

인터내셔널

Jonge Jenever	€ 5,00
Oude Jenever	€ 6,00
Bombay Sapphire Gin	€ 7,00
Tanqueray's Special Edition Gin	€ 8,50
Hendrick's Gin	€ 9,25
Pernod	€ 6,50
Jose Cuervo Silver	€ 6,50
Jose Cuervo Especial Gold	€ 7,50
Patrón Reposado	€ 14,75
Patrón Gran Platinum	€ 44,50

럼

Bacardi	€ 6,50
Captain Morgan	€ 6,75
Havana 7 YR	€ 7,00
Zacapa Centenario X.O.	€ 24,75

꼬냑

Armagnac V.S.O.P.	€ 7,50
Armagnac Vaghi Bas 1972	€ 35,00
Calvados Boulard V.S.O.P.	€ 7,50
Calvados Lauriston 1992	€ 19,75
Remy Martin V.S.O.P.	€ 9,00
Hennessy V.S.O.P.	€ 11,00
Remy Martin XO.	€ 34,75
Hennessy X.O.	€ 37,75
Meukow Extra	€ 47,50
Remy Martin Extra	€ 129,75
Hennessy Paradis	€ 149,50
Louis XIII	€ 249,50

리큐어

Amaretto Disaronno	€ 6,50
Baileys	€ 6,50
D.O.M. Benedictine	€ 6,50
Drambuie	€ 6,50
Frangelico	€ 6,50
Licor 43	€ 6,50
Ramazzotti	€ 6,50
Tia Maria	€ 6,50
Grand Marnier Rouge	€ 6,50
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	€ 37,50

비터스

Averna	€ 6,50
Fernet - Branca	€ 6,50
Jägermeister	€ 6,00

그라파

Grappa Poli	€ 7,50
Grappa Acqua di Gori Gold	€ 12,50
Grappa Adagio	€ 34,75

고급 스테이크

저희가 사용하는 쇠고기는 Toro Dorado 의 소중한 손님들만을 위해 특별히 수입되고 있습니다.
저희는 아르헨티나, 오스트리아, 일본, 스코틀랜드, 캐나다 그리고 뉴질랜드에서 수입 된 세계적이고 다양한 100% 순 쇠고기를 제공합니다.
Toro Dorado 의 스테이크는 저희 고유의 엑스트라 버진 올리브 오일과 바다 소금으로 시즈닝 됩니다. 손님의 입맛에 맞는 최고의 재료를 엄선하기 위해 100% 유기농 재료만 손수 골라 요리해 제공합니다.

저희 세계적 수준의 메뉴 중에서 선택하세요

아르헨티나산 프리미엄 블랙 랬블

풀을 먹고 자란 오메가 3 가 풍부하고 콜레스테롤을 높이지 않는 건강한 100% (신선, 냉장보관, 비 냉동보관) 최고급 쇠고기를 즐기세요. 자유롭게 뛰놀며, 평안하게 자란 소를 사용하면 이 쇠고기는 기름진 풀이 풍성한 끝없는 광활성 평원에서 수입되었습니다. 고기의 질이 놀라울 정도로 부드러우며, 건강에 좋은 오메가 3 와 6 을 자랑스럽게 포함하고 있습니다. 여기에 Toro Dorado 만의 요리법을 같이 해서 이미 품질 좋은 아르헨티나산 쇠고기를 요리하면 결과는 특별해 지게 됩니다. 맛보세요, 아마 오랫동안 기억 될 요리로 남게 될 것입니다.

캐나다 산 앵거스 비프

수많은 작은 목장들이 말버타에 위치해 있지만, 헤리티지 앵거스 비프는 농업이 자연과 조화를 이루는지 자세히 연구합니다. 초원과 산원은 최고급 앵거스 소들을 기르며, 그들은 자신들이 '옛날 방식'으로 항생제나, 호르몬, 그리고 속산 부산물들을 사용하지 않고 소들을 기르는 것을 자랑스럽게 생각합니다. 소들은 자유롭게 돌아다니며, 깨끗한 물을 마시고, 신선한 공기를 일년 내내 마시며 지내고 있습니다.

