

Horizons

Sky Bar & Cigar Lounge

단품 메뉴

Where the Sky
Meets Your
Glass

COCKTAIL & MOCKTAIL

MEDUSE

SHISHA 시샤

COCKTAILS RM150.00 per pot

칵테일

MANGO BOY 망고 보이

Rum, Mango, Watermelon and Strawberry
럼, 망고, 수박, 딸기

CITRUS GANG 시트러스 갱

Barcadi, Lime, Lemon, Orange and Grapefruit
바카디, 라임, 레몬, 오렌지, 자몽

MEDUSE BEACH 메두즈 비치

Malibu, Lime, Watermelon
and Pineapple
말리부, 라임, 수박, 파인애플

LOLITA 롤리타

Rum, Mint Leaves, Cherry Syrup,
Blossom Flowers and Peach
럼, 민트 잎, 체리 시럽, 꽃잎, 복숭아

MOCKTAILS RM120.00 per pot

논알코올 칵테일

ICY RAIN 아이스 레인

Orange, Lime, Lavender and Mint Leaves
오렌지, 라임, 라벤더, 민트 잎

KIWI GOLF 키위 골프

Kiwi, Orange, Star Anise and Cinnamon
키위, 스타프루트, 팔각, 시나몬

SHISHA FLAVOUR

시샤 맛

- Peach 복숭아
- Kiwi 키위
- Mint 민트
- Mango 망고
- Double apple 더블 애플

칵테일
COCKTAIL
BASILROSKA

Vodka, Martini Bianco, Lime & Basil Leaf

보드카, 마르티니 비앙코, 라임 & 바질 잎

RM35.00 by glass



All prices are in nett and inclusive of the prevailing service tax.
모든 가격은 서비스세가 포함되어 있는 정가입니다.



DRAUGHT BEER 생맥주

RM86.00 per jug 저그당
RM32.00 per mug 머그컵



All prices are in nett and inclusive of the prevailing service tax.
모든 가격은 서비스세가 포함되어 있는 정가입니다.

Horizons

Sky Bar & Cigar Lounge

FRIDAY

**LADIES
NIGHT**



***One (1) Special Cocktail for ladies
Available from 7.00pm onwards***

여성을 위한 스페셜 칵테일 한잔 무료
7시부터 가능

All prices are in nett and inclusive of the prevailing service tax.
모든 가격은 서비스세가 포함되어 있는 정가입니다.



MOM

·GOD SAVE THE GIN·
Royal Smoothness



런던 드라이 진

RM730.00

병당

SALTBUSH

ESTATE

1 + 1 패키지 프로모션

1+1 PACKAGE PROMOTION

RM250.00



All prices are in nett and inclusive of the prevailing service tax.
모든 가격은 서비스세가 포함되어 있는 정가입니다.

수트라 상그리아 SUTERA SANGRIA

A vibrant tropical sangria made for sharing. Lihing and vodka are blended with peach, lemon juice, fresh passion fruit, and soda water for a refreshing carafe bursting with fruity sweetness and sparkling citrus notes, finished with fragrant rosemary.

함께 나누어 즐기기 좋은 생동감 넘치는 트로피컬 상그리아입니다. 리HING과 보드카에 복숭아, 레몬 주스, 신선한 패션프루트, 소다수를 블렌딩해 과일의 달콤함과 반짝이는 시트러스 노트가 가득한 상쾌한 카라페로 완성했습니다. 향긋한 로즈메리로 마무리됩니다.

RM98.00



All prices are in nett and inclusive of the prevailing service tax.
모든 가격은 서비스세가 포함되어 있는 정가입니다.

Rockin' BBQ RIBS

BBQ립 비프립

RM 38.00

Portion 2-3 pax

크기: 2-3인분



All prices are in nett and inclusive of the prevailing service tax.
모든 가격은 서비스세가 포함되어 있는 정가입니다.

ALA CARTE

단품 메뉴

Arugula & Brie Salad

55.00

Peppery rocket leaves paired with juicy cantaloupe and sweet mango, balanced with creamy Brie and the crunch of toasted walnuts, finished with a delicate drizzle of raspberry balsamic dressing.

아루굴라 브리 샐러드

후추의 톡 쏘는 풍미의 아루굴라에 칸탈루프 멜론과 달콤한 망고, 브리 치즈, 고소한 호두를 더하고, 라즈베리 발사믹 드레싱으로 마무리한 샐러드.

Horizon Steak Frites

185.00

Succulent rib-eye steak, expertly seared to your preferred doneness, served with crisp truffle fries and finished with a silky herb peppercorn sauce.

호라이즌 스테이크 프리츠

기호에 맞게 완벽하게 구운 육즙 가득한 립아이 스테이크에 바삭한 트러플 프라이를 곁들이고, 깊고 크림미한 페퍼콘 허브 소스를 함께 제공.

Salmon & Mash

85.00

Seared salmon fillet served with silky Parmesan mashed potatoes, finished with a velvety spinach cream sauce.

연어&매쉬

구운 연어 필레에 부드러운 파마산 매쉬드 포테이토를 곁들이고, 벨벳처럼 부드러운 시금치 크림 소스로 마무리.

Garlic River Prawns

90.00

Grilled river prawns glazed in aromatic garlic and herb butter, delivering a rich and fragrant finish.

갈릭 민물 새우

신선한 민물새우를 향긋한 허브 갈릭 버터로 그레이즈하여 그릴에 구운 요리.

ALA CARTE

단품 메뉴

Double Patty Beef Burger

65.00

Two juicy Grain Fed beef patties layered with mushroom ragout, sweet caramelised onions, beef streaky bacon, and melted cheese in a toasted sesame bun, served with truffle fries.

더블 패티 비프 버거

육즙 가득한 곡물비육 소고기 패티 두 장에 버섯 라구, 달콤하게 캐러멜라이즈한 양파, 비프 스트리키 베이컨, 녹인 치즈를 더해 구운 참깨 번에 담아 트러플 프라이와 함께 제공합니다.

Linguine with Scallops & River Prawns

90.00

Al dente linguine tossed in a creamy basil sauce, topped with succulent seared scallops, river prawns, and cherry tomatoes.

가리비 & 민물 새우 링귀니

알 덴테로 삶은 링귀니에 크림리한 바질 소스를 더하고, 노릇하게 구운 가리비와 방울 토마토를 올린 파스타.

Wagyu & Lobster Lasagne

95.00

Hand-layered lasagne featuring rich Wagyu beef ragout and lobster, complemented by a creamy ricotta sauce and finished with aged Pecorino shavings.

와규 & 랍스터 라자냐

진한 와규 비프 라구와 랍스터를 층층이 쌓아 올린 수제 라자냐에 크림리한 리코타 소스를 더하고 숙성 페코리노 치즈를 얇게 슬라이스해 마무리.

SMALL PLATES

가벼운 요리

Tricolour Salad

Sliced tomato, creamy buffalo mozzarella, avocado, and fresh rocket leaves.

트라이컬러 샐러드

슬라이스 한 토마토, 모짜렐라 치즈, 아보카도, 루꼴라

38.00

Italian Lamb Meatballs

House-made lamb meatballs in a fragrant basil tomato sauce, finished with gremolata.

이탈리안 양고기 미트볼

수제 양고기 미트볼, 바질 토마토소스, 그레몰라타

48.00

Country-Style Chicken Wings

Deep-fried spiced chicken wings (½ dozen), marinated with fragrant prawn paste.

컨트리 스타일 치킨윙 (6조각)

닭날개 6개, 블루치즈 소스

55.00

Short Rib Sliders

Slow-braised pulled short ribs with Asian slaw, wholegrain mustard spread, and pickles.

쇼트립 슬라이더

천천히 익힌 풀드 쇼트립, 아시안 슬로, 곡물 머스터드 스프레드, 피클

55.00

Cured Salmon Gravlax

Orange-cured salmon, thinly sliced, served with horseradish cream, petite seasonal salad, pickled onion, beetroot, and herb focaccia.

