

THE WEEK& x 아름다운 커피

#더위크엔착한커피 #공정무역커피 #슬로우라이프 #아름다운소비

더위크엔 리조트에서는 커피 생산자들의 인권과 지구의 환경을 지키는 100% 공정무역 커피를 즐길 수 있습니다.

Coffee Beans WE LOVE

에티오피아, 르완다, 인도네시아

#화사함 (자두, 크렌베리, 포도, 블루베리)

#단맛 (브라운슈가)

르완다, 페루

#고소함 (비스킷, 군밤)

#단맛 (브라운슈가)

#은은한 산미와 단맛 (사과, 무화과, 살구)

COFFEE 커피

5,5 Americano

아메리카노

6,0 Cappuccino

카푸치노

6,0 Café Latte

카페라떼

6,5 Vanilla Latte

바닐라라떼

6,5 Hazelnut Latte

헤이즐넛라떼

6,5 Dolce Latte

연유라떼

1,0 Extra Shot

샷추가

CASUAL DRINKS

TEA 티

- 7,5 Grapefruit Tea
자몽차
- 7,5 Lemon Mate Tea
레몬마떼차
- 7,5 Fresh Mint Tea
민트차

SPECIAL 스페셜

- 6,0 Hot / Ice Chocolate
핫초코 / 아이스초코
- 6,5 Blueberry Latte
블루베리라떼
- 6,5 Ice Strawberry Latte
아이스 딸기라떼
- 8,0 Healthy Smoothie
헬시 스무디

SOFT 소프트

- 4,0 Coca Cola, Diet Coke, Sprite
코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트
- 6,0 Bundaberg
Ginger Beer
분다버그 진저비어
- 6,0 Bundaberg
Pink Grapefruit
분다버그 핑크자몽
- 6,0 Bundaberg
Lemon, Lime & Bitters
분다버그 레몬라임

WATER 물

- 4,5 Fiji
피지워터
- 6,5 S. Pellegrino (500ml)
산펠레그리노 탄산수
- 7,5 S. Pellegrino
Red Orange
산펠레그리노 자몽

ADE 에이드

- 7,5 Yuja Lemon Ade
유자 레몬 에이드
- 7,5 Green Grape Ade
청포도 에이드
- 7,5 Schisandra Ade
오미자 에이드

JUICE 주스

- 9,0 Freshly Squeezed Juice
제철 생과일 주스
* *Seasonal*

LATE NIGHT

DRAFT BEER 생맥주

- 9,9 ARK Hug Me
아크 허그미
- 13,0 ARK Be High
아크 비 하이

SOJU 소주

- 45,0 ilpoom Jinro
일품진로
- 30,0 Hwayo25
화요25

BEER 맥주

- 7,9 Kloud
클라우드
- 9,0 Stella Artois
스텔라 아트루아
- 9,0 ARK Hug Me
아크 허그미
- 9,0 ARK Be High
아크 비하이

COCKTAILS 칵테일

- 13,0 Old But Fashioned
올드 패션드
- 12,0 Gini In A Bubble
진 피즈
- 13,0 Negroni
네그로니
- 12,0 Moscow Mule
모스코 물
- 14,0 Aperol Spritz
아펠로 스프리츠
- 15,0 Mojito
모히또

TEATAIL 티데일

- 11,0 Teatail Tonic
티테일 톤닉
- 11,0 Teatail Soda
티테일 소다
- 11,0 Teatail Ginger Ale
티테일 진저에일

DANCING CIDER 댄싱 사이더

- 9,9 SWEET MAMA
스윗 마마 / 330ml 5.5% ABV
- 9,9 DANCING PAPA
댄싱 파파 / 330ml 7.0% ABV
- 9,9 DA GREEN CHI
더그린치 / 330ml 4.5% ABV
- 37,0 Yosé Rosé
요새 로제 / 750ml 6.4% ABV
- 37,0 Oiseau Bleu
와쥬 블루 / 750ml 6.7% ABV

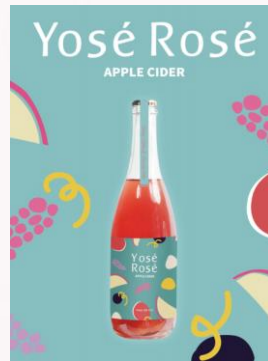
인공착향료, 설탕, 색소를 쓰지 않고 오직 사과의 천연 재료를 사용합니다.
댄싱사이더 애플사이더 330ml에 들어가는 사과의 양은 약 2개 분량입니다.
신선하게 착즙한 사과즙을 그대로 담았습니다.

