

*Fisherman's Cove*



SEAFOOD RESTAURANT AND GRILL

*The*  
**MENU**





# DRINKS

★ 인기있는 음료 !

## DRINKS

<b>탄산 음료</b> \$5.00	<b>주스</b> \$5.50	<b>생수</b>
Coke 콜라	Apple 사과	San Pellegrino 산 펠레그리노 (750 ml).....\$7
Diet Coke 다이어트 콜라	Cranberry 크랜베리	San Pellegrino 산 펠레그리노 (1000 ml)...\$13
Sprite 스프라이트	Calamansi 칼라만시	Fiji 피지 (500 ml).....\$5.50
Ginger Ale 진저 에일	Mango 망고	
Iced Tea 아이스티	Orange 오렌지	
Oolong Tea 우롱티	Pineapple 파인애플	
Club Soda 클럽 소다		
Tonic Water 토닉 워터		

## COOLERS, MOCKTAILS & COCKTAILS

<b>Non-Alcoholic Coolers &amp; Blended Mocktails</b>			
★ <b>Calamansi Basil Lime Cooler</b> 칼라만시 바질 라임 쿨러			
바질 & 칼라만시 시럽, 라임 주스, 머들 민트 & 오이			
★ <b>Watermelon Lychee</b> 수박 리치			
수박 시럽, 리치 & 프레쉬 라임 주스			
<b>The Cove</b> 더 코브			
레몬그라스 인퓨즈드 히비스커스 티, 석류 주스 & 프레쉬 라임 주스			
<b>Flavored Lemonade</b> 플레이버 레몬에이드 (맛 선택)			
프레쉬 레몬 주스, 심플 시럽, 민트, 클럽 소다			
•맛 선택 - 라즈베리 레몬 에이드(Raspberry), 블랙베리 레몬 에이드(Blackberry), 딸기 레몬 에이드(Strawberry), 복숭아 꺾레 레몬 에이드(Peach)			
★ <b>Kiwi Colada</b> 키위 콜라다			
키위 시럽, 코코넛 시럽 & 파이애플 주스, 블렌디드 & 가니쉬 휘핑 크림, 꿀 & 톨취드 코코넛 플레이크			
<b>Beyond The Reef</b> 비온드 더 리프			
패션 프루트, 파인애플 주스, 라임 주스 & 아가베 시럽, 블렌디드			

### Signature Cocktails

<b>Lychee Mojito</b> 리치 모히또.....\$14			
화이트 럼, 트리플 섹, 민트, 리치, 심플 시럽 & 라임 주스			
★ <b>Cove Old Fashioned</b> 코브 올드 패션.....\$14			
위스키, 헤이즐넛 시럽, 아마레토, 양고스투라 비터스, 톨취드 오렌지 필			
Add Smoke \$1 (스모크 피니쉬 추가시 \$1 추가)			
<b>Fisherman Punch</b> 피셔맨 펀치.....\$15			
화이트 럼, 다크 럼, 파인애플 주스, 오렌지 주스 & 양고스투라 비터스			
<b>Lemongrass Mule</b> 레몬그라스 물.....\$15			
사케(Sake) 또는 소주(Soju), 레몬그라스 시럽, 라임 주스 & 진저 비어, 레몬그라스 & 라임 휠			
<b>Shark Bite</b> 샤크 바이트.....\$15			
진, 망고 꺾레, 라임 주스, 아가베, 파이어 톱크 비터스, 톨취드 할라페뇨			
<b>Smoked Drink of the Day</b> 스모크 드링크 데이.....\$15			

### Blended Cocktails

★ <b>Guàhan Sunset Daiquiri</b> 괄 섀넛 다이키리			
말리부 럼 & 망고 꺾레, 그레나딘			
<b>Peach Passion Colada</b> 피치 패션 콜라다			
보드카, 패션 프루트 시럽, 복숭아 시럽 & 프레쉬 레몬 주스			
<b>Mama Mia Margarita</b> 마마 미아 마가리타			
테킬라, 브루드 오렌지 시럽, 아가베, 프레쉬 라임 주스			

