

THE BAR COLLECTION

Warmth of Fire, Thrill of the Game and the Lingering Depth of Matcha.
The Bar Collection presents a refined interpretation of Korea's stories.

불의 온기, 게임의 긴장, 그리고 말차의 깊은 여운
한국의 이야기를 담아낸 'The Bar Collection'을 선보입니다.



AFTER THE FIRE

KRW **35,000**

DALGONA DISCO

KRW **33,000**

LATTE IS HORSE? LATTE IS MATCHA!

KRW **33,000**

AFTER THE FIRE

Inspired by Jwibulnori, a traditional Korean fire ritual held on the first full-moon night to pray for a prosperous harvest, this cocktail reinterprets the classic Normandy Connection with Korean apple brandy, delivering gentle smoke, glowing embers, and the comforting warmth of a winter evening.

Chusa 40 · Château de Breuil Calvados · Disaronno · Rosemary

AFTER THE FIRE 쥐불놀이

매년 정월대보름 밤, 불로 논밭을 정리하며 한 해의 풍년을 기원하던 전통 의식 '쥐불놀이'에서 영감을 받은 칵테일. 클래식 칵테일 노르망디 커넥션을 한국의 사과 브랜디로 재해석하여, 불꽃과 은은한 연기, 겨울밤의 온기를 떠올리게 하는 깊은 풍미를 담았습니다.

추사 40 · 샤토 드 브루이 칼바도스 · 디사론노 · 로즈마리

KRW **35,000**



DALGONA DISCO

A disco cocktail inspired by the iconic games of K-Drama. Blue Hawaii meets a shishito-infused Spicy Margarita, creating a playful contrast of flavor and color.

Shishito Pepper—Infused Tequila · Hibiscus Banana
Lime · Pineapple · Coconut · Dalgona

DALGONA DISCO

전 세계를 강타한 화제의 시리즈 속 딱지치기와 뽑기 게임에서 영감을 받은 디스코 칵테일.

블루 하와이(Blue Hawaii)의 화려함과 한국의 파리고추를 활용한 스파이시 마가리타(Spicy Margarita)의 반전 매력을 눈과 입, 그리고 재미까지 한 번에 즐겨보세요.

파리고추 인퓨전 데킬라 · 히비스커스 바나나
라임 · 파인애플 · 코코넛 · 블루큐라소 · 달고나

KRW **33,000**



LATTE IS HORSE? LATTE IS MATCHA!

Smooth and creamy, balanced by matcha's gentle bitterness and banana-anise cream, this cocktail offers a smooth, comforting, dessert-style experience.

Inspired by a playful twist in English pronunciation, it reimagines a familiar word as witty visual expression.

The contrast of green matcha and vibrant prickly pear reflects the symbolism of the Year of the Red Horse 2026 through color and texture.

Salted Cracker—Washed Bourbon · Banana Anise Cream
Matcha · Prickly Pear Powder

LATTE IS HORSE? LATTE IS MATCHA!

부드럽고 크림이한 텍스처 위에 말차의 씹살함과 바나나 아니스 크림의 달콤함이 어우러져 디저트처럼 편안하게 즐기기 좋은 칵테일.

2026년 붉은 말의 해를 기념해 말(Horse)과 말차(Matcha)의 색감과 질감을 겹쳐 표현했으며, 말차의 녹색과 백년초의 붉은 톤으로 새해의 에너지를 상징합니다.

영어 발음에서 비롯된 말장난에서 출발해, 익숙한 단어가 전혀 다른 이미지로 전환되는 위트를 담았습니다.

솔트 크래커 워싱 버번 · 바나나 아니스 크림 · 말차 · 백년초

KRW **33,000**





K-COCKTAIL

Discover The Bar's K-Cocktail.

더 바의 K-칵테일을 소개합니다

POISON APPLE 독 사과

KRW **31,000**

BOKKENHYANG (SCENT OF SESAME) 볶은향

KRW **31,000**

CHEESE POPCORN 치즈 팝콘

KRW **29,000**

OREUM 오름

KRW **29,000**

SAKURA BLUSH 사쿠라 블러쉬

KRW **29,000**

POISON APPLE

A cocktail inspired by the tale of Snow White.

The addition of green apple juice reveals a magical transformation of color, while delicate mist and floral accents evoke the enchantment of a hidden forest.

(Dry Gin, Dry Vermouth, Apple Juice, Passion Fruit Syrup, Spirulina)

독 사과

백설공주 이야기를 모티브로 한 칵테일.

초록 사과 주스를 더하면 색이 변하며 '마법이 깨어나는 순간' 을 연출합니다.

은은한 안개와 꽃 장식이 어우러져 숲속의 환상을 담았습니다.

KRW **31,000**



* This cocktail is available in limited quantities and may sell out early.

* This cocktail may require a little extra time for preparation.

* 해당 칵테일은 하루 한정 수량으로 제공되며, 조기 소진 시 양해 부탁드립니다.

* 본 칵테일은 준비에 다소 시간이 소요될 수 있습니다.

BOKKENHYANG (SCENT OF SESAME)

A high-end cocktail crafted with Andong Jinmac Soju infused with Nurinmaeul Hanbeon Deo Makgeolli, roasted barley, and Solomon's seal tea.

Finished with a tableside performance of flame and freshly ground sesame garnish, it reimagines the charm of Korean ingredients in a modern expression.