DANCING CIDER

인공착향료, 설탕, 색소를 쓰지 않고 오직 사과의 천연 재료를 사용합니다.
댄싱사이드어 애플사이드어 330ml에 들어가는 사과의 양은 약 2개 분량입니다.
신선하게 착즙한 사과즙을 그대로 담았습니다.



12.5 사과 달콤함을
그대로를 담은 스위트 사이더
5.5% ABV / 330ml



37.0 베리와 사과의 조합으로
탄생한 세미스윗
로제 사이더
6.4% ABV / 750ml



12.5 깔끔한 피니시의
미디움 드라이 사이더
7.0 ABV / 330ml



37.0 새콤달콤한 제철
블루베리로 만든
블루베리 사이더
6.7 ABV / 750ml



12.5 청사과와 흙의
초록빛 에너지를
느낄 수 있는 사워 사이더
4.5% ABV / 330ml

A photograph of a field of tall, thin grasses, possibly a meadow or prairie, captured during the golden hour of sunset. The sky is a deep, warm orange, and the grasses are silhouetted against it, with some catching the low light. A white rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing the text 'WE CAN BAR' in a bold, black, sans-serif font.

**WE
CAN
BAR**

DINNER

주중 16⁰⁰ - 21³⁰

주말 16⁰⁰ - 23³⁰

14.0 KIMCHI FRIED RICE BALLS

와우!! 튀김속에 김치 볶음밥이~~~치즈까지!!

Kimchi, Rice, Tomato Sauce, US Bacon, Mash Potato, Basil, Tomato Salsa

김치(배추: 국내산, 고춧가루: 중국산) 쌀(국내산), 토마토 소스, 베이컨(돼지고기: 미국산), 매쉬드 감자, 바질, 토마토 살사

18.0 PORK BELLY RED CHILI PASTE CREAM SAUCE PASTA

파스타 먹고 싶은데 삼겹살도 먹고 싶네~~

Pork Belly, Spaghetti, Chili Paste, Fresh Cream, Onion, Roasted Garlic, Parmesan cheese

삼겹살(돼지고기: 칠레산), 스파게티면, 고추장, 생크림, 양파, 구운 마늘, 명이나물, 파르메산 치즈

20.0 PORK NECK PEPPER FERMENTED BEAN PASTE PASTA

크림소스에 청국장이라니? 와우!

Pork Neck, Mafaldine, Fermented Bean Paste, Fried Lotus Root, Red Onion, Parmesan cheese

항정살(돼지고기: 칠레산), 마팔디네면, 청국장(콩: 외국산), 연근튀김, 양파, 파르메산 치즈

19.0 BULGOGI RISOTTO RED PEPPER PASTE CREAM SAUCE

리소또에 불고기를 조합해볼까? 느끼하니 고추장으로 소스 개발해보자!

Beef Bulgogi, Assorted Mushroom, Carrot, Onion Rice, Stem of Garlic, Cabbage, Red Pepper Paste, Fresh Cream,

Tomato Sauce, Parmesan cheese

소고기(호주산) 불고기, 여러가지 버섯, 당근, 양파, 쌀, 마늘쫑, 알 배추, 고추장, 생크림, 토마토소스, 파르메산 치즈

25.0 MONGOLIAN STYLE BEEF

몽골리안 스타일의 소고기~안주로 굿이네~!!

US Beef Sirloin, Shiitake Mushroom, Cabbage, Paprika & Oyster Sauce

소고기(미국산) 등심, 표고버섯, 양배추, 파프리카, 굴 소스

29.0 BEEF TENDERLOIN STEAK

소고기 안심과 그린샐러드, 갓 표고버섯 피클을 곁들인 스테이크

US Beef Tenderloin, Asparagus, Green Salad, Five-flavor berry Sauce, Shiitake Mushroom Pickle, Plum Cherry Tomato Pickle,

