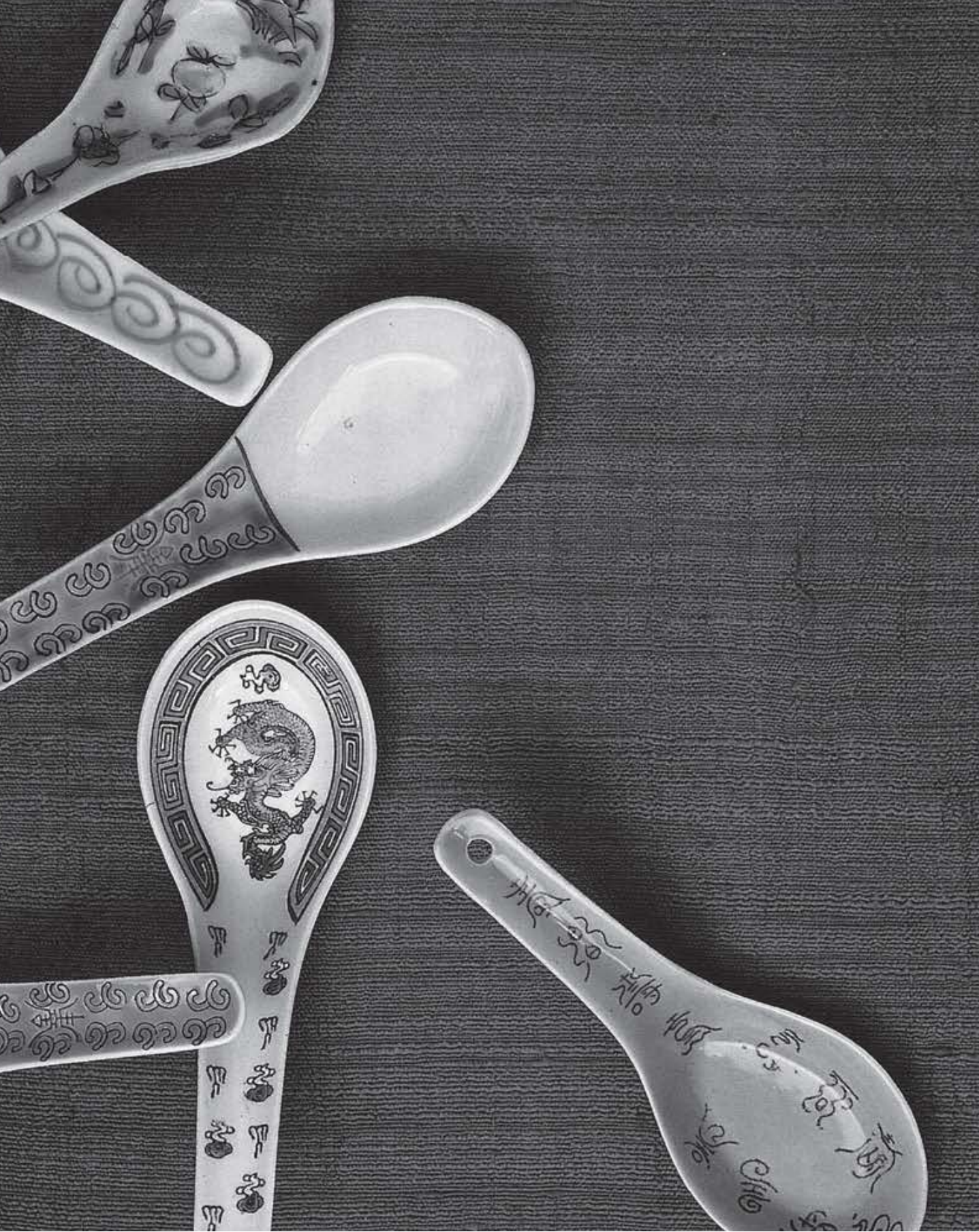




꿈 속의 집으로 당신을 초대합니다
Dim Sum & Chinese Cuisine 몽중현은
본토 명인이 직접 빚는 30여종의 딤섬과
30년 중식 대가의 철학을 담은
정통 중화 요리의 진수를 선보입니다

난류(가금류), 우유, 메밀, 팥, 콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류, 호두,
닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 등은 알러지를 유발할 수 있으므로,
알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

몽중현에서는 전복은 국내산, 가리비는 일본산을 사용합니다.



