

Menu



현대카드 COOKING LIBRARY

"먹고, 읽고, 요리하는(EAT, READ, COOK)"

미식과 영감의 공간으로 눈으로 즐기고 입으로 느끼는
쿠킹의 모든 입체적이고 공감각적인 경험을 제공합니다.

1F Deli

오감으로 즐기는 캐주얼 다이닝

2F Library

유명 셰프의 레시피와 다양한 문화권의 식문화가 담긴
1만 2천여 권의 쿡북을 소장한 라이브러리

3F Kitchen

책 속 레시피를 직접 요리하고, 그 즐거움 통해 감각을 깨우는 키친

4F Greenhouse

도심 속 루프 탑 가든에서 미식의 기쁨을 맛보는 원테이블 다이닝



더 많은 쿠킹 라이브러리 소식은 @cookinglibrary_

* 현대카드 결제 시 10% 현장 할인

· 이벤트 기간: 2026년01월30일~2027년01월29일 · 모든 현대카드(무기명 법인 · Gift 카드 제외)로 이용 가능합니다. · M포인트 20% 사용 가능(1 M포인트부터 사용 가능, M포인트 부족 시 잔여 포인트 사용 가능, 현장 할인 중복 적용 불가) · 보유 M포인트는 현대카드 고객센터(1577-6000) 또는 '현대카드 앱 > 메뉴(좌측 상단) > 혜택 안내 > 보유 포인트'에서 확인해 주세요. ※ 상환 능력에 비해 신용카드 이용금액이 과도할 경우, 귀하의 개인신용평점이 하락할 수 있습니다. ※ 개인신용평점 하락 시 금융거래와 관련된 불이익이 발생할 수 있습니다. ※ 일정 기간 원리금을 연체할 경우, 모든 원리금을 변제할 의무가 발생할 수 있습니다. · 신용카드 발급이 부적정한 경우(연체금 보유, 개인신용평점 낮음 등) 카드 발급이 제한될 수 있습니다. · 카드 이용대금과 이에 수반되는 모든 수수료를 지정된 대금 결제일에 상환합니다. · 금융소비자는 금융소비자보호법 제19조 제1항에 따라 해당 상품 또는 서비스에 대하여 설명을 받을 권리가 있습니다. · 자세한 내용 및 이용 조건은 카드 신청 전 현대카드 홈페이지 및 상품설명서, 약관 참고 · 준법감시심의필 제260130-012 호(2026.01.30~2027.01.29)

Cookbook Menu

쿠킹 라이브러리가 보유한 1만 2천여 권 Cookbook 속 선별한 레시피로 만든 시그니처 메뉴

국북 메뉴와 함께 즐기는 브런치 세트 - 아메리카노 3,000원

* 델리 전 메뉴 포장 가능합니다.

잉글리시 브렉퍼스트

The 'Mighty' full Borough

베이컨과 토마토, 오믈렛 등 기본에 충실한 접근으로
담백하면서도 충분한 만족감을 선사하는 영국식 브런치 요리

26,000



『Roast: A Very British Cookbook』 p. 36

Marcus Verberne

런던의 아이콘과 같은 레스토랑 'Roast'에서
선보이는 정통 영국 요리들을 소개하는 국북



올데이 키쉬

Triple Meat & Cheddar
Breakfast Quiche

바삭한 파이 생지에 부드러운 계란 필링을 채우고 소시지,
베이컨, 햄을 넣어 완성한 프렌치 스타일의 브런치

21,000



『Breakfast for Dinner』 p.75

Carol Hilker

아침 식사의 익숙한 요소들을 활용해 저녁 정찬으로
즐길 수 있는 레시피들을 모아놓은 국북

삭슈카&브레드

Shakshuka

튀니지 스타일의 삭슈카로 즐기는 뉴욕 브런치로,
스파이시한 토마토소스에 초리조, 병아리콩과 계란 등이 듬뿍 들어간 요리

23,000



『Egg Shop: The Cookbook』 p.177

Nick Korbee

뉴욕 맨해튼의 유명 샌드위치 전문점 'Egg Shop'의
레시피와 함께 창의적이고 현대적인 요리들을 제안하는 국북



원산지 표기 잉글리시 브렉퍼스트(소시지:국내산, 베이컨: 미국산) 삭슈카(초리조: 스페인)

Food Menu

* 전 메뉴 포장 가능합니다.

