AZURE

애저에서는 시간이 느리게 흐르고 본연의 맛이 살아납니다. 지중해의 소박함을 바탕으로 섬에서 자란 신선한 재료를 더했으며, 모든 한 모금은 여름의 여유와 야외 생활의 매력을 선사합니다.

AZURE

타파스

마리네이드 올리브 560
마늘, 고추

피클드 가지 560
바질, 파슬리, 포카치아

오이 차치키 560
수제 라브네, 펜넬, 올리브 오일

로스트 비트 후무스 580
피타 브레드

투스칸 미트볼 580
와규, 토마토 소스, 파르메산

스타터

연어 크루도 820
올리브 오일, 샬롯, 라임, 사워크림

칼라마리 프리티 700
고수 & 라임 마요네즈

바라문디 카르파초 750
라임, 올리브 오일, 샬롯, 패션프루트

부라타 820
토마토 샐러드, 바질 드레싱, 발사믹

시저 샐러드 690
화이트 앤초비, 코스 레터스, 크루통, 크리스피 판체타

- 그릴드 치킨 180
- 그릴드 프라운 260

파스타

파파르델레 라구 1100
수제 저온 조리 소 볼살 라구

스파게티 클램 890
방울토마토, 마늘, 파슬리

링귀니 씨푸드 990
토마토 소스, 올리브 오일, 칠리 플레이크

리가토니 페스토 690
수제 이탈리아 전통 레시피

버거 & 샌드위치

와규 버거 990
체더 치즈, 스페인 양파, 머스터드, 점보 피클, 감자튀김

램 버거 990
차치키, 코스 레터스, 민트, 페타 치즈, 캐러멜라이즈드 양파, 오이, 감자튀김

피시 샌드위치 860
판코 피시, 코울슬로, 스파이시 마요네즈, 브리오슈 번, 머스터드, 감자튀김

비건 버거 860
토마토, 로메스코 소스, 코스 레터스, 감자튀김

메인 코스

로스트 콜리플라워 700
페스토, 로메스코 소스, 아몬드

바라문디 필레 990
브라운 버터, 레몬, 파슬리, 칼라마타 올리브, 콜리플라워 후무스

홀 씨배스 990
오븐 로스트, 레몬, 소스 비에르주

비프 안심 1760
이탈리아식 탈리아타, 루꼴라, 레몬, 파르메산, 발사믹

그릴드 킹 프라운 1260
마카다미아, 번트 아이리스 팜 탄제린

하프 로스티드 치킨 990
그린 올리브, 아스파라거스, 레몬

서머 보울 600
현미, 병아리콩, 토마토, 오이, 소이 요거트 드레싱, 망고 살사, 피클드 어니언

- 그릴드 치킨 180
- 그릴드 프라운 260

그릴드 할루미 910
얇게 슬라이스한 콜리플라워, 그릭 샐러드, 라브네, 레몬, 따뜻한 플랫브레드

베지테리언 · 넛 (견과류) · 글루텐 · 글루텐 프리 · 해산물 · 갑각류 · 유제품 · 참깨 · 케이지 프리 달걀

모든 가격은 태국 바트(THB) 기준이며, 10%의 서비스 요금 및 해당 정부 세금이 별도로 부과됩니다.
식이 선호사항 또는 음식 알레르기가 있으신 경우, 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다

