



전채요리 타파스

KABOCHA SQUASH BISQUE ^{GF} 15
단호박 스쿼시 비스크
코코넛 밀크, 구운 호박씨

GRILLED OCTOPUS 27
문어 구이
모조 베르데, 울루 브라바스,
빅 아일랜드 고비나물 샐러드, 화이트 발사믹
비네그레트 드레싱

SHISH KEBABS 23
시스 케밥
하와이섬산 프리미엄 소고기, 레몬 쿠스쿠스, 샬사
베르데, 스위트 드롭 페퍼, 피리피리 소스

FRITO MISTO 27
프рито 미스토
칼라마리, 코나 새우, 칠리, 정원에서 기른 채소,
알리이 버섯, 올레나 아이올리, 파르메산 치즈

GAMBAS AL AJILLO ^{GF} 25
감바스 알 아히요
볶은 코나 새우, 루꼴라, 구운 파프리카, 마늘

MERIDIA CATAPLANA ^{GF} 29
메리나 카타플라나
하와이섬 멧돼지 소시지, 코나 조개, 코나 새우, 화이트
와인, 정원에서 기른 칠리, 폴렌타 크루통

RAVIOLO AL' UOVO 23
라비올로 알 우오보
섬에서 기른 달걀, 판체타, 로퍼 팜스 옥수수, 샬롯,
레몬청

PUNA CHICKEN EMPANADAS 23
푸나 치킨 엠파나다스
스페인 훈제 파프리카, 피망 데스플레트 페퍼

PAN SEARED FOIE GRAS 30
팬에서 시어링한 푸아그라
주니어 셰프의 하와이섬 제철 과일 잼, 구운 울루
브리오슈

프레시 크루도

TRIO CRUDO ^{GF} 31
트리오 크루도
하와이안 바다 아스파라거스, 올레나 아이올리,
현지 무, 칼라만시 가스트리케, 호지블랑카
에부, 오히블랑카 엑스트라 버진 올리브 오일

***OYSTER CRUDO** ^{GF} 31
오이스터 크루도
릴리코이 식초, 매콤한 소프리트, 주문당 굴 6개

KEAHOLE ABALONE ESCABECHE ^{GF} 33
키홀 전복 에스카베체
정원에서 기른 고수 잎 마늘 부추 비네그레이트
드레싱, 절인 겨자씨 소스, 엑스트라 버진 올리브 오일

BACON WRAPPED DATES ^{GF} 19
대추 베이컨 말이
패션 프루트 겨자 소스, 만체고 치즈, 루꼴라

STUFFED PIQUILLOS ^{GF} 23
속을 채운 피퀴요
푸나칩스 닭고기, 마르코나 아몬드, 말린 망고,
만체고 치즈, 토마틸로 소스

샐러드

CAPRESE ^{GF, V} 19
카프레제
호 팜스 토마토, 정원에서 기른 바질, 부라타 치즈,
아몬드 페스토, 테라쿠자 엑스트라 버진 올리브 오일

BEET & ISLAND TOMATO SALAD ^{GF, V} 21
비트와 아일랜드 토마토 샐러드
하와이섬 베리 믹스 잼, 하와이섬 염소 치즈,
오로 디 루꼴로 오일

WAIMEA GREENS SALAD ^{GF, V} 17
와이메아 그린 샐러드
나무에서 익은 토마토, 힐로 야자심, 마르코나 아몬드,
레드 와인 비네그레트

GREEK GODDESS SALAD ^V 19
그릭 가데스 샐러드
다진 베이비 로메인, 구운 야채, 페타 치즈, 병아리콩,
칼라마타 올리브, 페타 치즈로 속을 채워 튀긴 빵

6인 이상은 18%의 서비스 요금이 추가됩니다.

