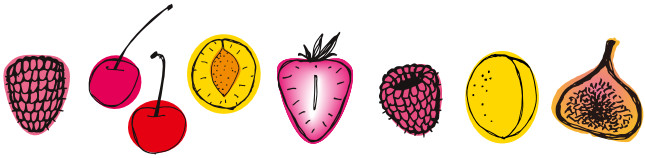
hyvää
grill 휘바



“ 그릴휘바는 **Farm to table** 을 지향하며 감자, 고구마를 비롯한 다양한 채소를 농원에서 직접 재배합니다. 또한 **Less sodium, Less sugar & Less fat** 의 원칙을 지키며 음식을 만듭니다. ”

SET MENU

BARBECUE SET
바베큐 세트 4인

샐러드
바베큐 샘플러
-폭립+삼겹+치킨+오징어
볶음밥
탄산음료 4잔

119.

ITALIAN SET
이탈리안 세트 4인

리코타 가지구이 샐러드
호박고구마 피자
숙주 해산물 파스타
오징어 먹물 리조또
티라미수 or 초코무스
탄산음료 4잔

112.

COUPLE SET
커플 세트 2인

샐러드
스테이크
- 안심(180g) or 채끝(200g)
새우 날치알 로제 파스타
와인 or 에이드 2잔

안심 97.
채끝 95.

GRILL & BARBECUE

BEST **바베큐 샘플러 (4인)** Platter of grilled pork belly, pork rib, chicken, and squid 97.
폭립, 된장삼겹, 치킨, 그릴오징어를 한번에 맛볼 수 있는 모듬 샘플러

안심 스테이크 (180g) Beef tenderloin steak 49.
소 안심의 부드러움과 진한 레드와인 소스가 어우러진 스테이크

채끝 스테이크 (200g) Beef sirloin steak 47.
소 채끝살과 진한 레드와인 소스가 어우러진 스테이크

바베큐 폭립 (600g, 1-2인) Grilled pork rib marinated in barbecue sauce 47.
감칠맛나는 바베큐 소스를 발라 구워낸 돼지 등갈비

바베큐 된장삼겹 Grilled pork belly marinated in miso sauce 32.
미소된장에 재운 통삼겹 바베큐를 김치속과 곁들여 먹는 퓨전디쉬. 볶음밥추가(+7,000원)

바베큐 샘플러

안심 스테이크

바베큐 사이드 추가

야채 볶음밥 7,000원 **플레인 라이스** 3,000원 **자켓 포테이토** 4,000원

SALAD & BRUNCH

북유럽의 아침 Salad with smoked salmon, beans and crouton 20.
훈제연어와 콩이 듬뿍들어간 싱그러운 샐러드에 크루통을 곁들인 북유럽풍 샐러드

리코타치즈와 가지구이 샐러드 Salad with roasted eggplant and ricotta cheese 21.
고소한 리코타치즈를 얹은 가지구이에 발사믹 드레싱과 채소를 곁들인 웜샐러드

부라타 치즈 카프레제 Burrata cheese salad 26.
이탈리아산 크림과 생 모짜렐라를 섞은 보드라운 부라타 치즈에 토마토와 채소를 곁들인 샐러드

핀란드 가정식 감자요리 Potatoes flavored with bacon and cream sauce 22.
농원에서 가꾼 감자로 만든 고소한 크림소스의 핀란드풍 브런치와 잡곡 토스트

PIZZA

4가지의 버섯 피자 Mushroom pizza with truffle oil 28.
4종류의 버섯과 트러플 오일이 올라간 진한 버섯향의 피자

디아볼로 초리조 피자 Diablo chorizo pizza 28.
초리조 소세지를 토핑한 매콤한 토마토 소스 피자

파마산치즈 포테이토 피자 Pizza with parmesan cheese and potato 28.
농원에서 재배한 감자로 만든 시그니춰 피자. 매쉬드포테이토와 진한 치즈의 중독적 조화

리코타치즈 가지구이 피자 Pizza with ricotta cheese and grilled eggplant 26.
가지를 싫어하던 사람도 사랑하게 만드는 부드러운 맛. 휘바만의 특별한 피자

메이플시럽을 곁들인 호박고구마 피자 Pizza with sweet potato and maple syrup 26.
농원에서 직접 재배한 고구마 토핑에 메이플시럽이 뿌려진 달콤한 피자

고르곤졸라 치즈 피자 Gorgonzola cheese pizza 26.
알싸한 고르곤졸라 치즈의 향이 매력적인 3가지 치즈의 피자

PASTA

*** 잡곡 토스트 추가 2.000원

BEST **새우 날치알 로제 파스타와 잡곡 토스트** Rose pasta with shrimps and flying fish roe 24.
토마토소스와 크림소스의 맛을 동시에 느낄 수 있어서 일석이조인 휘바의 인기메뉴

크림 해산물 뚝배기 파스타 Cream sauce seafood pasta 24.
진한 크림소스에 약간의 매콤함을 곁들여 한국사람 입맛에도 잘맞는 스튜형 파스타.

