

## BURGER w/ Fries

**CLASSIC BURGER** 클래식 버거 ..... 8.0

소고기 패티(120g), 아메리칸 치즈, 토마토, 피클, 양파, BBQ 소스 토핑의 수제 버거 [소고기: 미국산]

*Simple & Classic Burger: Beef Patty(120g), American Cheese, Tomato, Pickle, Onion & BBQ Sauce*

**MUSHROOM BACON BURGER** 풍기 & 베이컨 크림 버거 ..... 9.0

다양한 버섯과 베이컨으로 맛을 낸 꾸덕한 크림 소스의 수제 버거 [소고기: 미국산] [베이컨: 수입산]

*Gourmet Beef Burger with creamy sauce flavored with a variety of mushrooms & bacon*

**CHILI BURGER** 칠리 버거 ..... 9.0

간 소고기에 칠리 파우더를 넣고 오랫동안 자작하게 끓여낸 매콤한 스투를 덮은 수제 버거 [소고기: 미국산]

*Gourmet Beef Burger topped with spicy chili sauce, long-simmered with ground beef & chili powder*

## BOWL

**CHICKEN OVER RICE** 치킨 오버 라이스 ..... 9.0

그리들에 구운 닭고기에 삶은 계란, 토마토, 살구 BBQ 소스 [치킨: 국내산]

*Rice bowl with Grilled Chicken, Boiled Egg, Tomato & Apricot BBQ Sauce*

**PORK OVER RICE** 포크 오버 라이스 ..... 9.0

수비드한 목살 스테이크, 발사믹 버섯, 매콤한 스리라차 소스 [돼지고기: 캐나다산]

*Rice bowl with Sous-vide Pork Neck Steak, Balsamic Mushroom & Spicy Sriracha Sauce*

**CHEESY AMERICAN SPAGHETTI** 치즈 아메리칸 스파게티 ..... 10.0

토마토 소스와 같은 소고기를 오랜 시간 끓여 진하게 만들어낸 미트 칠리 소스와 콜비잭 치즈로 덮은 미국식 스파게티 [소고기: 미국산]

*American-style Spaghetti covered with Colby-jack Cheese and long-simmered Beef Chili*

## DRINK UPGRADE (SPECIAL PRICE WITH ALL FOOD ORDER)

**NO WORRIES(LOW ALCOHOL BEER [ABV: 1%])** ..... ~~6.0~~ → 3.0

점심에 부담없이 즐기 좋은, 알코올 1%, 칼로리 1/3 (일반맥주 대비) 로 낮춰 걱정을 덜어주는 음료같은 특별한 맥주.

*A special & drinkable beer to be enjoyed with no worries for lunch ☺*

**COKE/ COKE ZERO/ SPRITE** ..... ~~2.0~~ → 1.5

## SIDE

**FRENCH FRIES** ..... 4.0

**GREEN SALAD** ..... 5.0

# Happy Hour

(Weekday: 14:00-16:00 / Weekend: Opening-16:00)

## SHAREABLE & SNACK

- SRIRACHA BBQ PORK RIBS** 스테이크 BBQ 폭립 ..... 21.0  
스리라차 BBQ 폭립, 코울슬로, "IPA" BBQ 소스 [스페어립: 미국산]  
*Roasted Pork Ribs, Coleslaw, "IPA" Sriracha BBQ Sauce*  
BEER PAIRING : 118 IPA, GOLDEN GOOSE ALE
- 118 BUFFALO (14PCS)** 118 버팔로 윙 ..... 19.0  
버팔로 윙, 허니 BBQ 소스, 셀러리 스틱, 알라바마 소스 [닭고기: 태국산]  
*Buffalo Wings, Honey BBQ Sauce, Celery Stick, White Alabama Sauce*  
BEER PAIRING : COCONUT STOUT, ALL THAT PILS
- CAJUN FRIED CHICKEN** 케이준 치킨 ..... 20.0  
"Duck Duck Goose" 맥주로 반죽을 묻혀 바삭하게 튀긴 케이준 치킨 & 허니 머스타드 소스 [닭고기: 국내산]  
*Crispy Chicken with Fried Cajun Sauce, Beer Batter & Honey Mustard Sauce*  
BEER PAIRING : A-SEURAY NE IPA, 118 IPA
- GAMBAS** 감바스 ..... 20.0  
갈릭오일에 구운 새우 (7pcs), 올리브 & 사워 도우 브레드 [새우: 베트남]  
*Garlic Oil Roasted Shrimp (7pcs), Mixed Olive & Sourdough bread*  
BEER PAIRING : GOLDEN GOOSE ALE, MANGO PANGPANG
- TRUFFLE FRIES** 트러플 감자튀김 ..... 13.0  
바삭하게 튀긴 감자 튀김, 트러플 오일, 그라나 파다노 치즈  
*Crispy Fried Potato, Truffle Oil, Grana Padano Cheese*

