

◉ BOUTIQUE CHINESE CUISINE ◉

MODERN NÜLANG

摩登女郎 1930

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 부티크 차이니즈 퀴진 모던놀랑은 1930년대의 상하이, 특히 화려한 상하이 문화를 누렸던 신여성을 재해석한다. 모던놀랑에서 맛 볼 수 있는 음식은 새로운 형태의 차이니즈 퀴진 Chinese Cuisine으로, 그간 중국 음식에서 접하지 못한 세련됨과 로맨틱함을 고객들에게 선보인다. 모던놀랑은 중국 음식뿐만 아니라 시간과 공간을 넘어 1930년대 이국적인 상하이의 정취를 함께 전달한다.



March 2020 | VOL.9

MODERN NÜLANG

摩登女郎 1930





MODERN NÜLANG

摩登女郎 1930







APPETIZER

BEST 1 모던놀랑 케이지 3,2
모던놀랑의 시그니처 4종 모듬 애피타이저 [닭고기:국내산]

4 KINDS OF ASSORTED APPETIZERS

BEST 2 모던놀랑 상하이롤 플래터 3,2
3가지 춘권 & 아보카도를 다양하게 즐기는 애피타이저
[소고기:호주산, 베이컨/돼지고기:미국산]

MODERN NULANG SHANGHAI ROLL PLATTER

3 활(活)전복 수제 연두부찜 2,5
살살 녹는 수제 연두부와 부드러운 활전복이 어우러진 요리
[콩/두부:외국산]

STEAMED LIVE ABALONES AND SILKEN BEANCURD

4 크림이 포테이토 with Chili Sauce 2,1
부드럽게 으갠 감자를 매콤한 중화풍 소스와 곁들여 먹는 식전 요리
[돼지고기:국내산]

CREAMY POTATO WITH CHILI BEAN SAUCE

5 크리스피 토푸 with Chili Sauce 1,8
바삭하게 튀긴 한입 크기 두부 튀김과 매콤한 소스를 함께 즐기는 애피타이저
[콩/두부:외국산]

CRISPY TOFU WITH SPICY MUSHROOM SAUCE



PORK & BEEF & CHICKEN



BEST 1 **포레스트 치킨** **3, 4**
신선한 베이비 채소와 바삭하게 튀겨 낸 닭고기에 새콤달콤한 간장 소스를
곁들인 요리 [닭고기:국내산]

FRIED CHICKEN WITH GARLIC AND WHITE VINERGAR SAUCE

2 **블랙페퍼 안심 스테이크** **4, 5**
통후추 소스로 향을 낸 부드러운 안심을 뜨겁게 달군 육으로 볶아낸
모던놀랑 특제요리 [소고기:호주산]

STIR-FRIED BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE

3 **스파이시 갈릭 비프** **4, 5**
부드러운 소고기와 아삭한 연근이 조화로운 마늘향이 살아 있는
매콤한 볶음 요리 [소고기:미국산]

SPICY GARLIC BEEF

BEST 4 **동파육 with Buns** **4, 2**
한 번 삶아 기름을 뺀 부드러운 오겹살과 야채를 차이니즈 번에 싸먹는 요리
[돼지고기:독일산]

BRAISED PORK BELLY WITH CHINESE BUNS



SEAFOOD

BEST

1 **민트 라임 슈림프** 3,7
바삭하게 튀겨낸 새우를 애플민트와 페퍼민트, 라임을 넣은 상큼한 소스와
곁들이는 요리

MINT & LIME SHRIMP

2 **갈릭 페퍼 슈림프** 3,9
바삭하게 튀긴 탱탱한 새우를 마늘과 후추 스페셜 소스에 살짝 볶아낸 요리

GARLIC & PEPPER SHRIMP

3 **향고 슈림프** 3,8
부드럽게 다진 새우살을 표고로 감싸 튀겨낸 뒤, 매콤한 소스를 곁들인
요리

FRIED SHIITAKE MUSHROOMS AND SHRIMP BALLS
WITH HOT CHILI SAUCE

4 **겨자소스 해물 볶음** 3,3
새우, 갑오징어, 해삼, 해파리, 송화단 등을 불맛나게 볶은 야채와 함께
알싸한 겨자소스를 곁들여 먹는 요리 [돼지고기:국내산]