特選菜品

특선 단품
A la Carte

凉菜类
냉채류



精选凉菜

특선 냉채
(쇠고기:호주산, 전복:국내산)

小 Small 中 Regular
₩ 55,000 ₩ 80,000

Special Chilled Salad



五香酱肉

오향장육 (쇠고기:호주산)

₩ 50,000 ₩ 75,000

Slices of Steamed Beef with Chinese Five Spices

鲍鱼凉菜

통전복 냉채 (전복:국내산)

₩ 25,000

Chilled Whole Abalone and Tomato Salad

[1人分 Per Person]

汤类
탕류



古法佛跳墙

고법불도장
(쇠고기:호주산, 닭고기:국내산, 전복:국내산)

₩ 140,000

Buddha Jumps Over the Wall

[1人分 Per Person]

蟹肉汤

게살 스프

₩ 18,000

Crab Meat Soup

[1人分 Per Person]



酸辣汤

산라탕 (쇠고기:호주산, 두부(콩:국내산))

₩ 20,000

Hot and Sour Soup

[1人分 Per Person]

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended



Spicy Dish

海鮮類
해산물류

		小 Small	中 Regular
 金丝乌龙	금사오롱 Stir-fried Sea Cucumber and Shrimp Balls	₩ 95,000 (6 pieces)	₩130,000 (10 pieces)
海参炒鲍鱼	해삼전복 (전복:국내산) Stir-fried Sea Cucumber and Abalone	₩100,000	₩140,000
 粤式鲍鱼全家福	광동식 전가복 (전복:국내산, 낙지:베트남산) Cantonese-style Stir-fried Abalone and Seafood	₩ 75,000	₩100,000
 八宝菜	팔보채 (낙지:베트남산) Stir-fried Seafood and Vegetables	₩ 65,000	₩ 90,000
 凉拌两张皮	양장피 (쇠고기:호주산) Assorted Seafood and Vegetables with Mustard Sauce	₩ 60,000	₩ 85,000
 海鲜锅巴汤	해산물 누룽지탕 (낙지:베트남산, 누룽지:대만산) Scorched Rice Soup with Seafood	₩ 65,000	₩ 90,000
溜三丝	류산슬 (쇠고기:호주산) Stir-fried Sea Cucumber and Beef	₩ 60,000	₩ 85,000
 蟹肉炒豆腐	부용 게살 두부 (두부:콩:국내산) Stir-fried Crab Meat and Tofu	₩ 40,000	₩ 50,000
 港式蒜蓉蒸虾	홍콩식 마늘 새우찜 Hong Kong-style Steamed Shrimp with Garlic Sauce	₩ 60,000 (6 pieces)	₩ 85,000 (10 pieces)
 新加坡式辣椒虾仁	싱가포르식 칠리 새우 Singapore-style Chili Shrimp * 튀긴 꽃빵 Small 4 pieces, Regular 6 pieces 함께 제공	₩ 75,000 (8 pieces)	₩100,000 (12 pieces)
 炸鱼香虾仁茄子	어향새우가지 Fried Shrimp and Eggplant with Spicy Sauce	₩ 60,000 (6 pieces)	₩ 85,000 (10 pieces)
炸蒜蓉虾仁	마늘새우 Fried Shrimp with Garlic Flakes	₩ 60,000 (6 pieces)	₩ 85,000 (10 pieces)
 中虾	중새우 [칠리 / 망고 / 간퐁 / 마요네즈 / 유린] Fried Shrimp [Chili / Mango / Spicy Chili / Mayo / Hot Soy]	₩ 60,000 (6 pieces)	₩ 85,000 (10 pieces)
大虾	왕새우 [칠리 / 간퐁 / 블랙빈 / 마늘] Fried Jumbo Shrimp [Chili / Spicy Chili / Black Bean / Garlic]		마리당 ₩ 20,000 (per 1 piece)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended



Spicy Dish

牛类
쇠고기류

		小 Small	中 Regular
辣炒牛肉	쇠고기 고추잡채 (쇠고기:호주산) Stir-fried Beef and Pepper	₩ 55,000	₩ 80,000
		꽃빵 [2 pieces]	꽃빵 [4 pieces]
 黑醋韩牛糖醋肉	시그니처 흑초 한우 채끝 탕수육 (쇠고기:국내산 한우) Fried Korean Beef Striploin with Sweet Black Vinegar Sauce	₩ 85,000	₩ 110,000
 韩牛糖醋肉	한우 채끝 탕수육 (쇠고기:국내산 한우) Fried Korean Beef Striploin with Sweet and Sour Sauce	₩ 85,000	₩ 110,000
南煎丸子	한우 채끝 난자완스 (쇠고기:국내산 한우, 돼지고기:국내산) Stir-fried Korean Beef Meatballs and Vegetables	₩ 80,000	₩ 105,000
 辣炒牛里脊	쇠고기 안심 매운고추볶음 (쇠고기:호주산) Stir-fried Beef Tenderloin and Chili	₩ 70,000	₩ 95,000
黑豆沙司炒牛里脊	쇠고기 안심 블랙빈소스 (쇠고기:호주산) Stir-fried Beef Tenderloin with Black Bean Sauce	₩ 70,000	₩ 95,000

猪类
돼지고기류

		小 Small	中 Regular
 菜心东坡肉	초이삼 동파육 (돼지고기:국내산) Steamed Pork Belly and Choy Sum with Oyster Sauce	₩ 65,000	₩ 85,000
 猪肉糖醋肉	돼지고기 탕수육 (돼지고기:국내산) Fried Pork with Sweet and Sour Sauce	₩ 45,000	₩ 65,000
 粤式糖醋肉	광동식 탕수육 (돼지고기:국내산) Cantonese-style Fried Pork with Sweet and Sour Sauce	₩ 45,000	₩ 65,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended



Spicy Dish

鸡类
닭고기류

		小 Small	中 Regular
 大千鸡	대만 장대천 닭요리 (닭고기:국내산) Daqian Chicken (Fried Chicken with Sweet and Spicy Soy Sauce)	₩ 45,000	₩ 65,000
 油淋鸡	유린기 (닭고기:국내산) Fried Chicken with Hot and Sour Soy Sauce	₩ 45,000	₩ 65,000
 干烹鸡	간푹기 (닭고기:국내산) Fried Chicken with Spicy Chili Sauce	₩ 45,000	₩ 65,000
 辣椒鸡	라조기 (닭고기:국내산) Stir-fried Chicken with Hot Sauce	₩ 45,000	₩ 65,000
陈皮鸡	오렌지 치킨 (닭고기:국내산) Fried Chicken with Sweet Orange Soy Sauce	₩ 45,000	₩ 65,000

烤类
구이류

		小 Small	中 Regular
 北京烤鸭	북경오리 (오리고기:국내산) Peking Duck	₩ 65,000 반 마리 (half)	₩ 110,000 한 마리 (whole)
 蜜汁叉烧	허니 차슈 (돼지고기:국내산) Honey-Glazed Char Siu	₩ 42,000 (6 pieces)	₩ 62,000 (10 pieces)
 脆皮烧肉	광동식 크리스피 바비큐 (돼지고기:칠레산) Crispy Roast Pork	₩ 42,000 (6 pieces)	₩ 62,000 (10 pieces)

鱼类
생선류

清蒸石斑鱼	광동식 우럭찜 (우럭:국내산) Cantonese-style Steamed Grouper with Scallion Soy Sauce *자스민 라이스(쌀:태국산) 추가 주문 가능 ₩ 10,000 *하루 전 예약 주문 시 제공 가능	₩ 85,000
-------	---	----------