## SIDE ORDERS (\*SHAREABLE & SNACK 메뉴 첫 주문시에만 사이드 추가 가능)

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>FRENCH FRIES (150G)</b> ..... 4.0<br>감자튀김 | <b>COLESLAW</b> ..... 2.5<br>코울슬로우 |
|--|------------------------------------|

## GREEN LEAVES

- BURRATA SALAD** 부라타 샐러드 ..... 16.0  
부드러운 부라타 치즈, 토마토 & "IPA" 바질 페스토 오일에 어우러진 산뜻한 샐러드  
*Fresh Salad with Burrata Cheese, Tomato & "IPA" Basil Pesto Oil*
- CHICKEN CAESAR SALAD** 치킨 시저 샐러드 ..... 14.0  
구운 닭 가슴살에 로메인, 발사믹 어니언과 시저 드레싱을 곁들인 샐러드 [닭가슴살: 국내산][베이컨: 수입산]  
*Salad with Grilled Chicken Breast and Romaine, Balsamic Onion and Caesar Dressing*

★ HEAD CHEF DAVID CHA'S PICKS



**FANTASTIC 4 SET** 판타스틱 4 set (3-4인분) ..... 59.0

스리라차 BBQ 폭립(500g), 수비드 목살 스테이크(300g), 118버팔로 윙, 그릴드 소시지, 떠먹는 고구마 피자  
 [목살: 캐나다산] [스페어립: 미국산] [닭고기: 태국산] [소시지: 국내산] [페페로니: 수입산]  
*Sriracha BBQ Pork Ribs (500g), Sous-vide Pork Steak (300g), 118 Buffalo Wings(6pcs), Grilled Sausage, Spoon Pizza, French Fries & Garden Salad*

**DYNAMIC DUO SET** 다이나믹 듀오 set (2-3인분) ..... 41.0

스리라차 BBQ 폭립 (500g), 수비드 목살 스테이크(300g), 떠먹는 고구마 피자  
 [목살: 캐나다산] [스페어립: 미국산] [페페로니: 수입산]  
*Sriracha BBQ Pork Ribs (500g), Sous-vide Pork Steak (300g), Spoon Pizza, French Fries & Garden Salad*

**Menu information**

- 스리라차 폭립 - "IPA" 스리라차 소스를 발라 구워 낸 구스 시그니처 폭립
- 목살 스테이크 - 54°C에서 6시간동안 저온 조리한 다음 쉐프 시크릿 레시피의 시즈닝을 문혀 그릴에 구워 낸 목살 스테이크
- 버팔로 윙 - 맥주와 찰떡궁합인 매콤하고 담백한 버팔로 윙
- 코울슬로 - 아삭하게 씹히는 상큼한 수제 코울슬로우

## BREWHOUSE SIGNATURE

**SOUS-VIDE PORK STEAK (300G)** 수비드 목살 스테이크 ..... 27.0  
수비드 목살, 셰프의 가니쉬 [목살: 캐나다산]  
*Sous-vide Pork, Chef's Garnish, Green Leaves*  
BEER PAIRING: DUCK DUCK GOOSE, A-SEURAY NE IPA

**GAMBAS** 감바스 ..... 20.0  
갈릭오일에 구운 새우 (7pcs), 올리브 & 사워도우 브레드 [새우: 베트남산]  
*Garlic Oil Roasted Shrimp (7pcs), Mixed Olive & Sourdough bread*  
BEER PAIRING: GOLDEN GOOSE ALE, MANGO PANGPANG

---

## CHICAGO STYLE PIZZA

 BEER PAIRING: ALL THAT PILS, 118 IPA

**PEPPERONI** 페페로니 ..... 21.0  
새콤 달콤 토마토 소스와 페페로니를 가득 토핑한 시카고 스타일 피자 [페페로니: 수입산]  
*Pizza topped with Tomato Sauce & Pepperoni*