캐나다 산 카르멘 크릭 들소

오늘 날, 전과는 비교할 수 없을 만큼의 사람들이 들소의 풍부한 맛을 경험하고 있습니다. 환상적인 맛과, 최상의 영양이 한데 어우러져, 놀랄게도 부드럽고, 영양분이 가득 찬, 지방질 없는 쇠고기를 여러분이 선택만 하시면 맛보실 수 있습니다. 꼭 잔 맛으로 더 풍부하고 달콤한 쇠고기의 맛을 보실 수 있습니다. 여러분의 몸을 카르멘 크릭 들소 스테이크로 하루 섭취량의 단백질, 철분과 아연을 깨끗한 쇠고기로 보충하세요. 여러분의 방법으로 여러분의 심장이 건강해지고, 입맛이 들게 되어 드리겠습니다.

공인 받은 일본산 '코베'

저희는 자랑스럽게, 세상에서 가장 맛있고 특별한 쇠고기인 "황제의 쇠고기"를 여러분께 제공할 것입니다. 저희 만의 브랜드인 료만 와규 BMS 8-9 과, 최고급 료만 와규 BMS 10-11-12 는 일본에서 직접 수입되었으며, 간비싼 시장에서만 판매하는 호화로운 세트 메뉴 입니다. 각 세트마다 특별한 증정서와 등심 등급이 매겨져 있습니다. Toro Dorado 는 이런 특별한 최고급 쇠고기를 취급하며 완벽한 속도를 그려가고 있는 것을 자랑스럽게 생각합니다.

스코틀랜드 산 매더스 블랙 골드

매더스 블랙 골드는 최고급 품질의 쇠고리로 애버딘셔와 북동 지역 스코틀랜드에 있는 무성한 초원에서 자란 소들입니다. 이 표는 진정한 스코틀랜드 출신의 최고급 소에게만 자격이 주어지게 됩니다. 초원에서 자라난 모든 쇠고기는 건조하게 28 일간 햇속까지 숙성되 그 맛과 부드러움과 육즙의 맛을 특별하게 만들어 줍니다. 건조한 방법으로 숙성시키는 방법은 '옛 방식'으로써, 그 과정에 드는 비용이 비싸기 때문에 이제는 희귀한 건조 방법이 되었습니다. 진공 포장한 상태에서 고기를 바 두는 것 보다, 고기는 까다로운 통제와 절단 가운데 한과 동안 방양고에서 숙성 됩니다. 온도, 습도, 그리고 공기의 흐름까지 완벽해야 합니다. 매더스 블랙 골드 비프는 세계의 특급 호텔이나 레스토랑에서 찾을 수 있으며 Toro Dorado 에서는 가장 이상적인 가격으로 매더스 블랙 골드 비프를 맛 보실 수 있습니다.

뉴질랜드 산 최고급 송아지

소가 자라기에 완벽한 기후 그리고 넓은 평원을 가진 뉴질랜드에서, 소는 신선한 자연의 풀만을 먹으며 건강하게 자랍니다. 그런 이유로 영양보충제나 곡물을 먹이지 않고 키웁니다. 저희는 송아지가 자랄 수 있는 최고의 조건을 갖고 있는 곳을 선택해, 최고의 꽃 등심을 여러분께 선사합니다.

그릴의 미학

손님을 위한 스테이크는 효율적이고 친환경적인 네덜란드의 깨끗한 천연 가스를 이용해 구워집니다. 저희만의 특별한 스테이크는 손님이 원하시는 대로 맞춰 구워집니다. 다른 무엇보다도 맛바꿀 수 없는 경험을 선사해 드리겠습니다!

