

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 열어가겠습니다.

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 45,000

설화게살 누룽지스프

Scorched rice soup with egg white and crab meat

해산물류산슬

Stir-fried seafood and vegetables and beef

블랙빈중새우

Stir-fried shrimp and vegetable with black bean sauce

간풍생선

Stir-fried fish with spicy garlic sauce

탕수육

Deep-fried pork with sweet and sour sauce

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

주말 및 공휴일 제외

복(福)

1인 55,000

삼품냉채

Cold dish of three kinds of seafood

죽통 새우완자스프

Minced shrimp ball soup in bamboo tube

전가복

Stir-fried sea cucumber, abalone and mushroom

유린새우

Fried prawn with hot and sour sauce

블랙빈소고기

Stir-fried beef with black bean sauce

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

만(滿)

1인 65,000

사품냉채

Four kinds of cold dish

죽통 송이스프

Pine mushroom soup in bamboo tube

자연송이 전복

Stir-fried wild fine mushroom and abalone

간풍 중새우

Fried prawn with spicy garlic sauce

아스파라거스 관자

Stir-fried asparagus and scallop

어향소고기

Stir-fried beef with fish flavored 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 75,000

사품냉채

Cold dish of four kinds of seafood

죽통 새우완자스프

Minced shrimp ball soup in bamboo tube

X.O 해산물 볶음

Stir-fried seafood with xo sauce

아스파라거스와 칠리새우

Chili prawn with with asparagus

특선소스생선찜

Steamed fish with special sauce

고추잡채와 꽃빵

Stir-fried bell pepper with pork served with steamed flower-shaped buns

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

해(海)

1인 85,000

사품냉채

Cold dish of four kinds of seafood

자연송이 전복스프(죽통)

Abalone soup with wild pine mushroom (Bamboo tube)

전가복

Stir-fried sea cucumber, abalone steamed fish

특제소스생선찜

Steamed fish with special sauce

간풍새우

Fried prawn with chili sauce

흑후추소고기

Beef with mala sauce

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

진(珍)

1인 130,000

오품냉채

Cold dish of five kinds of seafood

죽통 전복스프

Abalone soup in bamboo tube

광동식삭스핀

Cantonese-style braised shark's fin

X.O 우근 해삼

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

자연송이 전복

Stir-fried wild pine mushroom and abalone

어향동고

Minced shrimp and pak mushroom fish-flavored sauce

블랙빈 소고기

Stir-fried beef with black bean sauce

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

미(味)

1인 180,000

특육품냉채

Special cold dish of Six kinds of seafood

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

통전복어향소스

Braised whole abalone fish flavored sauce

특제소스메로찜

Seemed Mero with special sauce

마라 소고기

Stir-fried beef with mala sauce

식사

Noodle or Fried rice

후식

Dessert

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



*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

냉채류 (COLD DISH)

	Small	Regular
1 사품 냉채 Four kinds of cold dish	52,000	72,000
2 특품 냉채 Special assorted cold dish	60,000	86,000
3 오향 장우육 Steamed beef slices with five flavors	45,000	62,000

스프류 (SOUP)

1인 기준 (For 1 Person)

4 홍게살 상어지느러미스프 Shark's fin soup with red snow crab meat	19,000
5 죽통 자연송이 전복스프 Abalone soup with wild pine mushroom in bamboo tube	24,000
 6 후난식 산라탕 (Hunan-style) Hot and sour soup	19,000
7 고법 불도장 Buddha Jumps Over the Wall	130,000
 8 짬뽕탕 Spicy seafood soup	28,000

상어지느러미류 (SHARK'S FIN)

	Small	Regular
9 자연송이 상어지느러미 찜 (1인기준) Braised Shark's fin with wild pine mushroom (For 1 Person)	86,000	140,000
10 부용 상어지느러미 Braised shark's fin with crab meat and pine mushroom	65,000	90,000


