**[맛집] 낭만과 힙이 넘치는 서울의 업타운, 성수 신상 맛집 BEST 5**

(113화) 성수동 ‘레몬그라스’, 성수동 ‘보이어’, 성수동 ‘TBD’, 성수동 ‘오스테리아 쟌니’, 성수동 ‘냐항’

2019.08.17 00:10

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1329829&fbclid=IwAR1NBpWkXC5E81vhEo2zA_SBzO1-Vw2S1b_yRQzoyxf2vPxD5zQRf7s2OZk>

‘성수동’은 오래된 공장과 인쇄소를 개조한 카페들의 독특한 분위기로 입소문을 타기 시작했다. ‘성수동 카페 투어’라는 말이 생겨날 정도로 주말뿐만 아니라 평일에도 많은 사람들이 오가며 성수동은 서울의 핫 플레이스로 자리 잡았다. 이후 가정집, 사무실로 사용했던 공간에 다양한 맛집이 들어오기 시작하며 성수동의 다양성을 더하고 있다. 젊은 감각으로 완성한 힙한 인테리어 속에서 식사를 즐길 수 있어 성수동은 또 한 번 붐이 일어나고 있다. 맛집과 함께 편집숍, 갤러리 등 다양한 공간이 생겨나 식사부터 카페, 문화적인 요소까지 한 번에 즐기기에도 좋다.  
  
성수동 맛집으로는 성수족발, 대성갈비, 성수동대림창고갤러리컬럼, 어메이징브루잉컴퍼니, 팩피, 성수동밀도, 블루보틀성수카페, 오스테리아쟌니, 레몬그라스, 보이어, TBD, 냐항, 사계, 쓰리오브어스, 도믹스, 이우다이닝, 빵의정석, 소문난감자탕, 비사벌전주콩나물국밥, 할머니의레시피, 뚝떡, 프랑스포차, 성일정육식당, 렁팡스, 밀본, ORER, 죽변항, 어니언성수, 앤아더, 다로베, 마를리, 어반소스, 하루노유키, 성수동간판없는집, 성수아구찜, 멜로워, 보난자베이커리, 카페성수, 센터커피, 성수스타우트, 소바식당, 장미맨숀, 맛차차, 바이산코리아, eert, 아꼬떼뒤파르크, 카페할아버지공장, PizzaSeason, 치차로, 존쿡델리미트 성수점, 세스크멘슬 등이 유명하다. 낭만과 힙이 넘치는, 성수 신상 맛집 BEST 5 소개한다.   
  
◇ 감성적인 인테리어에서 즐기는 현지의 맛, 성수동 ‘레몬그라스’  
  
파크 하얏트 두바이의 더 타이 키친에서 근무했던 최진선 셰프가 문을 연 ‘레몬그라스’. 매장 가운데 놓인 인공 이끼를 기준으로 빙 둘러앉는 테이블이 인상적이다. 모든 음식은 MSG 없이 태국에서 공수한 식재료만 이용하여 현지의 맛을 재현하고자 한다. 대표 메뉴 ‘팟타이’는 볶음 쌀국수 위로 올려진 노란 달걀 그물이 시선을 사로잡는다. 싱싱한 새우, 부추, 숙주나물과 함께 팟타이 소스로 볶아낸 면발은 새콤달콤한 맛이 진득하게 배어있다. 코코넛 밀크에 절여진 찹쌀 밥을 생 망고와 함께 즐기는 ‘망고 스티키 라이스’도 별미다. 쫀득한 찹쌀밥과 상큼한 망고가 어우러지며 기분 좋은 달콤함을 선사한다.  
  
▲위치: 서울 성동구 연무장길 41-26 ▲영업시간: 평일 11:30 – 22:30, 주말 12:00 – 23:00, B/T(평일) 14:30 – 17:00, B/T(주말) 15:00 – 17:00, 월, 화요일 휴무 ▲가격: 팟타이 1만3000원, 망고 스티키 라이스 7000원 ▲후기(식신 삼박자쉬고): 팟타이 먹었는데 담겨 나오는 나무 모양의 그릇 자체가 넘 이뻐요. 플레이팅도 예뻐서 음식 나오자마자 인증샷을 부르네요. 팟타이의 정석인 맛을 느낄 수 있었고 태국에서 넘 맛있었던 망고 밥도 여기서 먹을 수 있어 좋았어요.  
  
◇ 버터의 고소한 풍미가 가득, 성수동 ‘보이어’  
  
‘보이어’는 성수동에서 프렌치 비스트로 ‘렁팡스’를 운영하는 김태민 세프와 와인바 ‘포지티브 제로 라운지’의 김시온 대표가 함께 선보이는 공간이다. 원목과 화이트 톤이 적절히 어우러진 인테리어는 따스하면서도 깔끔한 분위기를 자아낸다. 대표 메뉴는 넓적한 파파르델레면 위로 잘 구운 은대구를 얹고 향긋한 딜로 마무리한 ‘은대구 파스타’. 토마토나 크림소스를 사용하지 않고 오직 버터로만 맛을 낸 소스는 버터에서 우러나오는 묵직한 풍미를 고스란히 느낄 수 있다. 입안 가득 퍼지는 고소한 버터의 향과 부드럽게 녹아내리는 담백한 대구살의 조화가 일품이다.  
  