맛있는 스테이크를 손님의 취향대로 구워 드립니다:

레이

육즙이 가득하고 빨간 정도. 안쪽은 핏물이 흥건하게, 겉면은 살짝 익게

미디움 레이

따뜻하고 핏기가 있는 속과 살짝 익힌 겉면

미디움

어두운 핑크빛 속살 그리고 바삭한 갈색의 겉면

미디움 웰

핑크빛 속살 그리고 바삭하게 잘 익은 겉면

웰던

전체적으로 익혀진 속과 바삭한 갈색의 겉면

더 두꺼운 스테이크 또는 더 익힌 고기를 원하시는 경우에는 조리시간이 조금 더 필요하니 양해 부탁드립니다.



KOREAN



그릴의 미학



Toro Dorado
Quality steaks

www.torodorado.com

www.facebook.com/torodorado

www.twitter.com/torodorado

엄선된 저녁 별미

엄선된 종류의 위스키, 보드카, 외국산, 럼, 꼬냑, 양주, 비터와 그라파가 바에 준비되어 있습니다. 그 외 원하시는 상품들과 특별한 주문이 있으시면 저희 스태프에게 추천 받으시거나 문의해 주시기 바랍니다.

모든 음료는 35ml 에 제공 됩니다.

위스키

Bushmills 10YR	€ 6,50
Jameson	€ 6,50
Four Roses	€ 6,50
Jack Daniel's	€ 6,50
Ballantine's	€ 6,50
Famous Grouse	€ 6,50
Wild Turkey 8 YR	€ 7,50
Crown Royal	€ 7,50
Aberlour 10 YR	€ 7,50
Chivas Regal 12 YR	€ 7,50
Connemara	€ 7,75
Dimple	€ 8,00
Glenfiddich 12 YR	€ 8,50
Canadian Club 12 YR	€ 9,00
Lochnagar 12Yr	€ 9,00
Johnnie Walker Green Label	€ 9,75
Dalmore 12 YR	€ 10,50
Johnnie Walker Gold label	€ 10,50
Macallan Gold	€ 11,50
Aberlour 16 YR	€ 13,50
Macallan Amber	€ 13,50
Nikka Pure Malt	€ 13,75
Chivas Regal 18 YR	€ 14,50
Lagavulin 16 YR	€ 14,50
Balvenie 14 YR	€ 16,50
Aberlour A'bunadh	€ 16,50
Yamazaki	€ 19,75
Glenfiddich 18 YR	€ 21,00
Glenmorangie 18 YR	€ 22,50
Hakushu	€ 22,50
Chivas Regal 21 YR	€ 28,75
Highland Park 18 YR	€ 34,50
Johnnie Walker Blue Label	€ 39,50
Glenfiddich 21 YR	€ 41,00
Macallan Ruby	€ 47,50
Chivas Regal 25 YR	€ 54,75
King George V	€ 95,50

보드카

Stolichnaya	€ 6,50
Belvedere	€ 8,75
Grey Goose	€ 9,75
Ciroc	€ 8,50
Kauffman	€ 11,50
Stolichnaya Elite	€ 14,00
Beluga Gold line	€ 24,75