**NEW ORLEANS SHRIMP** 뉴올리언스 쉬림프 ..... 22.0  
부드러운 로제 소스와 통통한 새우, 올리브, 향긋한 루콜라가 올라간 시카고 스타일 피자 [새우: 베트남산]  
*Pizza topped with Shrimp, Olives and Bitter & Fragrant Arugula and Rose Sauce*

---

## GREEN LEAVES

**BURRATA SALAD** 부라타 샐러드 ..... 16.0  
부드러운 부라타 치즈, 토마토 & "IPA" 바질 페스토 오일에 어우러진 산뜻한 샐러드  
*Fresh Salad with Burrata Cheese, Tomato & "IPA" Basil Pesto Oil*

**CHICKEN CAESAR SALAD** 치킨 시저 샐러드 ..... 14.0  
구운 닭 가슴살에 로메인, 발사믹 어니언과 시저 드레싱을 곁들인 샐러드 [닭가슴살: 국내산] [베이컨: 수입산]  
*Salad with Grilled Chicken Breast and Romaine, Balsamic Onion and Caesar Dressing*

---

## COLD CUTS

**SPECIALTY BOARD** 스페셜티 보드 ..... 24.0  
콜비잭, 크림치즈, 스모크 치즈, 살라미, 크래커, 메이플 너트, 과일 [살라미: 수입산]  
*Colby Jack, Cream Cheese, Smoked Cheese, Salami, Candied Nuts, Fruits*

## SHAREABLE & SNACK

- SRIRACHA BBQ PORK RIBS** 스테이크 BBQ 폭립 ..... 21.0  
 스테이크 BBQ 폭립, 코울슬로, "IPA" BBQ 소스 [스페어립: 미국산]  
*Roasted Pork Ribs, Coleslaw, "IPA" Sriracha BBQ Sauce*  
 BEER PAIRING : 118 IPA, GOLDEN GOOSE ALE
- 118 BUFFALO (14 PCS)** 118 버팔로 윙 ..... 19.0  
 버팔로 윙, 허니 BBQ 소스, 셀러리 스틱, 알라바마 소스 [닭고기: 태국산]  
*Buffalo Wings, Honey BBQ Sauce, Celery Stick, White Alabama Sauce*  
 BEER PAIRING : COCONUT STOUT, ALL THAT PILS
- CAJUN FRIED CHICKEN** 케이준 치킨 ..... 20.0  
 구스아일랜드 하우스 맥주를 넣어 반죽하여 바삭하게 튀긴 케이준 치킨 & 허니 머스타드 소스 [닭고기: 국내산]  
*Crispy Chicken with Fried Cajun Sauce, House Beer Batter & Honey Mustard Sauce*  
 BEER PAIRING : A-SEURAY NE IPA, 118 IPA
- COCO FLAKE CHICKEN** 바삭삭 씨리얼 치킨 ..... 22.0  
 바삭한 코코넛 후레이크로 덮은 달콤하고 매콤한 케이준 후라이드 치킨 [닭고기: 국내산]  
*Sweet & Spicy Cajun Fried Chicken covered with Crispy Coconut Flakes*  
 BEER PAIRING : COCONUT STOUT, ALL THAT PILS
- HOT SPICY FRIED CHICKEN** 맵삭 핫 치킨 ..... 22.0  
 청양고추와 페퍼론치노 고추로 맛을 내 얼얼하게 매콤한 중독적인 맛의 치킨 [닭고기: 국내산]  
*Fried Chicken with an addictive Hot & Spicy taste of Korean Pepper & Pepperoncino*  
 BEER PAIRING : 118 IPA, DARK HORSE
- HALF & HALF CHICKEN** 반반 치킨 ..... 22.0 / 23.0  
 케이준 + 바삭삭 씨리얼 or 맵삭 핫 (22.0), 바삭삭 씨리얼 + 맵삭 핫 (23.0) [닭고기: 국내산]  
*Cajun + Coco Flake or Hot Spicy (22.0), Coco Flake + Hot Spicy (23.0)*  
 BEER PAIRING : 118 IPA, ALL THAT PILS
- FRIED CALAMARI** 갈라마리 프라이 ..... 19.0  
 오징어 튀김과 어니언링 튀김 그리고 "IPA" 스모크 칠리 소스 [오징어: 칠레산]  
*Fried Squid and Onion Rings & "IPA" Smoked Chili Sauce*  
 BEER PAIRING : DUCK DUCK GOOSE, GOLDEN GOOSE ALE
- FISH & CHIPS** 피쉬 & 칩스 ..... 20.0  
 구스아일랜드 하우스 맥주를 넣어 반죽하여 튀긴 참메기살, 감자튀김, 으깬 완두콩, 딜 타르타르 소스 [참메기살: 베트남]  
*Goose Island House beer battered fish, Potato Chips, Mushy Pea, Dill Tartar Sauce*  
 BEER PAIRING : DUCK DUCK GOOSE, A-SEURAY NE IPA
- TRUFFLE FRIES** 트러플 감자튀김 ..... 13.0  
 바삭하게 튀긴 감자 튀김, 트러플 오일, 그라나 파다노 치즈  
*Crispy Fried Potato, Truffle Oil, Grana Padano Cheese*

