

MODERN NÜLANG

⦿ LIVE ⦿



MODERN NÜLANG

LIVE SEAFOOD

活 魚

어느 때보다 화려했던 황금기로 기억되는 1930년대의 상하이는 ‘하이파이(海派) 문화’로 대표된다. 하이파이 문화란 20세기 초부터 근대까지의 상하이의 예술과 문화, 생활방식 등 다양한 상하이의 도시 문화를 뜻하는 말로, 당시 화려했던 상하이의 분위기의 특징을 광범위하게 상징한다. 1930년대 상해는 서양 문물이 유입되면서 화려한 동양의 르네상스 시대를 이뤘다. ‘MODERN’과 여성을 뜻하는 ‘NÜLANG’을 조합해 ‘신여성’을 의미하는 차이니즈 퀸 모던놀랑은 1930년대의 상하이, 특히 화려한 상하이 문화를 누렸던 신여성을 재해석한다. 모던놀랑에서 맛볼 수 있는 음식은 새로운 형태의 차이니즈퀸 Chinese Cuisine으로, 그간 중국 음식에서 접하지 못한 세련됨과 로맨틱함을 고객들에게 선보인다. 모던놀랑은 중국 음식뿐만 아니라 시간과 공간을 넘어 1930년대 이국적인 상하이의 정취를 함께 전달한다.



LIVE FISH

간장소스 우럭 튀김

Soy Sauce with Fried Rockfish

(700g +) 9,0



LIVE FISH

청홍고추 우럭 찜

Steamed Rockfish with Green & Red Pepper Soy Sauce

(700g +) 9,0



LIVE FISH

흑후추 간퐁 도미 튀김

Deep Fried Snapper with Black Pepper Sauce

(1kg +) 12,0



LIVE LOBSTER

칠리 랍스터

Lobster with Chili Sauce

(700g +) **12,0**



LIVE SEAFOOD 活 鱼

활 생 선 요리

Steamed

간장소스 우럭 찜

(700g +) 9,0

Soy Sauce with Steamed RockFish

특제 간장소스, 파채와 함께 곁들여 먹는 우럭 찜 요리 [우럭:국내산]

청홍고추 우럭 찜

(700g +) 9,0

Steamed Rockfish with Green & Red Pepper Soy Sauce

장시간 숙성시킨 레드 칠리, 그린 칠리를 얹어 특제 간장소스와 함께 즐기는 두 가지 맛의 스페셜 우럭찜 [우럭:국내산]

Fried

간장소스 우럭 튀김

(700g +) 9,0

Soy Sauce with Fried Rockfish

특제 간장소스, 파채와 함께 곁들이는 바삭한 우럭 튀김 요리 [우럭:국내산]

흑후추 깐풍 도미 튀김

(1kg +) 12,0

Deep Fried Snapper with Black Pepper Sauce

흑후추를 이용한 깐풍소스를 이용하여 맛있게 튀겨낸 스페셜 도미 튀김 [도미:국내산]

간장소스 도미 튀김

(1kg +) 12,0

Soy Sauce with Fried Snapper

특제 간장소스, 파채와 함께 곁들이는 바삭한 도미 튀김 요리 [도미:국내산]

할랍스터 요리

Steamed

마늘 & 간장소스 랍스터 찜 (700g +) I2,0

Steamed Lobster with Garlic & Soy Sauce

특제 간장소스, 파채, 버미셀리와 함께 곁들여 먹는 랍스터 찜 [랍스터:캐나다산]

Fried

진저 & 스켈리온 랍스터 (700g +) I2,0

Lobster with Ginger & Scallion Sauce

스페셜 파생강 소스로 맛을 낸 랍스터 요리
[랍스터:캐나다산]

칠리 랍스터 (700g +) I2,0

Lobster with Chili Sauce

홈메이드 칠리소스로 맛을 낸 랍스터 요리
[랍스터:캐나다산]

SIDE RICE [쌀:국내산]

I,0

요리와 함께 곁들이기 좋은 Special Rice (Live Seafood 이용시 주문가능)



APPETIZER 开胃菜

크리미 포테이토 with Chili Sauce

2,5

Creamy Potato with Chili Bean Sauce

부드럽게 으갠 감자를 매콤한 중화풍 소스와 곁들여 먹는
식전 요리 [돼지고기:국내산]

모던놀랑 상하이롤 플래터

4,5

Modern Nulang Shanghai Roll Platter

3가지 춘권 & 아보카도를 다양하게 즐기는 애피타이저
[소고기:호주산, 베이컨/돼지고기:미국산]

모던놀랑 케이지

4,5

4 Kinds of Assorted Appetizers

모던놀랑의 시그니처 4종 모듬 애피타이저
[닭고기:국내산]

활전복 수제 연두부찜

2,5

Steamed Live Abalones and Silken Beancurd

살살 녹는 수제 연두부와 부드러운 활전복이 어우러진 요리
[전복:국내산, 콩/두부:외국산]

조개 냉채 (계절메뉴)

2,8

Clam Cold Dish with Soy Sauce

특제 간장소스에 절인 신선한 모시조개 냉채
[모시조개:국내산]



蔬 菜 類 VEGETABLE

그린 빈스 2,5

Chili Fried Green Beans

줄기콩을 고추와 X.O소스로 아삭하게 볶아낸 요리

.....

어항가지 2,7

Fried Eggplant with pork in Yu-Xiang Sauce

살짝 튀겨낸 가지를 다진 돼지고기와 함께 어항소스에 센 불로 볶아
부드러운 가지 텍스처가 살아 있는 매콤한 가지 요리 [돼지고기:국내산]

.....

비타민 볶음 2,5

Sauced Vitamin with Red Pepper and Chopped Garlic

아삭한 비타민을 마늘과 함께 가볍게 볶아낸 요리

.....

생표고 탕수 3,0

Fried Shiitake Mushroom with Sweet and Sour Sauce

생표고의 쫄깃한 식감과 향이 어우러진 탕수 요리

.....



SEAFOOD 海鲜类

갈릭 페퍼 슈림프

4,0

Garlic & Pepper Shrimp

바삭하게 튀긴 탱탱한 새우를
마늘과 후추 스페셜 소스에 살짝 볶아낸 요리

민트 라임 슈림프

4,0

Mint & Lime Shrimp

바삭하게 튀겨낸 새우를 애플민트와 페퍼민트, 라임을 넣은
상큼한 소스와 곁들이는 요리

마라상귀

5,5

Pan-fried Seafood and Vegetables with Mala Sauce

전복, 갑오징어, 새우, 소라 등 해산물을 마라 소스와 함께 볶아낸
사천식 요리 [전복:국내산, 건두부:중국산]

겨자소스 해물 볶음

4,0

Stir-fried Seafood with Mustard Sauce

새우, 갑오징어, 해삼, 해파리, 송화단 등을 불맛나게 볶은 야채와 함께
알싸한 겨자소스를 곁들여 먹는 요리 [돼지고기:국내산]

대게살 유산슬

5,0

Stir-fried Sea Cucumber, Shrimp, Vegetables, Crab Meat

해삼, 돼지고기를 야채와 함께 담백하게 볶아
통통한 대게살을 듬뿍 얹은 요리 [돼지고기:국내산]

다섯가지 해물 누룽지탕

5,5

Fried Crispy Rice Served with
Five Kinds of braised Seafood and Oyster Sauce

바삭한 누룽지와 신선한 다섯가지 해산물을 감칠맛
나는 소스에 담아낸 요리 [전복:국내산, 쌀(누룽지):중국산]

랍스터 테일 요리 (파생강 소스 | 칠리 소스 선택) 6,0

Fried Lobster Tail (Choose Ginger Scallion Sauce or Chili Sauce)

튀긴 랍스터 테일을 소스에 한번 더 볶아 제공하는 요리
[랍스터:캐나다산]

.....

