트 &amp; 아메리카노 (Smoked Salmon Eggs Benedict &amp; Americano)</b>   | <b>11.0</b> |
| <b>아메리칸 블랙퍼스트 (American Breakfast)</b><br>베이컨, 해시브라운, 썬니사이드업 에그, 소시지 등을 함께 즐기는 미국식 아침 식사<br>Bacon, hash brown, sunny side up egg, rye bread, sausage, tomato, mix salad, onion dressing   | <b>10.0</b> |
| <b>아메리칸 블랙퍼스트 &amp; 아메리카노 (American Breakfast &amp; Americano)</b>  | <b>11.0</b> |
| <b>뚝배기 불고기 (Hot Pot Bulgogi)</b><br>소고기, 당면, 양파, 당근, 대파, 팽이버섯 Beef, glass noodles, onion, carrot, green onion, enoki mushroom   | <b>10.0</b> |

# Brunch

(operating hours 11:00 ~ 15:00,  
last order 14:00)

|   |             |
|---|-------------|
| <b>에그베네딕트 (Smoked Salmon Eggs Benedict)</b>   | <b>11.0</b> |
| 구운 잉글리쉬 머핀위에 루꼴라, 훈제연어, 포취드에그와 홀란다이즈 소스를 올린 브런치<br>Arugula, english muffin, smoked salmon slice, boiled eggs, hollandaise sauce, mix salad              |             |
| <b>에그베네딕트 &amp; 아메리카노 커피 (Smoked Salmon Eggs Benedict &amp; Americano)</b>  | <b>13.0</b> |
| <b>아메리칸 브렉퍼스트 (American Breakfast)</b>  | <b>11.0</b> |
| 베이컨, 해시브라운, 써니사이드업 에그, 소시지, 토마토, 샐러드 등을 함께 즐기는 미국식 아침 식사<br>Bacon, hash brown, sunny side up egg, rye bread, sausage, tomato, mix salad, onion dressing |             |
| <b>아메리칸 브렉퍼스트 &amp; 아메리카노 커피 (American Breakfast &amp; Americano)</b>   | <b>13.0</b> |
| <b>하우스피자 (House Pizza)</b>  | <b>25.0</b> |
| 루꼴라, 토마토소스, 크림치즈, 오렌지, 방울토마토<br>Rucola, tomato sauce, cream cheese, orange, cherry tomato   |             |
| <b>라자냐 (Rajania)</b>  | <b>18.0</b> |
| 소고기, 돼지고기, 토마토 소스, 면<br>Minced beef, minced pork, tomato sauce, noodle  |             |

# Lunch (Noodle)

(operating hours 11:00 ~15:00,  
last order 14:00)

|   |            |
|---|------------|
| <b>토마토 파스타 150g (Tomato Pasta)</b>  | <b>9.0</b> |
| 홍합, 바지락, 새우, 오징어링, 편마늘, 양파, 버섯<br>Tomato sauce, mussel, clam, shrimp, fried squid rings, side garlic, onion, mushroom |            |
| <b>크림 파스타 150g (Cream Pasta)</b>  | <b>9.0</b> |
| 홍합, 바지락, 새우, 오징어링, 편마늘, 양파, 버섯<br>Cream sauce, mussel, clam, shrimp, fried squid rings, side garlic, onion, mushroom  |            |
| <b>알리올리오 파스타 150g (Alio Olio Pasta)</b>   | <b>9.0</b> |
| 올리브 오일소스, 편마늘, 페페론치노, 방울토마토<br>Olive oil, side garlic, peperoncino, cherry tomato                                     |            |
| <b>로제 파스타 150g (Rose Pasta)</b>   | <b>9.0</b> |
| 토마토&크림소스, 고로케, 편마늘, 양파, 버섯<br>Tomato&cream sauce, korokke, side garlic, onion, mushroom                               |            |

