**[맛집] 스칸디나비아식 편안하고 소박한 미식, 북유럽 스타일 레스토랑 BEST 5**

(155화) 서울 삼청동 ‘만가타’, 서울 한남동 ‘komad’, 서울 용산 ‘바통’ , 서울 회현동 ‘HEMLAGAT’, 경주 황남동 ‘노르딕’

2020.06.06 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1392019>

몇 년 전부터 국내에 불고 있는 북유럽 라이프 스타일에 대한 인기가 식을 줄 모른다. 식기, 가구, 인테리어, 음식 등 모든 요소가 우리 일상에 깊숙하게 침투해 오랜 시간 함께 해오고 있다. 스칸디나비아(Scandinavia)는 스웨덴ㆍ덴마크ㆍ핀란드ㆍ노르웨이ㆍ아이슬란드 북유럽 국가를 지칭한다. 북유럽 국가들이 추구하는 소소한 행복과 느긋한 삶의 방식은 경쟁으로 정신없이 살아가는 현대인들에게 휴식과 여유가 필요하다는 것을 보여준다.  
  
사랑하는 사람들과 시간을 보내며 자그마한 여유를 누리는 덴마크의 ‘휘게’부터 넘치거나 부족함 없이 적당한 균형을 이루는 스웨덴의 ‘라곰’, 직장이나 가정에서 사람들과 간단한 간식과 커피 한 잔을 즐기는 ‘피카’까지 삶에 있어서 소박한 행복을 중요시한다. 소소한 시간으로 삶의 균형을 지키는 북유럽의 스타일을 반영한 레스토랑들이 속속 오픈하고 있다. 화려한 수식어 대신 편안한 분위기와 한 입만으로도 행복감이 느껴지는 요리로 미식가들의 입맛을 사로잡고 있다. 스칸디나비아식 편안하고 소박한 미식, 북유럽 스타일 레스토랑 BEST 5를 소개한다.  
  
◇한옥의 고즈넉한 멋이 살아있는, 서울 삼청동 ‘만가타’  
  
스웨덴어로 호수 위로 비친 달빛을 의미하는 ‘만가타’. 한옥의 서까래를 그대로 살린 매장 속, 달과 호수를 형상화한 인테리어가 어우러지며 감성적인 분위기를 자아낸다. 소기름과 소금으로 간을 하여 구운 식전빵은 별다른 소스없이 먹어도 될 만큼 적당한 감칠맛이 맴돈다. 대표 메뉴 ‘köttbullar’는 소고기와 돼지고기를 잘게 다져 동그랗게 빚은 미트볼에 라즈베리 잼, 페르시안 오이피클, 훈연 매시드 포테이토를 곁들여 제공한다. 부드러운 식감과 담백한 맛을 자랑하는 미트볼에 매시드 포테이토의 고소함과 라즈베리의 산뜻함이 어우러지며 맛의 풍성함을 더한다.  
  
▲위치: 서울 종로구 삼청로2길 40-5 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00, 월, 화요일 휴무 ▲가격: köttbullar 1만6000원, anka risotto 1만9000원 ▲후기(식신 아들뭐해?): 미트볼에 같이 나오는 매시드 포테이토는 체리 나무로 훈연을 했다고 하던데 확실히 일반적인 매시드 포테이토랑 맛이 달라요! 그리고 라즈베리 잼과 고기의 조합이 신기하다 했는데 한입 먹자마자 왜 지금까지 이렇게 먹지 않았을까라는 생각이 들더라구요. ㅋㅋㅋ 오리 리조또도 오리 고기랑 밥알 빠짐없이 너무 맛있게 먹고 왔어요.  
  
◇입안 가득 퍼지는 고등어의 농후한 풍미, 서울 한남동 ‘komad’  
  
‘komad’는 홍콩과 스웨덴 레스토랑에서 경력을 쌓은 고경표 오너 셰프가 운영하는 노르딕 유러피안 다이닝이다. 원목과 가죽을 가구를 적절하게 배치한 매장 내부는 고급스러우면서도 아늑한 느낌이 동시에 든다. 대표 메뉴는 숯에서 훈연 과정을 거친 고등어 살을 크림 프레슈와 된장으로 뭉친 뒤 유자 소스와 딜 파우더를 곁들인 ‘Smoked Mackerel Pate’. 혀를 진득하게 감싸는 고등어의 농후한 풍미에 유자의 상큼함과 딜의 쌉쌀함이 조화를 이루며 다채로운 맛을 경험할 수 있다. 파테와 함께 제공되는 스웨덴 전통 빵 크네케브뢰드를 곁들이면 한층 바삭한 식감을 즐길 수 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 대사관로31길 20 2층 ▲영업시간: 매일 18:30 – 00:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: Smoked Mackerel Pate 2만8000원, 63.5℃ Oyster 8000원 ▲후기(식신 비타민젤리): 고등어 파테 요리는 처음 먹어보는데 비리면 어떡하지 라고 걱정했던 걸 한 방에 날려 버릴 만큼 만족스러웠습니다. 고등어로 이런 맛이 나올 수 있구나 라는 생각이 들었고 같이 나오는 빵에 올려 먹으면 더 맛나요~  
  