연어 그라블락스

오렌지에 절인 연어, 홀스래디시 크림, 시즌 샐러드, 양파 피클, 비트, 허브 포카치아

45.00

SMALL PLATES

가벼운 요리

Horizon Satay

House-made chicken, beef, or mixed satay skewers served with peanut sauce, compressed rice cake, onion, and fresh cucumber.

Half Dozen 6개

32.00

One Dozen 12개

64.00

호라이즌 사테

수제 치킨/비프/믹스 사테, 땅콩소스, 라이스케이크, 양파, 오이.

Truffle French Fries

32.00

Crisp fries seasoned with salt, pepper, and Parmesan, served with garlic aioli.

트러플 프렌치프라이

소금 후추 파마산 치즈 시즈닝, 갈릭 아이올리 제공

Anchovies & Nuts

28.00

Crispy anchovies with wild ginger floss, curry leaves, roasted peanuts, and a hint of togarashi spice.

멸치 & 견과류

생강플로스, 카레 잎, 구운 땅콩, 고추

Fried Soft Shell Crab

45.00

Golden-fried soft-shell crab served with a sweet and spicy ginger torch dip.

프라이드 소프트셸 크랩

노릇하게 튀겨낸 소프트셸 크랩에 달콤하고 매콤한 토치 진저 디프를 곁들였습니다.

LIQUORS

주류

APÉRITIF

Martini
Rosso Vermouth

Martini
Bianco Vermouth

Martini
Extra Dry Vermouth

Pernod

Aperol

Campari

아페리티프 식전주

마티니
로쏘 베르무트

마티니
비양코 베르무트

마티니 엑스트라
드라이 베르무트

페르노

아페를

캄파리

Glass
(RM)

30.00

30.00

30.00

30.00

30.00

30.00

Bottle
(RM)

SHERRY & PORT

Taylor Tawny

Penfolds
Grandfather 20 years

Penfolds
Father 10 years

셰리 & 포트

테일러 타우니

펜폴즈
그랜파더 20년

펜폴즈
파더 10년

33.00

726.00

338.00

VODKA

Absolut

Grey Goose

Belvedere

Ketel One

보드카

앱솔루트

그레이구스

벨베데레

케틀원

35.00

41.00

32.00

25.00

398.00

624.00

642.00

526.00

GIN

Hendrick's

Tanqueray No. 10

The Botanist

Roku

진

핸드릭스

탱커레이 No.10

보타니스트

로쿠

35.00

30.00

40.00

35.00

613.00

601.00

785.00

462.00

LIQUORS

주류

TEQUILA

Olmecca
Don Julio Anejo
Patron Silver
Jose Cuervo

데킬라

올메카
돈 훌리오 아네호
페트론 실버
호세 쿠에르보

Glass
(RM)

21.00
28.00
30.00
35.00

Bottle
(RM)

416.00
500.00
645.00
350.00

RUM

Ron Zacapa 23 years
Bacardi White
Havana Club 3 years
Mount Gay Eclipse
Captain Morgan

럼

론 자카파 23년
바카디 화이트
하바나 클럽 3년
마운트 그레이
이클립스
캡틴 모건

39.00
35.00
28.00
24.00
35.00

850.00
400.00
650.00
444.00
350.00

LIQUEUR

주류

Southern Comfort
Bailey's Irish Cream
Cointreau
Kahlua
Malibu
Galliano
Sambuca
Peppermint
Grand Marnier
Jagermeister

서던 컴포트
베일리 아이리쉬 크림
쿠앵트로
깔루아
말리부
갈리아노
삼부카
페퍼민트
그랑 마르니에
예거마이스터

Glass
(RM)