Mash Potato

소고기(미국산) 안심, 아스파라거스, 그린샐러드, 오미자 소스, 표고버섯 피클, 매실 체리 토마토 피클, 매쉬드 감자

2.0 Additional bowl of steamed rice

공기 밥 추가

SNACKS

주중 16⁰⁰ - 21³⁰

주말 16⁰⁰ - 23³⁰

- 19.0 **RED COUSCOUS & CHICKEN SALAD 레드 쿠스쿠스 & 치킨 샐러드를 재미나게 풀어볼까... 쿠스쿠스가 빨간색?~와우!!**
Roasted Chicken Leg, Couscous, Beetroot, Grilled Vegetable, Green Salad Mix, Cherry Tomato, Parmesan cheese, Blueberry & Yogurt Sauce
갈비소스로 맛을 낸 닭다리살 구이, 쿠스쿠스, 비트, 구운 야채, 믹스 그린 샐러드, 블루베리 소스, 요거트 소스
- 19.0 **BEEF CROQUETAS 베샤멜 소스에 소고기를 넣은 크로켓**
AUS Beef, Bechamel Sauce, Chives, Cherry Tomato, Garlic Aioli & Chili Sauce
소고기(호주산), 베샤멜 소스, 부추, 체리 토마토, 마늘 아이올리 소스, 칠리소스
- 21.0 **CREAM CHEESE PERSIMMON ROLL 반 건시와 허브 크림 치즈로 만든 롤**
Dried Persimmon, Herb Cream Cheese, Almond, Walnut, Maple Syrup, Parmesan cheese
반 건시 꽃감, 허브크림치즈, 아몬드, 호두, 메이플 시럽, 파르메산 치즈
- 21.0 **CHEESY POTATO PANCAKE 감자전이네~근데 안에 치즈가 있네? 와우 특이한~퓨전 감자전!!**
Potato, Rice Powder, Mozzarella Cheese, Spinach, Bacon, Parmesan cheese
감자, 라이스(쌀: 국내산)파우더, 모짜렐라 치즈, 시금치, 베이컨(돼지고기: 미국산), 파르메산치즈
- 21.0 **PEPPERONI PIZZA 페페로니 피자**
Peperoni, Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Cheddar Cheese, Onion, Black Olive, Parmesan Cheese
페페로니(돼지고기: 국내산, 수입산)(소고기: 호주산), 모짜렐라 치즈, 토마토 소스, 체다 치즈, 양파, 블랙 올리브, 파르메산 치즈
- 24.0 **SHRIMP PINEAPPLE PIZZA 새우 파인애플 피자**
Shrimp, Pineapple, Corn, Mozzarella Cheese, Cream Cheese, Cheddar Cheese, Chipotle Sauce, Sour Cream Sauce, Parmesan Cheese
새우, 파인애플, 옥수수, 모짜렐라 치즈, 크림 치즈, 체다치즈, 치폴레 소스, 사워크림 소스, 파르메산 치즈
- 22.0 **FRIED CHICKEN 바삭한 닭다리살 프라이드 치킨**
Chicken Leg Meat, Fried Potato, Beet White Radish Pickle
닭(국내산)다리살, 감자튀김, 비트 무 피클
- 23.0 **SPICY, SWEET & SOUR CHICKEN 닭다리살로 만든 매콤, 달콤, 새콤 양념치킨**
Chicken Leg Meat, Chili Seasoning Sauce, Nut, Rice Cake, Beet White Radish Pickle
닭(국내산)다리살, 양념 소스, 견과류, 떡, 비트 무 피클
- 24.0 **BULGOGI PANINI WITH A KICK 파니니에 불고기로 한식의 맛을 조합해볼까~! 맛! 느끼하니 백김치도~!!**
Ciabatta, AUS Beef bulgogi, Grilled Vegetables, White Kimchi, Gruyere cheese, Fried Cajun Potato, Green Salad, Sesame Dressing
치아바타, 소고기(호주산) 불고기, 구운 야채, 백 김치(배추: 국내산), 그뤼에르 치즈, 케이 준 감자 튀김, 그린 샐러드, 참깨 드레싱
- 25.0 **KOREAN KICK DRY SNACKS 드라이 스낵인데 퓨전인가?**
Cheese Beef Jerky, Little Pollack, Fried Laver Chip, Assorted Nuts, Dry Cranberry, Durdock Chip, Dry Anglerfish
치즈 육포(소고기: 호주산), 노가리, 김 부각, 모듬 너트, 건 크랜베리, 우영 칩, 유과, 아귀(중국산) 포
- 29.0 **CHEESE & FRUIT PLATE AT ITS BEST 치즈와 과일을 둘다 먹고 싶네? ~~탁월한 선택!!**
7kinds of Cheese, Assorted Olives & Pickles, Nuts, Melon & Parma Ham, Season Fruit
7가지치즈, 올리브, 피클, 너트, 멜론&파마 햄, 계절과일, 크래커, 파마 햄(돼지고기: 이태리산)
- 29.0 **SEAFOOD ROSE STEW 해산물과 왕새우가 들어간 매콤하고 먹음직스러운 퓨전스타일의 스투~ 국물이 땡길 때 아주 좋아요~ 토마토소스와 고추장 크림 소스와의 만남~ 와우!!**
King Prawn, Squid, Mussel, Broccoli, Green Beans, Tomato Sauce, Red Chili Paste Cream Sauce, Parmesan Cheese
왕새우, 갑오징어, 홍합, 브로콜리, 그린빈스, 토마토소스, 고추장 크림소스, 파르메산 치즈