전채요리

바삭한 게살 덩어리 케이크 망고, 할라피뇨, 고수, 볼양파 그리고 석류를 곁들인 게살 케이크	€ 14,75
필레미농 야끼토리 30g 3 개 로켓 샐러드, 대하와 케이퍼 위에 서빙되는 필레미농 구이	* € 13,75 ** € 32,50
*아르헨티나 산 최고급 블랙 라벨, 세트티 에드 전통 캐나다 산 양거스 & 뉴질랜드 산 프라이임 비프 **일본산 순 코베 A5 BMS 8+, 캐나다산 카로엔 크릭 바이슨 & 스코틀랜드 매더스 블랙 골드	
살코기 타타르 각종 신선한 생 필레미농, 볼양파, 오이절임, 고수 그리고 양념 스코틀랜드산 블랙 골드, 아르헨티나산 프리미엄 블랙 라벨, 뉴질랜드산 프라이임 비프, 캐나다산 전통 양거스 비프	€ 14,00
굴 속이 파인 굴 (사이즈 2)와 일본 해초, 그리고 레몬	€ 2,75 / € 3,50 개당 가격
매콤하고 바삭한 참치 타타르 아보카도, 파, 토마토 망고, 칠인 생강, 캐비아, 그리고 중국식 만두와 함께하는 참치 타타르	€ 15,00
맛 좋은 새우 크로스티니 부드러운 치즈, 아보카도, 와사비 그리고 고급 새우로 토핑한 바삭한 크루통	€ 14,50
향긋한 바다 가리비 아보카도, 키위, 고수 그리고 레몬 드레싱을 곁들여 팬에 그슬린 가리비	€ 14,75
고품질 카프리즈 샐러드 원조모짜렐라디부팔라치즈,코어데보어프유기농토마토, 붉은양파	€ 13,50
후한 샐러드 바 신선하고 바삭하고 달콤한 샐러드가 올리브 오일과 발사믹 식초와 함께 어울려진 맛	€ 9,00
그린 어스 샐러드 로켓 샐러드, 어린 시금치, 부추, 아보카도에 올리브 오일과 발사믹 크림을 곁들인 샐러드	€ 9,75

수프

포모도리 수프 방울토마토 수프	€ 7,50
랍스터 비스크 크림 랍스터 수프	€ 9,50

사이드 메뉴

황제의 빵 100% 유기농 빵, 올리브 타르나드 또는 갈릭버터	구운 감자	€ 3,50
구운 감자 매콤한 사워 크림 또는 버터		€ 4,00
유기농 네덜란드식 으깬 감자 유기농 감자, 양파와 으깬 당근, 그리고 볶은 아몬드		€ 5,25
컨트리 감자 맥케인 양념 감자와 홈메이드 허브 버터		€ 4,50
스테이크하우스 감자튀김 맥케인 스테이크 하우스 감자 튀김과 파마산 치즈		€ 4,25
버섯과 샐롯 버섯을 후라이팬에 볶고, 샐롯은 마늘과 사케와 조리되어 나오는 요리		€ 5,50
매콤한 애다마미 완벽한 양념으로 버무려진 대두콩과 마늘 향으로 음식의 맛을 더 자극하게 만드는 요리		€ 5,25
신선한 야생 시금치 야생 시금치에 흰 훈제참깨, 마늘 그리고 으깬 디존 겨자를 넣어 서빙		€ 5,00
브로콜리와 콜리플라워 브로콜리와 콜리플라워를 볶은 양파와 데쳐 크림 소스를 뿌려 서빙		€ 4,75
이국적인 아스파라거스 아스파라거스에 파르마지아노 치즈를 얹은 요리, 매운 겨자와 함께 서빙		€ 5,50

고품질 소스

크림 후추 소스 / 베아네이즈 소스 / 발사믹 칠리 겨자 / 크림 마늘 소스	€ 3,50
---	--------

무제한 스테이크

스테이크를 사랑하는 사람들의 공간

고품질 등심 스테이크	6,35 oz 180 gr.	8,82 oz 250 gr.	12,35 oz 350 gr.	17,64 oz 500 gr.
아르헨티나 산 프리미엄 블랙 라벨*	€ 16,00	€ 21,50	€ 29,50	€ 41,00
고품질 살코기 스테이크	6,35 oz 180 gr.	8,82 oz 250 gr.	12,35 oz 350 gr.	17,64 oz 500 gr.
뉴질랜드 산*	€ 24,25	€ 32,50	€ 44,50	€ 62,50
아르헨티나 산 프리미엄 블랙 라벨*	€ 25,50	€ 35,00	€ 47,75	€ 66,50
캐나다 산 세트티 에드 캐나다산 전통 양거스 비프*	€ 32,50	€ 43,00	€ 59,50	€ 82,50
스코틀랜드 산 블랙 골드 부드러운 스코틀랜드 애버딘셔 매더스 산 최고급* -가득 찬 자연의 맛으로 건조한 방법으로 28 일간 볶속까지 숙성된 맛	€ 34,75	€ 47,25	€ 64,50	€ 89,00
들소 캐나다 카르멘 크릭 곡물과 영양분이 풍부한 자연산 식물	€ 54,50	€ 74,50	€ 99,00	€ 139,00
로얄 와규 순수 일본산 A5 BMS 10+ 등급*	€ 141,75	€ 191,00		
최상 품질 로얄 와규 순수 일본산 A5 BMS 12+ 등급*	€ 182,25	€ 245,00		

