B A S A L T

전복 해물 뚝배기와 고등어구이 23.000 Abalone Seafood Hot Pot with Grilled Mackerel 전복과 해물이 가득한 뚝배기와 고등어구이 A hearty seafood hot pot with abalone, served with grilled mackerel. 제주 흑 암돼지 숯불 양념구이 정식 24,000 Grilled Jeju Black Pork with Chili Paste Sauce 직화로 구운 매콤한 흑돼지 양념구이 Charcoal-grilled spicy Jeju black pork with seasoning 23.000 강된장과 전복돌솥비빔밥 정식 Abalone Hot Stone Pot Bibimbap with Soybean Paste Sauce 강된장과 전복과 신선한 야채가 가득한 돌솥비빔밥 Hot stone pot rice with soybean paste, abalone, and fresh vegetables. 흑돼지 김치찌개와 고등어구이 22,000 Jeju Black Pork Kimchi Stew and Grilled Mackerel 제주 흑돼지로 만든 김치찌개와 고등어구이 Spicy kimchi stew made with Jeju black pork, accompanied by grilled mackerel. 전복 해물 갈비찜 정식 38,000 Braised Short Ribs with Assorted Seafood 왕새우와 전복 해산물이 어우러진 소갈비찜

Braised short ribs simmered with abalone, king prawns, and assorted seafood.

옥돔구이 35,000

Grilled Red Tilefish

신선한 제주 옥돔구이

Freshly grilled Jeju red tilefish.

단품 메뉴입니다. 요청 시 밥과 성게미역국 제공 가능.

This is a single-menu item. Served with rice and sea urchin seaweed soup on request.

- * 정식 메뉴는 성게 미역국, 흑돼지 김치찌개 중 택 1 가능
- * For set menus, you can choose either sea urchin seaweed soup or black pork kimchi stew.
- * 찬은 매일 변동될 수 있습니다.
- * Side dishes may vary daily.

왕새우와 제주 고사리가 어우러진 해물 짬뽕

25,000

Chinese-style Seafood Noodle Soup with King Prawn & Jeju Bracken

신선한 해물과 왕새우, 제주 고사리 향이 가득한 짬뽕

Chinese-style seafood noodle soup with fresh seafood, king prawns, and fragrant Jeju bracken.

요청 시 면 대신 밥으로 변경 가능합니다.

You can change to rice instead of noodles on request.

전복구이와 전복 게우(내장) 볶음밥

22,000

Abalone Fried Rice with Grilled Abalone

버터에 구운 전복과 전복 내장이 어우러진 중국식 볶음밥

Chinese-style abalone fried rice with butter-grilled abalone and abalone intestines.

성게 미역국도 함께 제공됩니다.

Served with sea urchin seaweed soup.

페스카토레 24,000 Pescatore - Tomato, Cream, or Olive Oil Source 신선한 해산물이 가득한 파스타 (토마토, 크림, 오일 중 택 1) Pasta with fresh seafood (choose from tomato, cream, or olive oil Sauce) 까르보나라 22,000 Carbonara 베이컨과 그라노파다노 치즈가 어우러진 크림 파스타 Cream pasta with bacon and Grana Padano cheese. 전복 & 왕새우 토마토소스 페쉐 28,000 Abalone & King Prawn Pesce Pasta with Tomato Sauce 신선한 전복과 해물 왕새우가 어우러진 깊은 맛의 토마토 국물 파스타 Tomato soup pasta with fresh abalone, seafood, and king prawns. 딱새우 알리오올리오 25,000 Aglio e Olio Pasta with Red-banded Shrimp 제주 딱새우와 마늘향이 어우러진 오일 파스타 Oil pasta with Jeju red-banded shrimp and garlic aroma. 한치 바질 페스토 오일 파스타 25,000 Basil Pesto Oil Pasta with Cuttlefish 한치와 바질 향이 어우러진 오일 파스타 Oil pasta with cuttlefish and basil aroma. 해산물 토마토 리소토 24,000 Seafood Risotto with Tomato Sauce 신선한 해산물이 가득한 매콤한 토마토 리소토 Spicy tomato risotto with fresh seafood.

