



가을,

여름의 열기를 서서히 식히며  
청명한 하늘과 함께 몸을 회복합니다.

봄의 생명력과 여름의 열기를 머금고  
단단히 맺힌 가을 열매의 짙은 영양과 맛으로  
겨울을 준비합니다.

가을의 온도속에 체온과 영양을 고려하여  
차가운 기운에서 따뜻한 기운으로 메뉴의 흐름을 완성하였습니다.

서로 가장 조화로운 식재료가 만나 완성되는  
우리나라 가을 산천의 깊은 풍미를 경험해보시기 바랍니다.

In autumn,

We recover ourselves from the summer heat.

We have prepared seasonal ingredients with abundant  
nutrition and essences for winter.

Experience rich flavors derived from the harmony of  
natural sources and the Chef's special techniques.

Executive Chef | 전광식 Jun Kwangsik

## New Classic

한식의 오랜 길을 되짚어 새로운 추억을 선사합니다.

사람의 정성과 손길이 닿았을 때  
비로소 생명력을 띄는 한식의 감성을  
오롯이 담아 전하겠습니다.

비채나는 같은 것을 달리 보고 다른 것을 같이 봅니다.  
각기 다른 매력의 식재료가 한 데서 어우러지도록  
각기 다른 한식에 대한 열정을 하나로 모아 연구합니다.

한식의 정체성을 담은 요리를 이어가며  
한식의 소박함이 주는 고유의 맛을 지켜가는 것,  
비채나의 중요한 소임입니다.

BICENA is a wonder of Korean cuisine; our exemplary team creates memories and build upon Korean history.  
The nourishment we get is an essential part of everyday life,  
therefore, we believe in cooking food honestly that delivers our best energy to you.

The BICENA team seeks to recreate the notion love and truth within Korean cuisine.

It was conceived with the idea of accepting the differences in each person's food memories and sensibilities. BICENA believes in the importance of every single ingredient. It is not about changing or adapting, it is about carrying out the best dishes that are made passionately.

Korean cuisine cannot be defined singularly. It builds upon all stories and various Korean experiences. That tradition creates a humble practice of deeply reflective food experiences.

BICENA promises to continue on the path of Korean cuisine that is both truthful and personal.

Creative Director | 조희경 Lucia Cho  
Executive Chef | 전광식 Jun Kwangsik

맛이요리      **잣옹심이**

처음요리      **새우강정**

채움요리      **홍계탕**

맺음요리      **방아잎식혜**  
**우유설기**  
**꽃감수정과**

햇жат을 곱게 갈아 진하게 내린 잣 육수에 팔 앙금을 곁들인 **잣옹심이**

대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**

오랜 시간 달인 홍삼물에 오골계와 전복을 진하게 끓여낸 **홍계탕**

옛기름에 맵쌀과 방아잎을 삭혀 향을 우려낸 **방아식혜**  
시루에 맵쌀과 우유를 안쳐 찌낸 **우유설기**  
꽃감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **꽃감수정과**

홍계탕 특선코스로 하루 전까지 선결제 및 예약 주문이 가능한 메뉴입니다. \*취소시 환불 불가합니다.

홍계탕(닭고기: 국내산, 쌀: 국내산), 김치(배추:국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

천삼 홍계탕      ₩ 330,000  
지삼 홍계탕      ₩ 230,000  
양삼 홍계탕      ₩ 175,000

house wine 1 glass (white or red)			
맛이요리	젓옹심이	햇жат을 곱게 갈아 진하게 내린 잣 육수에 팔 앙금을 곁들인 <b>젓옹심이</b>	
처음요리	어국수	진하게 우려낸 멸치육수에 생선면과 오징어를 곁들인 <b>어국수</b>	
	새우강정	대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 <b>새우강정</b>	
중심요리	채끝등심소금구이 또는 금태구이	15년이상 간수를 내린 천일염으로 구운 <b>채끝등심소금구이</b> 화요막걸리에 숙성하여 부드럽게 구워 방풍나물을 곁들인 <b>금태구이</b>	
채움요리	술밥과 소고기장국	양지를 우려 진하게 끓여낸 <b>소고기 장국</b>	
맺음요리	방아잎식혜	옛기름에 맵쌀과 방아잎을 삭혀 향을 우려낸 <b>방아식혜</b>	
	우유설기	시루에 맵쌀과 우유를 안쳐 찌낸 <b>우유설기</b>	
	곶감수정과	곶감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 <b>곶감수정과</b>	