육수:닭뼈 (국내산), 소고기 (미국산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

해삼 & 전복 (SEA CUCUMBER & ABALONE)

		Small	Regular
	11 X.O 해삼 (미국산) Braised sea cucumber with X.O sauce	120,000	170,000
	12 오롱해삼 (미국산) Fried minced shrimp in sea cucumber with hot sauce	120,000	150,000
	13 해삼 삼겹살 (미국산) Braised sea cucumber and pork belly	140,000	182,000
	14 자연송이 전복 (국내산) Stir-fried wild pine mushroom and abalone	150,000	200,000
	15 통전복요리 (국내산) Braised whole abalone (1 PC)	29,000	
	16 해삼전복 (미국산) Braised sea cucumber and abalone	150,000	200,000
	17 해삼관자 (미국산) Braised sea cucumber and scallop	160,000	220,000
	18 송이해삼전복 (미국산) Sautéed sea cucumber pine mushroom and abalone	150,000	200,000



새우 & 관자 (PRAWN & SCALLOP)

		Small	Regular
	19 중새우 요리 (칠리, 간풍, 크림 중 선택) Fried prawn (Chili or Garlic or Cream sauce)	50,000	72,000
	20 중새우 아스파라거스 Fried prawn with asparagus	50,000	72,000
	21 간풍 소양관자 Shrimp stuffed fried scallop with spicy garlic sauce	52,000	74,000
	22 어항동고 Minced shrimp and oak mushroom with Sichuan sauce	51,000	72,000

육수:닭뼈 (국내산), 소고기 (미국산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

야채 & 두부 (VEGETABLE & TOFU)

		Small	Regular
	23 보다 가지 두부 냄비 Braised eggplant and tofu with meat in spicy sauce	44,000	66,000
	24 마늘향 비타민 볶음 Stir-fried green vegetables and garlic	30,000	40,000
	25 대게살 볶음 Stir-fried snow crab meat	43,000	63,000
	26 사천식 마파두부 (Sichuan-style Mapo Tofu) Braised bean curd and minced meat with hot sauce	30,000	42,000
	27 중국부추잡채와 꽃빵 (계절특선메뉴) Stir-fried glass noodles with chives and Chinese flower bun (Seasonal Delicacies)	45,000	67,000
	28 고추잡채와 꽃빵 Stir-fried Korean chili pepper with pork and Chinese flower bun	45,000	67,000
	29 게살 두부 청경채볶음 Tir-fried crab meat, tofu and bok choy with black bean sauce	38,000	55,000





잡품 (ASSORTED DISH)

		Small	Regular
	30 전가복 Stir-fried sea cucumber, abalone and mushroom	69,000	97,000
	31 X.O 해산물볶음 Stir-fried seafood and vegetables with X.O sauce	59,000	86,000
	32 류산슬 Stir-fried seafood, vegetables and beef	48,000	70,000
	33 삼선 누룽지탕 Scorched rice soup with seafood	57,000	82,000
	34 굴튀김 어향소스 (계절특선메뉴) Fried oyster with Sichuan sauce (Seasonal Delicacies)	48,000	70,000
	35 양장피 Shredded seafood and vegetables with mustard sauce	49,000	72,000
	36 가지새우 (어향) Braised eggplant and shrimp (Sichuan sauce or spicy black bean sauce)	49,000	72,000
	37 멘보샤 Fried shrimp toast	29,000 (6 PCS)	43,000 (9 PCS)

육수:닭뼈 (국내산), 소고기 (미국산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)