# Lunch (Rice)

(operating hours 11:00 ~15:00,  
last order 14:00)

|   |             |
|---|-------------|
| <b>참치 김치볶음밥 (Tuna and Kimchi Fried Rice)</b>  | <b>10.0</b> |
| 참치, 김치, 대파, 베이비순<br>Tuna, kim-chi, green onion, sprout  |             |
| <b>새우 볶음밥 (Shrimp Fried Rice)</b>   | <b>10.0</b> |
| 새우, 파프리카, 당근, 양파, 베이비순<br>Shrimp, paprika, carrot, onion, sprout                                |             |
| <b>오므라이스 (Omelette Rice)</b>  | <b>10.0</b> |
| 파프리카, 당근, 양파, 햄, 계란, 베이비순<br>Paprika, carrot, onion, ham, sprout                                |             |
| <b>뚝배기 불고기 (Hot Pot Bulgogi) [호주산]</b>  | <b>10.0</b> |
| 소고기, 당면, 양파, 당근, 대파, 팽이버섯<br>Beef, glass noodles, onion, carrot, green onion, enoki mushroom    |             |
| <b>돼지 갈비찜 (Steamed Pork Rib) [한돈]</b>   | <b>13.0</b> |
| 돼지갈비, 감자, 양파, 대파, 고추<br>Steamed pork rib, potato, onion, green onion, chili pepper              |             |
| <b>소 갈비찜 (Steamed Beef Rib) [호주산]</b>   | <b>15.0</b> |
| 소갈비, 버섯, 대추, 통마늘, 양파, 당근, 고추<br>Steamed beef rib, mushroom, garlic, onion, carrot, chili pepper |             |

\* 뚝배기 불고기, 돼지갈비찜, 소 갈비찜은 신선한 식재료 관리를 위해 한정 판매하고 있는 점 양해 바랍니다.

# Dinner (안주)

(operating hours 17:00 ~22:00,  
last order 20:00)

## 비사이드 모듬 세트(2~3인) (B-side Modum Set) 25.0

소시지 4종, 닭가슴살, 치킨윙, 모듬감자튀김, 샐러드

4 kinds of sausage, chicken breast, chicken wings, assorted fried potato, salad

## 하우스피자 (House Pizza) 25.0

루콜라, 토마토소스, 크림치즈, 오렌지, 방울토마토

Rucola, tomato sauce, cream cheese, orange, cherry tomato

## 챱 스테이크 (Chop Steak) 25.0

목살, 샐러드, 데미글라스 소스

Pork neck, salad, demiglace sauce

## 라자냐 (Rajania) 20.0

소고기, 돼지고기, 토마토 소스, 면

Minced beef, minced pork, tomato sauce, noodle

## 새우감바스 (Shrimp Gambas) 15.0

새우, 페페론치노, 방울토마토, 로즈마리, 타임, 올리브오일, 바게트빵

Shrimp, pepperoncino, cherry tomato, rosmarin, olive oil, baguette bread

**사전 예약 메뉴(4인 이상) : 최소 1일 전 예약 시 예약된 시간에 맞춰 준비해 드립니다.**

**아래 메뉴는 4인 기준 요금입니다.**

\* 와인 안주 : 모듬 치즈 세트 40.0, 하몽 메론 40.0, 제철 과일 50.0

\* 한식 안주 : 오뎅탕 40.0, 한돈 수육 70.0, 골뱅이 무침 50.0

# Dinner (양식)

(operating hours 17:00 ~22:00,  
last order 20:00)

**토마토 파스타 150g (Tomato Pasta) 10.0**  
**더블 토마토 파스타 300g (Double Tomato Pasta) 15.0**

홍합, 바지락, 새우, 오징어링, 편마늘, 양파, 버섯

Tomato sauce, mussel, clam, shrimp, fried squid rings, side garlic, onion, mushroom

**크림 파스타 150g (Cream Pasta) 10.0**  
**더블 크림 파스타 300g (Double Cream Pasta) 15.0**

홍합, 바지락, 새우, 오징어링, 편마늘, 양파, 버섯

Cream sauce, mussel, clam, shrimp, fried squid rings, side garlic, onion, mushroom