35.00
35.00
35.00
35.00
35.00
35.00
35.00
35.00
35.00
35.00

WHISKY

위스키

		Glass (RM)	Bottle (RM)
SINGLE MALT	싱글몰트		
Macallan 12 Years	맥캘란 12년	64.00	858.00
Singleton 12 Years	싱글톤 12년	37.00	537.00
Singleton 18 Years	싱글톤 18년		1,386.00
Glenfiddich 12 Years	글렌피딕 12년	32.00	606.00
Glenfiddich 15 Years	글렌피딕 15년		675.00
Glenfiddich 18 Years	글렌피딕 18년		1,508.00
Balvenie	발베니	63.00	913.00
Caribbean Cask	캐리비안 캐스크		
BLENDED	블렌디드		
Balantine's Finest	발렌타인 파이니스트	24.00	347.00
Monkey Shoulder	몽키 숄더	35.00	567.00
Chivas Regal 12Y	시바스 리갈 12년	32.00	485.00
Chivas Regal 18Y	시바스 리갈 18년		826.00
JW Black Label	조니워커 블랙라벨	35.00	457.00
JW Swing	조니워커 스윙라벨	32.00	503.00
JW Blue Label	조니워커 블루라벨		1,444.00
BOURBON & TENNESSEE	버번 & 테네시		
Jack Daniel's	잭다니엘	37.00	554.00
Jim Beam	짐빔	30.00	387.00
IRISH	아이리쉬		
John Jameson	존 제임슨	32.00	439.00
JAPANESE	일본		
Kaicho Pure Malt	카이초 퓨어 몰트	46.00	693.00
Tenjaku Blended	텐자쿠 블렌디드	40.00	560.00
COGNAC	꼬냑		
Hennessy VSOP	헤네시 VSOP	44.00	601.00
Hennessy XO	헤네시 XO	107.00	1,444.00
Remy Martin XO	레미 마르탱 XO	81.00	1,317.00
Martell Noblige	마르텔 노블리제	40.00	798.00
Martell Cordon Bleu	마르텔 코르동 블루	88.00	1,311.00

SIGNATURE COCKTAILS

사그니처 칵테일

Glass
(RM)
40.00

Herbal Halo

A botanical fusion of tropical and herbal flavours. Lihing and Malibu rum meet passion fruit, lemon juice, and creamy aquafaba, elevated with aromatic rosemary for a silky cocktail that is fragrant, refreshing, and beautifully balanced.

허벌 헤일로

열대 과일과 허브 풍미가 어우러진 보태니컬 칵테일입니다. 리HING과 말리부 럼에 패션프루트, 레몬 주스, 크림미한 아쿠아파바를 더하고, 향긋한 로즈메리로 풍미를 높였습니다. 실키한 질감과 향긋하고 상쾌한 밸런스가 아름다운 칵테일입니다.

Chaya Borneo – Original

40.00

Inspired by the vibrant flavours of Borneo, this refreshing botanical cocktail blends lihing, Caorunn gin, passion fruit, peach, rosemary, and Midori with a splash of soda water. Served over crushed ice for a crisp tropical finish with layered herbal notes.

차야 보르네오 – 오리지널

보르네오의 생동감 넘치는 풍미에서 영감을 받은 상쾌한 보태니컬 칵테일입니다. 리HING, 카오룬 진, 패션프루트, 복숭아, 로즈메리, 미도리에 소다수를 더해 블렌딩했습니다. 크리시드 아이스 위에 제공되어 산뜻한 열대 과일의 마무리와 겹겹이 느껴지는 허브 노트를 선사합니다

Ginger Rim

40.00

A refreshing local-inspired cocktail with a spicy twist. Lihing and dark rum are shaken with calamansi juice, fresh ginger, and asam boi, then topped with ginger ale for a lively, tangy finish. Sweet, zesty, and irresistibly smooth.

진저 림

현지의 감성을 담아낸 상쾌한 칵테일에 스파이시한 매력을 더했습니다. 리HING과 다크 럼에 깔라만시 주스, 신선한 생강, 아삼 보이를 넣어 셰이킹한 뒤 진저에일을 더해 생동감 있고 새콤한 마무리를 완성했습니다. 달콤하고 산뜻하며 부드러운 매력이 돋보이는 칵테일입니다..

