

Acid House

Brunch Cafe
& Natural Wine Bar

와인과 음식에는 산미를 빼놓을 수 없습니다. 약간의 산미는 오히려 요리의 풍미를 살려주기도 합니다. 애시드하우스는 다양한 산미의 표현을 담은 요리와 하우스 음악이 흐르는 곳입니다. 톡 쏘는 산미처럼 우리의 일상에 기분 좋은 자극이 될 수 있는 공간이 되길 바라며,
You need more acid!

You can't leave acidity out of wine. Acid in food improves flavor. The pungent acidity is also a stimulus to us. Same goes in our lives of course. Acid House provides your daily stimulation in a place where acidity and house music flow abundantly. For deeper experience of life, you need more acid.

@acidhouse.seoul

Opening Hours
Tue - Sun 11:30 - 22:00 (Break 15:00 - 17:00)

Brunch Tue - Sun 11:30AM ~ 3PM (Last Order 2PM)**Acid House**

사워도우 식빵, 대니쉬 라이 브레드, 휘버터 (부산 기장 화이트 앤초비 추가 +4.0) Sourdough bread, Danish rye bread, whipped butter (additional white anchovies from Gijang, Busan +4.0)	7.0
사워도우 번, 하바티 치즈, 휘버터 BMO (콩테 치즈로 변경 +3.0) Bun with cheese : sourdough bun, Havarti & whipped butter (Comté cheese +3.0)	8.0
대니쉬 브런치 플레이트 Danish brunch plate 사워도우 번, 대니쉬 라이 브레드, 휘버터, 반숙란, 퀴스잼, 콩테치즈 Sourdough bun, Danish rye bread, whipped butter, soft-boiled egg, quince jam, Comté cheese	16.0
사워도우 번 추가 (별도로 포장 구매 가능) Sourdough bun (available to add or to go)	4.0
머쉬룸 클리어 스프 (맑은 버섯 스프) Mushroom clear soup 표고버섯, 포르치니, 차이브, 고수 Shiitake mushrooms, porcini, chive, coriander	7.0
토마토 시트러스 플레이트 Tomato citrus plate 토마토, 시트러스 크림, 헤이즐넛, 허브 Tomatoes, citrus cream, hazelnut, herb	14.0
추상적인 감자 샐러드 Abstract potato salad 여러가지 감자, 프로마쥬 블랑, 꼬니송, 케이퍼베리, 쉐리 비네거 Assorted potatoes, fromage blanc, cornichons, caper berries, sherry vinegar	16.0
애플 소렐 샐러드 Apple Sorrel Salad 사과, 소렐, 고구마, 펜넬, 애시드 발효 주스, 허브 Apple, sorrel, sweet potatoes, fennel, Acid fermented juice, herbs	14.0
케일 & 머스타드 그린 샐러드 (대니쉬 라이 브레드 2pcs 추가 +4.0) Kale & mustard greens salad (additional rye bread 2pcs +4.0) 구운 케일, 머스타드옌, 제철 채소, 후무스, 그레놀라, 머스타드드레싱 Burnt kale, mustard greens, seasonal vegetables, hummus, granola, mustard dressing	17.0
오버나이트 오토 Overnight oats 오토, 그릭요거트, 루바브 딸기 콤포트, 아몬드, 제철 과일 Oats, Greek yoghurt, rhubarb & strawberry compote, almonds, seasonal fruits	13.0
크림 리크 브리오슈 (오픈 샌드위치) Creamed leek brioche (open sandwich) 브리오슈, 대파 크림, 듀카, 반숙란 Brioche, creamed leek, soft-boiled egg, dukkah	15.0
새우 스뽀뢰브뢰 (오픈 샌드위치) Shrimp smørrebrød (open sandwich) 대니쉬 라이 브레드, 새우, 에그마요, 펜넬피클, 자몽 Danish rye bread, shrimp, egg mayo, pickled fennel, grapefruit	15.0
칠리 에그 (사워도우 포카치아 1pc 추가 +3.0) Chili egg (additional sourdough focaccia 1pc +3.0) 반숙란, 칠리오일, 그릭요거트, 케일, 사워도우 포카치아 1pc Soft-boiled egg, chili oil, Greek yoghurt, kale, sourdough focaccia 1pc	14.0
비트 리가토니 Beetroot rigatoni 비트, 메찌 리가토니, 페타치즈크림, 비트피클, 호박씨 Beetroot, mezzi rigatoni, creamed feta, pickled beetroot, pumpkin seeds	19.0
레몬 바질 파스타 (부산 기장 화이트 앤초비 추가 +4.0) Lemon basil pasta (additional white anchovies from Gijang, Busan +4.0) 새우, 링귀니, 파르미지아노 레지아노, 블랙 페퍼, 레몬, 바질 Shrimp, linguine, Parmigiano-Reggiano, black pepper, lemon, basil	21.0
감자튀김 French fries	10.0
주키니 부라타 Zucchini burrata 부라타, 주키니 진저 라임잼, 허브 Burrata, zucchini ginger lime jam, herb	16.0
치즈 플레이트 Cheese plate 안단테데이ერი 아티장 치즈 3종, 르방 크래커, 퀴스잼, 호두캔디 3 kinds of Andante Dairy artisan cheese, levain cracker, quince jam, candied walnuts	21.0
올리브 Olives	6.0
바닐라빈 크림 타르트 (2가지 중 선택) Vanilla bean cream tart (choice of two) 레몬 또는 제철 과일 (+1.0) Lemon or seasonal fruit (+1.0)	11.0

