basque cuisine

TXOKO

by Oskar Urzelai

쵸꼬 자카르타 (TXOKO JAKARTA)
BY CHEF OSKAR URZELAI

TXOKO JAKARTA 는 스페인북부 바스크지방의 풍미를 인도네시아로 가져와 정통요리를 제공하는 캐쥬얼하고 아늑한 레스토랑입니다.
친구가 친구에게 요리해주는 듯한 편안한 분위기에서 현대적인 방식으로 재해석한 정통 바스크요리를 맛보실수 있습니다.

BASQUE COUNTRY : 바스크지방은 스페인의 북부 피레네 산맥에 걸쳐있는 지역으로 이베리아 반도에서 가장 오랜 역사를 간직한 곳입니다.

TXOKO JAKARTA BY CHEF OSKAR URZELAI
A CASUAL & COZY RESTAURANT, OFFERING AUTHENTICAL BASQUE DISHES

Txoko Jakarta brings to Indonesia a small piece of the Basque country, a relaxed place where FRIENDS COOK FOR FRIENDS, bringing together the Basque culinary tradition with new modern techniques and presentations.

basque cuisine
Txoko
by Oskar Urzelai

We Share Traditional & Fun

(전통요리)

FOIE GRASS ALA TXOKO

with Apple Ginger and Raisin Walnut Bread

(건포도 호두빵과 사과와 생강가루를 곁들인 Txoko 만의 거위간요리)

375k

AUSTRALIAN WAGYU BEEF TARTARE

with Apple Sorbet

(사과소르벳과 오스트레일리아 와규타르타르)

270k

SQUID INK CROQUETAS

6 (Units)

(오징어먹물 크로켓)

80k

MARINATED SALMON

with Avocado Foam and Mustard Ice Cream

(아보카도 거품과 겨자 아이스크림을 곁들인 절인 연어)

135k

MUSSELS MARINARA

with Spicy Smoked Tomato Sauce

(매콤한 훈제 토마토소스를 곁들인 홍합요리)

110k

ESCARGOTS

with Idiazabal Sauce In Puff Pastry

(양젖치즈로 속을 채운 퍼프 패스트리와 달팽이요리)

105k

GRILLED OCTOPUS

with Boletus Cream & Espelette Pepper

(버섯크림과 후추를 곁들인 구운문어요리)

165k

ARTICHOKE & IBERICO HAM BROCHETAS

2 (Units)

(아티초크와 이베리코 햄꼬치)

120k

GARLIC PRAWNS PRET-A-PORTER

(저민 생새우살을 토치로 그을리고 구운마늘 드레싱을 뿌린 전채요리)

130k

ROASTED WATERMELON STEAK

with Mint and Pine Seeds

(잣과 민트를 뿌린 구운 수박요리)

80k

FRIED POTATOES
with Spicy Habanero
Tomato Sauce & Foamy Alioli
(매운 하바네로 토마토소스와
알리올리거품을 곁들인 감자웨지)
75k

SEAWEED CROQUETAS
6 (Units)
(해초와 장어 크로켓)
75k

SPANISH ANCHOVIES "CONSORCIO"
with Roasted Red Paprika
(10 pcs)
(말린 토마토와 블랙올리브를
곁들인 절인 생선 (10피스))
135k

FRIED EGGPLANT
with Baba Ganoush & Honey
(가지딥소스와 튀긴 가지요리)
90k

SPICY GREEN PEPPERS
Stuffed with Seafood
(해산물로 속을 채운 매운고추요리)
110k

ARTICHOKES
with Clams and Cider Sauce
(조개와 사이다소스를
곁들인 아티초트)
115k

DUCK CANNELLONI
with Truffle Sauce
(트러플소스의 오리 카펠로니)
140k

CHARRED CAULIFLOWER MISO
with Almond Cream
(흰강남콩(백앙금) 크림위에
구운 콜리플라워를 얹은 요리)
105k

SPANISH OMELETTE TXOKO
add truffle 25Gr. +70k
(스페인풍의 오믈렛
(송로버섯 25 g 추가 + 70))
75k

GRILLED VEGETABLES & EDAMAME HUMMUS
Spanish Herb Sauce
(스페인허브를 곁들인 콩을 갈아만든
휴무스딥과 구운야채)
140k

BROKEN EGGS BATAVIA STYLE
with Txistora
(Basque Pork Sausage)
(바스크식 매운소세지인 치스토라와
바타비아 스타일의 계란요리)
115k

Starters
(식전요리)

FRENCH GREEN SALAD
with Dried Fruit Vinaigrette
(말린과일을 이용한 식초드레싱의
프렌치 그린샐러드)
130k

BURRATA SALAD
with Red Presto Dressing
(레드페스토 드레싱의
부라타치즈 샐러드)
195k

TUNA TATAKI SALAD
with Seaweed &
Sesame Dressing
(참깨드레싱을 곁들인 참치타타키 샐러드)
155k

CHORIZO IBERICO, MILDLY SPICY PORK SAUSAGE
with Paprika
(이베리코 쵸리조
(살짝 매운 돼지고기 소세지))
325k