AZURE

피자

마르게리타 860
산 마르차노 토마토, 모짜렐라, 바질

트러플 960
블랙 트러플 베샤멜, 모짜렐라, 파르메산, 버섯, 루꼴라, 트러플 오일

페퍼로니 960
산 마르차노 토마토, 모짜렐라, 마리네이드 페퍼, 페퍼로니

파르마 햄 960
산 마르차노 토마토, 모짜렐라, 파르마 햄, 루꼴라, 파르메산

고트 치즈 960
화이트 소스, 모짜렐라, 발사믹 양파, 생꿀, 피스타치오

머쉬룸 860
산 마르차노 토마토, 방울토마토 콩피, 버섯

마리네이드 프라운 990
산 마르차노 토마토, 모짜렐라, 새우, 공심채, 고추

스모크드 살몬 960
아보카도, 와사비 크림, 딜, 스페인 양파, 사워크림

부라타 & 소시지 990
산 마르차노 토마토, 모짜렐라, 이탈리안 소시지, 케일, 올리브 오일, 칠리 플레이크

카프리초사 960
산 마르차노 토마토, 슬라이스 햄, 아티초크, 화이트 앤초비, 칼라마타 올리브

사이드 디시

워터멜론 샐러드 290
페타 치즈, 민트, 피스타치오

로켓 샐러드 290
파르메산, 발사믹 배, 피칸

파르메산 프라이 290

트러플 프라이 290

그릴드 베지터블 290

갈릭 포카치아 290

디저트

티라미수 450
저희 스타일

바스크 치즈케이크 450
브륄레 크러스트

요거트 판나코타 450
시트러스 샐러드

레몬 커드 & 블루베리 피자 450
샹티이 크림, 슈거 파우더, 민트

프루트 플레이트 420

아이스크림 & 소르베 (스쿱당)T 스쿱당 190
초콜릿, 바닐라, 패션프루트, 코코넛, 라즈베리, 레몬, 구아바, 블러드 오렌지

베지테리언 견과류 글루텐 글루텐 프리 해산물 갑각류 유제품 S 참깨 케이지 프리 달걀

모든 가격은 태국 바트(THB) 기준이며, 10%의 서비스 요금 및 해당 정부 세금이 별도로 부과됩니다.
식이 선호사항 또는 음식 알레르기가 있으신 경우, 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

AZURE

베지테리언 / 비건

파스타 & 버거

리가토니 페스토 690
수제 이탈리아 전통 레시피

비건 버거 860
토마토, 로메스코 소스, 코스 레터스, 감자튀김

피자

마르게리타 860
산 마르차노 토마토, 모짜렐라, 바질

머쉬룸 860
산 마르차노 토마토, 방울토마토 콩피, 버섯

사이드 디시

트러플 프라이 290

그릴드 베지터블 290

갈릭 포카치아 290

타파스

마리네이드 올리브 560
마늘, 고추

피클드 가지 560
바질, 파슬리, 포카치아

오이 차지키 560
수제 라브네, 펜넬, 올리브 오일

로스트 비트 후무스 580
피타 브레드

메인 코스

로스트 콜리플라워 700
페스토, 로메스코 소스, 아몬드

서머 보울 600
현미, 병아리콩, 토마토, 오이, 소이 요거트 드레싱, 망고 살사, 피클드 어니언

디저트

프루트 플레이트 420

아이스크림 & 소르베 스쿱당 190
플레이버: 패션프루트, 라즈베리, 레몬, 구아바, 블러드 오렌지

베지테리언 · 견과류 · 글루텐 · 글루텐 프리 · 해산물 · 갑각류 · 유제품 · 참깨 · 케이지 프리 달걀

모든 가격은 태국 바트(THB) 기준이며, 10%의 서비스 요금 및 해당 정부 세금이 별도로 부과됩니다.
식이 선호사항 또는 음식 알레르기가 있으신 경우, 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

AZURE

칵테일

리몬첼로 스프리츠 490
리몬첼로, 프로세코, 파인애플 라임 시럽, 탄산수

패션 프루트 팔로마 490
호세 쿠에르보 실버, 패션프루트 리큐르, 패션프루트 주스, 프레시 라임 주스

포멜로 핑크 피즈 490
비피터 핑크 진, 포멜로 주스, 라임 주스, 심플 시럽

레몬그라스-라임 김렛 490
사네하 진, 레몬그라스 시럽, 생라임 주스

코코넛 마가리타 490
호세 쿠에르보 실버, 쿠앵트로, 코코넛 크림, 생라임 주스, 심플 시럽

에스프레소 마티니 490
티토스, 칼루아, 에스프레소, 심플 시럽

상그리아 카라페 880
화이트 와인, 레드 와인 또는 스파클링 와인, 트리플 섹, 사과 주스, 제철 과일

무알코올 칵테일

버터플라이 피 진저 소다 290

버진 파인애플 모히토 290

워터멜론 피즈 290

망고 라임 스프리처 290

맥주

콘라드 파이브 아일랜드 로컬 라거 300

로컬 230
싱하, 창, 타이거, 하이네켄

임포티드 370
아사히, 코로나

무알코올

프레시 코코넛 240

프루트 셰이크 220
망고, 수박, 파인애플

레모네이드 260
클래식, 패션프루트, 망고

소프트 드링크 140
코카콜라, 다이어트 코크, 스프라이트, 환타, 진저에일, 토닉, 소다

스틸 워터

몽 플뢰르, 아쿠아 파나 (스몰) 240
몽 플뢰르, 아쿠아 파나 (라지) 280

스파클링 워터

몽 플뢰르, 산펠레그리노 (스몰) 260
몽 플뢰르, 산펠레그리노 (라지) 350

모든 가격은 태국 바트(THB) 기준이며, 10%의 서비스 요금 및 해당 정부 세금이 별도로 부과됩니다.

