

보다

CHINESE RESTAURANT

한우리는 “새로운 식문화 창조”를 모토로

차별화된 품질과 서비스를 추구 하면서

고객에게 믿음을 지켜왔습니다.

새롭게 오픈한 중식당 “보다”는 한우리의 정성으로

고객의 믿음을 이어가겠습니다.

즐거움을 “느껴 보다” “맛 보다”

라는 의미의 “보다”는 따뜻한 친환경의 중식으로

새로운 멋과 기품을 추구하여 고객과 즐거움을

함께 하겠습니다.

4명~50명까지 수용 가능한 다양한 기능의 8개의 룸과

30명 ~ 50명까지 수용 가능한 소연회장 보유하여

비즈니스모임과 함께 사교의 장을 열어하겠습니다.

OPEN / Am 11:30 **CLOSE / Pm 10:00** (주문마감시간 Pm 09:00)

난류(알), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 닭고기, 소고기, 오징어, 조개(굴, 전복, 홍합포함), 아황산류

• 상단의 식품에 민감하신 분은 미리 말씀해 주시면 안내해 드리겠습니다.

세트메뉴 (Lunch Set)

행(幸)

1인 42,000

설화게살 누룽지스프
Crispy rice soup with egg white and crab meat

두반 증새우
Stir-fried shrimp and vegetable with black bean sauce

류산슬
Stir-fried seafood and vegetables and beef

어향 가지
Stir-fried eggplant with sichuan

탕수육
Deep-fried pork with sweet and sour sauce

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

주말 및 공휴일 제외

복(福)

1인 52,000

삼품냉채
Three kinds of cold dish

죽통 새우완자스프
Minced shrimp ball soup with bamboo pith (Bamboo tube)

전가복
Stir-fried sea cucumber, abalone and mushroom

칠리 증새우
Fried prawn with chili sauce

유린기
Fried chicken with hot and sour soy sauce

마라 소고기
Stir-fried beef with mala sauce

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

만(滿)

1인 62,000

사품냉채
Four kinds of cold dish

게살 상어지느러미스프
Shark's fin and crab meat soup

자연송이 전복
Stir-fried wild fine mushroom and abalone

간풍 증새우
Fried prawn with spicy garlic sauce

아스파라거스 관자
Stir-fried asparagus and scallop

어향 소고기
Stir-fried beef with Sichuan sauce

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

*2인 이상 주문이 가능 합니다. (2 Persons minimum order required)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

세트메뉴 (Lunch & Dinner Set)

산(山)

1인 69,000

사품냉채

Four kinds of cold dish

죽통 새우완자스프

Minced shrimp ball soup with bamboo pith (Bamboo tube)

X.O 해산물 볶음

stir-fried seafood with xo sauce

아스파라거스 중새우

Fried prawn with asparagus

사천식 닭고기

(Sichuan-style) Stir-fried chicken with spicy chili sauce

고추잡채와 꽃빵

Stir-fried Korean chili pepper with pork and Chinese flower bun

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

해(海)

1인 79,000

사품냉채

Four kinds of cold dish

자연송이 전복스프(죽통)

Abalone soup with wild pine mushroom (Bamboo tube)

계살 상어지느러미

(Cantonese-style) Braised shark's fin with crab meat and pine mushroom

새우알 죽순 해삼

Fried minced shrimp in sea cucumber with hot sauce

칠리 중새우

Fried prawn with chili sauce

마라 소고기

Beef with mala sauce

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

진(珍)

1인 105,000

오품냉채

Five kinds of cold dish

죽통 전복스프

Abalone soup with bamboo pith (Bamboo tube)

상어지느러미 찜

Braised shark's fin

X.O 우근 해삼

Sea cucumber and knee cartilage of cow with X.O sauce

자연송이 전복

Stir-fried asparagus and abalones

마늘향 생선

Steamed fish with garlic sauce

블랙빈 소고기

Stir-fried beef with black bean sauce

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

미(味)

1인 150,000

특육품냉채

Six kinds of special cold dish

고법불도장

Buddha Jumps Over the Wall (Shark's fin soup of Fujian Province)

자연송이 상어지느러미 찜

Braised shark's fin with wild pine mushroom

일품해삼

Fried minced shrimp in sea cucumber with spicy black bean sauce and steamed sweet pumpkin

통전복마라소스

Braised whole abalone with mala sauce

생선찜

Steamed fish

어항 소고기

Stir-fried beef with Sichuan sauce

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

*2인 이상 주문이 가능 합니다. (2 Persons minimum order required)



*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

냉채류 (COLD DISH)


	Small	Regular
1 사품 냉채 Four kinds of cold dish	49,000	69,000
2 특품 냉채 Special assorted cold dish	57,000	82,000
3 오향 장우육 Steamed beef slices with five flavors	41,000	59,000

