



Korean Menu - Birdland Jazz

첫번째 코스 (Starters):

치즈 & 과일 접시 (Cheese & Fruit Plate) - 19

제철 과일과 견과류가 들어간 치즈를 선택하세요

과카몰리 (Guacamole) - 14

질경이 칩과 함께 제공

살사 (Homemade Salsa) - 13

토르티야 칩과 함께 제공

바비큐 치킨 윙 (BBQ Chicken Wings) - 16

뜨겁고 스모키한 바베크 소스를 곁들인 클레이즈드

후무스 & 피타 칩 (Hummus & Pita Chips) - 14

올리브 오일과 잣을 뿌린

허브 파마산 미트볼 (Herbed Parmesan Meatballs) - 17

신선한 리코타 치즈와 파마산 크로스티니를 곁들임

바삭한 케이준 콜리플라워 (Crispy Cajun Cauliflower) - 14

치폴레 아이올리 소스를 얹은

오징어튀김 (Fried Calamari) - 16

달콤한 타이 칠리 소스와 생강 간장 감소

홍합 (PEI Mussels) - 18

치폴레 버터와 마늘 소스에 홈메이드 콘브레드를 곁들임

바삭한 훈제 삼겹살 (Crispy Smoked Pork Belly) - 16

풋사과, 양배추, 레드페퍼 슬로 발사믹 시럽 드리즐과 함께

시금치 & 아티초크 딥 (Spinach & Artichoke Dip) - 14

피타 칩과 함께 제공

오늘의 수프 (Soup of the Day) - 12

샐러드 (Salads):

따뜻한 염소 치즈와 시금치 샐러드 - 21

(Warm Goat Cheese and Spinach Salad)

침대 위에 따뜻한 빵가루를 입힌 염소 치즈 설탕에 절인 호두를 곁들인 시금치, 구운 것 발사믹 비네그레트 소스에 버무린 사과

시저 샐러드 (Classic Caesar Salad) - 15

잘게 썬 파마산 치즈와 크루통을 곁들인 로메인 침대 클래식 시저드레싱에

추가: 치킨 (Chicken) \$8, 연어 (Salmon) \$10, 새우 (Shrimp) \$12

구운 비트 샐러드 (Roasted Beet Salad) - 20

아루굴라 침대에 구운 사탕무와 부서진 것 블루 치즈 & 레몬을 곁들인 구운 피스타치오 백리향 비네그레트

바베큐 연어 샐러드 (BBQ Salmon Salad) - 22

구운 연어는 아루굴라 위에 제공되며, 아스파라거스, 오이, 포도 토마토를 곁들인 체리 비네그레트

세트당 1인당 최소 \$20

8인 이상 파티에는 18% 팁이 추가됩니다

샌드위치 (Sandwiches):

햄버거 (Birdland Burger) - 20

양상추, 토마토, 적양파와 감자튀김

추가: 볶은 양파, 치즈, 아보카도, 버섯이나 베이컨 \$3

구운 치킨 샌드위치 (Grilled Chicken Sandwich) - 18

녹은 페퍼 잭 치즈를 얹고 감자튀김과 치폴레 페퍼 아이올리를 곁들임

임파서블 햄버거 (Impossible Burger) - 22

양상추, 토마토, 적양파와 감자튀김

추가: 볶은 양파, 비건 치즈, 아보카도, 버섯 \$3

햄버거 슬라이더 (Birdland Sliders) - 16

홈메이드 슬로와 함께 제공

아메리칸 치즈나 체다 치즈를 추가하세요 \$3

주요 코스 (Main Courses):

마카로니와 치즈 (Mac & Cheese) - 20

갓 구운 빵가루를 얹은

리가토니와 미트볼 (Rigatoni) - 22

신선한 리코타 치즈를 곁들인 천천히 끓인 쇠고기 미트볼과 풍부한 토마토 소스가 함께 제공됩니다

카바타피 프리마베라 (Cavatappi Primavera) - 21

신선한 마늘과 엑스트라 버진 올리브 오일을 곁들인 계절 야채

펜네 (Penne) - 25

구운 페퍼 크림 소스를 곁들인 양두이유 소시지와 새우

버섯 리조또 케이크 (Mushroom Risotto Cakes) - 20

구운 아스파라거스와 화이트 트러플 풍뎉

남부 식 프라이드 치킨 (Southern Fried Chicken) - 27

구운 감자와 볶은 시금치와 함께 제공

베이비백립 (Baby Back Ribs) - 32

신발 끈 감자, 볶은 시금치, 홈메이드 양배추 샐러드

구운 닭고기 (Roasted Chicken) - 28

신발 끈 감자, 볶은 시금치, 홈메이드 양배추 샐러드

12온스 뉴욕 스트립 스테이크 (Steak) - 35

바롤로 와인 소스에 볶은 시금치와 구운 감자를 곁들임

채식 플래터 (Vegetarian Platter) - 20

구운 아스파라거스, 버섯 리조또, 구운 토마토, 구운 가지

잠발라야 (Jambalaya) - 29

닭고기, 가재, 양두이유 소시지, 베이컨, 케이준 라이스 포함

뉴올리언스 스타일 해산물 감보 (Gumbo) - 32

신선한 해산물을 야채와 케이준 라이스로 매콤하게 끓인 스투

구운 연어 (Salmon) - 30

레몬 버터 케이퍼 소스에 구운 아스파라거스와 케이준 라이스를 곁들인 요리

얇은 크러스트 피자 (Thin Crust Pizza)

마르게리타 피자 (Margherita Pizza) - 15

홈메이드 토마토 소스와 잘게 썬 모짜렐라 치즈

*토피ング 추가: 페퍼로니, 미트볼, 버섯, 고추, 아티초크, 블랙 올리브, 양파, 리코타, 베이컨 각 \$3

(*Add toppings: \$3 Each Pepperoni, Meatballs, Mushrooms, Peppers, Artichokes, Black Olives, Onions, Ricotta, Bacon)

반찬 (Sides) - 10

반찬 (French Fries)
고구마 튀김 (Sweet Potato Fries)
케이준 감자튀김 (Cajun Fries)
구운 아스파라거스 (Grilled Asparagus)
버섯 리조또 (Mushroom Risotto)

Postres Caseros de Birdland (Desserts) - 12

티라미수 (Tiramisu)
초콜렛 무스 (Chocolate Mousse)
치즈 케익 (Cheesecake)
초콜렛 스펀지 케이크 (Chocolate Sponge Cake)
당근 케이크 (Carrot Cake)
오레아 머드 파이 (Oreo Mud Pie)
복숭아 코블러 (Peach Cobbler)
빵 푸딩 (Bread Pudding)
과일 셔벗 (Fruit Sorbet)
아이스크림 (Ice Cream)
아이스크림 추가 +\$3 (ala mode)

