

안녕하세요오오오오, 친구들!

참 이상하죠. 몇 번의 작은 선택들과 어어어엄청나게 많은 실수들이 우리를 지금 이 자리까지 데려왔다는 게. 거창한 계획 같은 건 없었어요. 그냥 어떤 길에 발을 들이고, 웬지 맞는 것 같아서 계속 건다 보면, 정신 차렸을 땐 이미 꽤 말도 안 되는 일 한가운데 서 있는 거죠. 이 일에 대한 애정은 갈수록 커지기만 해요. 우리가 하는 일을 진심으로 사랑하고, 더 중요한 건 이 일을 함께하는 사람들을 사랑한다는 거예요. 사실 그게 전부죠.

여튼여튼, 이야기 시작해볼게요. 2018년, 도안은 스물셋, 알렉스는 스물일곱. 둘은 The Light House라는 작은 호스텔을 운영하기 시작했어요. 우리가 집이라 부르는 이곳을 지나가는 여행자들에게 작은 불빛 하나가 되어주려고요.

그런데 손님들이 자꾸 밥을 달라는 거예요. 그것도 진짜, 배고오오오픈 얼굴로. 그래서 요리를 시작했죠. 비주얼이 좀 수상한 아침 식사랑, 다 같이 둘러앉아 먹는 저녁. 뭘 하고 있는지도 잘 모르면서 마음만은 한가득 담아서요. 그게 유일한 조미료였어요.

근데 바로 거기서 불씨가 붙었어요. 내가 만든 걸 누군가 진짜로 좋아해주는 그 순간. 그때 결심했죠. 이거 제대로 해보자. 호스텔 조식 같은 걸 진짜 레스토랑으로 만들어보자.

스매시 버거, 푸짐한 브렉퍼스트, 샐러드, 스무디 볼, 포케 볼, 반미... 사람들이 원하는 건 다요. 온 세상을 다 담아보려고 했는데, 시간이 지나면서 Bikini는 미국스럽고 캐나다스러운, 그러면서도 세계 곳곳에서 영감을 받은 메뉴로 자리 잡았어요. 그래도 누구에게나 하나쯤은 맞는 게 있는 그런 곳으로요.

이름도 참 많이 바뀌었어요. La Terrasse도 해봤고, Somewhere Over The Rainbow도 해봤고. 그러다 결국 Bikini Bottom에 정착했죠. 바닷속에서 자기 방식대로 신나게 사는 그 노란 친구한테서 따온 이름이에요. 젊고, 거침없고, 자유롭게. 딱 그런 느낌이길 바랐거든요. 물론 머릿속에 착 달라붙는 이름인 것도 한몫했구요.

Bikini Bottom은 그냥 뭔가 맞았어요. 너무 고민하지 않아도 우리가 하고 싶은 말을 다 해줬거든요. 집처럼 편안한 음식, 제대로, 군더더기 없이. 그리고 솔직히 그 능청맞은 노란 스펀지 녀석이 우리를 밀어준 것도 사실이에요. 그 성실함, 그 엉뚱한 지혜, 그 세계 전체의 분위기가... 방향이 필요했던 그때의 우리랑 참 닮아 있었어요.

