

Queens Head-Menu project (Suwon)

Page 1: The Cover Page 2: Introduction A Page 3: Introduction B Page 4: Sascha Woide Page 5: Drafts Selection Page 6: Special Barbeque Page 7: Fresh Salad Page 8: Stone Baked Pizza Page 9: Pasta Page 10 & 11: Queens Head Specials Page 12: Beverage(non-alcoholic) Page 13: Whisky Page 14: Queens Head brewery

Information provided in the first 4 pages are identical to the Hong Dae menu.

The Suwon branch provides Bottled Guinness in addition to the selection of Drafts.

Again, information on food preparation and serving has been clearly stated to prevent misunderstanding. Information on additional servings may also be clearly stated at the bottom. List of dishes provided may differ from the Hong Dae menu.

Stone baked pizza is one of Suwon's unique delicacies. The layout has been clarified and simplified for visual ease.

Images have been added to attract customers in order to raise awareness and attraction of the new pasta dishes. List of dishes may differ from the Hong Dae menu.

Consisting of locals' favourite dishes when consuming alcohol, re-design has been applied to attract even more attention. Instead of being informative, the client has requested to have a fun theme. Instead of the grape vines, the Copper used in the brewery process has been added. The house beer is made at Suwon branch itself, therefore also relevant.

A light selection of non-alcoholic beverages are provided. The menu has been kept in a simple manner as the beverages provided are simple to understand.

Limited selection of high-end whiskies have been listed with detailed information, such as the age, amount and logo. Suwon provides a greater range of high-end whiskies.

Information provided on this page is identical to the Hong Dae menu.



Since 2003

퀸스헤드는... 소규모 자체 맥주 제조설비를 갖추어 맥아, 홉, 효모등의 원료와 독일 전통의 제조방법으로 맥주를 빚습니다. 지금까지 수인 영봉점에서는 하우스 맥주 제조를 하우모 하는 법 스타일이었고, 서울 홍대점에서는 빈티지 가구 등을 이용한 안락한 유리피안 스타일로 운영되었습니다. 이번 수인 홍대 퀸스헤드에서는 하우스 맥주를 제공하면서 하우스 맥주 전문점으로 여러 손님을 맞고자합니다.

퀸스헤드에서 정성스럽게 준비한 맛있고 다양한 요리들 즐기세요.

수원영봉본점: 031-2-3-2669, 홍대점: 070-8954-6324



Queens Head. uses its own small scale manufacturing facility to produce house beer by implementing a traditional German brewing method. Queens Head has two stores, the main store in Suwon which offers a simple pub-style theme, and the second store in Hong Dae which offers a European style pub with vintage design and furniture. Queens Head is a small scale microbrewery who thrives on providing quality house beer. In the near future, Queens Head aims to become a specialist in the industry by keeping this traditional principle of microbrewery. Also enjoy our pub cuisine prepared by our main chef.



What is Microbrewery (House Beer)?

과제적으로 소규모 맥주 제조 설비를 갖추고 직접 맥주를 만드는 제조법을 말합니다. 퀸스헤드는 독일인 바이어로부터 직접 지도를 받아 독일 전통의 제조방법으로 정통 독일식 '하우스 비어'를 제조하여, 서울, 수원 등에 위치한 퀸스헤드점에 제공하고 있습니다. 하우스 비어는 공장에서 대량으로 생산되는 맥주와 달리 숙성 후 자연 여과시키므로 효모나 비타민 및 미네랄 성분이 풍부하여 신진대사를 활발하게 합니다.



Microbrewery is a type of brewery integrated into a smaller facility to produce beer using traditional methods. Queens Head's traditional method of brewery was brought down by a German brewer himself where the House Beer is distributed to Seoul and Suwon stores. Unlike beer manufactured in factories, House Beer is rich in vitamins and minerals as the beer is matured and naturally filtered.

