

Business class menu

AUSTRALIA TO INCHEON 호주발-인천행

Main Meal 메인 요리

APPETISER 전채 요리

Prosciutto aged and sliced, served with blanched asparagus spears, toasted pine nuts and salsa verde
얇게 썬 숙성 프로슈토 위에 데친 아스파라거스 줄기와 볶은 잣, 그리고 살사 베르데를 곁들인 요리.

Freshly picked lettuce leaves tossed with roasted pumpkin pieces, crunchy pepita seeds and labneh. Served with balsamic dressing. ㉔
바삭하게 구운 호박씨와 라브네, 신선한 양상추가 함께 어우러진 구운 호박 전채요리. 발사믹 드레싱과 함께 제공.

MAIN COURSE 메인 코스

Barramundi Soy and Ginger 간장 및 생강 소스 베이스의 바라문디 요리
Steamed barramundi fillet enriched with soy and ginger glaze, served on a bed of wok-fried Shanghai noodles, julienne of carrot and snow peas. Garnished with sesame seeds.
가늘게 썬 당근, 완두콩과 함께 볶은 베이컨 상하이 누들 위에 간장 및 생강 클레이즈로 맛을 내고 참깨로 장식한 바라문디 살코기찜을 올린 요리.

Braised Beef Rib 소갈비 찜
Beef rib braised in a rich beef stock, served with creamy parmesan polenta, broccoli and peas, enhanced with the braising juices.
크리미한 파마산 폴란타, 브로콜리, 완두콩을 곁들인 진한 소고기 육수로 맛을 낸 소갈비 찜.

Risotto 리조토
Semi-dried tomato and spinach risotto, enhanced with pan-seared wild mushrooms. Accompanied with parmesan and spring onions. ㉔
반건조 토마토 및 시금치 리조토, 팬에 살짝 익힌 야생 버섯으로 풍미 더함. 파마산 치즈 및 파를 곁들임.

BAKERY 빵

Oven-warmed mixed grain roll. 오븐에 데운 잡곡롤빵.

DESSERT 디저트

Raspberry Tart 라즈베리 타르트
Sweet crust pastry filled with frangipane and raspberries.
프렌지페인과 라즈베리로 속을 채운 달콤하고 바삭한 페스츄리.

Australian Cheese Plate 호주산 치즈 플레이트
Featuring cheeses from local farms across Australia served with dried apricots, grapes and falwasser crackers.
말린 살구, 건포도 및 팔와서 크래커 과자와 함께 제공되는 호주 각지 농장 고유 치즈.

Light Meal 간단한 식사

MAIN COURSE 메인 코스

Chicken Croquette 치킨 크로켓
Croquette of chicken and corn enhanced with smoky red pepper and cheese, served with jalapeno coriander salsa. 훈제향이 가미된 피망과 치즈로 맛을 낸 치킨 옥수수 크로켓 요리. 할라피뇨 고추 살사 소스가 함께 제공.

Aloo Tikka 감자 티카
Indian pea and potato spiced patty enriched with a turmeric curry leaf sauce. ㉔ 강황 카레 잎 소스로 풍미를 더한 인도 완두콩 감자 양념 파이.

DESSERT 디저트

A rich chocolate and raspberry brownie. 진한 초콜릿 라즈베리 브라우니 케익.

Sweet and savoury snacks 달콤하고 맛있는 간식

Please ask your crew about the snacks available on today's flight. 오늘 기내에서 제공되는 간식에 대해 승무원에게 문의하십시오.

INCHEON TO AUSTRALIA 인천발-호주행

Main Meal 메인 요리

MAIN COURSE 메인 코스

Roasted Chicken Pasta 구운 닭고기 파스타
Orecchiette garlic pasta with roasted diced chicken thigh in basil and rich tomato pomodoro garnished with shaved parmesan and baby spinach leaves.
바질과 진한 토마토 포모도로 소스에 먹기 좋게 자른 구운 닭다리살을 함께 곁들인 오레키에테 갈릭 파스타. 시금치 어린잎과 파마산 가루를 함께 곁들여 제공.

