

THE GYPSY

ROOFTOP KITCHEN + BAR



Embark on a culinary journey with our awarded chef olivier corti at The Gypsy.

Prepare to be transported on a culinary adventure, where fresh, seasonal ingredients are transformed into mouthwatering masterpieces.

Chef Corti's innovative approach and meticulous attention to detail ensure an unforgettable dining experience.

상을 수상한 올리비에 코르티 셰프의 창의력과 함께 집시에서의 특별한 음식 여정에 빠져보세요.

신선한 요리 모험을 떠나도록 준비해보세요.

제철식재료가 군침을 돋우는 걸작으로 변신하게 됩니다.

코르티 셰프의 혁신적인 접근 방식과 자세한 부분에 대한 세심한 관심은 잊을 수 없는 식사 경험을 보장합니다.

CHEF SIGNATURE TASTING MENU

1.190.000 VND

1인용 메뉴 - 1,190,000 VND

3 GLASSES WINE PAIRING

580.000 VND

종합 와인 3 컵 - 580,000 VND

AMUSE BOUCHE

아뮤즈 부쉬

ARANCINI

Eggplant, Smoked Cheese, Romesco

아란치니- 가지, 훈제 치즈, 로메스코 소스

FIRST COURSE

첫 번째 코스

VITELLO TONNATO CARPACCIO

Tuna espuma, Pistachio Crumbs, Rocket

비텔 톤네 카르파초 - 참치 에스푸마, 피스타치오 부스러기, 아루굴라

Or / 또는

BURRATA PARMIGIANA

Smoked eggplant, Basil oil, Parmigiano, Crumble sourdough

부라타 파르미지아나 - 훈제 가지, 바질 오일, 파르미지아노, 크럼블 사워도우

Or / 또는

MAHI MAHI

Pumpkin Gnocchi, Puttanesca sauce

마히 마히 - 호박 뇨끼, 푸타네스카 소스

MAIN COURSE

메인 코스

STRIPLOIN WAGYU MB4/5

Potato anna, Apple, Sour cream, Bacon

와규의 채끝살 MB4/5 300그램 - 안나 포테이토, 사과, 사워 크림, 베이컨

Or / 또는

HOKKAIDO SCALLOPS CARROT RISOTTO

Carrot glazed, Feta, Herbs

홋카이도 가리비 당근 리조또 - 당근 글레이즈드, 페타 치즈, 허브

DESSERT

디저트

BLOOM PATISSERIE SELECTION

블룸 파티세리 케이크

All prices are inclusive of VAT Tax and Service Charge
모든 가격에는 부가가치세 및 서비스 요금이 포함되어 있습니다

SALAD (샐러드)

VITELLO TONNATO CARPACCIO Tuna espuma, Pistachio Crumbs, Rocket 비텔 톤네 카르파초 - 참치 에스푸마, 피스타치오 부스러기, 아루굴라	330
BURRATA PARMIGIANA Smoked eggplant, Basil oil, Parmigiano, Crumble sourdough 부라타 파르미지아나 - 훈제 가지, 바질 오일, 파르미지아노, 크럼블 사워도우	350
CAESAR BRESAOLA Sundried tomato, Lemon confit, Croutons 시저 브레사올라 - 햇볕에 말린 토마토, 레몬 콩피, 크루통	320
PROVENCALE TART Whipped Feta, Basil oil, Almond 프로방스 타르트 - 휘핑 페타, 바질 오일, 아몬드	290

STARTERS (전채요리)

GYPSY DISCOVERY Set of Cold Cut, Pizza and Antipasti 독창적인 집시 발견 - 콜드컷 햄 세트, 피자, 안티파스티	990
SALMON Leche de Tigre, Tapioca, Basil oil, Yuzu ponzu 연어 - 패션 해산물 소스, 타피오카, 바질 오일, 유자 폰즈	290
MAHI MAHI Leche de Tigre, Green oil, Condiment 마히 마히 - 패션 해산물 소스, 그린오일, 조미료	270
EGGPLANT "MILANESE" Green mayo, Romesco, Herb, Dukkah 튀김 가지 - 그린 마요네즈, 로메스코 소스, 허브, 두카	270
PUMPKIN GNOCCHI Feta, Almond, Mint 호박 뇨키 - 페타 치즈, 아몬드, 박하	310
CARROT RISOTTO Carrot glazed, Feta, Herbs 당근 리소토 - 당근 글레이즈드, 페타 치즈, 허브	330