스프류 (SOUP)

1인 기준 (For 1 Person)

4 홍게살 상어지느러미스프 Shark's fin soup with red snow crab meat		18,000
5 죽통 자연송이 전복스프 Abalone soup with wild pine mushroom and bamboo pith		22,000
 6 후난식 산라탕 (Hunan-style) Hot and sour soup		18,000
7 고법 불도장 Buddha Jumps Over the Wall		100,000
 8 짬뽕탕 Spicy seafood soup		26,000

상어지느러미류 (SHARK'S FIN)

	Small	Regular
9 자연송이 상어지느러미 찜 (1인기준) Braised Shark's fin with wild pine mushroom (For 1 Person)	82,000	136,000
10 부용 상어지느러미 Braised shark's fin with crab meat and pine mushroom	60,000	85,000
 11 해분 상어지느러미 Braised Shark's fin and crab meat with hot sauce	60,000	85,000

육수: 닭뼈 (국내산), 소고기 (국내산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

해삼 & 전복 (SEA CUCUMBER & ABALONE)

		Small	Regular
12	홍소해삼 (국내산) Braised sea cucumbers with Hong Shao sauce	250,000	(Medium) 168,000
13	X.O 해삼 (미국산) Braised sea cucumber with XO sauce	120,000	168,000
14	오룡해삼 (미국산) Fried minced shrimp in sea cucumber with hot sauce	100,000	144,000
15	해삼 삼겹살 (미국산) Braised sea cucumber and pork belly	120,000	168,000
16	자연송이 전복 (국내산) Stir-fried wild pine mushroom and abalone	120,000	168,000
17	통전복요리 (국내산) Braised whole abalone (1 PC)	27,000	

새우 & 관자 (PRAWN & SCALLOP)

		Small	Regular
18	중새우 요리 (칠리, 간풍, 크림 중 선택) Fried prawn (Chili or Garlic or Cream sauce)	45,000	67,000
19	중새우 아스파라거스 Fried prawn with asparagus	45,000	67,000
20	간풍 소양관자 Shrimp stuffed fried scallop with spicy garlic sauce	47,000	69,000
21	어향동고 Minced shrimp and oak mushroom with Sichuan sauce	46,000	68,000
22	중새우 토마토소스 Fried shrimp with tomato sauce	45,000	67,000
23	중새우 통후추소스 Fried prawn with whole black pepper sauce	45,000	67,000
24	관자 블랙빈소스 Stir-fried scallop with black bean sauce	56,000	80,000

육수: 닭뼈 (국내산), 소고기 (국내산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

야채 & 두부 (VEGETABLE & TOFU)

		Small	Regular
25	보다 가지 두부 냄비 Braised eggplant and tofu with meat in spicy sauce	44,000	66,000
26	마늘향 비타민 볶음 Stir-fried green vegetables and garlic	28,000	39,000
27	대게살 볶음 Stir-fried snow crab meat	40,000	59,000
28	사천식 마파두부 (Sichuan-style Mapo Tofu) Braised bean curd and minced meat with hot sauce	28,000	39,000
29	중국부추잡채와 꽃빵 (계절특선메뉴) Stir-fried glass noodles with chives and Chinese flower bun (Seasonal Delicacies)	42,000	63,000
30	고추잡채와 꽃빵 Stir-fried Korean chili pepper with pork and Chinese flower bun	42,000	63,000
31	게살 두부 청경채볶음 Tir-fried crab meat, tofu and bok choy with black bean sauce	35,000	51,000

잡품 (ASSORTED DISH)

		Small	Regular
32	전가복 Stir-fried sea cucumber, abalone and mushroom	64,000	92,000
33	X.O 해산물볶음 Stir-fried seafood and vegetables with X.O sauce	55,000	82,000
34	류산슬 Stir-fried seafood, vegetables and beef	44,000	66,000
35	삼선 누룽지탕 Scorched rice soup with seafood	53,000	78,000
36	굴튀김 어향소스 (계절특선메뉴) Fried oyster with Sichuan sauce (Seasonal Delicacies)	44,000	66,000
37	양장피 Shredded seafood and vegetables with mustard sauce	45,000	67,000
38	가지새우 (어향, 두반 중 선택) Braised eggplant and shrimp (Sichuan sauce or spicy black bean sauce)	46,000	68,000
39	멘보샤 Fried shrimp toast	27,000 (6 PCS)	38,000 (9 PCS)
40	메로 생선찜 (1인기준) Steamed fish		27,000

육수:닭뼈 (국내산), 소고기 (국내산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

소고기 & 돼지고기 & 닭고기 (BEEF & PORK & POULTRY)