STIR-FRIED SEAFOOD WITH MUSTARD SAUCE

5 **메로찜 with Black bean Sauce** 4,8
부드러운 메로살을 블랙빈 소스에 곁들여 먹는 요리

STEAMED FISH WITH BLACK BEAN SAUCE

BEST

6 **마라상귀** 3,8
전복, 갑오징어, 새우, 소라 등 해산물을 마라 소스와 함께 볶아낸 사천식 요리

PAN-FRIED SEAFOOD AND VEGETABLES
WITH MALA SAUCE



MODERN NÜLANG

摩登女郎 1930





VEGETABLE



1 비타민 볶음 2,1

아삭한 비타민을 마늘과 함께 가볍게 볶아낸 요리

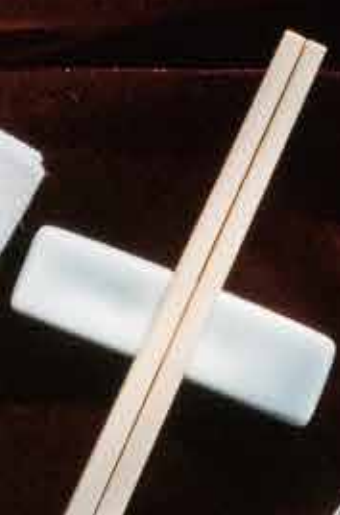
SAUCED VITAMIN WITH RED PEPPER
AND CHOPPED GARLIC

2 그린 빈스 2,1
줄기콩을 고추와 XO소스로 아삭하게 볶아낸 요리

CHILI FRIED GREEN BEANS

3 생표고 탕수 2,8
생표고의 쫄깃한 식감과 향이 어우러진 탕수 요리

FRIED SHIITAKE MUSHROOM WITH SWEET AND SOUR SAUCE



RICE & NOODLE

- BEST

1

크랩 타워 라이스

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

CRAB TOWER RICE

1,9
- 2

트러플 핫팟 라이스

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

TRUFFLE HOT POT RICE

2,3
- 3

차이니즈 시푸드 콜드 누들

다섯 가지의 신선한 해산물이 가득 올려진 모던놀랑 스타일 냉면

CHINESE SEAFOOD COLD NOODLE

1,8
- 4

스파이시 비프 누들

엔젤헤어 파스타면과 소고기를 매콤새콤하게 볶아낸 요리 [소고기:미국산]

SPICY BEEF NOODLE

1,8
- 5

스파이시 비프탕면

진하게 우려낸 사골육수로 얼큰하게 끓여낸 고기탕면 [소고기:미국산, 우사골:국내산]

SPICY BEEF NOODLE SOUP

2,1
- BEST

6

청양 시푸드 누들

개운하고 얼큰한 비법소스와 신선한 해산물이 푸짐하게 들어간 스페셜 탕면

CHEONGYANG SPICY SEAFOOD NOODLE DOUP

1,9

MODERN NÜLANG

摩登女郎 1930







D E S S E R T

수제 망고 푸딩		0,8
신선한 망고와 부드럽고 달콤한 연유를 곁들인 홈메이드 디저트		
HOME-MADE MANGO PUDDING		

D R I N K

C O F F E E

AMERICANO HOT or ICE		0,4
ESPRESSO		0,4

B E V E R A G E & S O D A

COKE 355ml		0,4
SPRITE 355ml		0,4
SANPELLEGRINO		0,6

A D E

청포도 에이드 GREEN GRAPE ADE		0,6
자몽 에이드 GRAPEFRUIT ADE		0,6





MODERN NÜLANG

摩登女郎 1930

The culture of Shanghai in the 1930s, which was the most glamorous golden time, is called 'the Shanghai modernist (hǎipài 海派)'. It's representing the variety of Shanghai's city culture of art, culture and lifestyle in early 20th century to the modern times. In 1930s, Shanghai was in ravishing Renaissance era with Western culture rush. 'Modern Nulang' is the combination words of 'Modern' and 'Nulang' which means 'woman' in Chinese. It has reinterpreted the 'modern women' in 1930s, who had enjoyed the glamorous Shanghai culture. Dishes served in 'Modern Nulang' are new type of 'Sophisticated' and 'Romantic' Chinese Cuisine, which were rarely found among Chinese dishes in Korea. Please indulge yourself in exotic Shanghai dining and culture at boutique chinese cuisine 'Modern Nulang'.

 WWW.MODERNNULANG.COM, WWW.FACEBOOK.COM/MODERNNULANG, INSTAGRAM.COM/MODERNNULANG

MODERN NULANG CENTRAL CITY

 +82 2 6282 5005

 BP 4-6, 205 SAPEONGDAERO, SEOCHOGU, SEOUL, KOREA

 11:30~22:00 [LAST ORDER 21:00]

MODERN NULANG YEOUIDO

 +82 2 6484 5980

 31, GUKJEGEUMYUNGRO 8GIL, YEONGDEUNGPOGU, SEOUL, KOREA

 11:30~22:00 [LAST ORDER 21:00]