전가복 9,0

Seafood Delight

전복, 관자, 새우, 갑오징어, 튀긴 해삼을 X.O소스로 맛을 낸
프리미엄 해산물 요리 [전복:국내산]

.....

메로 찜 (블랙빈 소스 | 간장 마늘 소스 선택) 6,0

Steamed Fish
(Choose Black Bean Sauce or Garlic Soy Sauce)

부드러운 맛의 메로찜 요리

.....



MEAT & POULTRY 肉 類

탕수육

3,7

Sweet and Sour Pork

새콤달콤한 소스에 바삭하게 튀겨낸 탕수육
[돼지고기:국내산]

자연송이 안심 요리

5,5

Stir-fried Beef Tenderlion with Pine Mushroom

자연송이의 풍부한 향과 부드러운 안심을
진한 맛의 소스로 볶아낸 프리미엄 요리 [소고기:뉴질랜드산]

블랙페퍼 안심 스테이크

5,0

Stir-fried Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce

통후추 소스로 향을 낸 부드러운 안심을
뜨겁게 달군 육으로 볶아낸 모던놀랑 특제요리 [소고기:뉴질랜드산]

포레스트 치킨

3,7

Fried Chicken with Garlic and White Vinergar Sauce

신선한 베이비 채소와 바삭하게 튀겨 낸 닭고기에
새콤달콤한 간장소스를 곁들인 요리 [닭고기:국내산]

동파육 with Buns

4,6

Braised Pork Belly with Chinese Buns

한 번 삶아 기름을 뺀 부드러운 오겹살과 야채를
차이니즈 번에 싸먹는 요리 [돼지고기:네덜란드산]



飯 食

RICE & NOODLE

트러플 유니 자장면

1,8

Truffle Black Noodle

트러플 버섯향이 풍부한 특제 블랙 누들
[돼지고기:국내산]

얼큰 고기 짬뽕

2,I

Spicy Noodle Soup with Stir-fried Pork

진한 육수에 얼큰하게 끓여낸 정통 짬뽕
[돼지고기:국내산]

청양 시푸드 누들

2,I

Cheongyang Spicy Seafood Noodle Soup

개운하고 얼큰한 비법소스와 신선한 해산물이 푸짐하게 들어간
스페셜 탕면

스파이스 비프탕면

2,I

Spicy Beef Noodle Soup

진하게 우려낸 사골육수로 얼큰하게 끓여낸 고기탕면
[소고기_아롱사태:미국산, 알스지:호주산, 우사골:국내산]

양주식 볶음밥

1,9

Yangzhou Fried Rice

돼지고기, 닭고기, 새우, 야채를 이용해 볶아낸 담백한 스페셜 볶음밥
[돼지고기:국내산, 닭고기:국내산, 쌀:국내산]

크랩 타워 라이스

2,3

Crab Tower Rice

아삭한 야채들과 XO 소스로 맛을 낸 볶음밥에
튼실한 대게살을 푸짐하게 올린 타워 라이스 [쌀:국내산]

트러플 핫팟 라이스

2,5

Truffle Hot Pot Rice

부드러운 안심과 버섯을 트러플 풍미 가득하게 볶아
뜨거운 돌솥에 담아 낸 특제 볶음밥 [소고기:뉴질랜드산, 쌀:국내산]

유산슬 덮밥

2,3

Stir-fried Seafood Rice

신선한 해물을 볶아낸 모던놀랑 스타일의 덮밥
[쌀:국내산, 돼지고기:국내산]



DESSERT 甜点

수제 망고푸딩

0,8

Homemade Mango Pudding

신선한 망고와 부드럽고 달콤한 연유를 곁들인 시그니처 디저트

리치 셔벗

1,0

Lychee Yogurt Sherbet

달콤, 상큼한 리치향이 풍부한 모던놀랑 스페셜 셔벗

MODERN NÜLANG

⌘ L I V E ⌘

+82 2 3431 9666

B1F, KT SONGPA BUILDING, 209 JAMSIL-RO, SONGPA-GU, SEOUL

WWW.MODERNNULANG.COM