SIGNATURE COCKTAILS

사그니처 칵테일

Saffron Sunset

Rum, Campari, Pineapple Juice,
Honey-Infused Curry, Lime Juice and Lime Leaf

사프란 선셋

럼, 캄파리, 파인애플 주스, 꿀 커리 인퓨즈, 라임 주스, 라임 잎

Glass
(RM)

46.00

Forbidden Island

White Rum, Malibu, Coconut Juice, Pandan Syrup,
Saline Solution and Cinnamon Pandan Foam

포비든 아일랜드

화이트 럼, 말리부, 코코넛 주스, 판단 시럽, 소금 용액,
시나몬 판단 폼

46.00

Tropical Twister

Gin, Dry Orange, Homemade Mixed Fruit Paste,
Lime Juice, Simple Syrup and Soda Water

트로피컬 트위스터

진, 드라이 오렌지, 수제 과일 페이스트, 라임 주스,
시럽, 탄산수

46.00

Blushing Botanica

Vodka, Homemade Strawberry Rosemary Syrup,
Lemon Juice and Soda Top-Up

블러싱 보타니카

보드카, 수제 딸기 로즈마리 시럽, 레몬 주스, 탄산수

46.00

Yakult Mango Dream

White Rum, Mango Juice, Yakult,
Local Manila Mango and Egg White

야쿠르트 망고 드림

화이트 럼, 망고 주스, 야쿠르트, 현지 마닐라 망고,
달걀 흰자

46.00

Dragon's Kiss

Vodka, Crème de Cassis, Dragon Fruit Syrup
and Lemon Juice

드래곤 키스

보드카, 카시스 크림, 용과 시럽, 레몬 주스

46.00

SIGNATURE COCKTAILS

사그니처 칵테일

Ash & Amber

Whisky, Homemade Wine Caramel Syrup,
Angostura Bitters and Wood Smoke

애쉬 & 앰버

위스키, 수제 와인 카라멜 시럽, 앙고스투라, 우드 스모크

Glass
(RM)

46.00

Sunset Serenity

Chamomile-Infused Tequila, Agave Honey,
Calamansi Juice and Grapefruit Juice

선셋 세레니티

데킬라, 아가베 꿀, 깔라만시 주스, 자몽 주스

46.00

Fig Bourbon

Whiskey, Dried Figs, Grapefruit Juice, Honey and Lime

피그 버번 (무화과 버번)

위스키, 말린 무화과, 자몽주스, 꿀, 라임

48.00

Tiki Bitters

Tequila, Cherry Brandy, Angostura Bitters,
Orange Juice, Lime and Soda Water

티키 비터스

데킬라, 체리 브랜디, 앙고스투라 비터스,
오렌지주스, 라임, 소다수

48.00

Peach Blanca

Rum, Peach Liqueur, Pineapple Juice, Lime, Honey,
Peach Halves and Fresh Mint

피치 비앙카

럼, 피치리큐르, 파인애플주스, 라임, 꿀, 황도, 후레시민트

48.00

Sutera Sangria

A vibrant tropical sangria made for sharing. Lihing and
vodka are blended with peach, lemon juice, fresh passion
fruit, and soda water for a refreshing carafe bursting
with fruity sweetness and sparkling citrus notes, finished
with fragrant rosemary.

수트라 상그리아

함께 나누어 즐기기 좋은 생동감 넘치는 트로피컬
상그리아입니다. 리HING과 보드카에 복숭아, 레몬 주스,
신선한 패션프루트, 소다수를 블렌딩해 과일의 달콤함과
반짝이는 시트러스 노트가 가득한 상쾌한 카라페로
완성했습니다. 향긋한 로즈메리로 마무리됩니다.

98.00

CLASSIC COCKTAILS

클래식 칵테일

Glass
(RM)
48.00

Whiskey Sour

A timeless balance of bold and smooth, the Whiskey Sour combines bourbon with fresh lemon juice, simple syrup, and silky aquafaba for a rich, velvety finish. Finished with Angostura bitters for a touch of aromatic spice.