GRANMA'S RECIPE BASQUE SEAFOOD SOUP
(특제 바스크 해산물 스프)
80k

PAYS BASQUE ONION SOUP
with Emmental Cheese
Croutons
(에멘탈치즈 크루통을
얹은 바스크 양파스프)
80k

IBERICO ACORN-FED HAM SERVED
with Tomato bread
(이베리코 토마토빵과 이베리코 하몽)
475k

Unique and Innovative Rice & Pasta

(밥과 면요리)

PAELLA & FIDEUA

(Seafood, Black, Vegetarian, Chicken)

(빠에아와 누들
(해산물, 오징어먹물, 야채, 치킨))

330k

(All paella menus can be served with rice or noodles)

(모든 빠에야 메뉴는 밥 또는 면으로 선택가능합니다)

PAELLA & FIDUEA

(Lobster, Pork)

(빠에아와 누들 (랍스터와 돼지고기))

375k

MUSHROOM RAVIOLI

with Truffle & Foie

(트러플과 푸아그라가 들어간 버섯 라비올리)

150k

SQUID INK SPAGHETTI

with Fried Calamary

(튀긴오징어와
오징어먹물 스파게티)

145k

BEEF CHEEK & MUSHROOM MELLOW RICE

(소고기를 얹은 부드러운 버섯솥밥)

175k

SEAFOOD PAPPARDELLE

with Cherry Tomatoes & Lemon Confit

(방울토마토와 레몬청을
넣은 해산물 파스타(넓은면))

165k

From the Sea & from Excitement

(해산물요리)

GRILLED WHOLE FISH OF THE DAY

with Lyonnaise Potatoes

(리요네즈풍의 슬라이스드 포테이토위에구운
생선을 얹은 오늘의 생선요리)

195k

FISH FILLET

with Cava Sauce & Clams

(카바소스와 조개를
곁들인 생선살요리)

175k

TUNA TENDERLOIN

with Marmitako Sauce & Onion Panna Cotta

(마미타코소스와 양파푸딩을
곁들인 참치스테이크)

155k

SALMON

with Squid, Edamame & Ginger Beetroot Sauce

(오징어와 완두콩을 생강과 비트를
이용한 소스에 곁들인 연어요리)

190k

SQUID IN ITS OWN INK

with Caramelized Onion

(캬라멜라이즈드양파를
곁들인 오징어먹물소스의 오징어구이)

165k

From the Mountain & Its Kindness
(고기요리)

LAMB SHANK
with Sweet Potato Porto Wine Sauce
(고구마와 와인소스를 곁들인 양고기)
315k

GRILLED AUSTRALIAN BEEF STRIPLOIN TXULETA
250 Gr./ 500 Gr.
(오스트레일리아 비프 스트립로인)
395k 780k

BEEF CACHOPO
with Truffle & Fried Eggs
(served with French Fries)
(트러플과 계란이 들어간 소고기치즈까스)
250k

GRILLED IBERIAN PORK
with Tolosa Pisto
& Idiazabal Cheese
(스페인식 야채소스와 이디아자발
치즈를 곁들인 구운 이베리코돼지고기)
295k

PORK RIBS
with Kalimotxo Sauce
(Red Wine & Coca-Cola)
(깔리모쵸 (레드와인와
코카콜라 소스의 돼지갈비요리))
280k

DUCK CONFIT
with Cassis Sauce
(블랙커런트 소스의 오리콩피
(염장한 오리를 저온으로
장시간 익힌 요리))
210k

CHICKEN CORDON BLEU
with Blackpepper Sauce
(블랙페퍼 소스의 치킨치즈까스)
155k

CRISPY SUCKLING PIG
with Baby Corn Sauce,
Lime & Jalapeño Jelly
(옥수수소스와 라임&할라피뇨젤리를
곁들인 튀긴돼지고기)
275k

ROASTED WHOLE SUCKLING PIG
Serves 8 People, Available To Order
48 Hours in Advance
(새끼돼지 통구이 요리
8인분-48시간전 주문가능)
2.850k

Desserts, Sweets & Happiness
(디저트)

CRÈME CRAMEL
with Miso Ice Cream
(미소 아이스크림과 크림 카라멜)

70k

IDIAZABAL CHEESECAKE
with Honey Ice Cream
(허니 아이스크림과 치즈케이크)

90k

CAFÈ LATTE CAKE
with Coffee Ice Cream
& Whisky Sorbet
(커피 아이스크림과 위스키소르벳을
곁들인 까페라떼 케이크)

110k

PASSION FOR CHOCOLATE LAVA
with Rosemary Ice Cream
(로즈마리 아이스크림과 초콜렛라바)

110k

APPLE ALMOND TATIN
with Meringue & Milk Ice Cream
(머랭과 밀크아이스크림을
곁들인 애플아몬드 타틴)

80k

BROKEN LEMON PIE
with Lemongrass Ice Cream
(레몬그라스 아이스크림을
곁들인 레몬파이)

85k

CHEESE PLATTER
(치즈플래터)

225k

TXOKO SANGRIA

Red Wine Sangria Glass	130k
White Wine Sangria Glass	130k
Cava Sangria Glass	175k
Red Wine Sangria Pitcher	550k
White Wine Sangria Pitcher	550k
Cava Sangria Pitcher	750k

@txokojakarta

Jl. Suryo, No. 6, Senopati, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan