Welcome aboard

대한항공을 이용하시는 고객님께 진심으로
감사의 마음을 전합니다.
소중한 시간이 더욱 특별해질 수 있도록 하나하나
정성을 다해 준비했습니다.
기내식과 와인, 음료 한잔까지
작은 순간도 깊은 감동으로 기억되길 바라며,
즐겁고 행복한 시간을 보내시길 기원합니다.

We sincerely thank you for
choosing to fly with Korean Air.
Every detail has been thoughtfully prepared
to make your time with us truly special.
From our in-flight meals to a glass of wine or
your favorite beverages we hope every moment
leaves a lasting impression.
Wishing you a delightful and
memorable journey!

김세경 셰프 | Chef Seakyeong Kim
대한항공 기내식 컨설턴트 | Culinary Consultant, Korean Air
Cesta/휴135 레스토랑 오너 셰프 | Owner/Chef of Cesta & Hue135 Restaurants

서울 — 런던

첫번째 식사

아뮈즈 부슈

볶은 가지와 병아리콩

전채

구운 조개 관자와 아스파라거스

수프

완두콩수프

주요리

주요리는 아래 메뉴 중에서 선택 가능합니다.
수프와 빵은 양식 주요리를 드시는 분께 서비스합니다.

문어영양밥	삼치된장구이	레드 와인 소스의 흑마늘 크러스트 소고기 안심 스테이크와 구운 감자	레드와인 비네그레트의 연어 요리와 구운 호박
추천와인 푸르니에 페레 에 피스 레 벨 비뉴 상세르(화이트)	추천와인 샹파뉴 팔머 & 코 그랑 떼루아 (샴페인)	추천와인 엠 샤푸티에 투르농 레이디스 레인 빈야드 쉬라즈(레드)	추천와인 레반틴 힐 더 콜드 스트림 가드 샤르도네(화이트)

엄선된 각종 치즈

디저트와 아이스크림

각종 빵

모바일과 홈페이지를 통한 사전 주문시, 더욱 다양한 메뉴를 예약하실 수 있습니다.
뒷면에서 주류와 음료에 대한 다양한 품목을 확인하실 수 있습니다.

서울 — 런던

두번째 식사

샐러드

아루굴라 샐러드

주요리

주요리는 아래 메뉴 중에서 선택 가능합니다.
빵은 양식 주요리를 드시는 분께 서비스합니다.

매운 불고기와 잡채	그린 커리 소스의 생선구이(달고기)와 인도식 쌀밥	볼로네제소스의 가지 라사냐
추천와인 카스텔로 디 브롤리오 키안티 클라시코 그란 셀레지오네 (레드)	추천와인 푸르니에 페레 에 피스 레 벨 비뉴 상세르 (화이트)	추천와인 카스텔로 디 브롤리오 키안티 클라시코 그란 셀레지오네 (레드)

신선한 계절 과일

각종 빵

간식

라면 / 쿠키 / 피자 / 믹스넛 / 팝콘 / 육포

식품 알레르기 유발물질 정보가 필요하신 고객께서는 승무원에게 문의하여 주시기 바랍니다.
간혹 희망하신 요리가 준비되지 못할 때도 있음을 양해하여 주시기 바랍니다.

First Meal Service

Amuse Bouche

Caponata and Chickpea with Feta Cheese

Appetizer

Seared Scallop with Asparagus Salad

Soup

Cream of Green Pea

Main Course

Please select a main course of your choice from the menu below.
Soup and bread are offered with Western main course.