위스키 사워

진하고 부드러운 풍미가 조화롭게 어우러지는 클래식 칵테일입니다. 버번 위스키에 신선한 레몬 주스, 심플 시럽, 부드러운 아쿠아파바를 더해 풍성하고 벨벳 같은 마무리를 선사합니다. 앙고스투라 비터스로 은은한 향신료의 향을 더했습니다.

Old Fashioned

48.00

An elegant classic crafted with bourbon, brown sugar, and Angostura bitters. Smooth, spirit-forward, and perfectly balanced, this cocktail delivers deep caramel notes with a warm bittersweet finish.

올드 패션드

버번 위스키, 브라운 슈거, 앙고스투라 비터스로 완성한 우아한 클래식 칵테일입니다. 부드럽고 깊은 주향이 돋보이며, 진한 캐러멜 풍미와 따뜻한 달콤쌉싸름한 여운을 느낄 수 있습니다.

Aperol Spritz

48.00

Bright, bubbly, and effortlessly refreshing. Aperol is blended with sparkling wine and soda water to create a light citrus-forward cocktail with a pleasantly bittersweet finish—perfect for sunset sipping above the city skyline.

아페롤 스프리츠

밝고 산뜻하며 청량감이 돋보이는 칵테일입니다. 아페롤에 스파클링 와인과 소다수를 블렌딩해 가벼운 시트러스 향과 기분 좋은 달콤쌉싸름한 마무리를 선사합니다. 도시의 스카이라인 위로 펼쳐지는 선셋과 함께 즐기 좋은 한 잔입니다.

CLASSIC COCKTAILS

클래식 칵테일

	Glass (RM)
Long Island Iced Tea Rum, gin, vodka, tequila, triple sec, lime with Coke 롱아일랜드 아이스티 럼, 코코넛리큐르, 파인애플, 코코넛크림	48.00
Caipirinha Rum, lime with brown sugar 카이피리냐 럼, 라임, 브라운슈가	48.00
Daiquiri Rum, lime with lemon 다이키리 럼, 라임, 레몬	48.00
Margarita Tequila, triple sec and sour mix 마가리따 데킬라, 트리플섹, 사우어 믹스	48.00
Tequila Sunrise Tequila, orange juice and grenadine 데킬라 선라이즈 데킬라, 오렌지주스, 그레나딘	48.00
Black Russian Vodka and Kahlua 블랙러시안 보드카, 깔루아	48.00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, lime with cranberry 코스모폴리탄 보드카, 쿠엥트로, 라임, 크랜베리주	48.00
Jungle Bird Rum, Campari, lime juice, pineapple juice with sugar syrup 정글버드 럼, 캄파리, 라임, 파인애플주스, 슈가시럽	48.00
Martini Perfect Gin, dry vermouth and rosso vermouth 마티니퍼펙트 진, 드라이버무스, 로쏘버무스	48.00

CLASSIC COCKTAILS

클래식 칵테일

	Glass (RM)
Mojito Rum, fresh mint, brown sugar, lime with soda 모히또 럼, 후레시민트, 브라운슈가, 라임, 소다수	48.00
Mai Tai Rum, orange liqueur, pineapple, orange, lime and grenadine 마이타이 럼, 오렌지리큐르, 파인애플, 오렌지, 라임, 그레나딘	48.00
Pina Colada Rum, coconut liqueur, pineapple and coconut cream 피나콜라다 럼, 코코넛리큐르, 파인애플, 코코넛크림	48.00
Negroni Gin, sweet vermouth and Campari 네그로니 진, 버무스, 캄파리	48.00
Tom Collins Gin, angostura bitters, lime with sugar syrup and soda water 톰콜린스 진, 앙고스투라 비터스, 라임, 슈가시럽, 소다수	48.00
Singapore Sling Gin, cherry brandy, lime, grenadine and soda water 싱가포르슬링 진, 체리브랜디, 라임, 그레나딘, 소다수	48.00

MOCKTAIL COLLECTION

목테일 컬렉션

Glass
(RM)

Mel's Nusantara

30.00

A fragrant herbal blend inspired by traditional Nusantara flavours. Floral tea is infused with lemon, turmeric, nutmeg, and osmanthus syrup, creating a soothing yet vibrant mocktail with warm spice and delicate floral aromas.