백록코스는 샐러드씨어터, 롯데콘서트홀 공연관람을 위해 90분 이내에 여유롭게 식사하실 수 있도록 구성한 메뉴입니다.  
(티켓소지 필수, 공연일 기준 전후 5일 유효)

채끝등심구이(한우: 국내산), 술밥(쌀: 국내산), 김치(배추:국내산, 고춧가루 : 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

₩ 120,000

맛이요리      **잣옹심이**

처음요리      **어국수**  
**새우강정**

추 가 요 리      **생복만두**+25,000  
**육전**+25,000

중심요리      **한우등심구이**  
**또는 금태구이**+10,000 **또는 건조숙성채끝등심**+20,000

채움요리      **술밥과 소고기장국**  
**또는 대게술밥과 버섯국**+20,000 **또는 메밀냉면**+7,000 **또는 콩냉면** +11,000  
**또는 홍계탕** 천삼+152,000 지삼+108,000 양삼+58,000

맺음요리      **방아잎식혜**  
**우유설기**  
**꽃감수정과**

추 가 요 리      **전복장** **또는 꽃게장**+50,000

Wine Pairing      ₩ 40,000 (2 Glasses)

햇жат을 곱게 갈아 진하게 내린 잣 육수에 팔 앙금을 곁들인 **잣옹심이**

진하게 우려낸 멸치육수에 생선면과 오징어를 곁들인 **어국수**  
대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**

가리비와 버섯으로 소를 만들어 채운 **생복만두**  
30일 숙성된 국내산 한우에 밀가루와 계란옷을 입혀 지저낸 **육전**

오랜 시간 숙성한 한우를 전통간장 양념에 재워 구운 **한우 등심구이**  
화요막걸리에 숙성하여 부드럽게 구워내어 방풍나물을 곁들인 **금태구이**  
30일 숙성 후 2차 건조숙성하여 15년 간수를 내린 천일염으로 구운 **건조숙성채끝등심**

매일 도정한 쌀로 지은 **술밥**과 양지를 우려 진하게 끓여낸 **소고기 장국**  
대게 뼈와 백합을 우린 육수에 대게 살을 넣고 지은 **대게술밥**과 맑게 끓인 **버섯국**  
봉평 메밀가루로 직접 면을 뽑아낸 한우양지 **냉면**(물, 🌶비빔 중 선택)  
백태를 삶아 견과류와 함께 갈아 만든 콩국에 닭고기를 곁들인 **콩냉면**  
오랜 시간 달인 홍삼 물에 오골계를 넣고 진하게 끓여낸 **홍계탕**

옛기름에 맵쌀과 방아잎을 삭혀 향을 우려낸 **방아식혜**  
시루에 맵쌀과 우유를 안쳐 찌낸 **우유설기**  
꽃감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **꽃감수정과**

14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 **장요리**

등심구이(한우: 국내산), 꽃게장, 전복장(국내산), 술밥(쌀: 국내산), 김치(배추:국내산, 고춧가루 : 국내산)  
콩냉면(콩 : 국내산), 채끝등심구이(한우 : 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

₩ 77,000

맛이요리      **젓용심이**

햇жат을 곱게 갈아 진하게 내린 젓 육수에 팔 앙금을 곁들인 **젓용심이**

처음요리      **어국수**  
**새우강정**  
**생복만두**

진하게 우려낸 멸치육수에 생선면과 오징어를 곁들인 **어국수**  
대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**  
가리비와 버섯으로 소를 만들어 채운 **생복만두**

중심요리      **금태구이**  
**채끝등심소금구이**  
또는 **건조숙성채끝등심**+20,000

화요막걸리에 숙성하여 부드럽게 구워내어 방풍나물을 곁들인 **금태구이**  
10년 이상 간수를 내린 천일염으로 구운 **채끝등심소금구이**  
30일 숙성 후 2차 건조숙성하여 15년 간수를 내린 천일염으로 구운 **건조숙성채끝등심**