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

蔬菜・豆腐类
채소・두부류

		小 Small	中 Regular
耗油炒蔬菜 (菜心、青菜)	굴소스 채소 볶음 (초이삼, 청채) Stir-fried Vegetables with Oyster Sauce (Choy Sum, Bok Choy)	₩ 33,000	₩ 43,000
 蒜蓉炒蔬菜 (菜心、青菜)	마늘 채소 볶음 (초이삼, 청채) Stir-fried Vegetables and Garlic (Choy Sum, Bok Choy)	₩ 33,000	₩ 43,000
 麻婆豆腐	마파두부 (돼지고기:국내산, 두부(콩:국내산)) Stir-fried Minced Pork and Tofu with Spicy Sauce	₩ 38,000	₩ 48,000
多味茄子	다미가지 (돼지고기:국내산) Stir-fried Minced Pork and Eggplant with Garlic Sauce	₩ 35,000	₩ 45,000
 麻婆茄子	마파가지 (돼지고기:국내산) Stir-fried Minced Pork and Eggplant with Spicy Sauce	₩ 35,000	₩ 45,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

面类
면류

八珍炒面	팔진초면 (낙지:베트남산) Stir-fried Noodles with Seafood and Vegetables	₩ 23,000
牛肉炒面	쇠고기초면 (쇠고기:호주산) Stir-fried Noodles with Beef	₩ 23,000
港式炒面	홍콩식 볶음국수 (쇠고기:호주산) Hong Kong-style Stir-fried Rice Noodles with Beef	₩ 16,000
  海鲜炒面	해삼 게살 수초면 Stir-fried Noodles with Sea Cucumber and Crab Meat	₩ 20,000
 韩牛绝品炸酱面	한우 일품 자장면 (쇠고기:국내산 한우) Noodles with Seafood, Minced Beef and Black Soybean Sauce	₩ 16,000
  炖三鲜	삼선짬뽕 (전복:국내산, 낙지:베트남산) Spicy Noodle Soup with Seafood	₩ 20,000
八珍汤面	팔진탕면 (낙지:베트남산) Noodle Soup with Assorted Seafood	₩ 23,000
虾仁汤面	새우탕면 Noodle Soup with Shrimp	₩ 20,000
 虾仁豆腐汤面	매콤 지마장 새우 탕면 (두부:콩:국내산)) Spicy Noodle Soup with Shrimp and Sesame Paste	₩ 22,000
 四川汤面	사천탕면 (낙지:베트남산) Sichuan-style Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 18,000
 牛肉汤面	우육탕면 (쇠고기:호주산) Noodle Soup with Beef	₩ 23,000
中式冷面	중식 냉면 (쇠고기:호주산, 전복:국내산) *하절기 판매 Chinese Cold Noodle Soup	₩ 23,000
三鲜乌冬	삼선우동 (낙지:베트남산) Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 19,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended



Spicy Dish

饭类
밥류

 八珍烩饭	잡탕밥 (낙지:베트남산, 쌀:국내산) Rice with Assorted Seafood	₩ 23,000
溜三丝饭	류산슬밥 (쇠고기:호주산, 쌀:국내산) Rice with Stir-fried Sea Cucumber and Beef	₩ 21,000
什锦炒菜盖饭	잡채밥 (쇠고기:호주산, 쌀:국내산) Rice with Stir-fried Glass Noodles and Vegetables	₩ 17,000
 湖南炒饭	후난식 볶음밥 (돼지고기:국내산, 쌀:태국산과 국내산 섞음) Hunan-style Fried Rice	₩ 18,000
 XO酱蟹肉炒饭	XO소스 게살 볶음밥 (쌀:태국산과 국내산 섞음) Fried Rice with Crab Meat and XO Sauce	₩ 19,000
 绝品炒饭	시그니처 볶음밥 (돼지고기:국내산, 햄(돼지고기:국내산), 쌀:태국산과 국내산 섞음) Fried Rice with Shrimp and Charshao	₩ 19,000
 港式虾仁炒饭	홍콩식 새우 흰자 볶음밥 (쌀:태국산과 국내산 섞음) Hongkong-style Fried Rice with Shrimp	₩ 18,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

 Chef-Recommended
 Spicy Dish