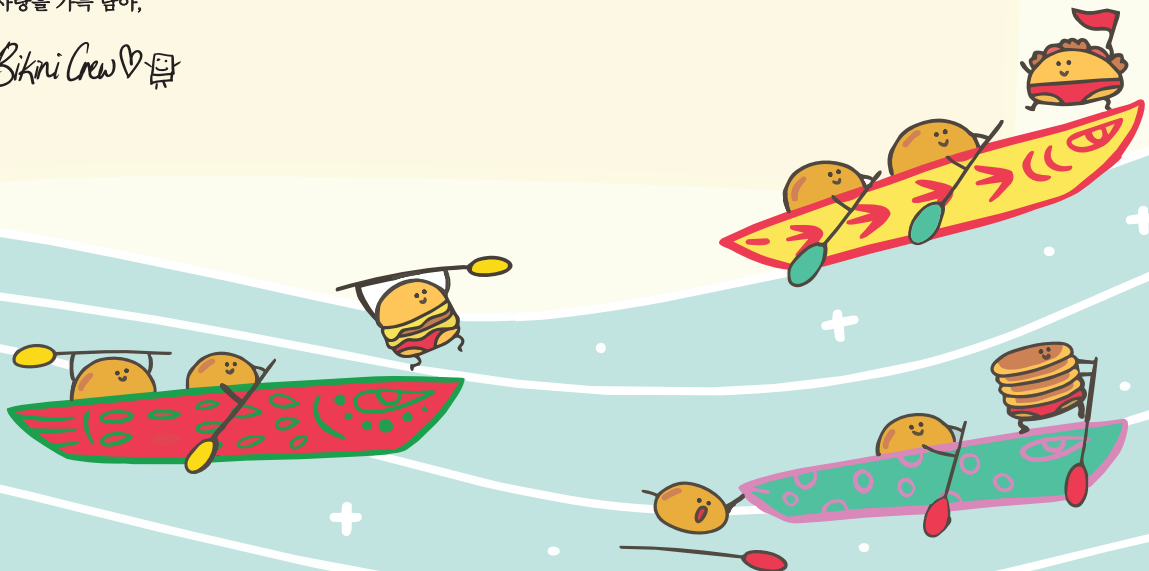
완벽하려면 아직 멀었지만, 우리는 여전히 이 작은 여정 속에서 자라는 중이에요. 제대로 하려고 노력해요. 빵은 직접 굽고, 소고기도 직접 손질하고, 할 수 있는 건 하나씩 더 우리 주방 안으로 가져오려고 해요. 우리 팀도 참 예뻐요. 어리고, 에너지 넘치고, 우리랑 같이 배워가는 중이죠.

아직 겪을 모험이 산더미지만, 한 걸음씩 가고 있어요. 이 여정을 함께해주셔서 고마워요. 우리가 바라는 건 딱 하나, 배부르고 기분 좋게 나가시는 것. 그때야 비로소 우회 일이 잘 끝난 거예요.

이 모험을 _____년에 시작한 알렉스는 이제 우리 곁에 없어요. 무지개 너머, 진짜 그곳으로 떠났죠. 하지만 우리는 그가 시작한 길을 계속 걸어가요. 내어드리는 접시 하나하나에, 그리고 행복하게 문을 나서는 한 분 한 분에 그를 담아서요.♡

사랑을 가득 담아,

Bikini Crew ♡



Signature

The Sizzler 170

얇게 썬 소고기 스테이크, 소시지 패티, 달걀 2개, 해시 포테이토, 볶은 시금치, 구운 토마토, 사워도우 토스트를 뜨거운 철판에 제공합니다.

Avo is Life 115

구운 사워도우 위에 양념한 으갠 아보카도, 수란, 바삭한 튀긴 샐러드, 페타 치즈, 볶은 참깨, 피코 데 가요를 올렸습니다.

Messy Omelette 120

진한 치즈 오믈렛에 할라피뇨, 초리소 소시지, 베이컨, 토마토, 양파를 넣고 차이브 사워크림, 절인 양파, 고수를 올려 사워도우와 함께 제공합니다.

Truffle Scramble Bowl 145

부드럽고 크림리한 스크램블 에그에 트러플 버섯 크림소스와 볶은 버섯을 곁들이고, 갈릭버터를 바른 구운 사워도우와 함께 제공합니다.

Tomato is Life too 125

바삭하게 구운 사워도우에 메이플시럽을 더한 구운 으갠 토마토, 타히니와 칠리 오일을 곁들인 구운 으갠 파프리카, 페타 치즈를 올렸습니다, 달걀프라이 2개.

Platters

Grand Slam 175

달걀 3개, 두 번 구워 바삭하게 만든 베이컨, 소시지 패티, 바삭한 해시 포테이토, 구운 토마토, 팬케이크 2장, 갈릭 버터 사워도우 토스트 & 과일 한 그릇.