채움요리      **술밥과 소고기장국**  
또는 **대게술밥과 버섯국**+20,000 또는 **메밀냉면**+7,000 또는 **콩냉면**+11,000  
또는 **홍계탕** 천삼+152,000 지삼+108,000 양삼+58,000

매일 도정한 쌀로 지은 **술밥**과 양지를 우려 진하게 끓여낸 **소고기 장국**  
대게 뼈와 백합을 우려 육수에 대게 살을 넣고 지은 **대게술밥**과 맑게 끓인 **버섯국**  
봉평 메밀가루로 직접 면을 뽑아낸 한우양지 **냉면**(물, 🌶️비빔 중 선택)  
백태를 삶아 견과류와 함께 갈아 만든 콩국에 닭고기를 곁들인 **콩냉면**  
오랜 시간 달인 홍삼 물에 오골계를 넣고 진하게 끓여낸 **홍계탕**

맺음요리      **방아잎식혜**  
**우유설기**  
**꽃감수정과**

옛기름에 맵쌀과 방아잎을 삭혀 향을 우려낸 **방아식혜**  
시루에 맵쌀과 우유를 안쳐 찌낸 **우유설기**  
꽃감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **꽃감수정과**

추 가 요 리      **전복장** 또는 **꽃게장**+50,000  
**육전**+25,000

14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 **장요리**  
30일 숙성된 국내산 한우에 밀가루와 계란옷을 입혀 지저낸 **육전**

Wine Pairing      ₩ 95,000 (5 Glasses)

채끝등심구이(한우: 국내산), 꽃게장, 전복장(국내산), 술밥(쌀: 국내산)  
김치(배추:국내산, 고춧가루 : 국내산), 콩냉면(콩 : 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

₩ 165,000

맛이요리      잣옹심이

햇жат을 곱게 갈아 진하게 내린 잣 육수에 팔 앙금을 곁들인 **잣옹심이**

처음요리      어국수  
새우강정  
생복만두

진하게 우려낸 멸치육수에 생선면과 오징어를 곁들인 **어국수**  
대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**  
가리비와 버섯으로 소를 만들어 채운 **생복만두**

중심요리      금태찜  
꽃게찜  
건조숙성채끝등심

건조숙성하여 찌낸 금태와 멸치액젓으로 맛을 낸 보리죽을 곁들인 **금태찜**  
게살을 발라 고기와 함께 찌서 된장 즙을 곁들인 **꽃게찜**  
30일 숙성 후 2차 건조숙성하여 15년 간수를 내린 천일염으로 구운 **채끝등심 한우구이**

채움요리      대게솔밥과 버섯국  
또는 메밀냉면, 콩냉면 또는 홍계탕 천삼+152,000 지삼+108,000 양삼+58,000

대게 뼈와 백합을 우린 육수에 대게 살을 넣고 지은 **대게솔밥**과 맑게 끓인 **버섯국**  
봉평 메밀가루로 직접 면을 뽑아낸 한우양지 **냉면**(물, 🌶 비빔 중 선택)  
백태를 삶아 견과류와 함께 갈아 만든 콩국에 닭고기를 곁들인 **콩냉면**  
오랜 시간 달인 홍삼 물에 오골계를 넣고 진하게 끓여낸 **홍계탕**

맺음요리      방아잎식혜  
우유설기  
꽃감수정과

옛기름에 맵쌀과 방아잎을 삭혀 향을 우려낸 **방아식혜**  
시루에 맵쌀과 우유를 안쳐 찌낸 **우유설기**  
꽃감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **꽃감수정과**

추 가 요 리      전복장 또는 꽃게장+50,000  
육전+25,000

14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 **장요리**  
30일 숙성된 국내산 한우에 밀가루와 계란옷을 입혀 지저낸 **육전**

Wine Pairing      ₩135,000 (6 Glasses)

채끝등심구이(한우: 국내산), 꽃게장, 전복장(국내산), 솔밥(쌀: 국내산),  
김치(배추:국내산, 고춧가루 : 국내산), 콩냉면(콩 : 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

₩ 210,000

단품 | 單品 | Sides

새우강정 ₩ 20,000

한우등심구이 ₩ 45,000

육전 ₩ 25,000

주전부리 ₩ 25,000

대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 새우강정

오랜 시간 숙성한 한우를 전통간장 양념에 재워 구운 한우등심구이

30일 숙성된 국내산 한우에 밀가루와 계란옷을 입혀 지저낸 육전

멸치육수에 찹쌀풀을 쭈어 건조 후 구운 김부각  
한우를 조청간장에 재워 말린 육포  
가평갯과 호박씨, 해바라기 등을 함께 굳힌 백자편  
꽃감을 저며 구운호두와 계절과일을 말아 넣은 꽃감말이  
\*주전부리 구성은 변동될 수도 있습니다

단품 메뉴는 코스 주문시에만 추가로 주문 가능합니다.

등심구이(한우: 국내산), 육전(한우 : 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.



죽송 | 竹松 | Great Evergreen

Available only when the order is made upon reservation. Please request at least a day in advance.  
(\*Same day cancellation will be charged for the order.)

Amuse	<b>Pine Nut Dough</b> pine nut dough filled with red bean paste, served in thick pine nut extract
Starts	<b>Prawn</b> deep fried prawn coated with dried barley shrimps
Specials ( <i>Jin-ji</i> )	<b><i>Ogolgye</i></b> (black silky chicken) black silky chicken with abalone cooked in <i>hongsam</i> (red ginseng) stock
Desserts	<b>Korean Mint <i>sikhye</i></b> <i>sikhye</i> (sweet rice drink), made with non-glutinous rice and Korean mint extracted in barley malt
	<b>Milk Rice Cake</b> rice cake, made with non-glutinous rice steamed in milk
	<b>Dried Persimmon <i>Sujeonggwa</i></b> marbles composed of ground dried persimmons, served in punch infused with cinnamon and raw sugar

Heaven Grade Ginseng	₩ 330,000
Earth Grade Ginseng	₩ 230,000
Good Grade Ginseng	₩ 175,000

All rates include 10% service charge and 10% tax.      Please let us know if you have any food allergies.

백록 | 白鹿 | Pure Innocence

Pre-theater Special Course

The course is for visitors of Charlotte Theater and Lotte Concert Hall.  
(Please do show tickets. Valid dates for having the benefit are within 5 days before or after the concert date.)

	house wine 1 glass (white or red)
Amuse	<b>Pine Nut Dough</b> pine nut dough filled with red bean paste, served in thick pine nut extract
Starts	<b>Fish Noodles</b> noodles made with fish and squid, served in savory anchovy stock
	<b>Prawn</b> deep fried prawn coated with dried barley shrimps
Mains	<b>Striploin <b>or</b> Grilled Blackthroat Seaperch</b> striploin, grilled with 15-year-drained sun-dried sea salt blackthroat seaperch matured in <i>Hwayo makgeolli</i> (rice wine), gently grilled and served with wild parsnips
Specials ( <i>Jin-ji</i> )	<b>Rice &amp; Beef Soup</b> daily milled rice & beef soup made with brisket
Desserts	<b>Korean Mint <i>sikhye</i></b> <i>sikhye</i> (sweet rice drink), made with non-glutinous rice and Korean mint extracted in barley malt
	<b>Milk Rice Cake</b> rice cake, made with non-glutinous rice steamed in milk
	<b>Dried Persimmon <i>Sujeonggwa</i></b> marbles composed of ground dried persimmons, served in punch infused with cinnamon and raw sugar

₩ 120,000

All rates include 10% service charge and 10% tax.      Please let us know if you have any food allergies.

Amuse	<div><b>Pine Nut Dough</b> pine nut dough filled with red bean paste, served in thick pine nut extract</div>
Starts	<div><b>Fish Noodles</b> noodles made with fish and squid, served in savory anchovy stock</div> <div><b>Prawn</b> deep fried prawn coated with dried barley shrimps</div>
Add	<div><b>Stuffed Abalone</b> +25,000 abalone that is gently cut and steamed in traditional soy sauce, filled with beef and mushroom stuffing</div> <div><b>Beef Pancakes</b> +25,000 pancakes made with <i>hanwoo</i> (Korean beef), wet-aged for 30 days, then dipped in batter of flour and eggs</div>
Mains	<div><b>Striploin or Grilled Blackthroat Seaperch</b>+10,000 <b>or Dry-aged Striploin</b>+20,000 wet-aged striploin, grilled and seasoned with the BICENA signature sauce blackthroat seaperch matured in <i>Hwayo makgeolli</i>(rice wine), gently grilled and served with wild parsnips striploin, wet-aged for 30 days then dry-aged, grilled with 15-year-drained sun-dried sea salt</div>
Specials (Jin-ji)	<div><b>Rice &amp; Beef Soup or Snow Crab Rice &amp; Mushroom Soup</b>+20,000 <b>or Buckwheat Noodles</b>+7,000 <b>or Cold White Soybean Noodles</b>+11,000 <b>or Ogo</b><b>lgye</b> (black silky chicken) heaven grade ginseng +152,000 earth grade ginseng +108,000 good grade ginseng +58,000 daily milled rice &amp; beef soup made with brisket rice cooked in stock made of snow crab shells and clams, topped with snow crab meat &amp; blue crab meat and beef, steamed and served with soybean paste sauce cold buckwheat noodles, served with <i>hanwoo</i>(Korean beef) brisket either in a clear broth or a spicy pepper paste cold noodles, served in stock made of ground white soybeans and nuts, topped with shredded chicken black silky chicken, cooked in <i>hongsam</i>(red ginseng) stock</div>

\*seasonal rice can be ordered from a portion of two,

Desserts	<div><b>Korean Mint <i>sikhye</i></b> <i>sikhye</i> (sweet rice drink), made with non-glutinous rice and Korean mint extracted in barley malt</div> <div><b>Milk Rice Cake</b> rice cake, made with non-glutinous rice steamed in milk</div> <div><b>Dried Persimmon <i>Sujeonggwa</i></b> marbles composed of ground dried persimmons, served in punch infused with cinnamon and raw sugar</div>
Add	<div><b>Fermented Abalone or Fermented Blue Crab</b> +50,000 fresh seasonal seafood products fermented in soy sauce, made with 14 ingredients</div>
Wine Pairing	₩ 40,000 (2 Glasses)

₩ 77,000

Amuse	<b>Pine Nut Dough</b> pine nut dough filled with red bean paste, served in thick pine nut extract
Starts	<b>Fish Noodles</b> noodles made with fish and squid, served in savory anchovy stock <b>Prawn</b> deep fried prawn coated with dried barley shrimps <b>Stuffed Abalone</b> abalone that is gently cut and steamed in traditional soy sauce, filled with beef and mushroom stuffing
Mains	<b>Grilled Blackthroat Seaperch</b> blackthroat seaperch matured in <i>Hwayo makgeolli</i> (rice wine), gently grilled and served with wild parsnips <b>Striploin or Dry-aged Striploin</b> +20,000 striploin, grilled with 10-year-drained sun-dried sea salt striploin, wet-aged for 30 days then dry-aged, grilled with 15-year-drained sun-dried sea salt
Specials ( <i>Jin-ji</i> )	<b>Rice &amp; Beef Soup or Snow Crab Rice &amp; Mushroom Soup</b> +20,000 <b>or Buckwheat Noodles</b> +7,000 <b>or Cold White Soybean Noodles</b> +11,000 <b>or <i>Ogolgye</i></b> (black silky chicken) heaven grade ginseng +152,000 earth grade ginseng +108,000 good grade ginseng +58,000 daily milled rice & beef soup made with brisket rice cooked in stock made of snow crab shells and clams, topped with snow crab meat & blue crab meat and beef, steamed and served with soybean paste sauce cold buckwheat noodles, served with <i>hanwoo</i> (Korean beef) brisket either in a clear broth or a spicy pepper paste cold noodles, served in stock made of ground white soybeans and nuts, topped with shredded chicken black silky chicken, cooked in <i>hongsam</i> (red ginseng) stock  *seasonal rice can be ordered from a portion of two,
Desserts	<b>Korean Mint <i>sikhye</i></b> <i>sikhye</i> (sweet rice drink), made with non-glutinous rice and Korean mint extracted in barley malt <b>Milk Rice Cake</b> rice cake, made with non-glutinous rice steamed in milk <b>Dried Persimmon <i>Sujeonggwa</i></b> marbles composed of ground dried persimmons, served in punch infused with cinnamon and raw sugar
Add	<b>Fermented Abalone or Fermented Blue Crab</b> ₩50,000 fresh seasonal seafood products fermented in soy sauce, made with 14 ingredients <b>Beef Pancakes</b> +25,000 pancakes made with <i>hanwoo</i> (Korean beef), wet-aged for 30 days, then dipped in batter of flour and egg
Wine Pairing	₩ 95,000 (5 Glasses)  <b>₩ 165,000</b>

