



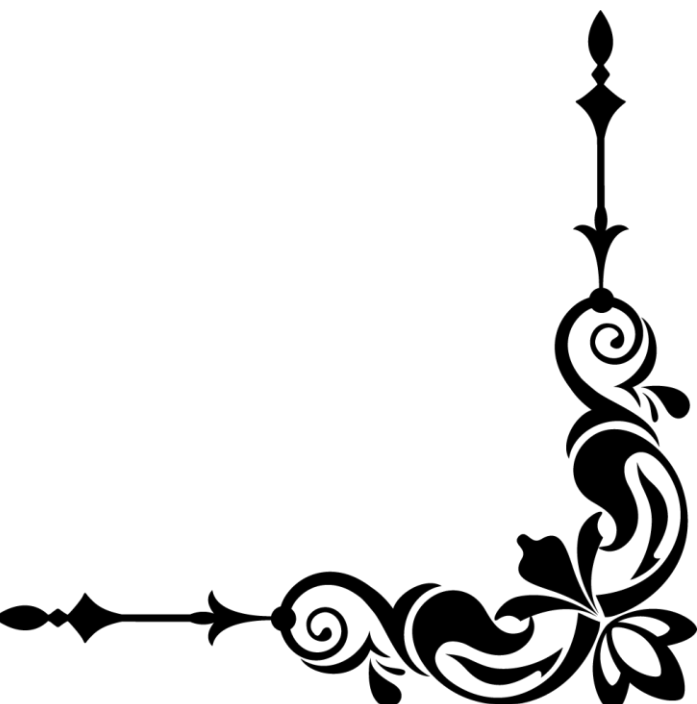
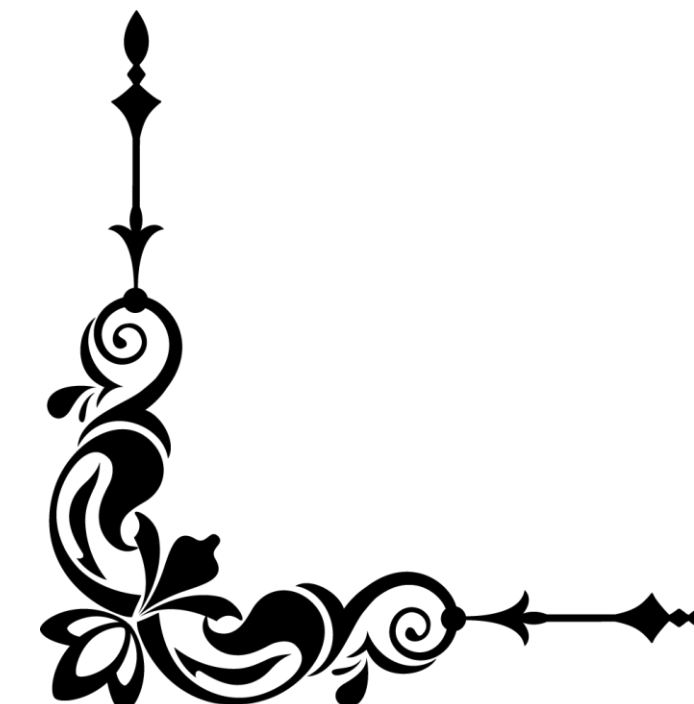
BISTRO
ITAEWON 121
By IKSEON 121



‘이태원 121’은 익선동 한옥거리의 명성을 만들어 낸 ‘익선동 121’이 이태원에 신바람을 일으키기 위해 오픈한 이탈리아 가정식 레스토랑입니다.

정갈한 퓨전 한식으로 사랑을 받았던 ‘익선동 121’과는 다르게 ‘이태원 121’은 근, 현대 한국인이 사랑한 양식 메뉴들을 이탈리아 스타일로 재해석해 선보입니다.

