

식사는 1인 1식 주문 부탁드립니다. 와일드플라워는 조미료를 일체 사용하지 않고 장시간 정성으로 우린 4가지 육수를 베이스로 사용합니다.

작은접시

와일드샐러드 계절과 제철 식자재에 따라 변화합니다	16
봄 봄 봄 샐러드 *계절 한정 부라타치즈, 망고, 아루굴라, 깻잎	19
통영 문어 아보카도 라임 샐러드 방울토마토, 자이언트 강낭콩	23
초코오징어 한마리와 렌틸콩 *화덕 그릴한 체리토마토, 오븐에서 장시간 구운 당근 토마토소스	24
면과 곡물류	
훈연마늘쫄 파스타 통영산 햇마늘과 파마산, 구운 마늘 하나를 통째로 으갠 소스	18
숨비소리 제주산 성게알로 담근 장, 생와사비, 감태, 고시히카리 쌀	26
서울봉골레 제철 조개로 만든 아시아식 파스타, 고수	23
가리비 보리 리조또 부드러운 가리비, 새우, 탱글한 찰보리의 만남	24
블랙라벨 랍스터 파스타 참나무로 훈연한 랍스터테일, 해산물	35
트리플 들깨 머위 파스타 다진 블랙트리플, 머위줄기와 들깨소스의 조합	28

큰접시

유자메생이 제철생선 28
훈연파리고추페스토, 메생이파래 소스

서울브런치 플레이트 22

이베리코 플루마, 갈비살 (200g) 38
참나무를 이용해 구운 최상급 부위, 사과, 달래

한우 1++ 채끝등심 (200g) (200g)110
짚과 참나무로 구운 스테이크, 감자퓨레, 햇마늘 (100g)60

사이드

아기양배추 13

누른감자 & 초리조 에이올리 12

트러플 훈연 김 감자튀김 (SWEET or SAVORY) 10

다과

내방다방 10
홍차젤리, 자두피낭시에, 얼그레이 아이스크림

남산 인절미 9
인절미머랭, 사과컴포트, 근대 아이스크림