Amuse	<b>Pine Nut Dough</b> pine nut dough filled with red bean paste, served in thick pine nut extract
Starts	<b>Fish Noodles</b> noodles made with fish and squid, served in savory anchovy stock <b>Prawn</b> deep fried prawn coated with dried barley shrimps <b>Stuffed Abalone</b> abalone that is gently cut and steamed in traditional soy sauce, filled with beef and mushroom stuffing
Mains	<b>Steamed Blackthroat Seaperch</b> aged blackthroat seaperch, steamed and served with barley porridge <b>Blue Crab</b> blue crab meat and beef, steamed and served with soybean paste sauce <b>Dry-aged Striploin</b> striploin, wet-aged for 30 days then dry-aged, grilled with 15-year-drained sun-dried sea salt
Specials ( <i>Jin-ji</i> )	<b>Snow Crab Rice &amp; Mushroom Soup</b> <b>or Buckwheat Noodles or Cold White Soybean Noodles</b> <b>or <i>Ogolgye</i></b> (black silky chicken) heaven grade ginseng +152,000 earth grade ginseng +108,000 good grade ginseng +58,000 rice cooked in stock made of snow crab shells and clams, topped with snow crab meat & blue crab meat and beef, steamed and served with soybean paste sauce cold buckwheat noodles, served with <i>hanwoo</i> (Korean beef) brisket either in a clear broth or a spicy pepper paste cold noodles, served in stock made of ground white soybeans and nuts, topped with shredded chicken black silky chicken, cooked in <i>hongsam</i> (red ginseng) stock  *seasonal rice can be ordered from a portion of two,
Desserts	<b>Korean Mint <i>sikhye</i></b> <i>sikhye</i> (sweet rice drink), made with non-glutinous rice and Korean mint extracted in barley malt <b>Milk Rice Cake</b> rice cake, made with non-glutinous rice steamed in milk <b>Dried Persimmon <i>Sujeonggwa</i></b> marbles composed of ground dried persimmons, served in punch infused with cinnamon and raw sugar
Add	<b>Fermented Abalone or Fermented Blue Crab</b> ₩50,000 fresh seasonal seafood products fermented in soy sauce, made with 14 ingredients <b>Beef Pancakes</b> +25,000 pancakes made with <i>hanwoo</i> (Korean beef), wet-aged for 30 days, then dipped in batter of flour and egg
Wine Pairing	₩135,000 (6 Glasses)  <b>₩ 210,000</b>

Sides

**Prawn** ₩20,000  
 shrimp patties, covered with supersweet corn and topped with corn powder

**Striploin** ₩45,000  
 wet-aged striploin, grilled and seasoned with the BICENA signature sauce

**Beef Pancakes** ₩25,000  
 pancakes made with *hanwoo* (Korean beef), wet-aged for 30 days, then dipped in batter of flour and eggs

**Korean Traditional Snacks** ₩25,000  
 laver *bugak* (chips), brushed with sticky rice starch, dried, and toasted  
 beef jerky made with *hanwoo* (Korean beef), marinated in grain syrup soy sauce  
 pine nut crackers, baked with pine nuts from *Gapyeong*, pumpkin seeds, and sunflower seeds  
 dried persimmon roll, filled with roasted walnuts and seasonal fruit

\*All sides are subject to change