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

		Small	Regular
38	소고기 안심 탕수육 Deep-fried beef tenderloin with sweet and sour sauce	59,000	85,000
39	눈꽃 탕수육 Deep-fried pork with sweet and sour sauce	40,000	60,000
40	자연송이 소고기 Stir-fried beef and pine mushrooms	77,000	105,000
41	소고기 블랙빈소스 Stir-fried beef with black bean sauce	54,000	76,000
 42	마라 소고기 Stir-fried beef with mala sauce	54,000	76,000
43	어향 소고기 Stir-fried beef with Sichuan sauce	54,000	76,000
44	몽골리안비프 Beef Mongolian	54,000	76,000
45	동파육 Braised pork belly with oyster sauce	50,000	72,000
46	북경오리 (사전에예약) Peking duck (Advance booking required)	1마리	120,000
 47	사천식 황비홍 닭볶음 (Sichuan-style) Stir-fried chicken with chili and cashew nuts	45,000	63,000
48	유린기 Fried chicken with hot and sour soy sauce	40,000	60,000
 49	간풍기 Fried chicken with spicy garlic sauce	40,000	60,000
 50	라조기 Stir-fried chicken in hot sauce	40,000	60,000

육수:닭뼈 (국내산), 소고기 (미국산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

식사 (면류) (NOODLE)

51	삼선자장면 Seafood and noodles with black soybean sauce	14,000
	52 삼선짜뽕 Spicy seafood noodle soup	17,000
	53 차돌박이 짜뽕 Spicy seafood noodle soup with beef brisket	20,000
54	삼선탕면 Seafood noodle soup	17,000
	55 사천탕면 (Sichuan-style) Seafood and vegetable noodle soup	17,000
56	팔진탕면 Seafood and vegetable noodle soup	21,000
57	기스면 Chicken noodle soup	13,000
58	대만식 소고기탕면 (Taiwan-style) Beef noodle soup	20,000
59	중국식 냉면 (계절특선메뉴) Chinese-style cold buckwheat noodle soup (Seasonal Delicacies)	19,000
60	생굴탕면 (계절특선메뉴) Chinese seafood noodle soup with raw oysters (Seasonal Delicacies)	20,000
61	생굴짜뽕 (계절특선메뉴) Spicy seafood noodle soup with raw oysters (Seasonal Delicacies)	20,000

육수: 닭뼈 (국내산), 소고기 (미국산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

식사 (밥류) (RICE)

62	팔진해물덮밥 Sauteed seafood and vegetables on steamed rice	25,000
63	소고기덮밥 Sauteed beef tenderloin and vegetables on steamed rice	25,000
64	어향가지덮밥 Stir-fried eggplant with Sichuan sauce on steamed rice	19,000
65	잡채밥 Stir-fried glass noodles and vegetables on steamed rice	19,000
	66 마파두부덮밥 (Mapo Tofu) Braised bean curd and minced meat with hot sauce on steamed rice	18,000
67	류산슬덮밥 Stir-fried seafood and vegetables and beef on steamed rice	23,000
	68 X.O 게살볶음밥 Crab meat fried rice with X.O sauce	19,000
69	새우볶음밥 Shrimp fried rice	17,000
	70 고추잡채덮밥 Stir-fried glass noodles with korean chili pepper and vegetables on steamed rice	19,000
	71 짬뽕밥 Spicy seafood noodle soup with steamed rice	18,000
72	버섯 죽순 야채덮밥 Sauteed mushroom with vegetables on steamed rice	21,000

딤섬 (DIMSUM)

73	군만두 (6 PCS) Pan-fried pork dumpling (6PCS)	13,000
74	찜만두 (6 PCS) Steamed pork dumpling (6PCS)	13,000
75	쇼마이 (4 PCS) Shrimp shaomai (4PCS)	13,000
76	꽃빵 (5 PCS) Chinese flower bun (5PCS)	6,000

육수:닭뼈 (국내산), 소고기 (미국산 육우), 돼지뼈 (국내산)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