MAMAMIA (맘미아 파스타)

TRUFFLE RIGATONI Summer Truffle, Mascarpone cream, Crunchy oysters mushrooms, Brioche crumbs Brioche 트리플 리가토니 - 여름 서양송로, 마스카르포네 크림 치즈, 아삭아삭 느타리버섯, 브리오슈 부스러기	440
WAGYU LINGUINE Sofrito, Tomato confit, Spring onion, Satay oil, Fried shallot, Dill salad 와규 링귀니 - 소프리트, 토마토 콩피, 파, 사테 소스, 샬롯 튀김, 딜 샐러드	460
GIANT PRAWN FREDO Bisque, Zucchini, Brioche crumbs, Ikura, Spring onion, Lemon 자이언트 새우 프레도 파스타 - 비스크, 호박, 브리오슈 부스러기, 이쿠라, 파, 레몬 제스트	680

PIZZETE (미니 피자)

PARMA HAM Parmigiano, Romesco, Cashew 파르마 햄 - 파르미지아노, 로메스코 소스, 캐슈	320
SMOKED EGGPLANT Pomegranate, Herbs salad, Mushroom pickles 훈제 가지 - 석류, 허브 샐러드, 버섯 피클	270
TRUFFLE Mushroom, Leeks fondue, Summer Truffle 트리플 - 버섯, 익힌 대파, 여름 서양송로	390
3 CHEESE Confit onion, Red pesto, Dukkah 치즈 3 가지 - 콩피 양파, 레드 페스토, 두카	280

MAIN (메인 메뉴)

OSSO BUCCO 860
Polenta fried, Grill vegetable, Marjoram
오소부코 - 튀긴 폴렌타, 구운 야채, 마조람

GIANT VEAL "MILANESE" STYLE 740
Parmigiano, Romesco,
Lemon and Tomato confit
자이언트 송아지 고기 "밀라노" 스타일 - 파르미지아노,
로메스코 소스, 레몬, 콩피 토마토

STRIPLOIN WAGYU MB4/5 300gr 1240
Potato Anna, Apple, Sour cream, Bacon
와규의 채끝살 MB4/5 300그램 - 안나 포테이토, 사과, 사워 크림, 베이컨

DRY AGED DUCK BREAST 560
Potato Anna, Apple, Sour cream, Bacon
드라이에이징 오리 가슴살 - 안나 포테이토, 사과, 사워 크림, 베이컨

CHICKEN 2 WAYS 520
Chicken Ballotine, Smoked Sage Butter,
Chicken Mousse, Lemon gravy, Asparagus, Carrot
치킨 2 가지 방법 - 치킨 발로틴, 훈제 세이지 버터,
치킨 무스, 레몬 그레이비, 아스파라거스, 당근

HOKKAIDO SCALLOPS CARROT RISOTTO 590
Carrot glazed, Feta, Herbs
홋카이도 가리비 당근 리조토 - 당근 글레이즈드, 페타 치즈, 허브

PAN-SEARED SALMON 550
Kalamansi confit, Creamy spinach,
Nutmeg, Ikura Caviar Beurre Blanc
팬에 구운 연어 - 콩피 칼라만시, 크림시 시금치,
육두구, 이쿠라 캐비아 뷔르 블랑

MAHI MAHI 460
Pumpkin Gnocchi, Puttanesca sauce
마히 마히 - 호박 뇨끼, 푸타네스카 소스

DOLCE (디저트)

GYPSY SIGNATURE TIRAMISU 240
집시 시그니처 티라미수

ÉCLAIR PISTACHIO BERRIES 220
에클레어 피스타치오 베리

FIRE LEMON TART 180
Lime and lemon curd,
Mandarine brined, Sable
불타는 레몬 타르트 - 라임과 레몬 커드, 귤장아찌, 사브레 쿠키

ICE CREAM 80/150/200
1 scoop, 2 scoop, 3 scoop
아이스크림 - 1 스쿱, 2 스쿱, 3 스쿱

BLOOM PATISSERIE SELECTION 200
Daily Choices of the finest
patisserie from our partner
블룸 파티세리 케이크
우리 집시의 최고 데일리 블룸 파티세리 선택



www.thegypsydng.com