예약 문의 : 02-749-0121



부라타 치즈 샐러드 BEST Burrata Cheese Salad 이태리 최상급 부라타 치즈, 발사믹 글레이징을 곁들인 샐러드	16.0
불맛 마늘쫄 오일 파스타 BEST Garlic Stems and Minced Pork Oil Pasta 아삭한 마늘쫄과 다진 돼지고기의 절묘한 조화, 이태원121 시그니처 메뉴	17.0
해산물 파스타 (크림 * 토마토 * 오일 택 1) Seafood Pasta (Cream or Tomato or Oil) 신선한 해산물의 풍미가 그대로 느껴지는 토마토 파스타	20.0
화이트 라구 White Ragu Pasta 소고기, 야채, 향신료로 끓인 화이트라구 소스가 일품인 파스타	19.0
그린 가리비 파스타 SIGNATURE Scallop Basil Pasta 바질버터와 바질페스토로 맛을 낸 가리비 파스타, 시그니처 파스타	30.0
만조 크림 리조또 BEST Beef Cream Risotto 최상급 안심과 그라나다 치즈가 함께한 크림 리조또	25.0
안심 스테이크 BEST Tenderloin Steak (180g) 와인소스로 한국인의 입맛에 맞춘 이태원 121 시그니처 스테이크(180g)	58.0

FRESH SALAD

부라타 치즈 샐러드 **BEST**

Burrata Cheese Salad

이태리 최상급 부라타 치즈, 발사믹 글레이징을 곁들인 샐러드

16.0

리코타 치즈 샐러드

Ricotta Cheese Salad

리코타 치즈, 신선한 야채, 발사믹 드레싱을 곁들인 샐러드

16.0

관자 머쉬룸 샐러드

Scallop & Mushroom Salad

관자와 베이컨, 새송이, 삼색 파프리카에 발사믹 드레싱을 곁들인 샐러드

18.0

만조 샐러드

Beef Salad

소고기, 신선한 야채에 발사믹 드레싱을 곁들인 샐러드

20.0

PASTA

불맛 마늘쫄 오일 파스타 BEST Garlic Stems and Minced Pork Oil Pasta 17.0 아삭한 마늘쫄과 다진 돼지고기의 절묘한 조화, 이태원121 시그니처 메뉴	17.0
관자 오일 파스타 Scallop & Brussels Sprouts Oil Pasta 30.0 신선한 관자와 미니 양배추가 들어간 오일파스타	30.0
아마트리치아나 Amtriciana Pasta 17.0 베이컨, 마늘, 양파, 그리고 페페론치노를 곁들인 매콤한 토마토 파스타	17.0
해산물 파스타 (크림 * 토마토 * 오일 택 1) Seafood Pasta (Cream or Tomato or Oil) 20.0 여러가지 해산물이 듬뿍 들어간 파스타	20.0
화이트 라구 White Ragu Pasta 19.0 향신료와 여러가지 야채에 소고기를 넣어 푹 끓인 소스의 파스타	19.0
블랙트러플 크림 탈리아텔레 Truffle Cream Tagliatelle 25.0 이탈리아산 블랙트러플이 들어간 크림 파스타 (탈리아텔레 면)	25.0
그린 가리비 파스타 SIGNATURE Scallop Basil Pasta 30.0 바질버터와 가리비의 조화, 이태원 121만의 시그니처 메뉴 (탈리아텔레 면)	30.0
로즈 로제 파스타 SIGNATURE Rose Rosé Seafood Pasta 28.0 장미꽃이 올라간 로제소스 해산물 파스타 (장미꽃은 일찍 소진 될 수 있습니다.)	28.0
랍스터 & 로제 파스타 Rosé Pasta with Robster 38.0 구운 랍스터와 로제소스 파스타의 만남	38.0

RISOTTO

해산물 토마토 리조또 Seafood Tomato Risotto 22.0 해산물이 듬뿍 들어간 토마토 소스 리조또	22.0
만조 크림 리조또 BEST Beef Cream Risotto 25.0 센 불에 구운 부드러운 소고기와 그라나다 치즈가 함께한 크림 리조또	25.0