◇ 골라 즐기는 두 가지 분위기, 성수동 ‘TBD’  
  
낮에는 샌드위치와 커피를 판매하는 브런치 가게로, 저녁에는 내추럴 와인과 간단한 요리를 즐길 수 있는 와인바로 두 가지 매력을 보여주는 ‘TBD’. 점심 대표 메뉴 ‘무화과와 살구 샌드위치’는 무화과와 살구를 와인에 넣고 졸인 처트니와 치즈를 바게트 사이에 넣어 제공한다. 입천장이 까질 정도로 빠작한 바게트와 달짝지근하면서도 뭉근하게 씹히는 처트니의 대조적인 식감이 인상적이다. 모든 샌드위치는 2000원의 비용을 추가하면 드립 커피가 포함된 세트로 맛볼 수 있다. 저녁에는 통영에서 공수한 돌문어를 마늘 오일로 조리하여 단호박 퓨레와 알감자를 곁들인 ‘옥토퍼스’가 가장 인기다. 부드럽게 씹히는 문어에 은은한 마늘 풍미가 더해져 감칠맛이 더욱 살아난다.  
  
▲위치: 서울 성동구 연무장길 6 ▲영업시간: 매일 12:30 – 00:00, B/T 15:00 – 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: 무화과와 살구 샌드위치 1만원, 옥토퍼스 2만5000원 ▲후기(식신 리뽀뿌뽀): 저는 저녁과 점심 둘다 가봤는데 완전 반전 매력이에요. 샌드위치는 진짜 바삭바삭하고 고소해서 빵만 먹어도 맛있을 것 같아요. 세트로 추가한 커피도 깔끔해서 잘 어울려요. 저녁에 와인은 생각보다 많은 종류가 있어서 친구들이랑 도란도란 시간 보내기에도 좋아욥!  
  
◇ 푸짐하게 즐기는 파스타 정식, 성수동 ‘오스테리아 쟌니’  
  
‘오스테리아 쟌니’는 이탈리아 요리학교 ‘알마’ 출신의 최재현 셰프가 선보이는 이탈리아 가정식을 맛볼 수 있는 곳이다. 음식의 기본이 되는 모든 소스와 육수는 정통 방식으로 직접 만들어 사용한다. 대표 메뉴는 샐러드를 시작으로 식전 빵, 전체요리, 오늘의 파스타의 구성으로 이루어진 ‘파스타 정식’. 오늘의 파스타는 베이컨 알리오, 홍합 토마토, 까르보나라 등 다양한 종류가 준비되어 있으며 약 3일에 한 번씩 메뉴를 변경하고 있다. 얇게 썬 가지 사이로 레지아노 치즈와 감자, 돼지고기, 버섯 등의 재료를 층층이 쌓아 구워 낸 ‘라구 소스와 가지&레지아노’도 인기 메뉴다. 바질 페스토, 토마토 소스, 베사멜 소스 등 다양한 소스를 곁들여 풍성한 맛을 한층 살렸다.   
  
▲위치: 서울 성동구 연무장길 109 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:30, B/T 15:30 – 18:00 ▲가격: 파스타 정식 1만5000원, 라구 소스와 가지&레지아노 1만4000원 ▲후기(식신 두령): 매장에 들어가면 외국 풍경의 사진이 있는데 셰프님이 직접 찍으신 거라고 하시네요! 일단 파스타 먹으러 가면 다른 곳들은 양이 좀 아쉬운데 여기는 푸짐하게 담겨 나와서 만족스러웠어요. 저는 친구랑 파스타 정식, 리조또 정식 각각 시켰는데 정말 알찬 한 상이었어요!  
  
◇ 이국적인 감성이 가득한 공간, 성수동 ‘냐항’  
  
붉은 간판을 따라 좁을 골목으로 들어서는 순간 이국적인 분위기가 펼쳐지는 ‘냐항’. 대표 메뉴 ‘반쎄오’는 쌀가루와 강황 가루를 섞어 만든 반죽 안에 속 재료를 푸짐하게 채워 나온다. 반쎄오는 먹기 좋은 크기로 자른 후 상추, 라이스페이퍼 위에 올려 기호에 맞는 과일과 채소를 곁들여 먹으면 된다. 바삭바삭한 식감이 살아있는 반쎄오 반죽과 갖은 재료들이 입안에서 어우러지며 선사하는 풍성한 식감과 맛이 매력적이다. 잘게 다진 새우를 반미 바게트 안에 채우고 깨를 듬뿍 올려 튀겨 낸 ‘베트남 멘보샤’도 인기 메뉴다. 탱글탱글하면서도 감칠맛 가득한 새우살에 깨가 남다른 고소함을 더해준다.   
  
▲위치: 서울 성동구 연무장길 9-6 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, 일요일 11:30 – 21:00, B/T(평일) 14:00 – 17:00, B/T(주말) 15:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 반쎄오 1만8000원, 베트남 멘보샤 1만5000원 ▲후기(식신 연어개이득): 베트남 요리 급 땡겨서 먹으러 간 냐항! 멘보샤랑 반쎼오를 주문했는데 깨가 많이 들어간 멘보샤의 비주얼에 살짝 당황했지만, 은근 별미더라구요. 반쎄오는 여기서 처음 먹어봤는데 정말 양도 많고 소스도 맛있었어요!