*1인 1음료 주문 필수입니다. One drink minimum per guest.

*인스타그램 하이라이트 또는 네이버 메뉴에서 사진을 보실 수 있습니다. You can find photos of our food in the Instagram Highlights at @acidhouse.seoul.

*새우 - 태국산, 베트남산

사워도우 식빵, 대니쉬 라이 브레드, 휘버터 (부산 가장 화이트 앤초비 추가 +4.0)
Sourdough bread, Danish rye bread, whipped butter (additional white anchovies from Gijang, Busan +4.0)

7.0

사워도우 번 추가 (별도로 포장 구매 가능) Sourdough bun (available to add or to go)

4.0

머쉬룸 클리어 스프 (맑은 버섯 스프) Mushroom clear soup
표고버섯, 포르치니, 차이브, 고수 Shiitake mushrooms, porcini, chive, coriander

7.0

토마토 시트러스 플레이트 Tomato citrus plate
토마토, 시트러스 크림, 헤이즐넛, 허브 Tomatoes, citrus cream, hazelnut, herb

14.0

추상적인 감자 샐러드 Abstract potato salad
여러가지 감자, 프라마쥬 블랑, 꼬니송, 케이퍼베리, 셰리 비네거 Assorted potatoes, fromage blanc, cornichons, caper berries, sherry vinegar

16.0

애플 소렐 샐러드 Apple Sorrel Salad
사과, 소렐, 고구마, 펜넬, 애시드 발효 주스, 허브 Apple, sorrel, sweet potatoes, fennel, Acid fermented juice, herbs

14.0

케일 & 머스타드 그린 샐러드 (대니쉬 라이 브레드 2pcs 추가 +4.0) Kale & mustard greens salad (additonal rye bread 2pcs +4.0)
구운 케일, 머스타드잎, 제철 채소, 후무스, 그레놀라, 머스타드드레싱 Burnt kale, mustard greens, seasonal vegetables, hummus, granola, mustard dressing

17.0

비프 타르타르 Beef tartare
한우 구리살, 미소 에멀전, 래디시, 크리스피 라이 브레드 Korean beef, miso emulsion, radish, crispy rye bread

21.0

갑오징어 Cuttlefish
갑오징어, 캐슈넛 퓨레, 오렌지, 칠리오일, 허브 Cuttlefish, cashew purée, orange, chili oil, herbs

21.0

비트 리가토니 Beetroot rigatoni
비트, 메찌 리가토니, 페타치즈크림, 비트피클, 호박씨 Beetroot, mezzì rigatoni, creamed feta, pickled beetroot, pumpkin seeds

19.0

레몬 바질 파스타 (부산 가장 화이트 앤초비 추가 +4.0) Lemon basil pasta (additional white anchovies from Gijang, Busan +4.0)
새우, 링귀니, 파르미지아노 레지아노, 블랙 페퍼, 레몬, 바질 Shrimp, linguine, Parmigiano-Reggiano, black pepper, lemon, basil

21.0

가리비 관자 Scallops
가리비 관자, 셀러리악 퓨레, 백목이버섯 피클, 자몽, 칠리오일 Scallops, celeriac puree, pickled white wood ear mushroom, grapefruit, chili oil

