

조식 메뉴

- | | |
|--|------|
| 1. 이솔라 조식 (한식) | 18.0 |
| 매일 엄선된 신선한 재료로 만든 이솔라의 아침식사 | |
| 2. 열갈이 해장국 (소고기_호주산) | 18.0 |
| 구수한 열갈이에 진한 고기육수를 넣어 가마솥에 푹끓여 만든 열큰 해장국 | |
| 3. 아메리칸 블랙퍼스트 | 20.0 |
| 아일랜드 수제 빵 (2가지 중 택1)
계란 후라이 / 소시지 또는 햄 / 잼&버터 / 샐러드 / 커피
※ 크림치즈는 별도 0.5 | |
| 4. 이솔라 프렌치 토스트 | 23.0 |
| 계란과 우유에 적셔 버터에 노릇하게 구운 푹신푹신했고 부드러운 토스트에
다양한 토핑과 메이플시럽, 시나몬가루를 곁들인 전통 북미식 프렌치토스트
(주스 & 커피 포함) | |

주말한정메뉴(토/일)

주 류

- | | |
|-------------------|------|
| 1. 화요 41 | 60.0 |
| 2. 화요 25 | 35.0 |
| 3. 화요 17 | 25.0 |
| 4. 일품진로 | 35.0 |
| 5. 장수막걸리 | 13.0 |
| 6. 하이네켄(생) | 13.0 |
| 7. 하이네켄(병) | 8.0 |

isola

RESTAURANT



레스토랑에서 판매하는 모든 메뉴는 부가가치세 V.A.T 포함 가격입니다.

돼지고기 국내산 명란 러시아산/국내산 꼬막 국내산 주꾸미 태국/베트남산 오겹살 국내산
육수(사골,잡뼈) 국내산 양지 호주산 햄 미국산/국내산 주꾸미 태국,베트남
닭고기(날개) 스웨덴/브라질 닭 국내산/브라질 소고기 호주산 쌀 국내산 김치 국내산

품식 (品食) [품:식]

[명사] 귀한 사람을 모시고 함께 밥을 먹음.

중식 메뉴

- 1. 한방 뚝배기 불고기** (소고기_국내산) 23.0
인삼 당귀등을 넣어 끓인 육수에 국내산 불고기를 넣어 만든 보양 뚝배기 불고기
- 2. 우삼겹 순두부 찌개** (우삼겹_미국산) 20.0
얼큰한 육수에 각종야채와 부드러운 순두부, 우삼겹을 넣은 순두부 찌개
- 3. 콩치 김치찌개** 20.0
잘 익은 국내산 김치에 진하게 끓은 육수와 콩치를 넣어 담백하게 끓인 찌개
- 4. X.O 대게살 볶음밥과 유니짜장** (돼지고기_국내산) 20.0
X.O소스와 대게살,갓은 야채를 넣어 만든 중국식 볶음밥과 유니짜장
- 5. 차돌 짬뽕** (차돌_호주산) 23.0
진한 육수에 각종 야채와 해산물을 넣어 불 맛을 더한 아일랜드 차돌 짬뽕
- 6. 명란파스타와 마늘빵** (로제,크림,오일 中 선택) (명란_러시아산,국내산) 20.0
프리미엄 명란젓에 세가지 스타일의 소스로 맛을 더한 스파게티
- 7. 활낙지 덮밥** (낙지_중국산,국내산) 23.0
특제 소스에 의성 다진마늘과 활 낙지를 넣어 감칠맛 나게 볶아 만든 "활"낙지 덮밥
- 8. 웨프특선 화덕피자** 40.0
당일 엄선된 재료들과 자연 모짜렐라 치즈로 풍미를 더한 "웨프특선" 화덕피자

4인 특선 메뉴

- 1. 활낙지 능이버섯 전복 연포탕** (칼국수 or 죽) (낙지_중국산,국내산) / 예약제 150.0
맑게 끓인 조개 육수에 능이버섯과 활낙지,전복을 넣어 시원하게 끓인 스테미너 전골
- 2. 찰국수 문어 삼합볶음** (찰국수_태국,베트남_돼지고기_국내산) / 예약제 120.0
각종 야채와 찰국수,문어,삼겹살을 넣어 불맛을 낸 볶음
- 3. "生"오겹 김치전골** (돼지고기_국내산) 100.0
국내산 한돈 오겹살과 진하게 우린 육수에 국내산 김치를 넣어 시원하고 얼큰하게 끓인 김치전골
- 4. 차돌 곱창전골** (차돌_호주산,곱창_미국산) 100.0
각종 신선한 야채와 담백한 차돌과 곱창을 넣어 사골육수로 맛을 낸 얼큰한 전골
- 5. 보양전골** (양지_호주산) 100.0
가마솥에 푹 삶은 양지와 사골육수를 넣어 한끼 보양식으로 먹는 담백한 전골

안주요리

- 1. 수제치즈스틱과 감자칩** 40.0
덩어리 모짜렐라치즈로 만든 수제 치즈스틱과 바삭한 감자칩
- 2. 웨프특선 화덕피자** 40.0
당일 엄선된 재료들과 자연 모짜렐라 치즈로 풍미를 더한 "웨프특선" 화덕피자
- 3. 애플타워 & 감자 튀김** (닭날개_브라질,스웨덴) 45.0
특제 핫 소스로 맛을 낸 미국식 닭날개 튀김
- 4. 한돈등심 눈꽃 탕수육** 50.0
국내산 등심을 양념에 숙성시켜 눈꽃처럼 튀겨 새콤달콤한 소스에 맛을 낸 탕수육
- 5. 피쉬앤칩스** 50.0
영국식 정통음식으로 두툽한 대구살에 물튼 비네거와 타르타르 소스 & 감자튀김

샐러드

- 1. 오늘의 특선 샐러드** 35.0
각종 신선한 야채와 깔끔한 드레싱을 올린 특선 샐러드
- 2. 콕샐러드** 50.0
각종 신선한 재료들과 샐러드 사우전아일랜드 드레싱을 곁들인 영양 샐러드
- 3. 다시마 숙성연어 샐러드** 50.0
싱싱한 선어를 야채와 다시마를 이용해 숙성시켜 풍미를 더한 연어샐러드
- 4. 수비드 닭가슴살 시저샐러드** (닭_국내산,브라질) 50.0
저온 조리한 닭가슴살 구이와 이탈리아 정통 시저샐러드
- 5. 아보카도와 리코타 샐러드** 50.0
신선한 아보카도와 리코타 치즈를 곁들인 그린 샐러드
- 6. 바삭 호박전** (셋트 메뉴 미포함) 30.0
※ 메인메뉴 주문시 20.0

+30.0 A COURSE 샐러드 + 전골
+35.0 B COURSE 요리(피자 불포함) + 전골
+55.0 C COURSE 샐러드 + 요리(피자 불포함) + 전골

◆코스메뉴는 선택하신 전골에서 추가되는 금액입니다.