◇서울 스타일로 풀어 낸 북유럽 가정식, 서울 용산 ‘바통’   
  
국내에서 덴마크 라 카브라 커피 로스터스 원두를 처음 다뤄, 많은 관심을 끌었던 스페셜티 카페 ‘트랜버틴’의 대표가 새롭게 문을 연 ‘바통’. 북유럽 가정식을 서울식으로 재해석하여 다양한 브런치 메뉴를 선보이고 있다. 대표 메뉴 ‘팝오버 팬케이크’는 도톰하게 구운 팬케이크 위로 하얀 크리미 부라타 치즈와 분홍빛 프로슈토를 올려 알록달록한 색감을 자랑한다. 달달한 시럽을 한 바퀴 빙 두른 뒤 먹기 좋은 크기로 잘라 한입에 먹으면 된다. 폭신폭신 한 빵에 메이플 시럽의 달콤함과 프로슈토의 짭짤함이 어우러지며 중독적인 단짠의 맛을 선사한다.  
  
▲위치: 서울 용산구 한강대로15길 33 ▲영업시간: 평일 11:00 – 18:50, 주말 11:00 – 17:50 ▲가격: 팝오버 팬케이크 1만8900원, 스프와 빵 7900원 ▲후기(식신 니모를찾아라): 주말에는 오픈 시간 전부터 웨이팅이 있을 만큼 엄청 핫한 곳이라 일찍 가는 게 좋아요. 샐러드, 스프, 샌드위치 등 딱 브런치 즐기기 좋은 메뉴들로 구성되어 있고 맛은 말할 것 없이 좋았어요. ㅎㅎㅎ  
  
◇포근한 분위기 속에서 즐기는, 서울 회현동 ‘HEMLAGAT’  
  
‘HEMLAGAT’은 한국인 아내 오수진씨와 스웨덴 출신의 남편 다니엘씨가 함께 꾸려가는 공간이다. 스웨덴어로 ‘집에서 만든’이라는 뜻을 지닌 상호처럼 정겨우면서도 소박한 스웨덴 가정식을 추구한다. 대표 메뉴는 직접 만든 귀리 빵에 스칸디나비안 스타일의 훈제 연어를 올린 오픈 샌드위치와 리코타 치즈 샐러드를 한 접시에 담아내는 ‘락스 스뭐레브러드’. 발사믹 드레싱으로 상큼함을 더한 샐러드로 입맛을 돋운 후 오픈 샌드위치를 먹는 방법을 추천한다. 씹을수록 고소함이 올라오는 빵과 부드러우면서도 훈제 특유의 풍미가 살아있는 연어가 조화롭게 어울린다.  
  
▲위치: 서울 중구 소공로 35 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, B/T 14:00 17:30, 일요일 휴무 ▲가격: 락스 스뭐레브러드 1만7000원, 씰라마카 1만6000원 ▲후기(식신 알람몬1313): 각 재료가 가진 맛을 죽이지 않고 가진 본연의 맛을 잘 살려서 요리한 느낌이에요. 그래서 재료의 상태가 중요한데 하나하나 다 신선함이 살아있어 맛있었어요! 연어를 좋아해서 락스 스뭐레브러드 먹었는데 연어 자체도 맛있고 이것저것 올려 먹어도 맛나요!  
  
◇한옥에서 맛보는 북유럽식 브런치, 경주 황남동 ‘노르딕’  
  
황리단길 초입에 위치한 브런치 전문점 ‘노르딕’. 황리단길 시작을 알린 곳 중 하나로, 한옥의 정취를 살린 인테리어와 감성적인 플레이팅 덕에 현지인은 물론 관광객들의 발걸음도 끊이질 않는다. 대표 메뉴 ‘오픈 샌드위치’는 도톰하게 썬 치아바타 위로 토핑을 층층이 쌓아올린 두 종류의 샌드위치가 담겨 나온다. 베이컨의 짭짤한 맛을 삶은 달걀이 부드럽게 감싸는 샌드위치와 아보카도의 고소함과 새우의 탱글탱글한 식감이 살아있는 샌드위치는 각기 다른 매력을 뽐낸다. 신선한 로메인에 소시지, 베이컨, 달걀, 제철 과일 등의 재료를 푸짐하게 담아 주는 ‘노르딕 샐러드’도 인기 메뉴다.  
  
▲위치: 경북 경주 포석로 1099 ▲영업시간: 매일 10:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 오픈 샌드위치 1만4000원, 노르딕 샐러드 1만8000원▲후기(식신 무도본방사수): 경주 여행 필수 코스로 불리는 노르딕! 황리단길에서 가장 유명한 맛집 중 하나인데 특히 샌드위치가 진짜 맛있어요. 보통 브런치 먹으면 엄청 배부르지 않은데 여기는 재료도 많고 크기도 커서 먹고 나면 속이 완전 든든하답니다. ㅎㅎㅎ