AZURE

와인 리스트

샴페인 & 스파클링

프로세코 DOC 브뤼 오가닉 테레 데이 브뤼 베네토, 이탈리아	460 | 2,600
프로세코 밀레시마토 로제 브뤼 빌라 산디 베네토, 이탈리아	560 | 2,800
샴페인 그랑드 레제르브 브뤼 샤토 드 블리니 샹파뉴, 프랑스	1,500 | 7,500
샴페인 레제르브 엑스클루시브 로제 니콜라 피유야트 샹파뉴, 프랑스	7,900

화이트

샤르도네 리틀 띵스 사우스 오스트레일리아, 호주	490 | 1,900
비오니에 드 페노티에 IGP 페이 도크 메종 로르제리 랑그도크, 프랑스	490 | 2,500
피노 그리지오 델레 베네치에 DOC 빌라 산디 베네토, 이탈리아	560 | 2,800
소비뇽 블랑 J. 드 빌부아 루아르 밸리, 프랑스	580 | 2,900
수르 수르 그릴로 시칠리아 DOC 도나푸가타 시칠리아, 이탈리아	3,900
샤블리 루이 자도 부르고뉴, 프랑스	5,200

로제

그리 블랑 로제 제라르 베르트랑 랑그도크, 프랑스	480 | 2,400
위스퍼링 엔젤 로제 샤토 데스클랑 코트 드 프로방스, 프랑스	3,600
아르 드 비브르 로제 AOP 클레이 보틀 제라르 베르트랑 랑그도크, 프랑스	3,700

레드

프록시모 리오하 DOC 마르케스 데 리스칼 리오하, 스페인	520 | 2,600
키안티 리제르바 티피치 델라레티노, 데 바사리 토스카나, 이탈리아	650 | 3,400
나투랄리스 피노 누아 오가닉 제라르 베르트랑 랑그도크, 프랑스	580 | 2,900
카르메네르 에라주리즈 발레 데 아콩카과 칠레	580 | 2,900
코트 뒤 론 파미유 페랭 레제르브 남부 론, 프랑스	3,300
말벡 파라헤 알타미라 수카르디 멘도사, 아르헨티나	3,200

스위트

카비르 모스카토 디 판텔레리아 DOP 도나푸가타 시칠리아, 이탈리아	450 | 2,200
모스카토 다스티 프리잔테 아지엔다 아그리콜라 라 카우드리나 **피에몬테, 이탈리아**	2,900

모든 가격은 태국 바트(THB) 기준이며, 10%의 서비스 요금 및 해당 정부 세금이 별도로 부과됩니다.

AZURE

세트 메뉴

스타터 (스타터 중 하나 선택)

오이 차지키
홈메이드 라브네, 펜넬, 올리브 오일

토스카나 미트볼
와규, 토마토 소스, 파르메산 치즈

바라문디 카르파초
라임, 올리브 오일, 샬롯, 패션프루트

부라타
토마토 샐러드, 바질 드레싱, 발사믹

시저 샐러드
화이트 앤초비, 베이비 코스, 크루통, 크리스피 판체타

깔라마리 프리티
고수 & 라임 마요네즈

디저트 (디저트 중 하나 선택)

티라미수
저희 스타일

바스크 치즈케이크
브륄레 크러스트

프루트 플래터

아이스크림 & 소르베
초콜릿 | 바닐라 | 패션프루트 | 코코넛 | 라즈베리 | 레몬 | 구아바 | 블러드 오렌지

메인 코스 (메인 코스 중 하나 선택)

바라문디 필레
브라운 버터, 레몬, 파슬리, 칼라마타 올리브, 콜리플라워 후무스

하프 로스티드 치킨
그린 올리브, 아스파라거스, 레몬

서머 볼
현미, 병아리콩, 토마토, 오이, 소이 요거트 드레싱, 망고 살사, 피클 양파
- 그릴드 치킨

그릴드 할루미
슈레드 콜리플라워, 그릭 샐러드, 라브네, 레몬, 따뜻한 플랫브레드

피시 샌드위치
판코 피시, 코울슬로, 스파이시 마요네즈, 브리오슈 번, 머스터드, 프라이즈

리가토니 페스토
홈메이드 이탈리안 클래식 레시피

스파게티 클램
방울토마토, 마늘, 파슬리

마르게리타 피자
산 마르자노 토마토, 모짜렐라, 바질

머쉬룸 피자
산 마르자노 토마토, 훈제 치즈, 방울토마토 콩피, 버섯

베지테리언 견과류 글루텐 글루텐 프리 해산물 갑각류 유제품 S 참깨 케이지 프리 달걀

식이 선호사항 또는 음식 알레르기가 있으신 경우, 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.