## SIDE ORDERS (\*SHAREABLE & SNACK 메뉴 첫 주문시에만 사이드 추가 가능)

- FRENCH FRIES (150G)** ..... 4.0      **COLESLAW** ..... 2.5  
 감자튀김      코울슬로우



## SHAREABLE & SNACK

- SRIRACHA BBQ PORK RIBS** 스리라차 BBQ 폭립 ..... 21.0  
 스리라차 BBQ 폭립, 코울슬로, "IPA" BBQ 소스 [스페어립: 미국산]  
*Roasted Pork Ribs, Coleslaw, "IPA" Sriracha BBQ Sauce*  
 BEER PAIRING : 118 IPA, GOLDEN GOOSE ALE
- 118 BUFFALO (14 PCS)** 118 버팔로 윙 ..... 19.0  
 버팔로 윙, 허니 BBQ 소스, 셀러리 스틱, 알라바마 소스 [닭고기: 태국산]  
*Buffalo Wings, Honey BBQ Sauce, Celery Stick, White Alabama Sauce*  
 BEER PAIRING : COCONUT STOUT, ALL THAT PILS
- CAJUN FRIED CHICKEN** 케이준 치킨 ..... 20.0  
 구스아일랜드 하우스 맥주를 넣어 반죽하여 바삭하게 튀긴 케이준 치킨 & 허니 머스타드 소스 [닭고기: 국내산]  
*Crispy Chicken with Fried Cajun Sauce, House Beer Batter & Honey Mustard Sauce*  
 BEER PAIRING : A-SEURAY NE IPA, 118 IPA
- FRIED CALAMARI** 깔라마리 프라이 ..... 19.0  
 오징어 튀김과 어니언링 튀김 그리고 "IPA" 스모크 칠리 소스 [오징어: 칠레산]  
*Fried Squid and Onion Rings & "IPA" Smoked Chili Sauce*  
 BEER PAIRING : DUCK DUCK GOOSE, GOLDEN GOOSE ALE
- FISH & CHIPS** 피쉬 & 칩스 ..... 20.0  
 구스아일랜드 하우스 맥주를 넣어 반죽하여 튀긴 참메기살, 감자튀김, 으깬 완두콩, 딜 타르타르 소스 [참메기살: 베트남]  
*Goose Island House beer battered fish, Potato Chips, Mushy Pea, Dill Tartar Sauce*  
 BEER PAIRING : DUCK DUCK GOOSE, A-SEURAY NE IPA
- GAMBAS** 감바스 ..... 20.0  
 갈릭오일에 구운 새우 (7pcs), 올리브 & 사워 도우 브레드 [새우: 베트남]  
*Garlic Oil Roasted Shrimp (7pcs), Mixed Olive & Sourdough bread*  
 BEER PAIRING : GOLDEN GOOSE ALE, MANGO PANGPANG
- TRUFFLE FRIES** 트러플 감자튀김 ..... 13.0  
 바삭하게 튀긴 감자 튀김, 트러플 오일, 그라나 파다노 치즈  
*Crispy Fried Potato, Truffle Oil, Grana Padano Cheese*

## SIDE ORDERS (\*SHAREABLE & SNACK 메뉴 첫 주문시에만 사이드 추가 가능)

- |                                      |                           |
|--------------------------------------|---------------------------|
| <b>FRENCH FRIES (150G)</b> ..... 4.0 | <b>COLESLAW</b> ..... 2.5 |
| 감자튀김                                 | 코울슬로우                     |

## COLD CUTS

- SPECIALTY BOARD** 스페셜티 보드 ..... 24.0  
 콜비잭, 크림치즈, 스모크 치즈, 살라미, 크래커, 메이플 너트, 과일 [살라미: 수입산]  
*Colby Jack, Cream Cheese, Smoked Cheese, Salami, Candied Nuts, Fruits*