Nutritious Octopus Rice	Grilled Spanish Mackerel with Bean Paste Sauce	Black Garlic Crusted Grilled Beef Tenderloin with Red Wine Sauce and Fondant Potato	Olive Oil Poached Salmon with Red Wine Shallot Vinaigrette and Roasted Zucchini
Recommended Wine Fournier Père et Fils Les Belles Vignes Sancerre (White)	Recommended Wine Champagne Palmer & Co Grands Terroirs (Champagne)	Recommended Wine M. Chapoutier Tournon Lady's Lane Vineyard Shiraz (Red)	Recommended Wine Levantine Hill The Coldstream Guard Chardonnay (White)

Cheese

Dessert with Ice Cream

Bread Selection

Other various menus can be booked when you preorder via Korean Air's website.
A variety of items can be found on the wine and beverage pages.

Second Meal Service

Salad

Arugula Salad

Main Course

Please select a main course of your choice from the menu below.
Bread is offered with Western main course.

Spicy Beef Bulgogi and Stir Fried Glass Noodles	Seared John Dory with Green Curry and Basmati Rice	Eggplant Lasagna with Bolognese Sauce
Recommended Wine Castello di Brolio Chianti Classico Gran Selezione (Red)	Recommended Wine Fournier Père et Fils Les Belles Vignes Sancerre (White)	Recommended Wine Castello di Brolio Chianti Classico Gran Selezione (Red)

Seasonal Fresh Fruit

Bread Selection

Refreshment

Ramen / Cookies / Pizza / Mixed Nuts / Popcorn / Beef Jerky

If you need information on possible allergens contained in the food, please ask cabin crew.
We apologize if occasionally your choice is not available.

Korean Air
Wine Selection

와인 서비스에 정성을 담고자, 블라인드 테이스팅 등
엄격한 기준을 적용하여 최고 품질의 와인을 선정하였습니다.
친환경 와인을 비롯하여 다양한 국가의
와인이 준비되어 있으니, 대한항공의 새로운 와인과 함께
즐거운 여행 되시기 바랍니다.

Our wines have been chosen through
intensive blind tastings, after having sourced a well-curated
selection from handpicked top wineries both in classic
as well as in up-and-coming wine regions.
In the list of our diverse wines, we have also included
organic, biodynamic, and vegan wines.
The wines we have on offer for you today have the capability
to not just match our menus but also offer exquisite
enjoyment in your glass. Santé!

마크 알머트 | Marc Almert
대한항공 와인 컨설턴트 | Wine Consultant, Korean Air
2019년 월드 베스트 소믈리에 대회 챔피언 | ASI Best Sommelier of the World 2019

V Vegan O Organic B Biodynamic

We apologize if occasionally your selection of wine is not available.

Champagne

V 샹파뉴 팔머 & 코 그랑 떼루아
프랑스 / 샴페인(샤르도네, 피노누아, 뫼니에)

그랑 떼루아는 팔머의 주력 샴페인으로 샹파뉴 드 몽타뉴 드 랭 지역에 위치한 프리미어 및 그랑 크뤼 마을에서만 생산됩니다. 오렌지 꽃, 아카시아, 노란 과일의 향이 은은하고 매력적이며 구운 파인애플과 향이 사랑스럽고 섬세한 향으로 발전합니다. 입안에 신선한 감귤류, 브리오슈, 마른 과일 맛이 느껴지고 크리미한 질감이 즐거움을 선사할 것입니다. 연어 또는 가벼운 카나페 메뉴와 함께 즐겨보세요.

Champagne Palmer & Co Grands Terroirs
France / Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)

Palmer's flagship, Grands Terroirs, is sourced exclusively from Premier and Grand Cru villages in the Montagne de Reims of Champagne. It has subtle and inviting aromas of orange blossom, acacia and yellow fruit evolving into lovely, delicate aromas of grilled pineapple and incense. The wine is fresh on the palate with flavors of citrus, brioche, dried fruit, and a creamy texture. Try it with salmon or light canapés.

