



아메리칸 스타일 비스트로, 콰이민스 트리

꾸밈없는 홈메이드 스타일

최근에는 근사한 프렌치 레스토랑보다 흄메이드 요리를 내놓는 레트로한 레스토랑이 오픈한다는 소식이 더 반갑다. 일본 다이칸야마에서 갔던 미니 레스토랑을 추억하게 만드는 비스트로 '콰이민스 트리'를 소개한다. 에디터 엄지훈 사진 이충규

삼청동에 위치한 콰이민스 테이블의 인테리어를 맡았던 아티스트 김쾌민의 두 번째 야심작 '콰이민스 트리'가 오픈했다. 서래 마을에 둑지를 틀 콰이민스 트리는 격식을 갖춘 와인 바나 레스토랑과 달리 첫인상이 담백하다. 빈티지한 목조로 꾸민 내부에는 한 개도 같은 것이 없는 양들리에와 못난 이 나무 관절 인형, 누렇게 바랜 책들이 여기저기 쌓여 있어 정겹다. 한가운데 기다랗게 놓인 테이블은 모르는 사람끼리도 옹기종기 모이는 홍대 앞 카페처럼 느껴진다. 이곳을 디자인한 김쾌민은 '새로 오픈했는데도 이상하게 오래전부터 있던 곳 같더라'는 말을 듣고 싶다는 생각으로 이곳을 꾸몄다고 했다.

스테이크를 시키면 커다랗고 신선한 등심 한 덩어리가 영국 스타일로 메시드 포테이토와 홀스 그레이트 위에 얹혀 나온다. 고기 인심은 후해야 한다는 것이 이곳의 신조. 메뉴판에 끼워진 A4 용지 한장을 발견한다면 그날 저녁은 무조건 종이에 적혀 있는 것을 주문할 것. 오늘 들여온 신선한 재료로 즉석에서 만들어낸 메뉴판에 없는 오늘의 주방장 스페셜일 테니 말이다.

브런치로는 이곳만의 비밀 소스가 맛 좋은 햄버거 스테이크를 메인으로 하는 아메리칸 플래터와 소시지와 계란을 메인으로 하는 콘티넨털 플래터 두 가지가 준비되어 있다. 특히 달걀 오믈렛은 안에 피타 치즈를 넣어 그 맛이 아주 훌륭하다.

다가오는 연말과 크리스마스, 아늑한 분위기 속에서 데이트를 즐기고 싶은 연인이나 아이들과 편안하게 식사를 하고 싶은 가족이라면 콰이민스 트리를 선택해보자. ☺

Qwymin's Tree

영업 시간 AM 11:00 ~ PM 12:00

문의 02-537-2598

위치 서래 마을 바이더웨이 골목으로 들어가 하루에 커피숍 2층



3

1 헛살이 따뜻하게 스며드는 실내 전경. 2 내부는 아기자기한 요소로 가득하다. 3 영국 흄메이드 스타일의 등심 스테이크.