Salad

뉴욕스타일 시저 샐러드 14,000

Newyork Caesar Salad

풍부한 치즈 향과 크림미한 드레싱이 어우러진
뉴욕 스타일 클래식 샐러드

브로콜리 후무스 Vegetarian 16,000

Hummus with Broccoli

브로콜리 튀김과 부드러운 고소한 후무스

텃밭 채소와 딥소스 Vegetarian 13,000

Seasonal Vegetables with Dip

제철 텃밭 채소와 시즈널 딥소스

Soup & Sandwich

파스트라미 노바 샌드위치 Chef's Pick

Pastrami Nova Sandwich

참나무에 훈연한 비프
파스트라미, 사워
크라우트를 곁들인
뉴욕델리 프리미엄
샌드위치

whole 23,000

half 13,000



가든 파니니 Vegetarian 19,000

Garden Panini

그릴에 구운 가지와 햄프셔드 페스토, 세미드라이 토마토,
모짜렐라 치즈가 들어간 베지테리언 파니니 샌드위치

델리 프레시 스프 12,000

Deli Fresh Soup

제철 재료로 만든 시즈널 스프

Rice & Noodle

연어구이 도시락 Best

Grilled Salmon Bento Box

쿠잉라이브러리에서
큐레이션한 쌀로 지은 밥과
구운 연어, 채소 절임과
츠케모노로 구성된
일본식 도시락

26,000



'정'든 된장라면 Best

Doenjang Ramen

직접 만든 소고기
페이스트에 된장을
넣어 풍미를 더한
건강한 라면

15,000



문어 먹물 빠에야 Chef's Pick

21,000

Pulpo Black Paella

지중해식으로 익힌 문어를 얹은
먹물 빠에야

라구 딸리아말레

26,000

Ragu Tagliatelle

클래식한 이탈리아 라구소스에
딸리아말레 면이 어우러진 파스타

원산지 표기

돼지고기(국내산), 쌀(국내산), 연어도시락[두부(콩: 외국산)],

피자(밀가루: 이탈리아, 초리조: 스페인), 오징어(필리핀),

된장라면(쇠고기: 국내산), 라구(쇠고기: 미국산), 파스트라미(쇠고기:

미국산), 관자(일본산). 후무스(콩: 이탈리아), 하몽(스페인).

모든 식재료는 체질에 따라 알레르기를 유발할 수 있습니다.

Meat & Seafood

구운 관자와 살사 베르데

Panfried Scallops with Salsa Verde

팬에서 노릇하게 구운
달콤하고 부드러운
관자와 3가지 허브로
만든 베르데 소스가
조화를 이루는 요리

21,000



이탈리안 로스트 포크, 포르케타

Italian Roast Pork,
Porchetta

마늘, 허브, 피스타치오로
속을 채운 이탈리아 중부
지역의 돼지고기 로스트

36,000



Pizza

카치오 에 페페 피자 Chef's Pick

Cacio e pepe Pizza

페코리노 치즈, 파르미지아노,
모짜렐라 치즈와 소금에
절인 페퍼를 올린 로마
치즈 피자 (8 inch)

16,000



피칸테 초리조 피자

Picante Chorizo Pizza

매운 초리조, 스모크드 파프리카, 토마토 소스,
칠리 등이 들어간 스페인식 피자 (8 inch)

17,000

Side

Dessert

티라미수 Chef's Pick

바스크 치즈케이크

Tiramisu Basque
Cheesecake

바스크 치즈 케이크와
이탈리아 티라미수 케이크가
하나로 만난 디저트

11,000



피칸 모카 브라우니

Pecan Mocha Brownie

통가빈 바닐라 크림 속
너티한 프랄리네가
더해진 모카 브라우니

9,500



단호박 파이

9,000

Sweet Pumpkin Pie

마스카포네 크림을 얹은
진하고 달콤한 단호박 파이

트로피컬 파블로바

6,000

Tropical Pavlova

진한 코코넛 크림과 산뜻한 파인애플 가나슈가
올라간 가벼운 머랭 디저트

솔트 초콜릿 쿠키

5,500

Salt Chocolate Cookie

세가지 견과류에 말돈 솔트가 올라간
단맛과 짭맛의 초코칩 쿠키

하몽 6,000

삶은 계란 2,000

루꼴라 3,000

브레드 4,000

피클 3,000

Wine & More

Sparkling

체치, 스푸만테 브릿 Ceci, Spumante Brut 국가 Italy 종류 Sparkling	50,000	샴페인 마리 드 모이, 브릿 Champagne Marie de Moy, Brut 국가 France 종류 Champagne	120,000
체치, 풀타니나 라 루나 Ceci, Fortanina La Luna 국가 Italy 종류 Sparkling	65,000	샴페인 드라피에, 가르프 도르 브릿 Champagne Drappier, Carte d'Or Brut 국가 France 종류 Champagne	180,000
도멘 피롱, 크레망 드 부르고뉴 Domaine Piron, Cremant de Bourgogne 국가 France 종류 Sparkling	75,000	아 베르제르, 로제 브릿 A Bergere, Rose Brut 국가 France 종류 Champagne	200,000

White

소호 '페기', 소비뇽 블랑 Soho, 'Peggy,' Sauvignon Blanc 국가 New Zealand 종류 Sauvignon Blanc	50,000
자카니니, 달 트랄체토 아부르쵸 페코리노 Zaccagnini, Dal Tralcetto Abruzzo Pecorino 국가 Italy 종류 Pecorino	65,000
피오 체사레, 알트로 샤도네이 Pio Cesare, L'altro Chardonnay 국가 Italy 종류 Chardonnay	90,000
막시민 그윈하우스, 헤렌베르크, 카비넷 Maximin Grunhaus, Herrenberg, Kabinett 국가 Germany 종류 Riesling	120,000
도멘 스테판 알라담, 몽타니 프리미에 Domaine Stephane Aladame, Montagny 1er Cru Les Coeres 국가 France 종류 Chardonnay	190,000
도멘 비요 시몽, 샤블리 프리미에 Domaine Billaud Simon, Chablis 1er Cru Montee De Tonnerre 국가 France 종류 Chardonnay	250,000