White Wine

V 푸르니에 페레 에 피스 레 벨 비뉴 상세르
프랑스 / 상세르(소비뇽 블랑)

중세 시대 초기 문헌에 언급될 정도로 상세르는 루아르 지역의 권위 있고 유명한 아펠라시옹입니다. 그 중 푸르니에 벨 비뉴의 뀌베 '레 벨 비뉴'는 3개의 떼루아에 펼쳐진 포도밭에서 엄선되었습니다. 레몬, 클레멘타인, 신선한 사과와 배 향이 어우러져 있습니다. 미네랄리티, 완벽하게 조절된 산미와 부드러운 레몬 셔벗 향 질감을 즐기실 수 있습니다.

Fournier Père et Fils Les Belles Vignes Sancerre
France / Sancerre (Sauvignon Blanc)

Sancerre is an authoritative and renowned appellation in the Loire, mentioned in early medieval literature. The cuvée "Les Belles Vignes" from Fournier Belles Vignes is carefully collected from vineyards spread across three terroirs. It boasts a blend of lemon, clementine, fresh apple and pear aromas. Enjoy the minerality and perfectly balanced acidity, not to mention the smooth lemon sorbet aroma.

V 레반틴 힐 더 콜드스트림 가드 샤르도네
호주 / 야라 밸리(샤르도네)

야라밸리는 약간 높은 고도와 서늘한 밤 기후를 가지고 있어 와인에 놀라운 산미를 선사합니다.
잘익은 사과, 감귤류, 신선한 백리향의 아름다운 향기를 느낄 수 있습니다.
입안에서 크리미한 부드러움과 실크 같은 질감이 적절한 산도와 배의 향과 조화를 이룹니다.

Levantine Hill The Coldstream Guard Chardonnay
Australia / Yarra Valley (Chardonnay)

The slightly higher elevations of Yarra Valley, coupled with its common cool nights, enable it to maintain stunning acidity. Beautiful aromas of ripe apple and citrus fruits mingle with a hint of fresh thyme. On the palate, the creamy, silky texture interacts with the acidity and pear flavor.

Red Wine

V 카스텔로 디 브롤리오 키안티 클라시코 그란 셀레지오네

이탈리아 / 키안티(산지오베제, 아브루스코)

이탈리아의 대표적인 포도 품종으로 다양한 음식과 조화로운 산지오베제는 키안티 지역의 중심부에 있는 유명한 영지 중 한 곳에서 생산되며 이곳은 최초의 키안티가 탄생한 곳으로 추정됩니다. 다양한 음식과 잘 어울리며 붉은 과일, 자두, 발사믹 노트, 바닐라 향에 단단하고 우아한 탄닌과 산도의 균형감이 매우 훌륭한 와인입니다.

Castello di Brolio Chianti Classico Gran Selezione

Italy / Chianti (Sangiovese, Abrusco)

This prime example of Sangiovese, one of Italy's most approachable grapes, is a versatile food companion hailing from one of the most esteemed estates in the heart of the Chianti region. It is said that the first Chianti wines were produced here. It harmonies with various foods and is a well-balanced wine with notes of red fruit, plum and balsamic, and a vanilla scent, with solid, elegant tannins and acidity.

V 엠 샤푸티에 투르농 레이디스 레인 빈야드 쉬라즈

호주 / 빅토리아(쉬라즈)

프랑스 남서부 Tain-Hermitage의 샤푸티에 가문은 전세계의 다양한 와인을 다룹니다.
이 쉬라즈 와인은 호주 Heathcote 프로젝트에서 생산된 단일 포도원으로 아름다운 후추향과 잼 같은 붉은 과일향, 바닐라 향이 납니다. 입에 닿는 느낌이 부드럽고, 여운이 길게 남습니다. Braised 고기 요리와 즐겨보세요.

M. Chapoutier Tournon Lady's Lane Vineyard Shiraz

Australia / Victoria (Shiraz)

The Chapoutier family, originally from Tain-Hermitage, has built an empire around the wine world. This Shiraz is a single vineyard wine from their project in Heathcote, Australia, and has beautiful peppery, jammy red fruit and vanilla notes. The mouth-feel is smooth and it has a great length. Best enjoyed with a braised meat dish.