Mini Slam 115

달걀 2개, 바삭한 베이컨, 바삭한 해시 포테이토, 구운 토마토, 갈릭 버터 사워도우 토스트 & 과일 한 그릇.

Keto Slam 125

달걀 2개, 바삭한 베이컨, 소시지 패티, 아보카도, 구운 토마토와 수박을 함께 제공합니다.

Maple BBQ Bacon Beans!
+45

Croissants

Smoked Salmon 165

훈제 연어, 프렌치 스타일의 부드러운 스크램블 에그, 아보카도와 크림치즈를 구운 크루아상에 담았습니다.

French Scramble & Cheese 115

구운 크루아상에 프렌치 스타일 부드러운 스크램블 에그, 모차렐라 치즈와 체다 치즈, 차이브, 바삭한 튀긴 샐러드, 스리라차 마요네즈를 넣었습니다.

Bennies



Classic 120

구운 잉글리시 머핀에 수란, 베이컨, 캐러멜라이즈드 양파, 콩피 마늘 아이올리, 홀랜다이즈 소스를 곁들였습니다.

Shroom Bennies 120

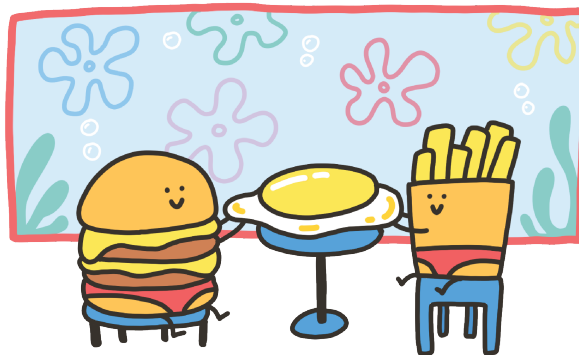
잉글리시 머핀에 수란, 볶은 지역산 버섯, 미소 버섯 홀랜다이즈 소스를 올리고 차이브 가루를 뿌렸습니다.

Steak & Eggs 125

구운 잉글리시 머핀에 수란, 얇게 썬 소고기 스테이크를 센 불에 살짝 구워 올리고, 그레이비-홀랜다이즈 소스와 치미추리 소스를 곁들였습니다.

Holy Smokes Royale 165

수란, 훈제 연어, 차이브, 크림치즈, 적양파, 날치알(토비코), 홀랜다이즈 소스를 직접 만든 해시 브라운 위에 올려 제공합니다.



Fluff Stuff

**홈메이드 시럽과 함께 제공됩니다.

It's So Fluffy 95

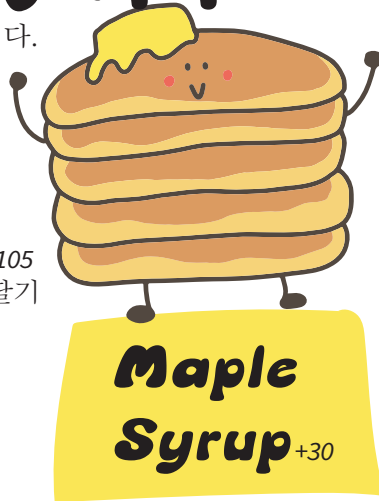
버터밀크 팬케이크 3장에 버터, 홈메이드 시럽, 제철 과일을 함께 제공합니다.

French Toastie 105

브리오슈 프렌치토스트 2조각에 딸기 마스카포네 크림을 곁들였습니다.

Chocolate Hills Pancakes 105

초콜릿과 바나나를 넣은 버터밀크 팬케이크 3장에 버터와 홈메이드 시럽을 올렸습니다.



+ Add On's +

Bacon Strips	(45)
Breakfast Sausage	(45)
1/4 Avocado	(35)
Sourdough Toast	(25)
Sauteed spinach	(45)
Fruit Bowl	(45)
Hash Browns x2	(25)
Hash Potato	(40)
Eggs Any Style	(15)
Pancakes x2	(40)
Sauteed Beef	(60)

Smoothie Bowls

얼음을 넣지 않고 프로즌 요거트로만 만듭니다 :)

Berry Blast 105

기본 재료: 블루베리, 라즈베리, 딸기, 바나나, 키위, 프로즌 요거트.