### Special Cocktails

<b>Guam Bay for 2</b> 괄 베이 2잔.....\$26			
보드카, 블루 큐라소, 코코넛 시럽 & 파인애플 주스			
<b>Tropical Fusion</b> 트로피컬 퓨전.....\$26			
테킬라, 수박 시럽, 칼라만시 주스, 라임 주스, 아가베 시럽			
Add Corona Dive \$5 (코로나 다이브 추가시 \$5 추가)			

★ <b>Sangria for 2</b> 상그리아 2잔.....\$27			
보드카, 멜론 리큐어, 크랜베리 주스, 블랙베리, 라즈베리, 심플 시럽, 라임 주스, 슬라이스 프루트			
•선택 사항 – 레드 와인(Red), 화이트 와인(White) 또는 스파클링 와인(Sparkling)			

날 달걀이나 덜 익힌 달걀 또는 고기를 섭취하면 식중독의 위험이 높아질 수 있습니다. 가격은 10% 봉사료가 부과됩니다. 군인, 웰니스 센터 멤버 그리고 PHR 할인 적용 가능합니다. 가격은 사전 고지 없이 변경될 수 있습니다. 제한 사항이 적용될 수 있습니다.

★ 인기있는 음료 !

## WINES, SAKE & SOJU

<b>White Wine</b>			잔	병
Alain Jaume Grand Veneur White, Côtes du Rhône, France			\$15	\$50
알랭 줌므 그랑 브너 화이트, 꼬뜨 뒤 론, 프랑스				
★ <b>Danzante Pinot Grigio delle Venezie</b> IGT, Veneto, Italy			\$16	\$55
단잔테 피노 그리지오 델레 베네치에 IGT, 베네토, 이탈리아				
<b>Kendall-Jackson Vintner’s Reserve Chardonnay</b> , California			\$17	\$60
캔달-잭슨 빈트너 리저브 샬르도네, 캘리포니아				
<b>Domaine du Moulin Camus Muscadet</b> , Loire Valley, France			-	\$60
도멘 뒤 몰랭 카뮤 뮈스카델, 루알 벨리, 프랑스				
<b>Nautilus Sauvignon Blanc</b> , Marlborough, New Zealand			-	\$70
노틸러스 소비뇽 블랑, 말보르, 뉴질랜드				
★ <b>Domaine Roux Père &amp; Fils Pouilly-Fuissé</b> , Burgundy, France			-	\$80
도멘 루 페레 & 피스 푸이리-뤼세, 버건디, 프랑스				
<b>Migration Sonoma Coast Chardonnay</b> , Sonoma County, California			-	\$85
마이그레이션 소노마 코스트 샬르도네, 소노마 카운티 캘리포니아				
<b>Red Wine</b>				
★ <b>Meiomi Pinot Noir</b> , California			\$16	\$60
메이오미 피노 누아, 캘리포니아				
<b>Kendall-Jackson Vintner’s Reserve Cabernet Sauvignon</b> , Sonoma County, California			\$17	\$65
캔달-잭슨 빈트너 리저브 까베르네 소비뇽, 소노마 카운티, 캘리포니아				
★ <b>Decoy Merlot</b> , Sonoma County, California			-	\$70
디코이 멜롯, 소노마 카운티, 캘리포니아				
<b>La Crema Pinot Noir</b> , Sonoma Coast, California			-	\$75
라 크레마 피노 누아, 소노마 코스트, 캘리포니아				
<b>Pelissero Barbera d’Alba Piani</b> , Piedmont, Italy			-	\$90
펠리세로 바르베라 달바 피아니, 피드먼트, 이탈리아				
<b>Sparkling Wine &amp; Champagne</b>				
★ <b>Bottega Petalo Il Vino dell’Amore</b> Moscato, Veneto, Italy			\$16	\$60
보테가 페탈로 Il 비노 델아모르 모스카토, 베네토, 이탈리아				
<b>Bottega Il Vino dei Poeti Prosecco</b> , Veneto, Italy			-	\$70
보테가 Il 비노 데 포에티 프로세코, 베네토, 이탈리아				
★ <b>Guilleminet Tradition Brut Champagne</b> , Channes, Champagne, France			-	\$106
기요미노 트래디션 브룣 샴페인, 샬, 샴페인, 프랑스				
<b>Sake &amp; Soju</b>				
<b>Jinro Chamisul Soju</b> Fresh			-	\$16
진로 참이슬 소주 프레쉬				
<b>Kizakura Junmai Daiginjo Sake</b>			\$15	\$45
키자쿠라 준마이 다이긴쵸 사케				

