

홍대, 신촌 그리고 여기 약수동에도 있는 ————— 맛있는 닭요리 전문점 - Restaurant

돈까스 참 잘하는 집

약수점

TEL 2253-9399

'special menu'



Delicious Chicken

돈까스 참 잘하는 집

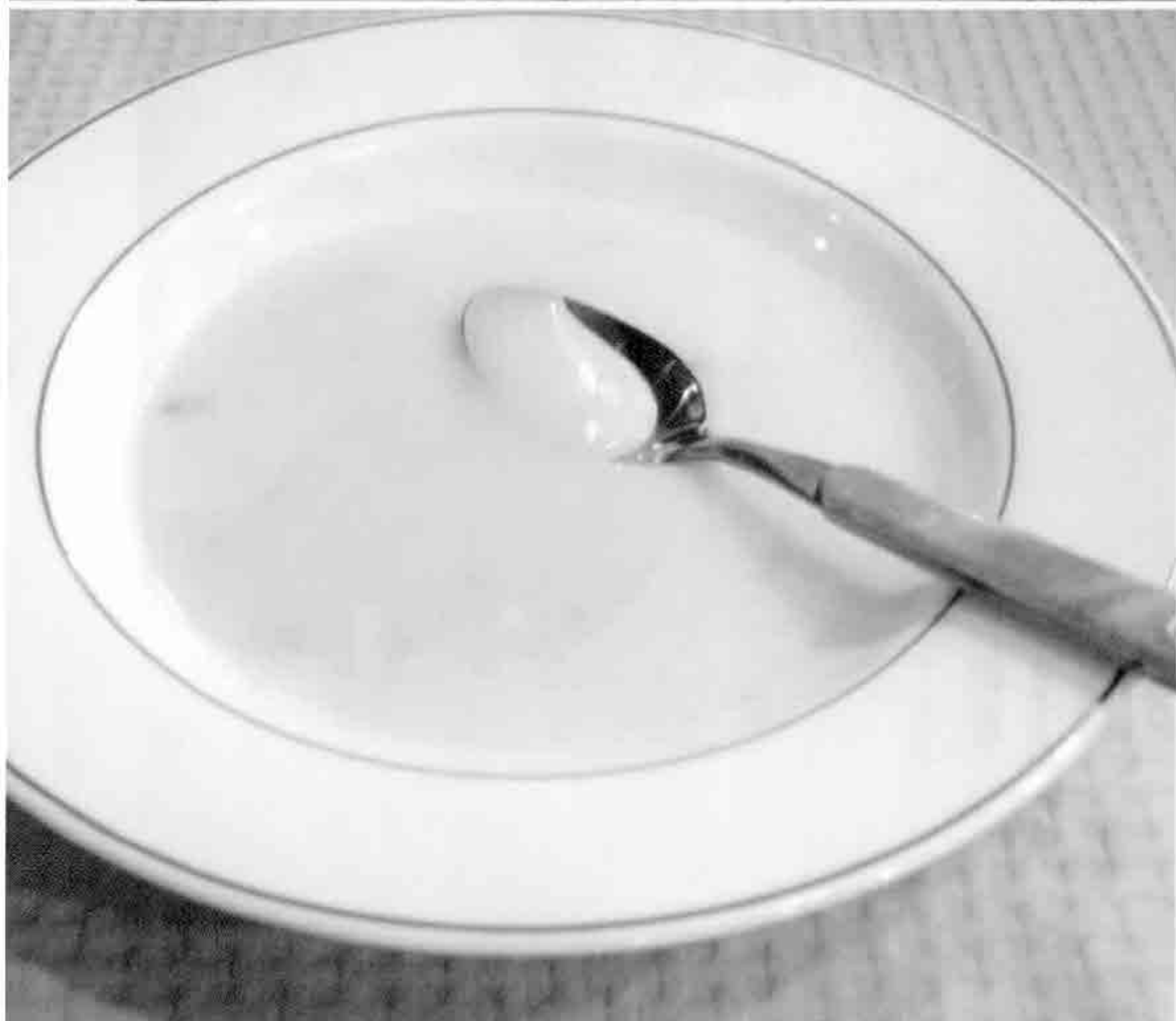
럭비공 모양의 '이상한 치킨까스'



조해인 기자

매달 맛있는 닭요리를 찾는 것은 모래 속에서 진주를 찾는 것과 같은 고뇌가 필요하다. 그렇다고 누구나 좋아하지만 맛집이라 할 수 없는 패스트푸드점의 닭튀김을 할 수도 없고, 삼계탕, 닭찜, 닭매운탕 등 일반적으로 알려진 닭요리에 독특함을 찾느라 매번 이국적인 요리점을 찾기 일쑤였다.