Red

더 라인, 카베르네 쇼비뇽 The Line, Cabernet Sauvignon 국가 USA 종류 Cabernet Sauvignon	50,000
자카니니, 달 트랄체토 몬테풀치아노 다부르쵸 Zaccagnini, Dal Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo 국가 Italy 종류 Montepulciano	65,000
소터 플레넷 오레곤 피노 누아 Soter Planet Oregon Pinot Noir 국가 USA 종류 Pinot Noir	95,000
도미니오 드 핑구스, 피에스아이 Dominio de Pingus, PSI 국가 Spain 종류 Tempranillo	160,000
도멘 장 미셸 기용, 부르고뉴 피노 누아 Domaine J-M Guillon, Bourgogne Pinot Noir Fort Motte Giron 국가 France 종류 Pinot Noir	200,000
마틴 우즈, 하이랜드 빈야드 피노 누아 Martin Woods, Hyland Vineyard Pinot Noir 국가 USA 종류 Pinot Noir	220,000

By the Glass

스파클링, 화이트, 레드	10,000
Sparkling, White, Red	

Coffee

다카페인 Free	샷추가/바닐라 시럽 500	오토밀크 1,000
에스프레소	5,000	
Espresso		
아메리카노	5,500	
Americano		
카페라떼/플랫 화이트	6,000	
Cafe Latte/Flat White		
시그니처 크림 라떼 *Iced Only		
Signature Cream Latte		
7,000		



Soft Drink

콜라/스프라이트	4,000
Coke/Zero Coke/Sprite	
콤부차	7,000
Kombucha (Original / Pomegranate)	
알랭 밀리아 주스	16,000
Alain Milliat (Chardonnay / Merlot)	

Water

아워 워터	1,500
Our Water	
산 펠레그리노	4,000
San Pellegrino	

Non Alcohol

자카니니 논 알콜 화이트/레드	55,000
Zaccagnini, De-Alcoholised Wine White/Red	
국가 Italy 품종 Italian Green/Red Grapes	

Non-Coffee

타바론 티 (브렉퍼스트, 카모마일, 캐리비안 칵테일)	7,000
Tavalon Tea (Breakfast, Chamomile, Caribbean Cocktail)	
쇼콜라	7,000
Chocolate	
로얄 밀크티	7,500
Royal Milk Tea	
말차 코코 워터 *Iced Only	7,000
Macha Coco water	
말차 크림 라떼 *Iced Only	8,000
Macha Cream Latte	
착즙 주스 (딸기, 사과&당근)	9,000
Season Fresh Juice (Strawberry, Apple&Carrot)	
에이드 (레몬, 캐리비안 티)	8,500
Season Fresh Ade (Lemon, Caribbean Tea)	

Beer & Alcohol

스텔라 아르투아	10,000
Stella Artois 330ml (Draft)	
해비치 워트 비어	
Haevichi Wheat Beer	
11,000	
아페롤 스프리츠	
Aperol Spritz	
12,000	



Special Promotion

델리의 시그니처 메뉴와 와인을 즐기는 가장 합리적인 방법

* All Day Promotion

Set A

**이탈리안 로스트 포크, 포르게타
+ 더 라인, 카베르네 쇼비뇽 1병**

Italian Roast Pork, Porchetta
+ The Line, Cabernet Sauvignon

마늘, 허브, 피스타치오로 풍미를 더한 돼지고기
로스트와 입안을 부드럽게 감싸는 탄닌, 은은한
민트 향이 어우러진 레드와인 페어링

정상가

~~86,000~~

세트 할인가

68,000



Set B

**구운 관자와 살사 베르데
+ 소호 '페기', 쇼비뇽 블랑 1병**

Panfried Scallops with Salsa Verde
+ Soho 'Peggy', Sauvignon Blanc

구운 관자와 베르데 소스의 풍미에
시트러스와 열대과일 향, 섬세한 산미가
어우러진 화이트 와인 페어링

정상가

~~71,000~~

세트 할인가

57,000



Set C

뉴욕 스타일 시저 샐러드 + 문어 먹물 빠에야 + 글라스와인 or 스텔라 2잔

Newyork Caesar Salad
+ Pulpo Black Paella
+ 2 Glass Wine or 2 Stella Artois

문어를 얹은 먹물 빠에야와 시저 샐러드,
취향에 맞는 글래스 와인 또는 맥주로 구성된
둘이 나눠 즐기기에 좋은 세트

정상가

~~55,000~~

세트 할인가

45,000



Set D

파스트라미 노바 샌드위치 Half + 글라스와인 or 스텔라 1잔

Pastrami Nova Sandwich half
+ Glass Wine or Stella Artois

비프 파스트라미 샌드위치와 글래스 와인
또는 맥주로 구성된, 혼자서도 즐기기에 좋은 세트

정상가

~~23,000~~

세트 할인가

18,000



