

In Korean:

STARTER

전채요리 (에피타이저)

1) Mussels Marinière £7.75

홍합 마리니에르(홍합찜)

2) French Onion Soup £5.75

프렌치 어니언 스프

3) Substantial Seafood Broth £7.50

해산물 브로스(겉죽한 해산물 스프)

4) Minty Courgette and Potato Soup £5.75

민트향의 호박감자 스프

5) Whole King Prawns Grilled in Garlic Butter £8.50

마늘버터와 그릴에 구운 대하

6) Peeled King Prawns Cold with 2 Mayonnaises £8.50

껍질벗긴 대하와 두가지 마요네즈

7) Garlic Bread with Olive and Anchovy Spread £4.75

마늘빵과 올리브, 멸치 스프레드

8) Grilled Goats Cheese Salad with a Rosemary

flavoured White Bean Purée £6.75

그릴에 구운 염소치즈 샐러드와 로즈마리향의 흰콩퓨레

9) A Pot of Creamy Curried Prawns £7.00

크리미한 카레를 넣은 새우

10) ½ Doz. Oysters in the Half Shell £11.00

한쪽 껍질에 놓인 굴 6개

11) Loch Fynes Oak Roast Salmon £7.75

Loch Fynes 오크나무로 훈제한 훈제연어

12) Grilled Garlic Mushrooms £5.75

그릴에 구운 마늘버섯

13) Crispy Fried Red Mullet Fillets £8.00

바삭하게 튀긴 뼈없는 노랑촉수

14) King Prawn, King Scallop, and Mussels

cooked in Garlic and lemon butter £8.50

마늘과 레몬버터로 요리한 대하, 관자, 홍합

15) A Cold Platter of King Prawn, Oak Roast Salmon

and Marinated Sardine fillets £8.50

차가운 대하, 오크 훈제연어, 마리네이드 정어리 플래터

16) Seared King Scallops poa

관자구이 - 시가

Please let us know of any allergies you might have.

알러지가 있으신 경우에 미리 말씀해주십시오.

7

FISH BISTRO

Main Courses

본요리(메인코스)

1) Whole Lemon Sole poa
레몬 혀가자미 - 시가

2) Whole Brixham Plaice poa
브릭섬 가자미 - 시가

3) Whole Seabass poa
농성어 - 시가

4) Whole Red Mullet poa
노랑혹수 - 시가

5) Monkfish Baked with Black Pepper and Sea Salt poa
후추와 바다소금으로 구운 아귀 - 시가

6) Star Point Crab ½ or Whole, Lobsters from Local Pots,
Served Cold or with Garlic and Lemon poa
차갑게 혹은 마늘, 레몬과 함께 게 반마리나 한마리, 랍스터 - 시가

7) Fillet of Plaice, filled with Oak Roast Salmon
or Peeled Prawns and Baked under a Cheese Sauce £15.75
오크 훈제연어나 껍질벗긴 새우로 채운 치즈소스에 구운 뼈없는 가자미

8) Salmon baked with Mild Moroccan Spices and served with
Crème Fraiche and Home-Made Banana Chutney £15.50
모로코 향신료로 구운 연어와 생크림, 홈메이드 바나나 처트니

9) Our Fish and Chips £13.75
피쉬 앤 칩스

10) The Three Fillets Special. A mini version of the above 3 meals
each cooked as described in separate dishes £17.50
세가지 필레 스페셜. 세가지 음식의 미니버전.

11) King Scallops sliced and pan fried with Mushrooms,
Vermouth and Lemon £19.50
버섯, 베르무트, 레몬과 함께 볶은 얇게 저민 관자살

12) Selection of filleted Fish cooked in a Tempura
Batter served with 3 Dips £18.50
튀김옷과 함께 튀긴 생선 필레와 세가지 디핑소스

13) Thick Cod Steak Grilled or Roasted with
Olive Oil, Herbs and Garlic £18.50
올리브유, 허브, 마늘과 함께 그릴에 굽거나 구운 두꺼운 대구 스테이크

14) Cod Steak with King Prawns and Scallops Tempura £19.75
대구 스테이크와 대하 관자 튀김

15) Cod Steak with Prawns Thermidor £19.75
대구 스테이크와 새우 테르미도르

All Main Courses are inclusive of Vegetables or Salad
and a choice of Potatoes

모든 메인코스는 채소/샐러드와 선택한 감자가 포함되어 있습니다.