25.0

사워도우피자 Sourdough pizza
사워도우, 주키니, 케일, 마스카포네, 모짜렐라, 허브 Sourdough, zucchini, kale, mascarpone, mozzarella, herbs

27.0

시트러스 페퍼 치킨 Citrus pepper chicken
시오코지 닭가슴살 커를릿, 마카다미아 페스토, 구운 케일, 시트러스 뽀르 블랑 Shiokoji marinated chicken breast cutlet, macadamia pesto, kale, citrus beurre blanc

36.0

감자튀김 French fries

10.0

주키니 부라타 Zucchini burrata
부라타, 주키니 진저 라임잼, 허브 Burrata, zucchini ginger lime jam, herb

16.0

치즈 플레이트 Cheese plate
안단테데이어리 아티장 치즈 3종, 르방 크래커, 퀴نس잼, 호두캔디 3 kinds of Andante Dairy artisan cheese, levain cracker, quince jam, candied walnuts

21.0

올리브 Olives

6.0

바닐라빈 크림 타르트 (2가지 중 선택) Vanilla bean cream tart (choice of two)
레몬 또는 제철 과일 (+1.0) Lemon or seasonal fruit (+1.0)

11.0

후식 커피, 차 (음료 메뉴판은 스태프에게 별도로 요청해주세요!) After-meal coffee or tea (please ask our staff for the drink menu)

*주류 1인 1잔 또는 보틀 주문이 필수입니다. One drink per guest or a bottle of wine is required.

*인스타그램 하이라이트 또는 네이버 메뉴에서 사진을 보실 수 있습니다. You can find photos of our food in the Instagram Highlights at @acidhouse.seoul.

*새우 - 베트남산 / 갑오징어 - 태국산 / 소고기 - 국내산 / 닭(가슴살) - 국내산 / 가리비관자 - 중국산



“To add to the quality of life, by giving people better coffee experiences.”

프로로그 커피는 덴마크 코펜하겐을 기반으로 한 스페셜티 커피 로스터리로, 전 세계 다양한 농장에서 높은 품질의 생두를 발굴하고 라이트 로스팅을 통해 깨끗하고 밝은 산미와 원두 본연의 개성을 살린 싱글 오리진 커피를 선보입니다. 애시드하우스는 프로로그 커피의 한국 공식 수입 및 유통사로, 프로로그가 추구하는 커피와 문화를 국내에 소개하고 있습니다.

Prolog Coffee is a specialty coffee roastery based in Copenhagen, sourcing high-quality green coffee from farms around the world. Through light roasting, Prolog highlights each coffee’s clean, bright acidity and distinct character. Acid House is the official importer and distributor of Prolog Coffee in Korea, introducing its coffee and culture to the local community.

PROLOG COFFEE SELECTION

다양한 원두로 변경해 취향에 맞는 커피를 즐겨보세요.
Explore our selection and find the coffee that suits you.

후아나추테 Juanachute (Costa Rica, Washed)

노란 자두의 과일 풍미와 마카다미아와 카라멜의 부드러운 고소함
Yellow Plum, Macadamia, Caramel

첼첼레 워시드 Chelchele (Ethiopia, Washed)

복숭아의 기분좋은 과실미와 자스민의 은은함, 레몬 제스트의 산뜻함
Peach, Jasmine, Lemon Zest

디마 당체 Diima Danche (Ethiopia, Natural)

잘 익은 베리 잼의 달콤함과 바이올렛의 화사한 꽃향, 밀크 초콜릿의 감미로움
Berry Jam, Violet, Milk Chocolate

산타 테레사 게이샤 Santa Teresa Geisha (Peru, Natural)

겹겹이 이어지는 플로럴한 아로마, 살구와 꿀 향, 생동감 있는 산미의 조화
Apricot, Honey, Wild Roses

엘 투르피알 에티오피안 랜드레이스 El Turpial (Colombia, Extended Fermentation Washed)

시트러스와 핵과류의 싱그러움, 얼그레이 티를 떠올리게 하는 향긋한 풍미
Citrus, stone fruit, earl grey tea

* 에티오피안 랜드레이스(Ethiopian Landrace): 에티오피아에서 오랜 시간 자연스럽게 형성되고 이어져 온 토착 계통의 커피 품종

QR 을 통해 자세한 원두 소개 및 구매 정보를 확인하세요!
현장에서 원두를 팩으로 구매 시, 5% 할인가로 구매가능합니다.



Scan the QR code on the left to learn more about our coffees and shop online.
Enjoy 5% off coffee bags when purchased in-store.