Quality Rib-Eye Steaks	8,82 oz 250 gr.	12,35 oz 350 gr.	17,64 oz 500 gr.
캐나다 산 세트티 에드 캐나다산 전통 양거스 비프*	€ 25,00	€ 34,50	€ 47,50

* 자연산 풀 섭취
* 600 일간 곡물 섭취



무한한 맛

당신의 입맛을 위한 특별한 메뉴
100 gr. (3.53 oz)의 고품질 부드러운 살코기

뉴질랜드 산* 뉴질랜드 산*	€ 13,50
아르헨티나 산 프리미엄 블랙 라벨*	€ 14,50
캐나다 산 세트티 에드 캐나다산 전통 양거스 비프*	€ 18,00
스코틀랜드 산 매더스 블랙 골드*	€ 19,25
들소 카르멘 크릭에서 자란 곡물과 대초원에서 자연산 풀 섭취	€ 30,50
로얄 와규 순수 일본산 A5 BMS 10+ 등급*	€ 78,75
최상 품질 로얄 와규 순수 일본산 A5 BMS 12+ 등급*	€ 101,25

* 자연산 풀 섭취
* 600 일간 곡물 섭취

(최소 2 조각)

고품질 콤보, 립 & 등심

로켓 샐러드 믹스 (어린잎 채소)와 선택 사이드 메뉴 1 개가 함께 서빙 됩니다

필레 델 레이 180 그램 아르헨티나 산 킹스 필레와 송로버섯 소스	€ 32,50
최고급 필레 미농 2 x 100 그램 스테한 버섯과 으깬 블루 치즈를 얹은 구운 살코기 아르헨티나산 프리미엄 블랙라벨, 뉴질랜드산 프라이임 비프	€ 35,00
바다와 육지 2 x 90 그램 센터컷 살코기와 랍스터 꼬리 반쪽의 완벽한 만남 아르헨티나산 프리미엄 블랙라벨, 뉴질랜드산 프라이임 비프	€ 47,50
토로의 삼단 맛보기 접시 3 x 60 그램 다양한 대륙의 맛을 한 접시에 고루 느껴보세요 스코틀랜드 산 매더스 블랙 골드, 카로엔 크릭 들소, 일본산 순종 와규 A5 BMS 8+ 등급	€ 92,50
필레미농 꼬치구이 4 x 50 그램 필레미농, 적양파, 적피망, 훈제 베이컨을 꼬치에 구워 후추 크림소스에 서빙 뉴질랜드산 블랙 골드, 아르헨티나산 프리미엄 블랙라벨, 뉴질랜드산 프라이임 비프, 캐나다 산 양거스 비프	€ 28,00
양 갈비 400 그램 디존 겨자 크러스트에 올리브 오일, 마늘과 로즈마리를 곁들인 양갈비 뉴질랜드 마오리 호수	€ 34,50
수제 최고기 버거 다양한 고급 필레의 맛결나는 조화 180 그램 스코틀랜드산 매더스 블랙 골드, 아르헨티나산 프리미엄 블랙 골드, 뉴질랜드산 프라이임 비프, 품질 증명된 캐나다 산 양거스 비프	€ 21,50