Micro Brewery Draft

퀸스헤드 럼

	Pilsener (필스너) 효모 특유의 맛과 깔끔하고 시원한 라거 타입의 맥주.	400cc 5,000 1000cc 12,000 2000cc 24,000
	Bijon (바이젠) 맥주와 맥주보리를 사용해 양분함으로 풍부하고 맛과 향이 특이하며 풍성한 거품과 은은하고 부드러운 부드러운 맥주.	400cc 5,000 1000cc 12,000 2000cc 24,000
	Dunkel (Dunkel) 최상의 맥주를 사용하여 적당량의 홉으로 맛과 향이 특이하며 부드러운 거품과 은은하고 부드러운 부드러운 맥주.	400cc 5,500 1000cc 13,000 2000cc 26,000
	GUINNESS (1병/bottle)	9,000

Special Barbeque

스페셜 바베큐

	후레쉬 허브소세지 바베큐 (국내산) 6가지 소세지로 맛을 낸 모든 바베큐 요리 Roasted sausage barbeque	19,000
	칠리 소스 닭가슴살 바베큐 (국내산) 칠리소스로 맛을 낸 닭가슴살 바베큐 요리 Chicken barbeque (Breast)	19,000
	자마이카 소스 돼지갈비 바베큐 (국내산) 자마이카 스타일의 돼지갈비바베큐 Pork ribs barbeque in a Jamaican style	33,000
	퀸스 스페셜 모든 바베큐 소세지, 닭가슴살, 통삼겹살, 해산물로 맛을 낸 모든 바베큐 요리 Queens Head Special assorted barbeque	38,000

Fresh Salad

샐러드

	밤호박 샐러드 Dinet pumpkin salad	13,000
	그릴치킨 샐러드 (국내산) 그릴에 구운 닭가슴살 후 샐러드 Grilled chicken breast salad	16,000
	카프레제 샐러드 무려서 오마르와 치즈와 토마토로 맛을 낸 샐러드 Caprese salad	16,000
	주방장 특선 샐러드 오늘의 신선한 야채를 직접 선택하여 만든 샐러드 Salad of the day	23,000

Stone baked pizza

이태리식 참나무 화덕 피자

	마가레타 피자 토마토, 치즈, 오마르와 치즈의 마가레타 피자 Margherita pizza	19,000
	칠리 치킨 피자 (국내산) 수제소세지와 고추장 맛을 낸 치즈 피자 Chilli chicken pizza	19,000
	이태리 클래식 피자 (국내산) 이태리 정통식 버섯,수삼과마늘로 토핑 오마르와 피자 Classic Italian pizza with mushroom & oalomi	20,000
	해물 피자 해물 토핑 오마르와 피자 Seafood pizza	22,000

Pasta

파스타

	아마트리치아나 노키아 버섯과 베이컨고추로 맛을낸 토마토 소스 파스타 Spaghetti Amatriciana (Spicy tomato sauce)	11,000
	볼로네즈 소세지 수제소세지와 고추장 맛을 낸 치즈 파스타 Bolognese pasta (Meat sauce)	12,000
	해산물 토마토 스파게티 해산물과 토마토소스로 맛을 낸 토마토 소스 스파게티 Pescatore spaghetti (Tomato sauce)	13,000
	까르보나라 양송이와 베이컨로 맛을 낸 크림소스 스파게티 Spaghetti Carbonara (Cream sauce)	Regular 11,000 Large 15,000

Queens Head Specials

퀸스헤드 특선 메뉴

	감자와 브로콜리 3가지 구운 감자와 브로콜리 Roasted potatoes and broccoli salad on the side	15,000
	마른안주 해물, 치즈, 양송이, 오마르와, 노키아 Dried snack platter	15,000
	소세지와 야채볶음 (국내산) 모든 소세지와 야채볶음 요리 Sausage and roasted vegetables	17,000
	골뱅이 소면 골뱅이 무침과 소면 Galgae in plain noodles	17,000
	치킨 치즈 나초칩 치즈와 치킨을 샐사소로 갈뒀던 나초 Nachos	35,000

Beverage

커피 & 음료

	커피 Coffee	4,000
	우유 Milk	4,000
	콜라/사이다 Coke/Sprite	4,000
	과일 주스 Fruit juice (Orange, grape)	4,000

Whisky

위스키

	Dimple 50% 알코올 디플 (375ml)	75,000
	잭다니얼 (750ml)	120,000
	조니 워커블랙 (700ml)	120,000
	글렌피딕 12년산 (700ml)	150,000
	발렌타인 12년산 (700ml) 발렌타인 17년산 (750ml)	150,000 250,000
	호세 데길라 (700ml)	120,000

Queens Head brewery Method

퀸스헤드 전통 생맥주 제조방법



Queens Head brewery Method

퀸스헤드 전통 생맥주 제조방법