토핑: 바나나, 망고, 그레놀라, 코코넛 플레이크.

Nutjob 105

기본 재료: 바나나, 땅콩버터, 프로즌 요거트.

토핑: 바나나, 뮤즐리, 아몬드, 캐슈너트, 호두, 초콜릿 청크, 치아시드.

Coco Loco 105

기본 재료: 코코아 파우더, 코코넛 크림, 프로즌 요거트

토핑: 바나나, 뮤즐리, 캐슈넛, 코코넛 플레이크, 초콜릿 청크, 치아시드

*Extra Toppings **

바나나 / 망고 / 용과 / 치아시드 / 초콜릿 청크 / 코코넛 플레이크 +10

뮤즐리 / 그레놀라 / 캐슈넛, 호두 / 아몬드 / 피넛버터 +15

Muffins

수제 폭신한 사워도우 머핀

Sausage & Egg 105

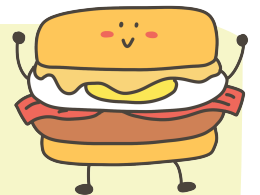
소시지 패티, 프라이드 에그, 아메리칸 치즈, 캐러멜라이즈드 어니언, 발효 케첩과 디종네즈 소스를 폭신한 사워도우 머핀에 담았습니다.

Bacon Egg & Cheese 105

베이컨, 프라이드 에그, 으개서 바삭하게 구운 감자, 아메리칸 치즈, 발효 케첩, 스리라차 마요네즈를 폭신한 사워도우 머핀에 담았습니다.

Offcut Beef & Egg 150 New

Missteak Steakhouse에서 엄선한 소고기를 천천히 조리해 진한 비프 소스, 홀그레인 머스터드, 프라이드 에그와 피클드 어니언을 곁들여 폭신한 사워도우 머핀에 담았습니다.



AvoCoconut 105

기본 재료: 아보카도, 코코넛 크림, 프로즌 요거트

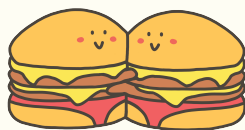
토핑: 바나나, 망고, 그레놀라, 코코넛 플레이크, 치아시드

King Kong 100

기본 재료: 바나나, 망고, 파인애플, 프로즌 요거트.

토핑: 용과, 그레놀라, 코코넛 플레이크, 치아시드.

SMASH BURGERS



*Fries Combo +40 *Classic Single 75
*Stack It Up +40 (extra patty)

80/20 비율의 100% 호주산 다진 소고기를 매장에서 직접 갈아 만든 스매시 패티로 사용하며, 수제 브리오슈 버터 번에 제공합니다.

Bikini Bottom Burger 95

더블 치즈버거에 볶은 양파, 수제 피클, 디종네즈 소스를 더했습니다.

Cali Babi 120

더블 치즈버거에 아보카도, 피클드 어니언, 수제 피클, 토마토, 채 썬 아이스버그 레터스와 시그니처 버거 소스를 더했습니다.

Truffle Tussle 130

레드와인으로 캐러멜라이즈한 양파와 트러플 아이올리를 더한 더블 치즈버거입니다.

Jammin' Jalapeno 165

더블 피클 할라피뇨 스매시 버거에 숙성된 영국산 샤프 체다 치즈, 베이컨 & 어니언 잼, 딜 피클을 더했습니다.

Big City Boi 140

더블 치즈버거에 베이컨, 에그, 아보카도, 캐러멜라이즈드 어니언, 화이트 어니언, 수제 피클, 채 썬 양상추, 토마토, 시그니처 버거 소스를 더했습니다.

Classic Double Double 100

더블 치즈버거에 화이트 어니언, 수제 피클, 토마토, 채 썬 아이스버그 레터스와 시그니처 버거 소스를 더했습니다.

The Baconator 125

더블 치즈버거에 베이컨, 볶은 양파, 수제 피클과 시그니처 버거 소스를 더했습니다.

Okla Home Run 115

비프 & 어니언 더블 치즈버거에 크리스피 스매시 브라운, 수제 피클과 허니 머스터드 소스를 더했습니다.

THE ALMOST POUTINE



뜨겁게 녹인 치즈를 두 번 튀긴 감자튀김 위에 올리고, 진한 브라운 그레이비 소스를 듬뿍 뿌렸습니다. 고향 몬트리올의 푸틴이 오랫동안 그리웠던 셰프 Le가 직접 만든 메뉴입니다. 전통적인 치즈 커드 대신 모짜렐라 치즈를 사용해 이 이름이 붙었습니다.

Classic Montreal 115

감자튀김, 모짜렐라 치즈, 브라운 그레이비 소스, 캐러멜라이즈드 어니언, 차이브.

All-American Dad Bod 150

감자튀김, 모짜렐라 치즈, 브라운 그레이비 소스, 베이컨 비트, 다진 비프 패티, 아메리칸 치즈, 캐러멜라이즈드 어니언, 차이브.

California 130

감자튀김, 모짜렐라 치즈, 브라운 그레이비 소스, 파카몰리, 베이컨 비트, 캐러멜라이즈드 어니언, 피클드 레드 어니언, 차이브.

SMASH-ISH BURGERS

거의 스매시버거에 가깝습니다. 텐더라이징(연육)도 스매시로 볼 수 있는 거 맞죠...?

One and Only Chick 115

양념한 맥주 반죽으로 바삭하게 튀긴 닭가슴살, 수제 피클, 토마토, 채 썬 아이스버그 양상추, 파프리카 마요.

Barbacoa Pulled Pork 115

12시간 동안 천천히 조리된 캐나다산 돼지 목살에 BBQ 소스, 모짜렐라, 수제 피클, 양배추 망고 슬로를 더했습니다.

Jack in a Bun 115

잭프루트를 겉대로 찢어 튀긴 패티에 구운 모짜렐라, 캐러멜라이즈드 어니언, 피클, 토마토, 양상추, 마요네즈를 더했습니다.

FRIES



더블 프라이드 프렌치프라이, 매장에서 직접 만듭니다.

French Fries 50/70

Savage Fries 85

더블 프라이드 프렌치프라이에 체다 치즈, 캐러멜라이즈드 어니언, 시그니처 버거 소스를 올렸습니다.

Truffle Fries 105

마늘, 로즈마리, 파슬리, 파르메산 치즈에 버무려 트러플 아이올리와 함께 제공합니다.

Seasoned Fries 55/75

철저히 비밀로 지켜지는 특제 레시피

Chillin' on Fries 115

스테이크하우스에서 남은 부위를 사용해 만든 멕시칸 칠리 비프에 사워크림과 체다 치즈를 올렸습니다.

SANDO'S

The Other Chick 180

잘게 썬 바삭한 치킨 가슴살, 보드카 토마토 소스, 구운 호박씨 페스토와 모짜렐라를 토스트한 사워도우 사이에 넣었습니다.

SALAD

Seasonal Salad 60

믹스 그린 샐러드, 파르메산 치즈, 크루통, 피클드 어니언, 오이와 토마토를 비네그레트 드레싱에 버무렸습니다.

Caesar Salad 80

로메인 상추, 감칠맛 나는 다시마 시저 드레싱, 사워도우 크림, 베이컨 비트와 넉넉한 파르메산 치즈.

MUNCHIES

Chickie Tendies 95

비어 배터와 비법 시즈닝으로 바삭하게 튀긴 치킨 텐더.

Loaded Browns 100

부서진 해시브라운에 베이컨 비트, 모짜렐라, 체다 치즈, 차이브, 캐러멜라이즈드 어니언, 스리라차 마요를 듬뿍 올렸습니다.

Mozzarella Sticks 75

모짜렐라 스틱을 마리나라 소스와 함께 제공합니다.

Poppin' Chillis 85

시그니처 치즈 블렌드를 채운 바삭한 튀긴 고추.

Crispy Pickles 75

딜 피클 스피어를 바삭한 튀김옷으로 튀겨 스리라차 마요와 함께 제공합니다.