생선류

로켓 샐러드 믹스 (어린잎채소)와 선택 사이드 메뉴 1 개가 함께 서빙 됩니다

생선구이 스테이크 오늘의 생선	시장 가격
야생 연어 구이 생강 마늘 연어 살코기 구이와 망고 생강 아보카도 치미추리	€ 27,75
구운 레어 참깨 참치 종과 생강 소스를 바른 구운 참치	€ 29,75
야생 새우 구이 구운 황새우, 버터 밥 그리고 망고 마늘 소스 1/2 kg € 27,50 또는 1 kg € 52,50	€ 27,50
자크 가리비와 샤프론 코요티, 고수, 부추파가 들어간 밥에 얹은 맛있는 가리비	€ 28,50

고품질 파스타

선호하는 파스타를 고르세요: 야채 / 해산물 / 고기

아라비아타 / 해산물 / 필레미농 신선한 수제 탈리아텔레 파스타에 매운 토마토와 마늘 소스 / 맛있는 해산물 / 안심 중 택 1	€ 21,50
* 글루텐 프리는 선택사항입니다.	

프리미엄 사이드

식사의 품격을 높여보세요

크랩 케이크	€ 6,00
랍스터 꼬리 반	€ 12,50
껍질 벗긴 새우 꼬치 구이 37개	€ 7,50
가리비 37개	€ 6,50
으깬 고추옥수수	€ 1,75
양갈비	€ 4,75

달콤한 디저트

크림 딸기 마스카폰 크림치즈와 딸기에 아몬드 조각을 얹은 디저트	€ 9,50
몬타나 드오로 엑스클루시브 초콜릿 무스와 안젤레이스 바닐라 크림, 코코아 젤리, 골드 리프 그리고 견과류를 곁들인 파이낸시아 초콜릿	€ 10,50
크림 브릴레 크림 브릴레와 생과일	€ 9,25
딸기 치즈케익 부드러운 치즈 캐익 무스와 생 딸기	€ 12,50
신선한 혼합 베리 신선한 베리 종류 과일들과 생크림	€ 9,50
망고 요거트 달콤한 망고, 그릭 요거트, 산딸기와 아몬드	€ 9,75
레이페네어 네덜란드 치즈 원조 레이페네어 1 년 / VSOP 브랜드 / XO 리저브 브랜드 치즈 플레이트	€ 14,50

커피

커피	€ 3,50
에스프레소 / 리스트레토	€ 3,25
카푸치노	€ 4,50
신선한 민트 차	€ 4,50
카페 라떼	€ 5,00
맛이 더해진 커피와 크림 아일랜드산/이탈리아산/프랑스산/멕시코산/지중해산	€ 8,75

미네랄 자연수

아쿠아 파나 생수	€ 6,50
보스 소/ 보스 대 탄산 / 생수	€ 4,75 / € 9,75

탄산음료

코카콜라 / 스프라이트 / 한타 / 토닉워터 / 아이스티/애플쥬스/오렌지쥬스	€ 3,50
---	--------

맥주

하이네켄 맥주 (소) 소 0,25 L / 중 - 0,35 L / 대 - 0,50 L	€ 3,50 / € 4,50 / € 6,50
에딩거 바이스 0/33L 병	€ 5,00

와인

레드 와인	잔	병
아르헨티나 산 트라피체 카버네 소비뇽	€ 5,75	€ 28,50
칠레산 뷰 마넨 샤도네이 그랑 리저브	€ 6,00	€ 30,00
아르헨티나 산 트라피체 브로케 발벱 멘도자	€ 8,50	€ 39,50
화이트 와인	잔	병
프랑스산 몽그라베 소비뇽 블랑	€ 6,00	€ 30,00
칠레산 뷰 마넨 샤도네이 그랑 리저브	€ 6,50	€ 31,00
엘자스 구스타보 로렌츠 피노 그리스 레저브	€ 8,50	€ 39,50