Beef Bulgogi 소 불고기 요리
Shaved rib eye fillet marinated in traditional Korean bulgogi sauce over steamed brown glutinous rice with finely cut vegetables and sprinkled with crushed pine nuts. ㉔
찰진 현미밥 위에 한국 전통 불고기 소스에 재운 소갈비살과 잘게 썬 야채, 으갠 잣을 올린 요리.

Vegetable Bibimbap 야채 비빔밥
Korean rice bowl topped with black mushrooms and array of pickled vegetable condiments served with Korean pepper paste sauce and sesame oil. ㉔ 밥이 든 그릇에 목이버섯과 여러 가지 절인 야채 양념을 넣어, 고추장 및 참기름과 함께 제공.

BAKERY 빵

Oven-warmed 7 grain bread loaf. 오븐에 데운 일곱가지 곡물빵.

DESSERT 디저트

Petit Four 프티 포르
Chocolate Nutella Rice Cake, Sundried Apple Flower, Raspberry Macaroon. ㉔
누텔라 초콜릿 쌀과자, 말린 사과, 라즈베리 마카롱.

Light Meal 간단한 식사

MAIN COURSE 메인 코스

Vegetable Kimbab Wrap 야채 김밥
Sticky rice and seasoned vegetables rolled in nori seaweed. ㉔ ㉔
김밥 (나물과 밥을 김으로 싸 요리)

Brioche Slider 브리오슈 슬라이더
Meat Pattie slider on Brioche bun with melted provolone cheese.
브리오슈 빵에 고기 파이 슬라이더를 넣고, 녹인 프로볼로네 치즈를 곁들임.

Blueberry Pancakes 블루베리 팬케이크
Fluffy banana pancakes served with whipped cream and Maple syrup.
생크림 및 메이플 시럽과 함께 제공되는 부드러운 바나나 팬케이크.

Sweet and savoury snacks 달콤하고 맛있는 간식

Please ask your crew about the snacks available on today's flight. 오늘 기내에서 제공되는 간식에 대해 승무원에게 문의하십시오.

- | | | |
|----------------|-------------------|---------------------|
| ㉔ = Vegetarian | ㉔ = Gluten free | ㉔ = Gluten-friendly |
| ㉔ = 채식 | ㉔ = 글루텐 프리 | ㉔ = 글루텐 함유 |
| ♯ = Mild spice | ♯♯ = Medium spice | ♯♯♯ = Hot spice |
| ♯ = 약간 매움 | ♯♯ = 중간 매움 | ♯♯♯ = 아주 매움 |

Please accept our apologies if your first choice of meal is not available. Please note all food contained on this menu may contain nuts, dairy and gluten.

처음 선택하신 식사가 제공될 수 없을지라도 양해하여 주십시오. 본 메뉴에 있는 모든 음식에 견과류, 유제품 및 글루텐이 포함될 수 있다는 점에 유의하시기 바랍니다.

Business class bar menu

Beverages

HOT DRINKS

Lavazza coffee
Classic black tea
Green tea
Peppermint tea
Camomile tea
Early Grey tea
Hot chocolate
Chai (spiced tea)

SOFT DRINKS

Pepsi
Pepsi Max
Solo
Dry ginger ale
Spring still water
Soda water
Tonic water
Lemon & lime mineral water

JUICE

Orange
Apple
Tomato

From the bar

BEER

James Squire 150 Lashes
James Squire Apple Cider
Hahn Low-Carb SuperDry 3.5
Kirin Megumi

SPIRITS

Bundaberg Rum
Jim Beam Bourbon
Smirnoff Vodka
Beefeater Gin
Chivas Regal Scotch

LIQUEUR

Show Liqueur Muscat / Tawny
Baileys Irish Cream

Wine selection

Our Business Class wines are hand-picked by our expert wine panel – Lisa McGuigan and Usher Tinkler. Please refer to the wine guide in your seat pocket for tasting notes and ask your cabin crew for today's selection of premium Australian & New Zealand wines.

We practise responsible service of alcohol for the safety & comfort of all our customers. We will only serve alcohol to persons aged 18 years and over and you may be requested to provide ID to our crew. You may be refused service of alcohol on board at our crew's discretion and you are only permitted to consume alcohol sold on board or served by crew.