## BEER

<b>Standard Beers</b>			\$6		<b>Premium Beers</b>	\$7
Miller Lite 밀러 라이트	Bud Light 버드 라이트				Heineken 하이네켄 (Bottle병 또는 Draft생맥주)	
Budweiser 버드와이저	Michelob Ultra 미켈롭 울트라				Corona Extra 코로나 엑스트라	
<b>Asahi Tower</b> (1 liter) <b>아사히 타워 (1 Liter)</b>			\$18		Asahi Super Dry 아사히 슈퍼 드라이 (Draft생맥주)	

## LIQUOR

#### Rum

Bacardi Superior Rum 바카디 수페리어 럼	\$10		
Malibu Coconut Rum 말리부 코코넛 럼	\$10		
Captain Morgan Original Spiced Rum	\$10		
캡틴 모건 오리지널 스파이스 럼			
Cruzan Flavored Rum 크루잔 플레이버드 럼	\$11		
(Mango 망고, Banana 바나나 & Pineapple 파인애플)			

#### Liqueur

Baileys Irish Cream 베일리스 아이리쉬 크림	\$9		
Kahlúa Coffee Liqueur 깔루아 커피 리큐어	\$9		

#### Vodka

Absolut Vodka 앵솔루트 보드카	\$10		
Tito’s Handmade Vodka 티토스 핸드메이드 보드카	\$10		
Grey Goose Vodka 그레이 구스 보드카	\$13		

날 달걀이나 덜 익힌 달걀 또는 고기를 섭취하면 식중독의 위험이 높아질 수 있습니다. 가격은 10% 봉사료가 부과됩니다. 군인, 웰니스 센터 멤버 그리고 PHR 할인 적용 가능합니다. 가격은 사전 고지 없이 변경될 수 있습니다. 제한 사항이 적용될 수 있습니다.

#### Tequila

Jose Cuervo Gold Tequila	\$10		
호세 쿠엘보 골드 테킬라			
Altos Tequila 알토스 테킬라	\$11		
Patrón Silver Tequila 파트론 실버 테킬라	\$13		

#### Whiskey & Scotch

Elijah Craig 일라이저 크레이그	\$9		
Jack Daniel’s 잭 다니엘	\$10		
Bulleit Bourbon 불렛 버번	\$11		
Jameson Irish Whiskey 제임슨 아이리쉬 위스키	\$11		
Johnnie Walker Black Scotch Whisky	\$12		
조니 워커 블랙 스카치 위스키			
Nikka Whisky 니카 위스키	\$13		
Oban Single Malt Scotch Whisky	\$19		
오반 싱글 몰트 스카치 위스키			

#### Gin

Bombay Sapphire Gin 봄베이 사파이어 진	\$10		
Beefeater Gin 비피터 진	\$12		



# FOOD

## Fisherman's Cove SEAFOOD MARKET



\$

### 마켓 가격

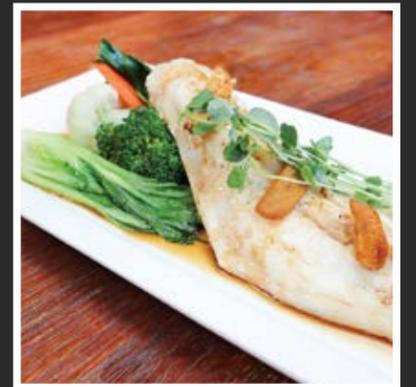
해산물은 무게에 따라 온스 단위로 가격이 책정됩니다.

해산물 마켓 디스플레이에서 선호하는 해산물을 선택하여 주문하면, 셰프가 주문대로 요리해 드릴 것입니다.

**스팀 · 프라이드 · 소테 · 그릴 · 팬 실드**  
 Steamed Fried Sauteed Grilled Pan Seared

짙은 야채와 제공됩니다.