		Small	Regular
41	소고기 안심 탕수육 Deep-fried beef tenderloin with sweet and sour sauce	56,000	80,000
42	눈꽃 탕수육 Deep-fried pork with sweet and sour sauce	37,000	55,000
43	자연송이 소고기 Stir-fried beef and pine mushrooms	54,000	79,000
44	소고기 블랙빈소스 Stir-fried beef with black bean sauce	50,000	72,000
45	마라 소고기 Stir-fried beef with mala sauce	50,000	72,000
46	어향 소고기 Stir-fried beef with Sichuan sauce	50,000	72,000
47	몽골리안비프 Beef Mongolian	50,000	72,000
48	동파육 Braised pork belly with oyster sauce	46,000	67,000
49	북경오리 (사전예약) Peking duck (Advance booking required)	1마리	99,000
50	사천식 황비홍 닭볶음 (Sichuan-style) Stir-fried chicken with chili and cashew nuts	40,000	58,000
51	유린기 Fried chicken with hot and sour soy sauce	37,000	55,000
52	간풍기 Fried chicken with spicy garlic sauce	37,000	55,000
53	라조기 Stir-fried chicken in hot sauce	37,000	55,000

육수: 닭뼈 (국내산), 소고기 (국내산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)





식사 (면류) (NOODLE)

54	삼선자장면 Seafood and noodles with black soybean sauce	13,000
	55 삼선짬뽕 Spicy seafood noodle soup	16,000
	56 차돌박이 짬뽕 Spicy seafood noodle soup with beef brisket	19,000
57	삼선탕면 Seafood noodle soup	16,000
	58 사천탕면 (Sichuan-style) Seafood and vegetable noodle soup	16,000
59	팔진탕면 Seafood and vegetable noodle soup	20,000
60	기스면 Chicken noodle soup	12,000
61	대만식 소고기탕면 (Taiwan-style) Beef noodle soup	19,000
62	중국식 냉면 (계절특선메뉴) Chinese-style cold buckwheat noodle soup (Seasonal Delicacies)	16,000 ~ 18,000
63	생굴탕면 (계절특선메뉴) Chinese seafood noodle soup with raw oysters (Seasonal Delicacies)	20,000
64	생굴짬뽕 (계절특선메뉴) Spicy seafood noodle soup with raw oysters (Seasonal Delicacies)	20,000

육수: 닭뼈 (국내산), 소고기 (국내산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

식사 (밥류) (RICE)

65	팔진해물덮밥 Sautéed seafood and vegetables on steamed rice	24,000
66	소고기덮밥 Sautéed beef tenderloin and vegetables on steamed rice	24,000
67	어향가지덮밥 Stir-fried eggplant with Sichuan sauce on steamed rice	18,000
68	잡채밥 Stir-fried glass noodles and vegetables on steamed rice	18,000
	69 마파두부덮밥 (Mapo Tofu) Braised bean curd and minced meat with hot sauce on steamed rice	17,000
70	류산슬덮밥 Stir-fried seafood and vegetables and beef on steamed rice	22,000
	71 X.O 게살볶음밥 Crab meat fried rice with X.O sauce	18,000
72	새우볶음밥 Shrimp fried rice	16,000
	73 고추잡채덮밥 Stir-fried glass noodles with korean chili pepper and vegetables on steamed rice	18,000
	74 짬뽕밥 Spicy seafood noodle soup with steamed rice	17,000
75	버섯 죽순 야채덮밥 Sautéed mushroom with vegetables on steamed rice	20,000

딤섬 (DIMSUM)

76	군만두 (6 PCS) Pan-fried pork dumpling (6PCS)	12,000
77	찜만두 (6 PCS) Steamed pork dumpling (6PCS)	12,000
78	쇼마이 (4 PCS) Shrimp shaomai (4PCS)	12,000
79	꽃빵 (5 PCS) Chinese flower bun (5PCS)	6,000

