



A special restaurant in muséo

# LUNCH SPECIAL SET

## SET A

**불짬뽕 + 큐브 스테이크 덮밥 or 갈릭 쉬림프 + 에이드 택1** 36.0

Fire Seafood Noodle + Cube Steak Rice or Garlic Shrimp + Choose 1 Ade

보테가의 시그니처 메뉴로 구성된 기본 세트입니다. 해산물이 들어간 화끈한 불짬뽕과 매운맛을 잡아줄 수 있는 담백하면서 풍미있는 필라프로 구성되어있습니다.

※ 크림 짬뽕 변경시 + 1.0

※ 불짬뽕은 짬뽕밥으로 변경 가능합니다.

## SET B

**살치살 스테이크 (200g) + 파스타 택1 + 에이드 택1** 67.0

Chuck Flap Tail Steak (200g) + Choose 1 Pasta or Risotto + Choose 1 Ade

부드러운 식감과 진한 풍미를 느낄 수 있는 프라임 살치살과 크림을 올린 포테이토 & 제철채소 다양한 파스타 메뉴를 선택해서 함께 즐길 수 있도록 구성되어있습니다.

## SET C

**살치살 스테이크 (200g) + 리조또 택1 + 에이드 택1** 72.0

Chuck Flap Tail Steak (200g) + Choose 1 Risotto + Choose 1 Ade

부드러운 식감과 진한 풍미를 느낄 수 있는 프라임 살치살과 크림을 올린 포테이토 & 제철채소 다양한 리조또 메뉴를 선택해서 함께 즐길 수 있도록 구성되어있습니다.

\* 보테가 런치 특선 세트는 런치타임에만 이용이 가능합니다

## 2 COUPLE COURSE

Soup & Bread	포르치니 수프 2인 & 브레드 Porcini soup 2 & Bread	
Salad	샐러드 택 1 Salad choice 1	
Pasta or Risotto	파스타 또는 리조또 택 1 Pasta or Risotto choice 1	
Steak	살치살 (200g) Chuck tail flap (200g)	104.0
	우대갈비 (2대) Thick Beef (2대)	150.0

### Wine Pairing

산타 헬레나 까베르네 소비뇽 2 glass

~~-22.0~~ → 20.0

## 4 FAMILY COURSE

Soup & Bread	포르치니 수프 4인 & 브레드 Porcini soup 4 & Bread	
Salad	샐러드 택 1 Salad choice 1	
Pasta or Risotto	파스타 또는 리조또 택 2 Pasta or Risotto choice 2	
Pizza	피자 택 1 Pizza choice 1	
Steak	살치살 (400g) Chuck tail flap (400g)	210.0
	우대갈비 (2대) Thick Beef (2pcs)	210.0
	살치살 (200g) + 우대갈비 (2대) Chuck tail flap (200g) + Thick Beef (2pcs)	255.0

### Wine Pairing

산타 헬레나 까베르네 소비뇽 1 bottle

~~-42.0~~ → 39.0

Salad	<b>애플 리코타</b> Apple Ricotta	19.0
	사과, 리코타 치즈, 비네그레트 드레싱	
	<b>트러플 버섯 샐러드</b> Grilled Mushroom Salad	19.0
	세가지 구운 버섯, 트러플 오일, 그라노파다노	
Soup	<b>포르치니 수프</b> Porcini soup	9.0
	포르치니	
	<b>소금빵 2pcs</b> Salt Bread 2pcs	7.0
	플레인, 당일생산 / 당일소진	
Rice	<b>살치살 블랙 리조또</b> Chuck tail flap Black Risotto	25.0
	살치살 스테이크, 오징어 먹물 블랙 리조또	
	<b>전복 리조또</b> Abalone Risotto	25.0
	트러플, 버터에 구운 전복, 전복 크림소스	
	<b>해물 빠에야</b> Paella de marisco	27.0
	해산물, 토마토, 파프리카	
	<b>갈릭 쉬림프 필라프</b> Garlic Shrimp Pilaf	18.0
	블랙타이거 새우, 갈릭토픽	
Special	<b>보테가 불짬뽕</b> (기본   맛있게 매운맛, 더맵게   신라면보다 매운맛)	15.0
	Fire Seafood Noodle (Basic / Spicy) ※ 짬뽕밥으로 변경 가능합니다.	
	<b>크림 짬뽕</b> Cream Noodle	16.0
	크림 소스, 해산물, 그라노파다노	

Steak	<b>살치살 스테이크 200g</b> Chuck Flap Tail (200g) 48.0 부드러운 식감과 진한 풍미를 느낄 수 있는 프라임 살치살
	<b>우대갈비 2대</b> Thick Beef (2대) 100.0 소의 6번, 7번, 8번 갈비대를 90 도로 썰어낸 꽃갈비살, 상위 2%의 마블링
Pasta	<b>돌문어청양트러플</b> Octopus Pepper Truffle 19.0 돌문어, 청양 고추, 트러플 오일
	<b>모시조개 오일</b> Vongole 19.0 모시 조개, 오일, 마팔디네면
	<b>저염 명란 크림</b> Spawn of a Pollack Cream 18.0 저염 명란, 그라노 파다노치즈, 크림 파스타
	<b>루꼴라 새우 오일</b> Arugula Shrimp Oil 19.0 오일 베이스, 루꼴라, 새우, 마팔디네면
	<b>라구 파파델레</b> Ragu Pappardelle 19.0 라구소스, 모짜렐라 치즈, 파파델레면
	<b>해산물 토마토 핫팟</b> Seafood Tomato Hotpot 23.0 토마토 빠쉐, 해산물, 파케리면
	<b>프로슈토 루꼴라 샐러드</b> Prosciutto Rucola 21.0 이태리 파르마 프로슈토, 생 모짜렐라, 루꼴라
Pizza	<b>마리게리타</b> Margherita 18.0 풍미 가득한 생 모짜렐라, 향긋한 바질잎, 신선한 토마토
	<b>페퍼로니</b> Pepperoni 18.0 모짜렐라, 페퍼로니, 크러쉬드 레드 페퍼와 매콤한 토마토소스
	<b>사과고르곤졸라</b> Apple Gorgonzola 17.0 사과의 상큼함과 모짜렐라, 고르곤졸라

Highball	<b>TWG 프렌치 얼그레이 하이볼</b>		9.5
	TWG French Earl Grey Highball		
	<b>사과 하이볼</b>		9.5
	Apple Highball		
	<b>오렌지 테킬라 하이볼</b>		10.0
	Orange Tequila Highball		
Drink	<b>스프라이트 / 콜라 / 제로콜라</b>	Sprite / Coke / Zero Coke	2.0
	<b>페리에 [플레인 / 레몬]</b>	Perrier [Plain / Lemon]	4.0
Ade	<b>레몬에이드 / 자몽에이드 / 청포도 에이드</b>		6.0
	Lemon ade / Grapefruit / Green grape ade		
Beer	<b>카스</b>	330ml Cass	6.0
	<b>테라</b>	330ml Terra	6.0
	<b>켈리</b>	500ml Kelly	6.5

프라이م 살치살 [미국산] 프라이م 우대갈비 [미국산] 프라이م 토마호크 [미국산] 오징어[국내산] 문어[필리핀] 타이거새우[베트남] 새우[베트남]  
 쭈꾸미[베트남] 명란[국내산] 꽃게[중국산] 홍합[국내산] 가리비관자[중국산] 고춧가루[국내산.베트남.중국산] 쌀[국내산] 배추[국내산]