ESPRESSO BASED (Hot / Ice)

** 기본 원두는 후아나추테입니다. (House Espresso - Juanachute)

에스프레소 with 레몬 Espresso with Lemon	6.0
아메리카노 Americano	6.0
라떼 Latte	7.0
플랫화이트 Flat White	7.0
카푸치노 Cappuccino	7.0
바닐라빈 라떼 Vanilla Bean Latte	7.5



원두 변경 Change your coffee

- 첼첼레 워시드 Chelchele (Ethiopia, Washed)	+1.0
- 디마 당체 Diima Danche (Ethiopia, Natural)	+1.5
- 산타 테레사 게이샤 Santa Teresa Geisha (Peru, Natural)	+3.5
- 엘 투르피알 에티오피안 랜드레이스 El Turpial (Colombia, Extended Fermentation Washed)	+4.0

*오트밀크 또는 아몬드밀크로 변경 Oat Milk or Almond Milk	+1.0
*디카페인으로 변경 Decaf (Ethiopia Yirgacheffe)	+1.0

필터커피 Pour over (Hot / Ice)

- 후아나추테 Juanachute (Costa Rica, Washed)	8.0
- 첼첼레 워시드 Chelchele (Ethiopia, Washed)	8.5
- 디마 당체 Diima Danche (Ethiopia, Natural)	9.0
- 산타 테레사 게이샤 Santa Teresa Geisha (Peru, Natural)	11.0
- 엘 투르피알 에티오피안 랜드레이스 El Turpial (Colombia, Extended Fermentation Washed)	12.0

*잔 파손 시, 서빙되는 잔의 종류에 따라 파손 비용이 부과됩니다 (Broken Charge 22.0-36.0)

Wine by the glass & half bottles

글라스 와인, 하프 보틀은 매일 달라집니다. 스태프에게 편하게 문의해주세요 🍷
Wines by the glass and half-bottles change daily. Feel free to ask our staff.



글라스 와인 Wine by the glass 18.0 ~ ?
하프 바틀 Half bottle 55.0 ~ ?

Non-alcohol - Copenhagen sparkling tea

Glass (120ml) 16.0 / Half (375ml) 41.0 / Bottle (750ml) 80.0

덴마크 코펜하겐에서 생산되는 향긋한 스파클링 티로 13가지의 유기농 차잎 만을 사용. 섬세한 버블과 자스민, 카모마일, 시트러스향, 백차와 녹차의 복합미와 다즐링의 부드러운 탄닌감

Copenhagen sparkling tea opens with delicate aromas of jasmine, chamomile, and a hint of citrus. This leads into a rounded palate from the carefully selected white teas, enriched by the complexity and depth of the green teas.

Tea - A.C. PERCH’S THEHANDEL (Hot / Ice) 7.0
*3가지 중 선택 (Choice of three)

1835년 덴마크 코펜하겐에서 시작된 A.C.퍼치스 티핸들은 7대 전통의 장인 정신으로 지속 가능한 방식의 최고급 티 컬렉션과 정교한 블렌딩을 선보입니다.
Founded in Copenhagen in 1835, A.C. Perch’s Thehandel offers refined blends and a premium tea collection shaped by seven generations of craftsmanship.

쿨허벌 (Cool Herbal)
- 감초, 사과, 페퍼민트, 레몬그라스의 달콤하고 싱그러운 향
A sweet and refreshing herbal infusion with lemongrass, peppermint, apple, and a touch of liquorice.

루이보스 바닐라 (Rooibos Vanilla)
- 클래식한 루이보스 향과 은은하고 부드러운 천연 바닐라의 조화
Classic red Rooibos with smooth notes of creamy vanilla.

얼그레이 (Earlgrey)
- 오렌지페코 등급 최고급 기문 홍차, 천연 베르가못, 리치향의 풍부함
Orange Pekoe–grade Keemun black tea with bergamot and lychee.

*잔 파손 시, 서빙되는 잔의 종류에 따라 파손 비용이 부과됩니다 (Broken Charge 22.0-36.0)

Others

엘더플라워 레몬네이드 Elderflower Lemonade 8.0
애플+비트+캐롯 주스 (ABC Juice) 8.0
Apple+Beetroot+Carrot Juice
오렌지주스 Orange Juice 8.0
산펠레그리노 탄산수 플레인 Sanpellegrino Plain, 750ml 9.0