STEAK.MAIN

Single menu

안심 스테이크 **BEST**

Tenderloin Steak (180g) 58.0
 최상급 육우 안심에 와인소스가 곁들여진 부드러운 스테이크 (180g)

플랭크 스테이크

Flank Steak (200g) 42.0
 풍부한 육즙의 가성비 스테이크 (200g)

미8군 모듬 스테이크

Chop Steak with Sausages, ITAEWON's 45.0
 미8군에서 사랑받던, 이태원 스타일의 야채와 소시지가 곁들여진 찹스테이크

Set menu

안심 & 플랭크 스테이크 **BEST**

Tenderloin Steak (180g) & Flank Steak (200g) 88.0
 안심스테이크(180g)와 플랭크스테이크(200g)를 한번에

킹타이거새우 & 안심스테이크

Roasted Giant Tiger Prawn & Tenderloin Steak (180g) 85.0
 구운 킹타이거새우와 부드러운 안심스테이크(180g) 세트

랍스터 & 안심스테이크

Robster & Tenderloin Steak (180g) 90.0
 구운 랍스터와 부드러운 안심스테이크(180g) 세트

랍스터 & 킹타이거새우 & 안심스테이크

Robster & Roasted Giant Tiger Prawn & Tenderloin Steak (180g) 109.0
 구운 랍스터와 킹타이거새우, 부드러운 안심스테이크(180g) 세트

PAIRING MENU

<p>트러플 오일 감자튀김 BEST</p> <p>Truffle Oil French Fries</p> <p>고소한 감자튀김에 향긋한 트러플오일</p>	<p>..... 18.0</p>
<p>칼라마리 튀김</p> <p>Calamari</p> <p>신선한 오징어를 이탈리아 밀가루인 세몰리나로 튀긴 요리</p>	<p>..... 20.0</p>
<p>쉬림프 튀김</p> <p>Fried Shrimp</p> <p>신선한 새우를 이탈리아 밀가루인 세몰리나로 튀긴 요리</p>	<p>..... 20.0</p>
<p>피쉬 앤 칩스</p> <p>Fish & Chips</p> <p>케이준 스타일의 생선과 감자튀김</p>	<p>..... 28.0</p>
<p>치킨 윙 & 봉</p> <p>Fried Chicken Wing & Stick</p> <p>케이준 스타일의 치킨 윙 & 봉 튀김</p>	<p>..... 28.0</p>
<p>모듬치즈</p> <p>Cheese Platter</p> <p>5가지 모듬 치즈</p>	<p>..... 30.0</p>
<p>프로슈토 & 멜론</p> <p>Prosciutto & Melon</p> <p>멜론에 돼지 뒷다리햄을 곁들여 먹는 이탈리아 요리</p>	<p>..... 25.0</p>
<p>감바스 BEST</p> <p>Gambas al Ajillo more bread + 3.0</p> <p>신선한 새우와 마늘을 올리브 오일에 끓여낸 스페인요리</p>	<p>..... 25.0</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">[바게트 추가 + 3.0]</p>
<p>해산물 토마토 스투</p> <p>Seafood Tomato Stew</p> <p>해산물을 넣은 따뜻한 토마토소스 스투</p>	<p>..... 25.0</p>
<p>올리브</p> <p>Green & Black & Calamata Olive</p> <p>그린 & 블랙 & 칼라마타 올리브 모듬</p>	<p>..... 8.0</p>
<p>티라미수</p> <p>Tiramisu Cake</p> <p>마스카포네 크림치즈를 한겹한겹 쌓아올린 크레이프 티라미수 케이크</p>	<p>..... 8.0</p>