Dessert / Port Wine

샌드맨 파운더스 리저브 포트

포르투갈 / 도우루

1790년 조지 샌드맨이 런던에서 와인 회사를 설립한 이래로 2세기 동안 성공적 기업으로서의 전통을 이어가고 있는 샌드맨은 포르투갈의 대표적인 포도 산지인 도우루 지방에서 재배된 양질의 포도와 브랜디와의 조화 그리고 시간이 빚어낸 절묘한 산물입니다. 식사 후 디저트와 곁들여지는 한 잔의 포트와인은 200년 전통의 향기를 느끼게 해 드릴 것입니다.

Sandeman Founders Reserve Porto

Portugal / Douro

Since George Sandeman established his wine company in London in 1790, it has continued its tradition as a successful business for two centuries. Sandeman is an exquisite product through the harmonious blend of high-quality grapes, grown in Portugal's renowned Douro, and brandy, aged over time. Enjoying a glass of port with dessert allows you to experience 200 years of tradition in a glass.

Alcoholic Beverage

Cocktail

진토닉 / 마티니 / 잭콕 / 위스키 하이볼
Gin & Tonic / Martini / Jack & Coke / Whisky Highball

블러디 메리 / 스크류드라이버 / 키르 로얄 / 키르 / 캄파리 소다
Bloody Mary / Screwdriver / Kir Royal / Kir / Campari Soda

Apéritif

캄파리 / 드라이 셰리 티오 페페 / 드라이 버무스
Campari / Dry Sherry Tio Pepe / Dry Vermouth

Spirit & Brandy

시바스 리갈 18 블렌디드 위스키
Chivas Regal 18 Blended Whisky

조니워커 골드라벨 블렌디드 위스키
Johnnie Walker Gold Label Blended Whisky

글렌피딕 퍼페추얼 컬렉션 뱃 1 싱글몰트 위스키
Glenfiddich Perpetual Collection Vat 1 Single Malt Whisky

잭다니엘스 위스키 / 레미 마틴 XO 꼬냑 / 앱솔루트 보드카
Jack Daniel's Whiskey / Remy Martin XO Cognac / Absolut Vodka

바카디 슈페리어 럼 / 비피터 진
Bacardi Superior Rum / Beefeater Gin

Liqueur

베일리스 아이리쉬 크림 / 크램 드 카시스
Baileys Irish Cream / Crème de Cassis

Beer

라거 Lager

카스 / 하이네켄 / 스텔라 아르투아
Cass / Heineken / Stella Artois

에일 Ale

제주펠롱에일 / 블루문 / 크로넨버그 1664블랑
Jeju Pellong Craft Ale / Blue Moon / Kronenbourg 1664 Blanc

비알코올 Non-Alcoholic

하이네켄 제로
Heineken Zero

Beverage

Soft Drink
콜라 / 콜라제로 / 스프라이트 / 진저에일
Coke / Coke Zero / Sprite / Ginger Ale

Juice
오렌지 / 파인애플 / 토마토 / 사과 / 구아바
Orange / Pineapple / Tomato / Apple / Guava

Mineral Water
생수 / 산펠레그리노
Still Water / San Pellegrino

Tea
홍차 Black Tea
다즐링 / 얼그레이
Darjeeling / Earl Grey

허브차 Herbal Tea
페퍼민트 / 캐모마일 / 루이보스바닐라
Peppermint / Camomile / Rooibos Vanilla

전통차 Traditional Tea
녹차(세작) / 홍삼차
Green Tea / Red Ginseng Tea

Coffee
레귤러 커피 / 디카페인 커피
Regular Coffee / Decaffeinated Coffee

Others
우유 / 무지방 우유 / 핫초코
Whole Milk / Skim Milk / Hot Chocolate

일리 레귤러 커피와 디카페인 커피를 서비스합니다.
We serve illy regular and decaffeinated coffee.