(Andong Jinmaek Soju, Makgeolli, Soymilk, Solomon's Seal Tea, Barley tea)

볶은향

‘느린마을 한 번 더 막걸리’와 볶은 보리, 동글레차를 인퓨징한 안동 진맥 소주로 완성한 하이엔드 칵테일. 고객 앞에서 참깨를 볶아 갈아낸 가니시와 불의 퍼포먼스가 더해져, 한국적 재료의 매력을 현대적으로 풀어냈습니다.

KRW **31,000**



* This cocktail is available in limited quantities and may sell out early.

* This cocktail may require a little extra time for preparation.

* 해당 칵테일은 하루 한정 수량으로 제공되며, 조기 소진 시 양해 부탁드립니다.

* 해당 칵테일과 함께 제공되는 스낵은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

CHEESE POPCORN

A sensorial cocktail combining popcorn and cheese as delicate smoke rises the moment the pouch is opened. A playful creation that blurs the line between snack and cocktail, offering a uniquely memorable experience.
(Bourbon, Pineapple Juice, Whipped Cream, Caramel Syrup, Blue Cheese)

치즈 팝콘

봉투를 열자마자 피어오르는 은은한 스모크와 함께 팝콘과 치즈 칵테일을 함께 즐기는 감각적 한 잔. 간식과 칵테일의 경계를 넘나드는 위트 있는 구성으로 특별한 경험을 선사합니다.

KRW **29,000**



* This cocktail is available in limited quantities and may sell out early.
* This cocktail may require a little extra time for preparation.

* 해당 칵테일은 하루 한정 수량으로 제공되며, 조기 소진 시 양해 부탁드립니다.
* 본 칵테일은 준비에 다소 시간이 소요될 수 있습니다.

OREUM

A gentle pause for those seeking a moment of rest after a long day. Inspired by the ascent of a mountain trail, Oreum is a cocktail crafted with Sojudaum Rose Gold from the Paju-based distillery Mieumnet. It combines the refreshing taste of an ion beverage, the fruity aromas of banana and peach, and a touch of umami from sun-dried sea salt.

(Paju Sojudaum, Sports Drink, Fruit liqueur, Fresh Lemon Juice, Salt)

오름

지친 하루, 잠시 숨을 고를 수 있는 쉼표 같은 한 잔.
등산에서 영감을 얻은 '오름'은
파주 미음넷 증류소의 소주다움 로즈골드를 베이스로
이온음료의 상쾌함, 바나나와 복숭아의 과일 향,
천일염의 감칠맛이 어우러진 칵테일입니다

KRW **29,000**



* This cocktail is available in limited quantities and may sell out early.
* This cocktail may require a little extra time for preparation.

* 해당 칵테일은 하루 한정 수량으로 제공되며, 조기 소진 시 양해 부탁드립니다.
* 해당 칵테일과 함께 제공되는 스낵은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

SAKURA BLUSH

A refined cocktail with a clean, sake-like flavor and a subtle hint of cherry blossom fragrance. The smooth harmony of gin, peach, and banana is enhanced with milk washing, delivering a crisp finish. Each sip leaves a subtle, lingering trace of spring's gentle essence.

(Dry Gin, Peach Liqueur, Banana Liqueur, Clarified Milk, Salt, Fresh Lemon Juice)

사쿠라 블러쉬

사케 같은 깔끔한 풍미에 벚꽃의 향이 은은하게 퍼지는 우아한 칵테일.
진과 피치, 바나나의 부드러운 조화에 밀크 워싱을 더해
깔끔한 마무리를 선사하며, 한 모금 마실 때 마다
섬세한 봄의 여운이 남는게 특징.

KRW **29,000**



COCKTAIL

MATCHA

D.F Flavoured Rooibos Tea Infused White Rum, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup, Apple Juice, Matcha, Apple Pucker

KRW **28,000**

MOJITO

Choice of Lime, Raspberry, Apple, Lychee, Havana Rum, Apple Mint, Fresh Lime, Brown Sugar, Tonic Water

KRW **25,000**

ESPRESSO MARTINI

Choice of Espresso, Hazelnut, Absolut Vodka, Coffee Liqueur, Espresso Coffee

KRW **25,000**

CAIPIRINHA

Cachaca, Fresh Lime, Brown Sugar

KRW **25,000**

CASSIS FRAPPE

Crème de Cassis, Peach Tree, Malibu, Fresh Lemon, Orange Juice

KRW **25,000**

COSMOPOLITAN

Absolut Vodka, Cointreau, Fresh Lemon, Cranberry Juice, Simple Syrup

KRW **25,000**

LONG ISLAND ICED TEA

Gin, Rum, Vodka, Tequila, Cointreau, Fresh Lemon, Simple Syrup, Coke

KRW **25,000**

PEACH CRUSH

Peach Tree, Fresh Lemon, Cranberry Juice, Simple Syrup

KRW **25,000**

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

VIRGIN MOJITO

Apple Mint, Fresh Lime, Brown Sugar, Ginger Ale

KRW **25,000**

SMOOTHIE

Choice of Pineapple, Yuja, Raspberry
Pina Mix, Pineapple Juice, Orange Juice

KRW **25,000**

A limited-edition autumn fusion cocktail that delivers an unexpected allure.
(D.F White Tea infused Gin, Tomato Juice, Orange Juice, Fresh Lemon Juice, Soy Sauce Syrup, Wasabi)