DRAFT BEER

스텔라 아르투아 Stella Artois 벨기에(Belgium), 필스너(Pilsener), 330ml 5%	8.0
호가든 Hoegaarden 벨기에(Belgium), 밀맥주(Wheat beer), 250ml 4.9%	8.0
버드와이저 Budweiser 미국(USA), 페일 라거(Pale Lager), 380ml 5%	8.0
구스아일랜드 IPA Goose Island IPA 미국(USA), 인디아 페일 에일(India Pale Ale), 300ml 5.9%	9.0

HOUSE WINE

레드 Glass of Red wine 스페인(Spain), 쉬라(Syrah), 14.5%	9.0
화이트 Glass of White win 스페인(Spain), 쇼비농블랑(Sauvignon Blanc), 12.5%	9.0

BOTTLE BEER

호가든 로제 Hoegaarden Rosses 벨기에(Belgium), 밀맥주(Wheat beer), 330ml 3%	8.0
하이네켄 Heineken 네덜란드(Netherlands), 라거(Lager), 330ml 5%	8.0
칭따오 Tsingtao 중국(China), 페일 라거(Pale Lager), 330ml 4.7%	8.0
기네스 Guinness Draught 아일랜드(Ireland), 스타우트(Stout), 330ml 4.2%	8.0
1664 블랑 1664 blanc 프랑스(France), 밀맥주(Wheat beer), 330ml 5%	8.0

COCKTAIL

럼콕 Rum & Coke 럼, 콜라	10.0
잭콕 Jack Daniel's & Coke 잭다니엘 위스키, 콜라	12.0
진토닉 Gin & Tonic 진, 토닉워터	10.0
미도리사워 Midori Sour 미도리(멜론), 사워, 소다	15.0
데킬라 선라이즈 Tequila Sunrise 데킬라, 오렌지, 석류	15.0
코스모폴리탄 Cosmopolitan 보드카, 오렌지, 라임, 크렌베리	15.0
짐빔 하이볼 Jim Beam Highball 짐빔 위스키(버번), 토닉워터, 소다, 라임	10.0
제임슨 하이볼 Jameson Highball 제임슨 위스키(아이리쉬), 토닉워터, 소다, 라임	10.0
호세쿠엘보 하이볼 Jose Cuervo Highball 호세쿠엘보(데킬라), 토닉워터, 소다, 라임	10.0
라임 모히토 Lime Mojito 럼, 라임, 애플민트, 소다	15.0
레몬 모히토 Lemon Mojito 럼, 레몬, 애플민트, 소다	15.0
논 알콜 모히토 (라임/레몬) Virgin Mojito (Lime/Lemon) 라임 or 레몬, 애플민트, 소다	10.0

WHISKY & LIQUOR

잭 다니엘 Jack Daniel's 테네시 위스키, 500ml	S 11.0 B 130.0
발렌타인 12년 Ballantine's Aged 12Y 스카치 위스키, 500ml	S 11.0 B 130.0
호세쿠엘보 Jose Cuervo 데킬라, 750ml	S 9.0 B 140.0
앱솔루트 Absolute 보드카, 750ml	S 7.0 B 140.0

BEVERAGE

콜라 Pepsi	4.0
사이다 Lime Soda(Chilseong)	4.0
레모네이드 Lemonade	7.0
자몽에이드 Grapefruit Ade	7.0
패션후르츠 에이드 Passionfruit Ade	7.0
논 알콜 모히토 (라임/레몬) Virgin Mojito (Lime/Lemon) 라임 or 레몬, 애플민트, 소다	10.0

COFFEE & TEA

에스프레소 Espresso	4.0
아메리카노 Americano	5.0
라떼 Latte	6.0
카푸치노 Cappuccino	6.0
바닐라 라떼 Vanilla Latte	7.0
카라멜 마끼아또 Caramel Macchiato	7.0
카페모카 Cafe Mocha	7.0
초코 (HOT / ICE) HOT Choco / ICE Choco	5.0
얼그레이 Earl Grey Tea	6.0
페퍼민트 Peppermint Tea	6.0
카모마일 Chamomile Tea	6.0
루이보스 Rooibos Tea	6.0