선택 사항 - 흰밥(Steamed Rice), 갈릭 라이스(Garlic Rice),  
 프라이드 라이스(Fried Rice) 또는 메쉬드 포테이토(Mashed Potatoes)



## Fisherman's Cove American Style SEAFOOD BOIL

살이 꽉찬 대게, 육즙이 풍부한 새우, 부드러운 홍합, 조개, 게, 오징어, 스위트 콘, 향신료, 올드 베이, 오레가노가 어우러진 셰프 스페셜 아메리칸 스타일 해산물 소스로 풍미가 가득한 궁극의 아메리칸 스타일 씨푸드 보일에 빠져보세요.

흰밥(White Rice), 갈릭 라이스(Garlic Rice),  
 또는 Sunny-Side Up계란 후라이 프라이드  
 라이스(Fried Rice with Sunny-Side Up Egg)

면사리 추가시 \$5 추가(Add Noodles \$5)

**\$90\***

날 달걀이나 덜 익힌 달걀 또는 고기를 섭취하면  
 식중독의 위험이 높아질 수 있습니다.  
 가격은 10% 봉사료가 부과됩니다. 군인, 웰니스 센터 멤버  
 그리고 PHR 할인 적용 가능합니다.  
 가격은 사전 고지 없이 변경될 수 있습니다.  
 제한 사항이 적용될 수 있습니다.



★ 셰프 추천 메뉴!

## APPS

**Calamari Crunch** \$15  
칼라마리 크런치  
프라이드 칼라마리, 치폴레 마요 디핑 소스

**Shrimp Cocktail** \$18  
쉬림프 칵테일  
차가운 새우, 라임-와사비 칵테일 소스 & 레몬 웨지

★ **Fish Ceviche** \$16  
피쉬 세비체  
마리네이트 피쉬, 후추, 양파, 고수, 시트러스 소스 & 홈-메이드 토르티야 칩스

**Ahi Poke** \$18  
아히 포케  
아히 참치, 아보카도, 참깨, 오이 & 토르티야 스트립

**Crisp Coconut Shrimp** \$18  
크리스프 코코넛 쉬림프  
프라이드 코코넛 크러스트 쉬림프, 스위트 칠리 & 오렌지 마멀레이드 디핑 소스

**Grilled Oysters** \$18  
그릴 오이스터  
프레쉬 그릴 오이스터, 블루 치즈 & 버팔로 소스

**Fried Scallops** \$22  
프라이드 스칼럽  
브레디드 & 프라이드 가리비, 치폴레 마요 디핑 소스

**Crab Dip** \$25  
크랩 딥  
크리미 크랩 딥 & 홈-메이드 토르티야 칩스

**Blackened Shrimp Beach Bucket** \$32  
블랙너드 쉬림프 비치 버킷  
1 lb 스팀 시즌드 쉬림프, 프레쉬 레몬 & 갈릭 허브 브레드

★ **Sea Treasure Tower** \$50  
씨 트레저 타워  
3 단 해산물 타워 (참치 사시미, 스팀 칠드 쉬림프 & 홍합), 라임-와사피 칵테일 소스  
연어 사시미 추가시 \$10 추가(Add Salmon Sashimi \$10)

날 달걀이나 덜 익힌 달걀 또는 고기를 섭취하면 식중독의 위험이 높아질 수 있습니다. 가격은 10% 봉사료가 부과됩니다. 군인, 웰니스 센터 멤버 그리고 PHR 할인 적용 가능합니다. 가격은 사전 고지 없이 변경될 수 있습니다. 제한 사항이 적용될 수 있습니다.

Fish Ceviche



Ahi Poke



Sea Treasure Tower



★ 셰프 추천 메뉴!

## SALAD

**House Salad** \$9  
하우스 샐러드  
믹스 샐러드, 토마토, 오이, 크루통 & 아시안 드레싱

**Romaine Caesar** \$15  
로메인 시저  
로메인 상추, 트레디셔널 시저 드레싱 & 갈릭 칩스  
치킨 추가시 \$4 추가 | 그릴 쉬림프 추가시 \$6 추가  
(Add Chicken \$4) (Add Grilled Shrimp \$6)

**Caprese** \$15  
카프레제  
프레쉬 모차렐라, 토마토, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일, 칼라마타 올리브 & 발사믹 리덕션

★ **Yin Yang Tuna Salad** \$18  
Yin Yang 참치 샐러드  
실드 아히 참치, 믹스 샐러드, 오이, 아시안 머스타드 & 라임 진저 드레싱

