



좋은 재료가 내는 풍부한 맛의 향연

# 녹사라운지



조 해 인 기자

이태원 경리단길. 요즘 한창 맛집이 들어서며 매일 매일을 탈바꿈하고 있는 거리다. 일년에 수 차례 간판이 바뀌는 음식점과 카페가 있는가 하면 수년째 이어 맛집 반열에 오르기도 하는 음식점도 많다.

10월 마지막 주말, 저녁식사를 하기 위해 들렀던 녹사라운지도 수년째 자리를 지켜오고 있는 맛집 중 하나다. 평범한 간판과 외관에 보통의 식당이나 카페로 알고 있었는데, 최근 경리단길에 '강북의 가로수길'로 급부상하자, 녹사라운지가 주목받기 시작했다.

### 이탈리안 홈스타일 음식이 가득

필자는 녹사라운지를 맥주와 안주를 파는 펍(pub) 정도로 생각했다. 인근에 자리한 음식점들이 브런치카페나 태국음식점, 멕시코 타코 처럼 특색이 강렬한데 반해 녹사라운지라는 평범한 이름 때문일지도 모르겠다.

하지만 일요일 오전이나 주말 저녁 이 길 앞을 지나칠 때면 입맛 까다로운 외국인 손님부터 연세 지긋한 노부부까지 정말 다양한 손님이 이 곳을 찾는다는 것을 보게 되었다.

그러다가 최근 경리단길 기사가 신문이나 잡지에 소개되면서 유명한 브런치 레스토랑이자 커피나 술까지 판매하는 홈스타일 레스토랑이라는 것을 알게 되었다.

필자는 10월 마지막 주 토요일 이 곳을 방문했다. 10월 31일 할로윈데이를 앞두고 거미줄, 호박으로 꾸며진 실내엔 윈터우먼 복장을 한 외국인 손님, 상복을 입은 외국인과 한국인들이 앉아 즐겁게 식사를 하며 할로윈 분위기를 즐기고 있었는데, 무척 시끄러웠지만 그마저 즐겁고 새롭다.

### 질 좋은 재료로 완성되는 메뉴

필자가 주문한 메뉴는 마르게리따 피자(Margherita pizza)와 로즈마리 닭고기 구이(Rosemary flavor grilled spatchcocked chicken with potato and apple), 닭가슴살이 들어간 파스타(Alfredo con Pollo e Salvia)다.

제일 먼저 서빙된 마르게리따 피자는 생토마토와 바질, 질 좋은 모짜렐라 치즈가 듬뿍 들어가 있다. 한 입 먹는 순간, 그 다음 메뉴의 수준이 기대될 정도로 풍부한 맛을 자랑한다. 피자 도우도 적당한 두께에 담백해 1만원의 가격에 제대로 된 피자를 맛 볼 수 있다.



할로윈 소품들

## 꾸준한 인기를 끄는 닭고기 메뉴들



- ❶ 닭고기 구이 곁들임으로 사과와 감자를 통으로 썰어 구워낸다. ❷ 로즈마리 닭고기 구이
- ❸ 생토마토와 바질, 질 좋은 모짜렐라 치즈가 듬뿍 들어있는 마르게리타 피자
- ❹ 알프레도 소스와 잘 어울리는 닭고기 파스타

닭고기 파스타는 저녁시간대 대부분의 테이블에서 볼 수 있을 정도로 녹사라운지의 대표 파스타다. 진한 알프레도 소스에는 크림 뿐 아니라 치즈가 풍부하게 들어가 있어서 소스맛을 제대로 느낄 수 있다. 파스타에 들어간 닭가슴살이 매우 부드러운데, 알프레도 소스와 어울려 입안을 감미롭게 한다. 닭가슴이 펍펍하다는 통념

을 깨는 파스타다.

로즈마리 향의 닭고기 구이는 로즈마리에 재 닭고기 한 마리를 후추 등 향신료를 가미해 오븐에 바로 구워낸 음식이다. 대부분 닭고기 구이가 미리 구워두었다가 데워내는데 반해, 이곳은 주문 뒤에 바로 구워내 조금 늦게 나오지만 촉촉하고 따끈한 닭고기 맛을 그대로 느낄 수 있다. 로즈마리와 함께 구워내 닭고기를 먹는 내내 향긋함도 느낄 수 있다.

곁들임으로 사과와 감자를 통으로 썰어 구워내 고소한 닭고기와 향긋한 사과, 고소한 감자가 잘 어울린다. 맥주 안주로 추천한다.

## 다양한 브런치, 식사메뉴도 인기

이밖에도 녹사라운지에는 다양한 샐러드와 코스로 선택해 먹을 수 있는 식사와 디저트 메뉴도 준비돼 있다. 요즘에는 샌드위치 등 브런치 메뉴가 인기가 많아 다양한 메뉴를 갖추고 있다고 한다. 경리단길 초겨울 나들이에 녹사라운지를 추천한다. ☺

● 서울 용산구 이태원동 671-101호(경리단 입구 횡단보도 앞) ● 02-790-0776