**알리오올리오 파스타 150g (Alio Olio Pasta) 10.0**  
**더블 알리오올리오 파스타 300g (Double Alio Olio Pasta) 15.0**

올리브 오일소스, 편마늘, 페페론치노, 방울토마토

Olive oil, side garlic, peperoncino, cherry tomato

**로제 파스타 150g (Rose Pasta) 10.0**  
**더블 로제 파스타 300g (Double Rose Pasta) 15.0**

토마토&크림소스, 고로케, 편마늘, 양파, 버섯

Tomato&cream sauce, korokke, side garlic, onion, mushroom

**명란 오일 파스타 150g (Salted Pollack roe Olio Pasta) 18.0**

명란, 마늘, 브로콜리, 방울토마토, 올리브

Salted polack roe, broccoli, cherry tomato, olive

**화이트 라구 파스타 150g (White Ragu Pasta) 18.0**

다진고기, 버섯, 크림소스

Minced meat, mushroom, cream sauce

**목살 스테이크 600g (2인) (Pork Neck Steak) 25.0**

목살, 샐러드, 파인애플, 감자튀김, 데미글라스 소스

Pork neck, salad, pineapple, fried potato, demiglace sauce

**사전 예약 메뉴(4인 이상) : 최소 1일 전 예약 시 예약된 시간에 맞춰 준비해 드립니다.**

**아래 메뉴는 4인 기준 요금입니다.**

\* 와인 안주 : 모듬 치즈 세트 40.0, 하몽 메론 40.0, 제철 과일 50.0

\* 한식 안주 : 오뎅탕 40.0, 한돈 수육 70.0, 골뱅이 무침 50.0

# Dinner (한식)

(operating hours 17:00 ~22:00,  
last order 20:00)

**뚝배기 불고기 (Hot Pot Bulgogi) [호주산]** 10.0  
소고기, 당면, 양파, 당근, 대파, 팽이버섯  
Beef, glass noodles, onion, carrot, green onion, enoki mushroom

**돼지 갈비찜 (Steamed Pork Rib) [국산]** 13.0  
돼지갈비, 감자, 양파, 대파, 고추  
Steamed pork rib, potato, onion, green onion, chili pepper

**소 갈비찜 (Steamed Beef Rib) [호주산]** 15.0  
소갈비, 버섯, 대추, 통마늘, 양파, 당근, 고추  
Steamed beef rib, mushroom, garlic, onion, carrot, chili pepper

\* 뚝배기불고기, 돼지갈비찜, 소 갈비찜은 신선한 식재료 관리를 위해 한정 판매하고 있는 점 양해 바랍니다.

**해물라면 (Seafood Ramen)** 7.0  
모듬해물, 라면  
Assorted seafood, ramen

**얼큰라면 (Spicy Ramen)** 7.0  
청양고추, 라면  
Chilly pepper, ramen

**사전 예약 메뉴(4인 이상) : 최소 1일 전 예약 시 예약된 시간에 맞춰 준비해 드립니다.**

**아래 메뉴는 4인 기준 요금입니다.**

\* 와인 안주 : 모듬 치즈 세트 40.0, 하몽 메론 40.0, 제철 과일 50.0

\* 한식 안주 : 오뎅탕 40.0, 한돈 수육 70.0, 골뱅이 무침 50.0

# Coffee & Beverage

|   |     |
|---|-----|
| 에스프레소 (Esspresso)                           | 3.0 |
| 아메리카노 (Americano)                           | 3.5 |
| 카페라떼 (Caffee Latte)                         | 4.0 |
| 카푸치노 (Cappuccino)                           | 4.0 |
| 바닐라라떼 (Vanilla Latte)                       | 4.0 |
| 헤이즐넛라떼 (Hazelnut Latte)                     | 4.0 |
| 카라멜 마끼야또 (Caramel Macchiato)                | 5.0 |
| 카페모카 (Caffe Mocha)                          | 5.0 |
| 아인슈페너 (Einspanner)                          | 5.0 |
| 카페쓰어다_베트남 연유 커피 (Cafe Sua Da)               | 5.0 |
| 계절 후레쉬 주스 (Fresh juice)                     | 6.0 |
| 레몬 티 (Lemon Tea)                            | 6.0 |
| 자몽 티 (Grape-Fruit Tea)                      | 6.0 |
| 레몬 청 에이드 (Lemon Ade)                        | 6.0 |
| 자몽 청 에이드 (Grape-Fruit Ade)                  | 6.0 |
| 유기농 캐모마일 티, 티백 (Organic Camomile, Tea-Bag)  | 5.0 |
| 유기농 페퍼민트 티, 티백 (Organic Peppemint, Tea-Bag) | 5.0 |
| 녹차, 티백 (Green Tea, Tea-Bag)                 | 3.0 |
| 콜라 (Coke)                                   | 2.0 |
| 사이다 (Cider)                                 | 2.0 |
| 우유 (Milk)                                   | 2.0 |

# Wine

## White

**에드나 밸리 빈야드샤도네이 (미국) 60.0/Bottle**

**EDNA VALLEY VINEYARD CHARDONNAY (AMERICA)**

2018년 미국 주류 전문가가 뽑은 베스트 샤르도네, 2018년

미국, SAN LUIS OBISPO 지역에서 재배되는 품종

모든 음식과 잘 어울려서 데일리로, 식사와 곁들이기에 좋은 와인이며 상큼한 청량감을 느낄 수 있습니다.