멜스 누산타라

전통적인 누산타라 풍미에서 영감을 받은 향긋한 허브 블렌드 목테일입니다. 플로럴 티에 레몬, 강황, 넛맥, 오스만투스 시럽을 더해 은은한 꽃향과 따뜻한 스파이스 향이 어우러진 부드럽고 생기 있는 맛을 선사합니다.

Ben-G-Vik

30.00

A tropical tea refresher layered with bright citrus flavours. Sabah tea is shaken with passion fruit syrup and lemon juice, then finished with orange juice for a beautifully balanced mocktail that is fruity, smooth, and revitalising.

벤-지-빅

밝은 시트러스 풍미가 층층이 어우러진 트로피컬 티 리프레셔입니다. 사바 티에 패션프루트 시럽과 레몬 주스를 넣어 셰이킹한 뒤 오렌지 주스로 마무리해, 과일 향이 풍부하면서도 부드럽고 활력을 주는 균형 잡힌 목테일입니다.

Sangop Kundasang

30.00

Cool, crisp, and refreshingly light. Fresh cucumber is muddled with lemon juice and honey syrup, then topped with sparkling water for a clean and uplifting mocktail inspired by the refreshing highlands of Kundasang.

상옵 쿤다상

시원하고 산뜻하며 가볍게 즐기기 좋은 목테일입니다. 신선한 오이를 레몬 주스와 허니 시럽과 함께 으갠 뒤 스파클링 워터를 더해, 쿤다상의 청량한 고원지대에서 영감을 받은 깨끗하고 상쾌한 맛을 완성했습니다.

SIGNATURE MOCKTAILS

사그니처 목테일

	Glass (RM)
Turmeric Tango Turmeric Syrup, Passion Fruit Syrup, Local Tea, Lime Juice, Cloves and Soda Water Top-Up 터머릭 탱고 강황 시럽, 패션푸르트 모닌, 홍차, 라임 주스, 정향, 탄산수	33.00
Peachy Zen Chrysanthemum Tea, Peach Syrup, Lime Juice, Mint Sprig and Ginger Ale Top-Up 피치 쟈 국화차, 복숭아 시럽, 라임 주스, 민트 잎, 진저에일	33.00
Fruity Mirage Mango Juice, Cranberry Syrup, Lime Juice and Pink Dragon Fruit 프루티 미라지 망고 주스, 라임 주스, 크랜베리 시럽, 용과	33.00

CHAMPAGNE

샴페인

	Bottle (RM)
Palmer Blanc De Blancs 파머 블랑 드 블랑	800.00
Palmer Brut Réserve 파머 브뤼 레제르브	600.00
Willy Gisselbrecht Crémant D'alsace Rosé 윌리 기셀브레히트 크레망 달자스 로제	500.00
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut 니콜라스 푸이야트 리저브 엑스클루시브 브뤼	680.00
Moet & Chandon Imperial Brut 모엣샹동 임페리얼 브뤼	850.00
Heidsieck, Monopole Blue Top Brut 하이직 모노폴 블루 탑 브뤼	500.00

HOUSE WINE

하우스와인

	Glass (RM)	Bottle (RM)
White Wine		
ITALY		
화이트 와인		
이탈리아		
Placido Pinot Grigio	37.00	150.00
플라치도 피노 그리지오		
CHILE		
칠레		
Cono Sur Bicicleta Sauvignon Blanc	37.00	150.00
코노 수르 비시클레타 소비뇽 블랑		
Red Wine		
ITALY		
레드 와인		
이탈리아		
Placido Chianti DOCG	37.00	150.00
플라치도 키안티 DOCG		
CHILE		
칠레		
Cono Sur Bicicleta Cabernet Sauvignon	37.00	150.00
코노 수르 비시클레타 카베르네 소비뇽		