**Poke of the Day** \$18  
포케 데이  
셰프 쇼이스 포케, 상추 & 패션 프루트 비네그레트

**Grilled Seafood Salad** \$25  
그릴 씨푸드 샐러드  
그릴 쉬림프, 홍합, 화이트 피쉬, 믹스 샐러드, 토마토, 오이 & 스위트 소이 드레싱



Yin Yang Tuna Salad

## SOUP

★ **Manila Clam Chowder** 반(Half) \$8 | 전체(Whole) \$14  
마닐라 크랩 차우더  
크리미 허브 브로스와 마닐라 조개 & 스파이스드 크루통

**Penn Cove Mussels** \$25  
펜 코브 홍합  
홍합, 프럼 토마토, 양파, 마늘, 화이트 와인 허브 브로스 & 갈릭 브레드

**California Cioppino** \$50  
캘리포니아 치오피노  
피드 2 가리비, 새우, 조개, 홍합, 생선, 아로마 토마토 브로스 & 갈릭 브레드

날 달걀이나 덜 익힌 달걀 또는 고기를 섭취하면 식중독의 위험이 높아질 수 있습니다. 가격은 10% 봉사료가 부과됩니다. 군인, 웰니스 센터 멤버 그리고 PHR 할인 적용 가능합니다. 가격은 사전 고지 없이 변경될 수 있습니다. 제한 사항이 적용될 수 있습니다.

★ 셰프 추천 메뉴!

## PASTA

**Manila Clam Pasta** \$25  
 마닐라 크램 파스타  
 엑스트라 버진 올리브 오일, 화이트 와인 소스, 웨이브 갈릭 & 갈릭 브레드

**Shrimp Scampi** \$28  
 쉬림프 스캬피  
 새우, 버섯, 레드 페퍼 플레이크, 허브 버터 & 갈릭 브레드

**Cheesy Pasta Pescatore Gratin** \$30  
 치즈 파스타 페스카토레 그라탕  
 새우, 가리비, 오징어, 홍합, 조개, 갈릭 브레드 & 러스틱 마리나라 소스와 두 가지 치즈로 요리한 셸러맨더 스타일

★ **Frutti Di Mare** \$30  
 푸르티 디 마레  
 새우, 가리비, 오징어, 홍합, 조개, 생선 & 갈릭 브레드  
 •선택사항 - (Creamy Garlic Sauce) 크리미 갈릭 소스 또는 (Rustic Marinara Sauce) 러스틱 마리나라 소스



Frutti Di Mare

날 달걀이나 덜 익힌 달걀 또는 고기를 섭취하면 식중독의 위험이 높아질 수 있습니다. 가격은 10% 봉사료가 부과됩니다. 군인, 웰니스 센터 멤버 그리고 PHR 할인 적용 가능합니다. 가격은 사전 고지 없이 변경될 수 있습니다. 제한 사항이 적용될 수 있습니다.

★ 셰프 추천 메뉴!

(\$MP = 마켓 가격)



Chef's Seafood Platter

## CHEF'S CORNER

**Grilled Vegetables & Tofu** \$20  
 그릴 채소 & 두부  
 피망, 가지, 애호박, 당근, 양파, 두부 & 스위트 소이 소스

**Fish & Chips** \$21  
 피쉬 & 칩스  
 셰프의 피쉬 데이 & 스테이크 프라이즈

**Seafood Loco Moco** \$22  
 씨푸드 로코 모코  
 씨푸드 패티, 갈릭 프라이드 라이스, Sunny-Side Up 계란 & 오이스터 그레이비

**Teriyaki Grilled Chicken** \$23  
 데리야키 그릴 치킨  
 하와이안 마리네이트 치킨, 그릴 파인애플, 프라이드 라이스 & Sunny-Side Up 계란

**Stuffed Coconut Crusted Shrimp** \$25  
 스테어드 코코넛 크러스트 쉬림프  
 프라이드 라이스, 셰프의 야채 & 스위트 & 사워 소스

**Sizzling Fajitas** \$25  
 시즐링 파히타  
 캐러멜라이즈 페퍼스 & 양파, 아보카도 푸레, 살사 & 토르티야  
 •선택사항 - 새우(Shrimp), 치킨(Chicken), 스테이크(Steak)(\$5) 또는 씨푸드(Seafood)(\$MP)