BRUNCH

11 00 - 14 00

14.0 THE WEEK& SHRIMP BRUSCHETTA

새우 부루스케타를 시켰는데 샐러드까지~~!!

Shrimp, Herb Cream Spread , Avocado, Mushroom, Baby Green Salad Mix, Cherry Tomato, Radish, Baguette

새우, 허브 크림 스프레드, 아보카도, 버섯, 믹스 그린샐러드, 체리 토마토, 레디쉬, 바게트, 오미자 드레싱

19.0 FARM BURRATA CHEESE

농장에서 부라타 치즈 먹는 느낌?

Burrata cheese, Soft Persimmon Sauce, Pickled Shallot, Orange, Baby Green Salad Mix, Raspberry, Parmesan cheese

부라타 치즈, 연시 소스, 샬롯 흥초 피클, 오렌지, 믹스 그린 샐러드, 라즈베리, 파르메산 치즈

16.0 TRICOLOR COUSCOUS SALAD

쿠스쿠스 샐러드를 재미나게 풀어볼까...

Grilled Vegetable, Green Salad Mix, Sesame dressing, Blue Berry Sauce, Yogurt Sauce, Almond Slice, CousCous, Parmesan cheese

믹스 그린 샐러드, 참깨 드레싱, 블루베리 소스, 요거트 소스, 아몬드 슬라이스, 쿠스쿠스, 파르메산 치즈

24.0 BULGOGI PANINI WITH A KICK

파니니에 불고기로 한식의 맛을 조합해볼까~! 앓! 느끼하니 백김치도~!!

Ciabatta, AUS Beef bulgogi, Grilled Vegetables, White Kimchi, Gruyere cheese, Fried Cajun Potato, Green Salad, Sesame Dressing
치아바타, 소고기(호주산) 불고기, 구운 야채, 백 김치(배추: 국내산), 그뤼에르 치즈, 케이 준 감자 튀김, 그린 샐러드, 참깨 드레싱

19.0 GRILLED VEGETABLE PANINI

구운 야채와 체다 치즈를 넣은 파니니

Ciabatta, Grilled Vegetables, Red Cheddar cheese, Fried Cajun Potato, Green Salad, Sesame Dressing
치아바타, 구운 야채, 레드 체다 치즈, 케이 준 감자 튀김, 그린샐러드, 참깨 드레싱

15.0 CROIFFLE OUR WAY

크로플에 초콜릿 소스와 바질 크림을 올려 달콤함과 허브향의 조합~~!!

Croissant, Season Fruit, Chocolate Sauce, Basil Cream, May pole Syrup, Vanilla Ice Cream, Fresh Cream
크라 와상 생지, 계절과일, 초콜릿 소스, 바질 크림, 메이 폴 시럽, 바닐라 아이스크림, 생크림

15.0 PANCAKE THE WAY IT'S MEANT TO BE

바나나 브뤼레를 곁들인 홈메이드 팬케이크

Season Fruit, Banana Brule, Vanilla Ice Cream, , May pole Syrup, Chocolate & Raspberry Sauce,
홈메이드 팬케이크, 계절과일, 바나나 브뤼레, 바닐라 아이스크림, 메이 폴 시럽,
초콜릿 소스, 라즈베리 소스, 블루베리 파이필링