전복 게우 리소토 24,000 Cream Sauce Risotto with Butter Pan-fried Abalone 전복구이와 게우 (내장) 크림소스가 어우러진 리소토 Risotto with grilled abalone and cream sauce made with abalone intestines. 치즈함박스테이크 21,000 Hamburger Steak with Cheese 제주흑돼지와 호주청정우로 만든 함박스테이크에 치즈가 어우러진 스테이크 Steak made with Jeju black pork and Australian Angus beef, topped with cheese. 청귤 드레싱이 어우러진 해산물 샐러드 22.000 Seafood Salad with Green Tangerine Dressing 상큼한 청귤 향이 가득한 드레싱을 곁들인 해산물 샐러드 Seafood salad with a refreshing green tangerine-scented dressing. 트러플 향의 버섯 구이와 시저샐러드 21,000 Mushroom Caesar Salad with Truffle Oil 트러플오일을 곁들인 버섯 구이와 시저 드레싱이 어우러진 샐러드 Grilled mushrooms with truffle oil and Caesar dressing salad. * 시저 드레싱 대신 발사믹 소스 또는 오리엔탈 드레싱으로 변경 가능 * Can be substituted with balsamic sauce or oriental dressing. 구운야채와 스테이크 샐러드 36,000 **Grilled Beef Salad** 소고기 스테이크와 그릴 야채가 어우러진 샐러드

Green salad with grilled beef steak and grilled vegetables.

마르게리따 22.000 Margherita Pizza 바질과 바질 페스토, 토마토 소스가 어우러진 피자 Pizza with basil, basil pesto, and tomato sauce. 콰트로 치즈 피자 23,000 **Quattro Cheese Pizza** 레드 체다, 고르곤졸라, 브리, 모짜렐라 소스가 어우러진 피자와 꿀 Pizza with Red Cheddar cheese, Gorgonzola, Brie cheese, Mozzarella, served with honey. 프로슈토 & 루꼴라 피자 25,000 Prosciutto & Arugula Pizza 이탈리아 프로슈토와 루꼴라가 어우러진 담백한 피자 Pizza with Italian prosciutto and arugula. 수제 치즈버거와 감자튀김 21,000 **BASALT Cheeseburger and French Fries** 제주 흑돼지와 호주청정우로 만든 햄버거 패티와 스위스 치즈가 어우러진 햄버거 Burger with a patty made from Jeju Black Pork and Australian Angus Beef, topped with Swiss Cheese.

칠리 새우 35,000 Deep Fried Shrimps with Chinese Style Chili Sauce 중국식 칠리소스를 곁들인 새우튀김 Shrimp tempura served with Chinese-style chili Sauce. 치킨 윙과 감자튀김 25,000 Chicken Wings & French Fries 매콤하고 바삭한 치킨 윙과 감자튀김 Spicy and crispy chicken wings with French fries. 트러플 오일 감자튀김 18,000 Truffle Oil French Fries 트러플오일향이 어우러진 감자튀김 French fries infused with truffle oil 계절과일과 모둠 치즈 40,000 Seasonal Fruits & Assorted Cheese 신선한 제철 과일과 4가지 치즈 Fresh seasonal fruits with four varieties of cheese. * 과일은 계절에 따라 달라질 수 있습니다. * The Fruits may vary depending on the season.

BASALT Grilled Steak with Vegetables and Red Wine Sauce

49.000

BASALT Grilled Steak with Vegetables and Red Wine Sauce

레드와인 소스의 스테이크와 그릴야채

Steak with grilled vegetables and red wine sauce.

- * 굽기 선택이 가능합니다.
- * Grill options available.
- * 수급 상황에 따라 재료의 변동이 있을 수 있습니다. (안심, 채끝, 등심, 살치 등)
- * Ingredients may vary depending on supply conditions (e.g., tenderloin, sirloin, ribeye, chuck)

BASALT BBQ Mix Platter

85,000

BASALT BBQ Mix Platter

바솔트 BBQ 모듬

Assorted grilled beef, lamb, chicken thigh, shrimp, abalone, and grilled vegetables.

구운 소고기, 양고기, 닭다리살, 새우, 전복, 그릴야채가 어우러진 모듬 스테이크

Assorted Grilled beef, Lamb, Chicken Thigh, Shrimp, Abalone, and Grilled Vegetables.

- * 굽기 선택이 가능합니다.
- * Grill options available.