이번달은 「돈까스 참 잘 하는 집(이하 돈참집)」의 치킨까스가 그 메뉴



다. 예전에도 한 번 게재한 바 있는 용산의 치킨까스와는 달리 정말 이상하게 생긴 치킨까스를 발견했다. 그래서 메뉴의 이름도 '이상한 치킨까스'다.

80년대 경양식집 돈까스의 추억

우연히 집근처에도 돈참집이 있다는 것을 발견하고는 멀리 가지 않아도 된다는 느긋함에 저녁 무렵 서늘한 바람을 맞으며 돈참집을 찾았다. 이대입구, 홍대, 명동거리와는 다르게 주택가에 자리한 매장에는 가족단위 고객들의 발길이 이어져 80년대 중반 어린 시절 경양식집에서 가족들과 함께 먹던 돈까스의 향수가 갑자기 떠올랐다.

메뉴판을 보며, 이집의 주메뉴인 '참 맛있는 돈까스'와 '이상한 치킨까스'를 하나씩 시킨 후 인테리어를 살펴보았다.

내부 인테리어는 노란색을 사용해 꾸몄는데, 노란색 간판에 새긴 아기자기한 서체와 산뜻한 노란색이 잘 어울렸고, 식감을 돋우는 듯한 느낌을 받았다. 노란색, 주황색이 식감을 돋운다는 말이 맞는 것 같았다.

메뉴를 시키자마자 양배추 샐러드와 크림스프가 나왔다. 얼마 만에 먹어보는 스프인지. 수제로 만든 크림스프에 비해 다소 인공적인 맛이긴 했으나 어린 시절 먹던 그 맛에 얼마나 반가웠는지 모른다. 2000년도 초반에 유행해 아직도 인기가 있는 일식돈까스집에서 기대할 수 없는 그런 맛이랄까. 산뜻한 분위기에 80년대 메뉴 또는 그 메뉴를 살짝 비틀어 만든 다양한 메뉴에 왠지 모를 푸근함까지 느껴졌다.

한국식 돈까스와 퓨전 돈까스

잠시 기다리자, 참 맛있는 돈까스가 나왔다. 이 돈까

스는 가장 무난했던 맛이지만, 일본식 돈까스 보다 다소 얇은 고기두께로 부드럽게 먹을 수 있어 좋았다.

이보다 조금 뒤늦게 나온 이상한 치킨까스는 생긴 것이 고로케 같으면서도 더 크고 럭비공의 형태를 하고 있다. 이 안에 무엇이 들어있을지 궁금하기도 하고 저 속에 닭고기가 모두 들어있다면, 어떻게 익혔을까 하는 생각이 들기도 했다.

모짜렐라 치즈와 햄이 들어간 '이상한 치킨까스'