토마토 해산물 뚝배기 파스타 Tomato sauce seafood pasta 24.
뚝배기에 스튜처럼 뜨끈하게 담겨나오는 매콤하고 진한 토마토 파스타.

고르곤졸라 까르보나라 Gorgonzola cream pasta 25.
고르곤졸라 치즈로 풍미를 내고 달걀 노른자를 버무려먹는 고소한 치즈 파스타

오리엔탈 숙주볶음 해산물 파스타 Stir-fried seafood pasta with bean sprouts 22.
매콤하게 볶은 숙주와 해산물을 넣어 남녀노소 모두 좋아하는 깔끔한 맛의 파스타

가리비 봉골레 파스타 Vongole topped with scallop 25.
왕가리비와 키조개 관자를 곁들인 고품격 오일 파스타

RICE

BEST **오징어먹물 리조또** Risotto Nero (in squid ink) 25.
진한맛을 좋아한다면 꼭 먹어봐야할 끝없이 고소한 오징어 먹물소스의 리조또

매콤 오징어 라이스 Fried rice with sipicy grilled squid 22.
볶음밥 위에 매콤한 고추장 소스를 발라 구워낸 그릴오징어를 얹은 덮밥

간장소스 치킨 라이스 Fried rice with grilled chicken marinated with soy sauce 볶음밥 19.
위에 간장소스의 그릴치킨을 얹은 덮밥

삼겹 바베큐 덮밥 Plain rice with spicy pork barbecue 23.
특제 토마토 고추장소스를 발라 구운 삼겹에 초생강, 양파, 루꼴라를 곁들인 매콤한 덮밥

DESSERT

수제 티라미수 Tiramisu 9.0
에스프레소를 듬뿍 머금은 촉촉한 시트와 농후한 마스카포네 치즈크림이 매력적인 케이크

수제 초코무스 케이크 Chocolate mousse cake 9.0
비단결처럼 부드러운 식감의 초코무스가 달콤하게 입안에서 녹아내리는 케이크

SODA

콜라 / 사이다 / 미란다 오렌지 / 탄산수 2.5

오렌지 주스 Orange juice 6.0

레몬 에이드 Lemonade 6.5

자몽 에이드 Grapefruit-ade 7.5

청포도 에이드 Green grape-ade 7.5

BEER

생맥주 Max draft beer 5.5

카스 Cass 6.5

카프리 Cafri 7.5

호가든 Hoegarden 7.5

꾸꼬 (핀란드산 무알콜 맥주) Kukko (non alcoholic) 7.0

COFFEE

오늘의 커피 Brewed coffee 4.0

카모마일 Chamomile tea 4.0

*원산지 : 안심, 채끝: 호주산 / 삼겹살: 오스트리아산 / 닭다리살: 브라질산 / 오징어: 국내산 / 쌀: 국내산

WINE LIST

- WHITE -

알라메다 쇼비뇽 블랑 (칠레) glass 9.5 / bottle 50.
Alameda Sauvignon Blanc
깔끔한 산미와 밸런스로 훠바의 모든 음식과 잘 어울리는 대표와인

재클린 드미섹 (프랑스) bottle 88.
Jacqueline Demi-sec
생생한 버블, 적당한 당도와 산미로 축하 자리에 어울리는 스파클링 와인 (샴페인).

- RED -

알라메다 멜롯 (칠레) - glass 9.5 / bottle 50.
Alameda Merlot
생생한 과일의 맛과 향기가 인상적인 레드와인

모란데 피오네로 피노누아 (칠레) bottle 70.
Morande Pionero Pinot Noir
산딸기, 장미, 허브향이 은은하게 피어나고 가볍고 실키하게 넘어가는 레드와인

모란데 리제르바 까베르네 쇼비뇽 (칠레) bottle 90.
Morande Reserva Cabernet Sauvignon
칠레의 숨은 와인명가 모란데의 최고급 레드와인, 풍성한 과일향의 우아한 맛