Classic 3 Cheese 95

시그니처 치즈 블렌드, 시크릿 시즈닝, 캐러멜라이즈드 어니언, 딜 피클(사이드 제공).

수프에 찍어 먹는 토마토 수프. +45

* 아보카도와 피클드 어니언 . 110

* 패티 멜트. 120

Birria Boi 190

버리아 스타일 저온 조리 비프, 캐러멜라이즈드 어니언과 치즈 블렌드를 사워도우 사이에 넣었습니다.

버리아 콘소메와 함께 제공되어 찍어 먹거나 마실 수 있습니다.

TACOS+BOWL+RITTOS

볼리또로 업그레이드 +125!

폭신한 계란볶음밥과 추가...



Cheesesteak Xao 60/125

양념한 스킵트 스테이크, 흑후추 굴소스, 옥수수, 체다 치즈, 절인 양파, 치미추리 소스, 볶은 양파, 마늘 아이올리 소스.

Basa Fish Chien 60/125

맥주 반죽으로 튀긴 바사 생선, 망고 양배추 슬로, 타르타르 소스, 피코 데 가요, 절인 양파, 으깬 아보카도, 치폴레 마요 소스.

Texmex Bam 60/125

다진 소고기, 치즈 블렌드, 베이컨 크림블, 옥수수, 절인 적양파, 살사 로하, 사워크림.

Shroomy Xao 60/125

현지 버섯 믹스, 불향을 입힌 멕시칸 살사, 피코 데 가요, 양배추와 망고 슬로, 체다 치즈, 적양파, 아보카도 퓨레.

SWEETS

Bun & Butter Pudding 120

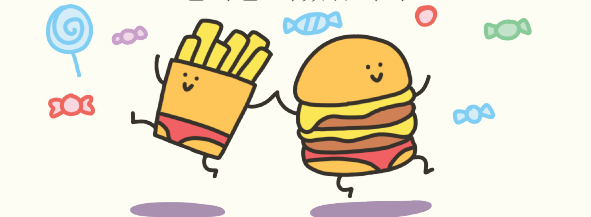
오렌지와 다크 초콜릿 커스터드가 들어간 Bikini 버터 번 푸딩, 설탕에 절인 오렌지 제스트 크림과 바닐라 아이스크림을 올렸습니다.

Cookie & Cream 65

따뜻한 청크 다크&밀크 초콜릿 브라운 버터 호두 쿠키, 휘핑크림과 함께 제공합니다.

The Messy Cup 65

쫀득하고 바삭한 머랭 위에 발효 딸기를 올리고, 부드러운 휘핑크림과 신선한 딸기를 더했습니다.



Beef Barbacoa 75/145

멕시코식 향신료로 양념한 소고기를 천천히 조리해 잘게 찢고, 흰 양배추와 피망 슬로, 살사 베르데를 곁들인 후 쪽파를 올렸습니다.

SAUCY

+ Honey Mustard 20

+ Guacamole 40

+ Sour Cream 30

+ Salsa Roja 10

+ Ranch 20

+ Truffle Aoli 35

+ Gravy 25

BOTTLE BEER

Dream Alone Pale Ale (Can) 5.7% - 95
Saigon Special (Bottle) 4.9% - 35
Red Horse (Can) 8% - 65
Da Lat Cider (Apple/Berry) 4.6% - 80
Huda (Bottle) 4.7% - 30
Guinness (Can) 4.1% - 145

WINE

Fruity Red Bordeaux 120/700
샤토 오 메이로, 누 콤스 운 베르 (프랑스 와인)
Zesty Sauvignon Blanc 120/700
샤토 오 메이로, 랙잘트 (프랑스 와인)

MORE DRINKS

Mixed Drinks 75

럼, 보드카, 진, 데킬라, 위스키 등 다양한
주류와 원하는 믹서를 선택할 수 있습니다

Shot 60

럼, 보드카, 진, 데킬라, 위스키 등 다양한 주류

Fusion Cocktails

110 each

BumBum on the Beach

보드카, 매실주, 파인애플 주스, 구아바 주스, 크랜베리 주스.