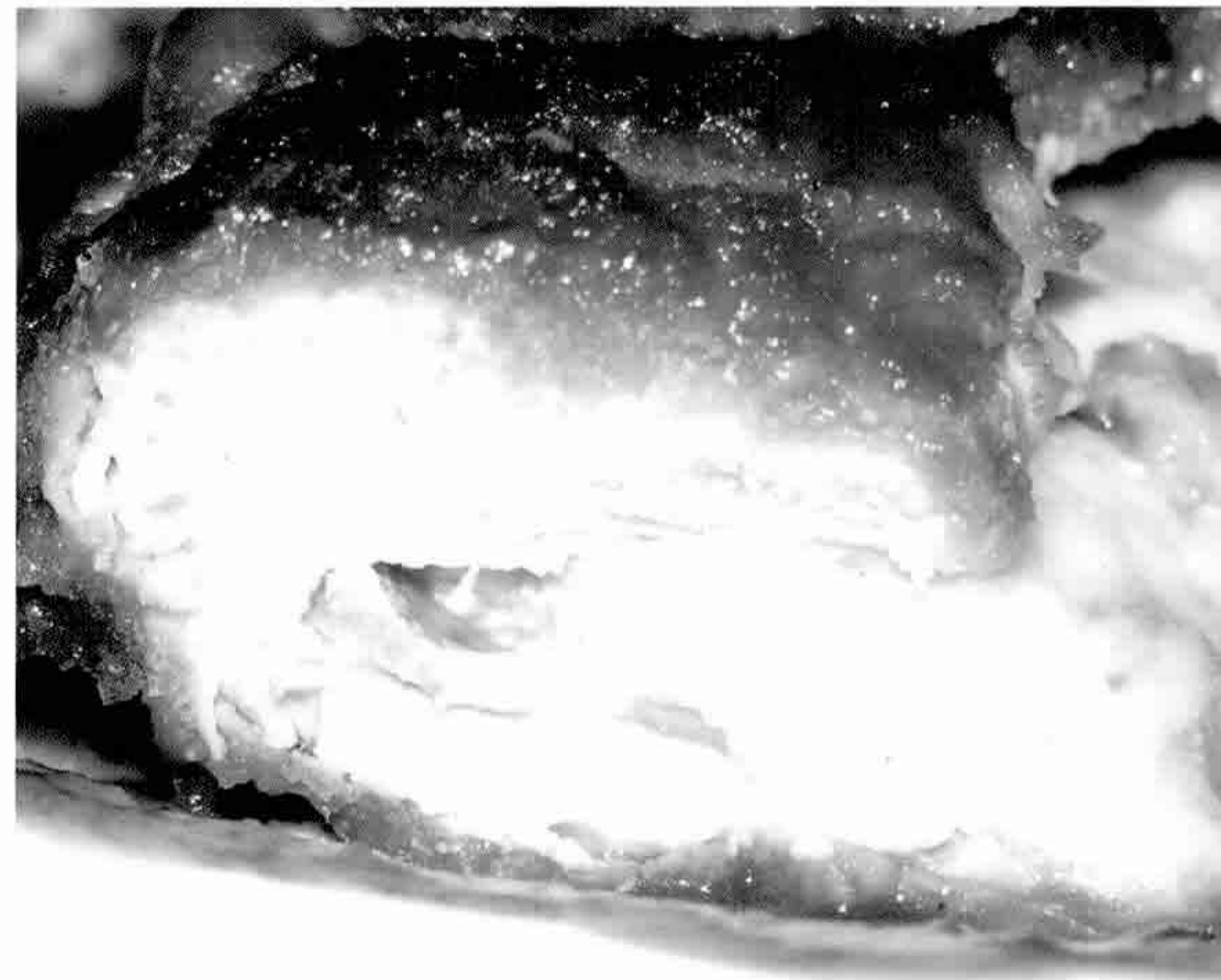
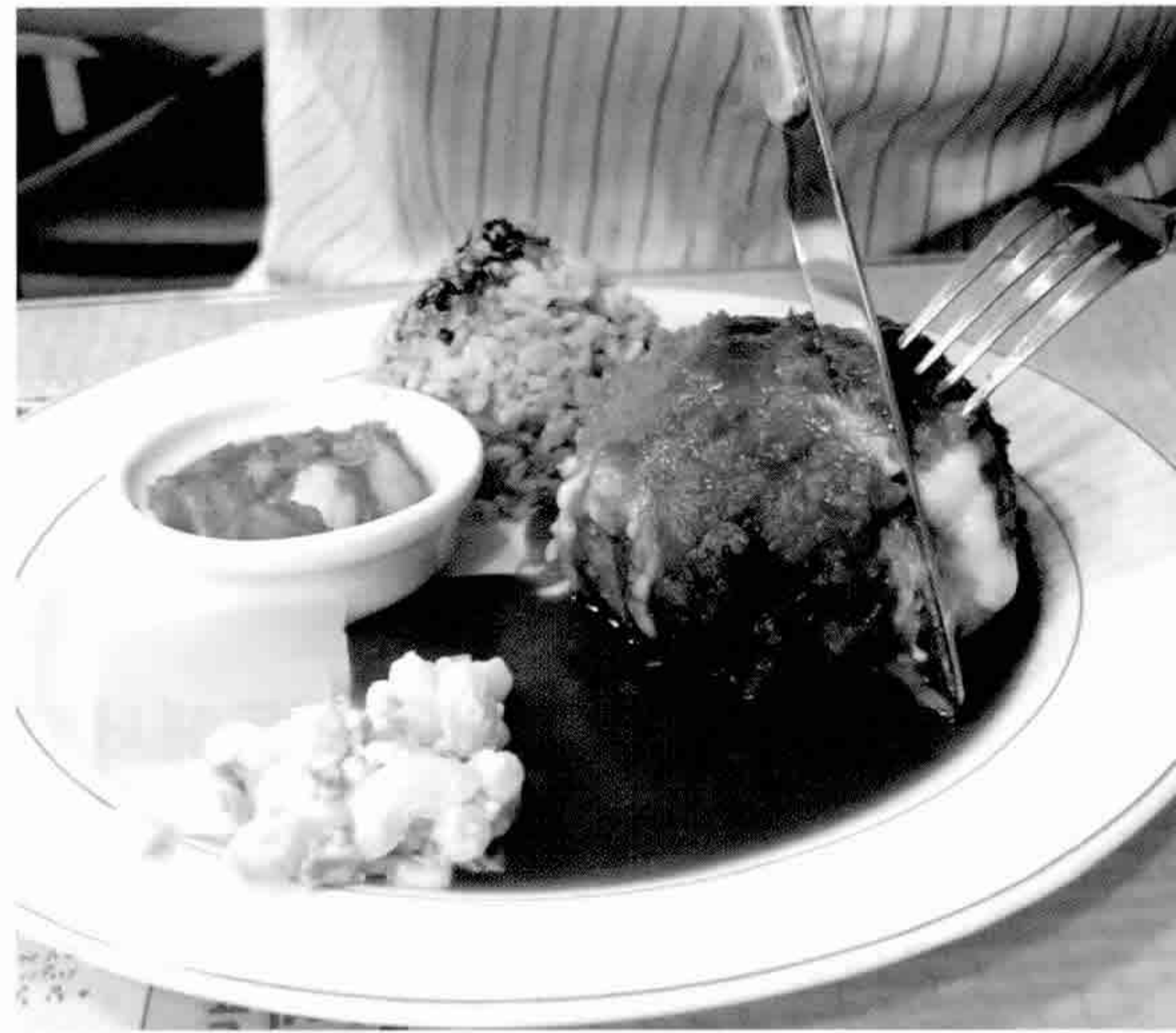
치킨까스의 귀퉁이를 잘라보니 그 속에는 모짜렐라 치즈와 또 다른 종류의 치즈가 가득 차 있었고, 스모크 햄이 들어 있었다. 물론 이상한 치킨까스의 외부는 부드러운 닭가슴살로 둘러싸여져 있고 그 외부를 튀김가루를 묻혀 튀겨낸 것이다.