**One Pound Shrimp Plate** \$40  
 1파운드 쉬림프 플레이트  
 계절 야채 & 스팀 라이스  
 •선택사항 - 블랙 빈 소스(Black Bean Sauce) 또는 칠리-갈릭 버터(Chili-Garlic Butter)

★ **Island Style Sautéed Seafood Mix** \$46  
 아일랜드 스타일 소테 씨푸드 믹스  
 생선, 가리비, 새우 & 로컬 야채, 진저, 코코넛 밀크, 스팀 라이스 & 디난체

★ **Chef's Seafood Platter** \$52  
 셰프 씨푸드 플래터  
 그릴 랍스터 테일, 가리비, 홍합, 새우, 화이트 피쉬, 시트러스 버터 소스 & 메쉬드 포테이토

**Whole Live Lobster** \$MP  
 홀 라이브 랍스터  
 계절 야채, 메쉬드 포테이토, 드런 버터 & 레몬

**Chef's Steak of the Day** \$MP  
 셰프의 스테이크 데이  
 메쉬드 포테이토 & 머쉬룸 페퍼콘 데미 소스

날 달걀이나 덜 익힌 달걀 또는 고기를 섭취하면 식중독의 위험이 높아질 수 있습니다. 가격은 10% 봉사료가 부과됩니다. 군인, 웰니스 센터 멤버 그리고 PHR 할인 적용 가능합니다. 가격은 사전 고지 없이 변경될 수 있습니다. 제한 사항이 적용될 수 있습니다.

★ 셰프 추천 메뉴!

## DESSERTS

<b>Ice Cream of the Day</b> 아이스크림 데이 오늘의 아이스크림 맛은 직원에게 문의해 주세요.	\$8
<b>Fresh Fruit</b> 프레쉬 프루트 셰프가 선택한 신선한 과일 모듬	\$9
<b>Orange Ginger Crème Brûlée</b> 오렌지 진저 크림 브뤼레 휘핑 크림, 오렌지 슈프림즈, 캔디드 진저	\$11
★ <b>Banana Drama</b> 바나나 드라마 쇼트브레드 크러스트, 초콜릿 가나슈, 프레쉬 바나나, 크림 파티시에르, 휘핑 크림	\$11
<b>Blueberry Lemon Cake</b> 블루베리 레몬 케이크 바닐라 스펀지, 레몬 크림, 블루베리 휘핑 가나슈, 화이트 초콜릿 크럼블, 블루베리 콩포트	\$12



## KIDS MENU

- Kids Spaghetti \$10**  
키즈 스파게티  
양파, 파마산 치즈 & 갈릭 브레드  
•선택사항 - 크림이 갈릭 소스(Creamy Garlic Sauce)  
또는 러스틱 마리나라 소스(Rustic Marinara Sauce)
- Cheese Quesadilla \$10**  
치즈 퀘사디아  
•선택 사항 - 스테이크 프라이즈(Steak Fries)  
또는 밥(Rice)
- Chicken Fingers \$12**  
치킨 텐더  
•선택 사항 - 스테이크 프라이즈(Steak Fries)  
또는 밥(Rice)



날 달걀이나 덜 익힌 달걀 또는 고기를 섭취하면 식중독의 위험이 높아질 수 있습니다. 가격은 10% 봉사료가 부과됩니다. 군인, 엘니스 센터 멤버 그리고 PHR 할인 적용 가능합니다. 가격은 사전 고지 없이 변경될 수 있습니다. 제한 사항이 적용될 수 있습니다.



### OUR STORY

Fisherman's Cove Restaurant & Grill, established in 2010, channels the eclectic energy of Seattle's iconic Pike Place Market into a vibrant seafood haven on Guam. Our fusion of seafood market and restaurant creates an unforgettable dining experience.

We celebrate the local flavors and community spirit of the island and aim to bring our guests the freshest ingredients from around the globe. Join us for an adventure in flavor and community at Fisherman's Cove.