육수:닭뼈 (국내산), 소고기 (국내산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

중국명주

- 수정방 52%** 500ml 490,000
 1998년 중국에서 발견된 수정로는 전통 증류로 가장 단순하면서도 고도의 순도를 지향하는 방법의 제조법으로 수정처럼 맑고 은은하면서 고운 향이 장시간 지속되는 특징이 있는 최고급 명주
- 천지람 42%** 480ml 400,000
 달콤하며 부드러우며 연하고 맑고 깨끗한 향기 등 좋은 백주가 지녀야 할 다섯가지의 특징을 다 지니고 있고 원료에서 오는 발효 미학의 섬세함과 집중된 숙성 과정에서 오는 균형잡힌 풍미를 느낄 수 있다. 맛이 복잡하지 않아 훌륭한 백주로서 손색이 없다.
- 공부가주(10년산) 52%** 500ml 250,000
 공장집안에서 전통적인 제조 방법으로 빚은 술로써 양질의 원료와 1,200년의 제조비법으로 공부가주의 전통적인 향을 유지하면서도 높은 도수임에도 음용하면 파인애플향이 입안에 감돌아 상쾌하며 독특한 품격을 지니고 있다.
- 해지람 42%** 480ml 180,000
 좋은 품질의 백주가 갖추어야 할 균형감이 최고인 백주이다. 알코올은 잘 밸런싱 되어 있고 전체적인 술 Texture 자체가 한 조각 거침이 없이 부드럽다. 균형 잡힌 술 향에서 곡물을 원료로 한 술 그 특유의 캐릭터를 보여 준다.
- 금문고량주 58%** 300ml 97,000
 대만의 금문도에서 자란고량을 엄선하여 그곳의 최상의 수질과 함께 만든 술로 독특한 향과 맛이 일품인 고량주
- 양하대곡 38%** 500ml 90,000
 양하대곡은 천년 전통기법을 이어받아 양질의 수수를 원료로 하고 밀, 보리 완두로 제작한 고온 누룩을 발효제로 사용 달콤함과 부드러움 깨끗함과 향기로운 특징을 형성하였다. 1979년 전국평주회에 의해 3회 연속 중국 8대 명주로 선정되었다.
- 천진 고량주 49%** 560ml 75,000
 술의 맛이 순하고 온화하며 깨끗한 느낌과 함께 불순물이 없어 외국인과 내국인이 가장 좋아 하는 대중적인 부드러운 향의 고량주
- 연태 고량주 34% / 38%** 500ml 70,000/80,000
 중국 동북 연태시의 특산인 고량과 대,소맥을 연태 양조장의 300년 제조 기술로 증류 하여 만든 술로 250ml 40,000
 술의 맛이 온화 하고 순하다. 중국술의 독한 맛과 향을 최소화하여 부드럽게 즐길 수 있는 대중적인 고량주 125ml 22,000
- 공부가주 39%** 500ml 70,000
 명나라때 부터 공자 가문에서 만들어져 내려온 술로 다른 고량주 보다 순하고 과일 향이 나서 250ml 40,000
 부드러운 중국술을 선호하는 분들이 좋아하는 여성 취향의 중국술

주류 및 음료

BEER

칭타오	10,000
카스, 테라	8,000

SOFT DRINK

콜라, 사이다	3,500
페리에	7,000

기타 음료

화요	50,000
소주	9,000

원산지 표시

쌀 : 국내산, 닭고기 : 국내산

소고기 : 미국산 (탕수육만 호주산 소고기를 사용)

돼지고기 : 국내산

고춧가루 : 국내산과 중국산을 섞음

오리고기 : 국내산, 낙지 : 베트남산

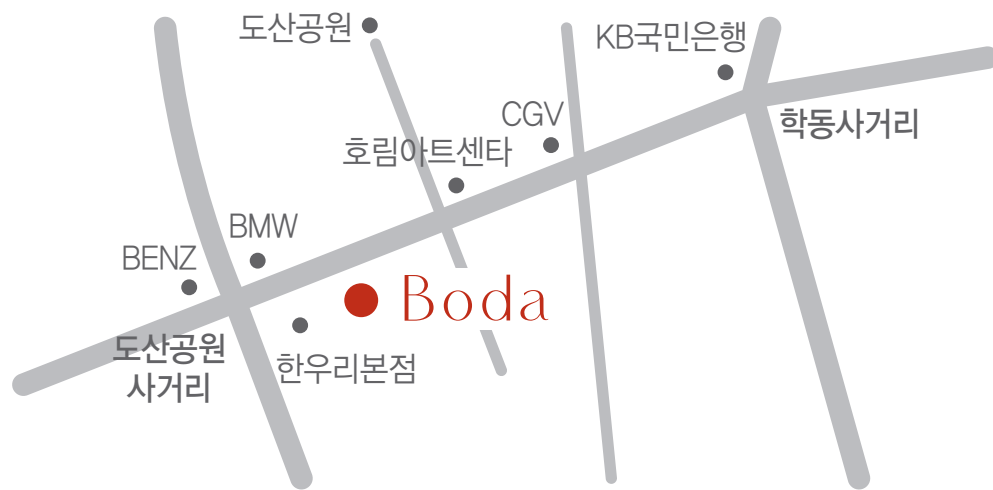
두부(대두) : 외국산 (미국, 중국, 인도 등)

연두부(대두) : 외국산 (미국, 중국, 캐나다, 호주)

누룽지 : 중국산, 대포오징어 : 칠레산

갑오징어 : 베트남산, 솔방울오징어 : 베트남산

칼집오징어 : 원양산



영업시간

Lunch 11 : 30 ~ 14 : 30

Dinner 17 : 30 ~ 21 : 30

서울특별시 강남구 도산대로 308

02.543.8088

www.bodachinese.com

Boda

CHINESE RESTAURANT