두툼한 치킨에 고소하고 쫄깃한 치즈맛이 어우러져 식사로도, 술안주로도 일품이었다. 물론 먹는 동안 조금 느끼하다는 생각이 들었지만, 키위소스가 곁들여진 야채 샐러드와 함께 먹으니, 느끼함 보다는 부드럽고 고소한 맛에 더 매료되었다.

이상한 치킨까스는 잘라놓고 보아도 계속 신기해 사진을 정말 여러장 찍었다. 이런 아이디어가 누구의 머리에서 나왔는지 모르겠지만, 돼지고기와 치즈 보다는 닭고기와 치즈가 훨씬 더 궁합이 잘 맞는 적절한 조합이라는 생각이 들었다.

샐러드를 한 번 더 리필하고 식사를 마친 뒤에는 사이다나 콜라, 녹차 등 후식음료가 무료로 제공되었다.

요즘 고물가라 돈까스 하나에 6천원, 7천원을 넘어 1만원을 호가하고 있는 곳이 많다. 물론 이곳도 다른 평범한 돈까스 집에 비해 저렴하다고 할 수는 없지만, 퓨전 돈까스 메뉴가 먹고 싶을 때 찾으면 좋을 듯하다. 🐔



- 참 맛있는 돈까스 : 6,500원
- 이상한 치킨까스 : 7,800원
- 돈참집 약수점 : 약수역 3번 출구
- 문의 : (02)2253-9399