RESTAURANT MANAGER, THOR CARLES, TCARLES@WESTINHAPUNABEACH.COM

EXECUTIVE SOUS CHEF, JORGE GRANDA, JGRANDA@WESTINHAPUNABEACH.COM

해산물 요리

PESCE ALA MERIDIA	시가
페세 알라 메리디아	
서버에게 당일 어획한 생선 메뉴에 대해 문의하세요!	
*PLANCHA HAWAIIAN AHI	55
하와이안 참치 구이	
따뜻한 고대 곡물 샐러드, 하와이섬산 고비나물, 로메스코 비네그레트, 코나 바다 소금, 레 카세 디 라비니아 엑스트라 버진 올리브 오일	
*GRILLED BRANZINO	57
농어 구이	
유럽산 농어 통구이, 물냉이, 차요테순, 화이트 발사믹 비네그레트, 레몬 허브 밥	
PAELLA MIXTA	58
파에야 믹스타	
봄바 쌀밥, 멧돼지 소시지, 닭고기, 완두콩, 사프란, 코나 새우, 조개	
*요리 특성상 조리 시간이 20분 정도 소요됩니다.	
SEARED SCALLOPS	57
관자 스테이크	
정원에서 기른 울루로 만든 뇨끼, 병아리콩, 스위트 드롭 페퍼, 아스파라거스, 푸타네스카, 튀긴 케이퍼	

채소 요리

HERB ROASTED CAULIFLOWER STEAK	40
GF, V	
허브 로스트 콜리플라워 스테이크	
정원에서 기른 채소, 데친 정원 케일, 바삭한 폴렌타, 허브 비네그레트	
ISLAND MUSHROOM RISOTTO	42
GF, V	
아일랜드 버섯 리조또	
마늘 버섯 볶음, 포르치니 파우더, 트러플 오일, 파마산 치즈	

육류 요리

BRAISED BIG ISLAND SHORT RIB	57
GF	
빅 아일랜드산 갈비찜	
사프란 리소토, 타임과 함께 구운 가보 당근, 브로콜리니, 팬 소스	
PUNACHICKS "BRICK CHICKEN"	52
GF	
푸나칩스 '브릭 치킨'	
힐로 야자심 퓨레, 섬 채소구이, 팬 소스	
GRILLED AUSTRALIAN LAMB	60
GF	
호주산 양고기 구이	
정원에서 기른 민트로 만든 치미추리 소스, 아스파라거스, 손가락 감자, 카스텔베트라노 올리브, 병아리콩, 스위트 드롭 페퍼	
*PAN SEARED PAVE CUT RIB EYE	65
팬에서 구운 꽃등심 스테이크	
본 매로우, 그레모라타, 키아웨 스모크드 베이컨 잼, 보틀레이즈 소스, 감자 퓨레, 알리이 굴 버섯, 브로콜리니	
BIG ISLAND WILD BOAR RAGU	47
빅 아일랜드 멧돼지 라구	
직접 만든 파파르델레 파스타, 하와이섬산 염소 파르메산 치즈 가루, 섬 버섯, 가든 그레모라타	

사이드 메뉴

BREAD REFILL	5
V	
빵 리필	
발사믹, 올리브 오일	
BROCCOLINI FRITO	14
GF, V	
브로콜리니 프리토	
가든 레몬즙	
CHARRED BRUSSEL SPROUTS	14
GF	
방울양배추 구이	
구안치알레 비네그레트	
SAFFRON RISOTTO	14
GF, V	
사프란 리조또	
SAUTEED ISLAND MUSHROOMS	14
GF, V	
아일랜드 버섯 볶음	
마늘, 코나 소금	
ROASTED FINGERLINGS	13
GF, V	
구운 손가락 감자	
가든 허브 그레모라타	
GRILLED ASPARAGUS	15
GF, V	
구운 아스파라거스	
푸나 에그 튀김, 파르메산 치즈	

*육류, 가금류, 해산물, 조개류, 달걀을 낳는 것 또는 덜 익힌 채로 드시면 식중독에 걸릴 위험이 높아집니다.

GF - 글루텐 프리
V - 베지테리언