원산지

쌀: 국내산 / 배추, 무, 고춧가루: 국내산 / 돼지고기: 국내산 / 소고기: 호주산, 미국산 베이컨: 미국산, 스페인산, 독일산 / 오징어: 중국산 / 꽃게: 바레인산, 중국산 / 닭고기: 덴마크산 고등어: 노르웨이산 / 전복: 국내산 / 딱새우: 국내산 / 갈치: 제주산 / 보말: 제주산 수제 제주 당근 케이크 6,500

Homemade Jeju Carrot Cake

제주 당근으로 만든 촉촉한 케이크 위에 달콤하고 진한 크림치즈를 토핑한 미국스타일 홈메이드 당근케이크

Homemade American-Style carrot cake made with Jeju carrots, topped with rich and sweet cream cheese.

바솔트 시그니처 티라미수 8,000

BASALT Signature Tiramisu

진한 에스프레소 향과 부드러운 마스카포네 크림이 어우러진 바솔트 홈메이드 티라미수

Homemade tiramisu with a rich espresso scent and soft mascarpone cream.

클래식 브라우니 알라모드 8,000

Classic Brownie A La Mode

진한 초콜릿의 달콤함과 씨솔트의 짠맛이 어우러진 바솔트 클래식 브라우니에 바닐라 아이스크림을 곁들인 디저트 A BASALT classic brownie with vanilla ice cream, combining the sweetness of dark chocolate and the salty taste of sea salt.

	Hot	Iced
에스프레소 / Espresso	6,000	
아메리카노 / Americano	6,500	7,000
카페라떼 / Caffe Latte	7,000	7,500
카푸치노 / Cappuccino	7,000	7,500
핫초코 / Hot Chocolate	7,000	7,500
미숫가루라떼 / Misutgaru		8,000
녹차 / Green Tea	6,500	6,500
허브티 (자스민 / 캐모마일 / 페퍼민트 / 로즈마리 / 얼그레이) Herbal Teas (Jasmine / Chamomile / Peppermint / Rosemary / Earl Grey)	6,500	6,500
레몬차 / Lemon Tea	6,000	6,500
제주 청귤차 / Unripe Green Tangerine Tea	6,000	6,500
아이스티 / Iced Tea		7,500
에이드 (레몬 / 라임 / 청귤) Ade (Lemon / Lime / Unripe Green Tangerine)		8,000
스쿼시 (레몬 / 라임 / 청귤) Squash (Lemon / Lime / Unripe Green Tangerine)		8,000

	Hot	Iced
스무디 (딸기 / 망고 / 청귤) Smoothie (Strawberry / Mango / Unripe Green Tangerine)		8,000
쉐이크 (바닐라 / 녹차 / 초코 / 딸기) Shake (Vanila / Green Tea / Chocolate / Strawberry)		7,000
에스프레소 쉐이크 Espresso Shake		8,000
미쯔 쉐이크 Mizz Shake		10,000
아이스크림 (바닐라 / 녹차 / 초코) Ice cream (Vanila / Green Tea / Chocolate)		7,000
생과일 주스 (천혜향 / 한라봉) Fresh Squeezed Juice (Cheonhyehyang / Hallabong)		8,000
페리에 / Perrier		6,000
삼다수 / Samdasoo		2,000
콜라, 사이다 / Coke, Sprite		4,000

모히또 (라임 / 모스크뮬) 15,000 Mojito (Lime / Moscow Mule) 마티니 15,000 (보드카 / 애플 / 코스모폴리탄 / 맨해튼 / 위스키 사워 / 레몬드랍 / 마가리타 / 네그로니) Martini (Vodka / Apple / Cosmopolitan / Manhathan / Whisky Shower / Lemondrop Margarita / Negrony) 언더 락 (갓파더 / 러스티 네일 / 올드 패션드 / 프렌치 커넥션) 15,000 On the Rock (Got Father / Rusty Nail / Old Fashioned / French Connection) 하이볼 (진토닉 / 진피즈 / 보드카 토닉 / 위스키 소다 / 버번 코크) 13,000 Highball (Gin Tonic / Gin Fizz / Vodka Tonic / Whisky Soda / Bourbon Coke) 트로피칼 11,000 (까이삐리냐 / 블루하와이 / 동해 / 미도리 사워 / 준벅 / 피치 크러쉬) Tropical (Caipirinha / Blue Hawaii / East Sea / Midori Sour / June Bug / Peach Crush)