Saigon Sling

진, 타오 메오(사과술), 히비스커스, 시럽, 파인애플 주스, 라임, 소다

Hanoi Mule

보드카, 진저에일, 금귤, 레몬그라스.

Lychee Martini

진, 리치 리큐어, 리치, 라임.

DRAFT BEER

Bikini Bottom Lager

4.5% ABV - 75 (half pint 284ml / 120 pint 568ml)

엄마 우리 해냈어요, 우리만의
맥주가 생겼어요 <3 동선의
친구들이 여름에 딱 맞는
시트러스 라거를 만들어줬습니다!

Bikini Beach IPA

5.6% ABV - 75 (half pint 284ml / 120 pint 568ml)

부드럽고 매끈한 IPA를
만들었습니다. 해변에서 여유롭게
즐기기 좋으며, 흙의 씹쌀함은
과하지 않고 열대 과일의 풍미가
풍성하게 느껴집니다.

San Miguel 5% ABV - 45/75

Sapporo 4.9% ABV - 65/95



Cinema Nights

130

팝콘 버터 버번, 바닐라 토스티드 마시멜로, 비터스와 약간의
레모네이드

Vina Colada

115

콜드 프레스 파인애플, 럼, 라임, 코코넛 밀크, 비터스.

Bloody Ngon

120

토마토 주스, 보드카, 스리라차 라임, 우스터 소스, 타바스코, 베이컨
한 조각과 올리브.

Cham Island Iced Tea

데킬라, 보드카, 진, 화이트 럼, 살구 리큐어, 매실주, 콜라.

Hibis-kiss Margarita

냉동 딸기, 히비스커스, 데킬라, 오렌지 리큐어, 라임, 소금 럼.

***해피아워*: 매일 17:00-19:00, 2개 구매 시 1개 무료 (동일 음료 주문에 한함).**

DRINKS

MILKSHAKES

클래식한 진하고 크림리한 셰이크에
휘핑크림을 듬뿍 올렸습니다. 85



Oreo
Honeycomb
Cookie Dough
Strawberry
Vanilla
Chocolate
Salted Caramel
Mango & Coconut
Peanut Brittle

New

BOOZY SHAKES

휘핑크림과 함께 제공됩니다. 135

Choco Slide

베일리스, 칼루아, 위스키와 시그니처
초콜릿 밀크셰이크.

Baileys Oreo

베일리스, 보드카와 시그니처
오레오 밀크셰이크.

White Russian

보드카, 칼루아와 시그니처 바닐라
밀크셰이크.

KOMBUCHA

Original F1 45

Pineapple/Mango/Strawberry/Lychee 55

JUICE COLD PRESSED

Never any added sugar

Guava, Pineapple, Lemongrass 45

Pineapple, Orange, Honey 45

Watermelon, Passionfruit, Mint 45

Apple, Pear, Lime 50

Single juice: (Lime/Guava/Watermelon/ 40
Passionfruit/Orange/Pineapple)

TEA

Ginger + Lemon + Honey 45

Peach + Orange + Lemongrass 50

Lime Iced Tea 45

English Breakfast / Oolong / Earl Grey
/ Cinnamon / Green Tea 35

SMOOTHIES

Blended with frozen yoghurt

Mango, Banana 55

Mango, Passionfruit 55

Strawberry, Banana 60

Mixed Berry, Mango, Banana 65

Banana, Peanut Butter 60

SOFT DRINKS - 30

COFFEEEEE

베트남 현지에서 공급된 블렌드.

VIET CLASSICS

Salt Coffee 40

Egg Coffee 55

Viet Black/ Milk Coffee 35

Viet Coconut Coffee 45

SAUCY BREWS

PB&J Latte 80

Black Sesame Latte 70

Brown Butter Latte 65

Custard Latte 65

Iced Caramel Coffee 55

NORMAL NORMS

Espresso 40

Americano 45

Latte 50

Cappuccino 50

Mocha 55

Cold Brew 50

Hot Choco 70



"THATS ALL, FOLKS"