## Red

**브이디 까베르네쇼비농 (칠레) 8.0/Glass 25.0/Bottle**

**VALDIVIESO CABERNET SAVIGNON (CHILE)**

**트라피체 멜로디아스 말벡 (아르헨티나) 40.0/Bottle**

**MELODIAS TRAPICHE MALBEC (ARGENTINA)**

짙은 보라빛이 살짝 감도는 아름다운 레드 컬러, 서양자두(푸룬)과 같은 달콤한 검은 과일의 향이 일품이며

입안에서 오크 터치를 통해 얻어진 바닐라와 송로버섯의 향과 함께 달콤한 검은 과일향을 다시 한번 느낄 수 있으며

부드러우면서도 힘이 있는 탄닌감이 기분 좋은 와인이다. 적당한 당도와 살짝 산도가 있으며 가벼운 느낌의 와인입니다.

파스타와 잘 어울리는 와인입니다.

**카니버 까베르네 소비농 (미국) 50.0/Bottle**

**CARNIVOR CABERNET SAUVIGNON (AMERICA)**

알코올 도수 14%, 산도가 높으며 탄닌도 강한 드라이 와인입니다.

강렬하고 진한 다크레드 색을 띠며 커피, 토스티, 초콜릿 향을 느낄 수 있습니다.

미국에서 품질과 시장성을 인정 받은 대표적인 레드와인이며 육류 요리에 적합합니다.

**에드나 밸리 빈야드 메를로 (미국) 60.0/Bottle**

**EDNA VALLEY VINEYARD (AMERICA)**

블랙체리와 자두 향 느낌을 잘 살렸으며 무겁지만 부드러운 탄닌의 메를로 와인입니다.

아시아나 비즈니스 클래스에 제공되는 와인입니다.

**알라야 티에라 카르나차 틴토레라 (스페인) 100.0/Bottle**

**ALAYA TIERRA GARNACHA TINTORERA (SPAIN)**

알코올 도수 16%

다양한 풍미와 밸런스가 좋고 바디감이 강한 와인을 맛보고자 한다면 추천 드립니다.

**루 뒤몽 쥬브레 샹베르탱 (프랑스) 300.0/Bottle**

**LOU DUMONT, GEVREY CHAMBERTIN (FRANCE)**

심홍색의 빛깔을 띄며 붉은 과일향의 뉘앙스를 풍기고 있습니다.

힘이 적당히 있으면서도 감미로우며, 적절한 산도에 탄닌성분이 잘 결합 된 와인입니다.

치즈 안주와 잘 어울리는 와인입니다.

# Beverage

## Beer & Soju

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 기네스 330ML (Guinness 330ML)   | 9.0 |
| 하이네켄 330ML (Heineken 330ML)  | 6.0 |
| 호가든 330ML (Hoegaarden 330ML) | 6.0 |
| 스텔라 330ML (Setlla 330ML)     | 6.0 |
| 카스 330ML (Cass 330ML)        | 4.0 |
| 클라우드 330ML (kloud 330ML)     | 4.0 |
| 테라 330ML (Terra 330ML)       | 4.0 |
| 소주 (Soju)                    | 5.0 |

# 대관 안내

## lunch

11: 00 ~ 16:00

대관 -1 : 60만원 (장소 대여, 식사 및 음료 별도)

대관 -2 : 식사 및 음료 포함 120만원 이상(대관료 무료)

## Dinner

17: 00 ~ 22:00

대관 -1 : 50만원 (장소 대여, 식사 및 음료 별도)

대관 -2 : 식사 및 음료 포함 120만원 이상(대관료 무료)

단, 12월 연말에는 별도 요금이 적용됩니다.