RED WINE

레드와인

	Bottle (RM)
AUSTRALIA	
호주	
Bremerton Tamblyn	300.00
브레머턴 탬블린	
Torbreck Cuvée Juveniles	350.00
토브렉 퀴베 주베닐스	
CHILE	
칠레	
Cono Sur 20 Barrels Carmenere	450.00
코노 수르 20 배럴스 카르메네르	
ARGENTINA	
아르헨티나	
Trapiche Tesoro Malbec	300.00
트라피체 테소로 말벵	
SOUTH AFRICA	
남아프리카공화국	
Rupert & Rothschild Classique	400.00
루퍼트 앤 로스차일드 클래식	
SPAIN	
스페인	
Marques De Murrieta Gran Reserva	900.00
마르께스 데 무리에타 그란 레세르바	
FRANCE	
프랑스	
Le Dragon De Quintus	800.00
르 드라곤 드 퀸투스	
Chateau Belgrave	700.00
샤토 벨그라브	

WHITE WINE

화이트와인

	Bottle (RM)
FRANCE	
프랑스	
JCP Maltus Pezat Blanc JCP 말투스 페자 블랑	300.00
Joseph Drouhin Laforet Chardonnay 조셉 드루앵 라포레 샤르도네	350.00
W Gisselbrecht Gewurtraminer W. 기셀브레히트 게뷔르츠트라미너	450.00
ITALY	
이탈리아	
Banfi San Angelo Pinot Grigio 반피 산 안젤로 피노 그리지오	400.00
SPAIN	
스페인	
Marques De Caceres Verdejo 마르께스 데 까세레스 베르데호	250.00
AUSTRALIA	
호주	
Leeuwin Estate Art Series Chardonnay 리윈 에스테이트 아트 시리즈 샤르도네	850.00
Deakin Estate Moscato 디킨 에스테이트 모스카토	200.00
NEW ZEALAND	
뉴질랜드	
Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc 빌라 마리아 프라이빗 빈 소비뇽 블랑	300.00

BEERS

맥주

ON TAP

		Glass (RM)
Tiger Draught (Mug)	생맥주	32.00
Tiger Draught (Jug)	타이거 생맥주 (머그)	86.00
Guinness Draught (Full Pint)	타이거 생맥주 (저그)	45.00
Guinness Draught (Half Pint)	기네스 생맥주 (파인트)	32.00
	기네스 생맥주 (하프 파인트)	

BOTTLES

Heineken 325ml	병맥주	32.00
Guinness stout 325ml	하이네켄	36.00
Somersby Apple 330ml	기네스 스타우트	45.00
	써머스비 애플	

SOFT DRINKS

소프트 드링크

		Can (RM)
Coke	콜라	18.00
Coke Zero	제로콜라	18.00
Sprite	스프라이트	18.00
Ginger Ale	진저에일	18.00
100 Plus	100 플러스	18.00
Tonic Water	토닉워터	18.00

MINERAL WATER

생수

		Bottle (RM)
Borneo Water 500ml	보르네오 미네랄 워터	7.00
Evian Water 500ml	에비앙	20.00
San Pellegrino 500ml	산펠레그리노	25.00
Acqua Panna 750ml	아쿠아 파나	31.00

COFFEE

커피

		Glass (RM)	
		Hot	Cold
Brewed Coffee	커피	18.00	20.00
Espresso	에스프레소	18.00	20.00
Double Espresso	더블에스프레소	20.00	22.00
Cappuccino	카푸치노	20.00	22.00
Cafe Latte	카페라떼	20.00	22.00

TEA

차

		Glass (RM)	
		Hot	Cold
English Breakfast	잉글리쉬 블랙퍼스트	15.00	17.00
Earl Grey	얼그레이	15.00	17.00
Green Tea	녹차	15.00	17.00
Chamomile	카모마일	15.00	17.00

FRESH JUICE

과일주스

		Glass (RM)
Orange	오렌지주스	28.00
Apple	애플주스	28.00
Pineapple	파인애플주스	28.00
Watermelon	수박 주스	28.00
Lime	라임주스	28.00



For Booking and Reservation:
+6088 303 672 & +6017 833 5877
(9:00am-10:00pm)