중국명주

• 수정방 52% 1998년 중국에서 발견된 수정로는 전통 증류로 가장 단순하면서도 고도의 순도를 지향하는 방법의 제조법으로 수정처럼 맑고 은은하면서 고운 향이 장시간 지속되는 특징이 있는 최고급 명주	500ml	650,000
• 천지람 42% 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 백주로써 손색이 없다.	480ml	500,000
• 공부가주(10년산) 52% 공자집안에서 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.	500ml	350,000
• 해지람 42% 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.	480ml	250,000
• 금문고량주 58% 대만의 금문도에서 자란고량을 염선하여 그곳의 최상의 수질과 함께 만든 술로 독특한 향과 맛이 일품인 고량주	300ml	130,000
• 양하대곡 38% 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.	500ml	110,000
• 천진 고량주 49% 술의 맛이 순하고 온화하며 깨끗한 느낌과 함께 불순물이 없어 외국인과 내국인이 가장 좋아 하는 대중적인 부드러운 향의 고량주	560ml 280ml	80,000 45,000
• 연태 고량주 34% / 38% 중국 동북 연태시의 특산인 고량과 대,소맥을 연태 양조장의 300년 제조 기술로 증류 하여 만든 술로 술의 맛이 온화 하고 순하다. 중국술의 독한 맛과 향을 최소화하여 부드럽게 즐길 수 있는 대중적인 고량주	500ml 250ml 125ml	80,000 / 90,000 45,000 25,000
• 공부가주 39% 명나라때 부터 공자 가문에서 만들어져 내려온 술로 다른 고량주 보다 순하고 과일 향이 나서 부드러운 중국술을 선호하는 분들이 좋아하는 여성 취향의 중국술	500ml 250ml	80,000 45,000

주류 및 음료

BEER

칭타오	10,000
카스, 테라	8,000
생맥주 (Carlsberg) 330ml	12,000

SOFT DRINK

콜라, 사이다	3,500
페리에	7,000

기타 음료

화요 17°	50,000
화요 20°	55,000
소주	9,000

원산지 표시

쌀 : 국내산

닭고기 : 국내산

소고기 : 미국산

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

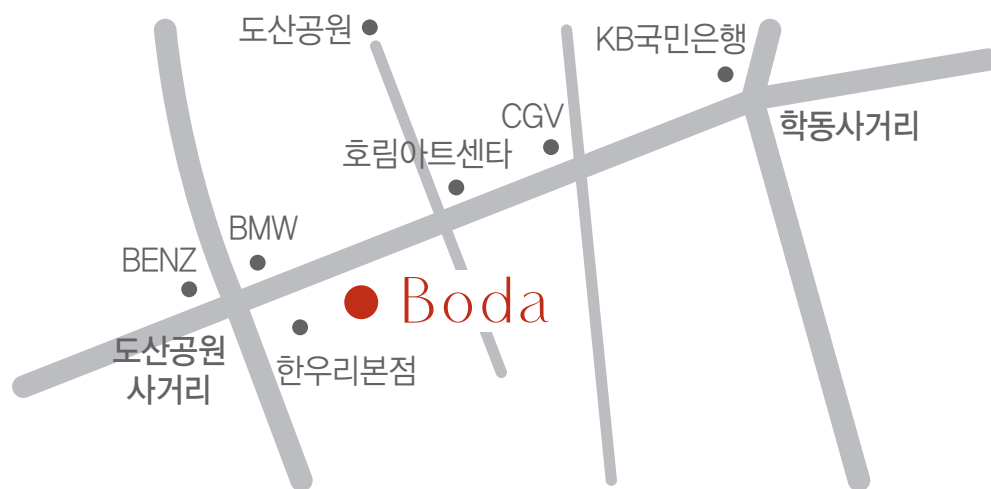
칼집오징어 : 원양산

새우 : 베트남산

굴 : 국내산

게살 : 국내산

관자 : 중국산



영업시간

Lunch 11 : 30 ~ 14 : 30

Dinner 17 : 30 ~ 21 : 30

서울특별시 강남구 도산대로 308

02.543.8088

www.bodachinese.com

Boda

CHINESE RESTAURANT