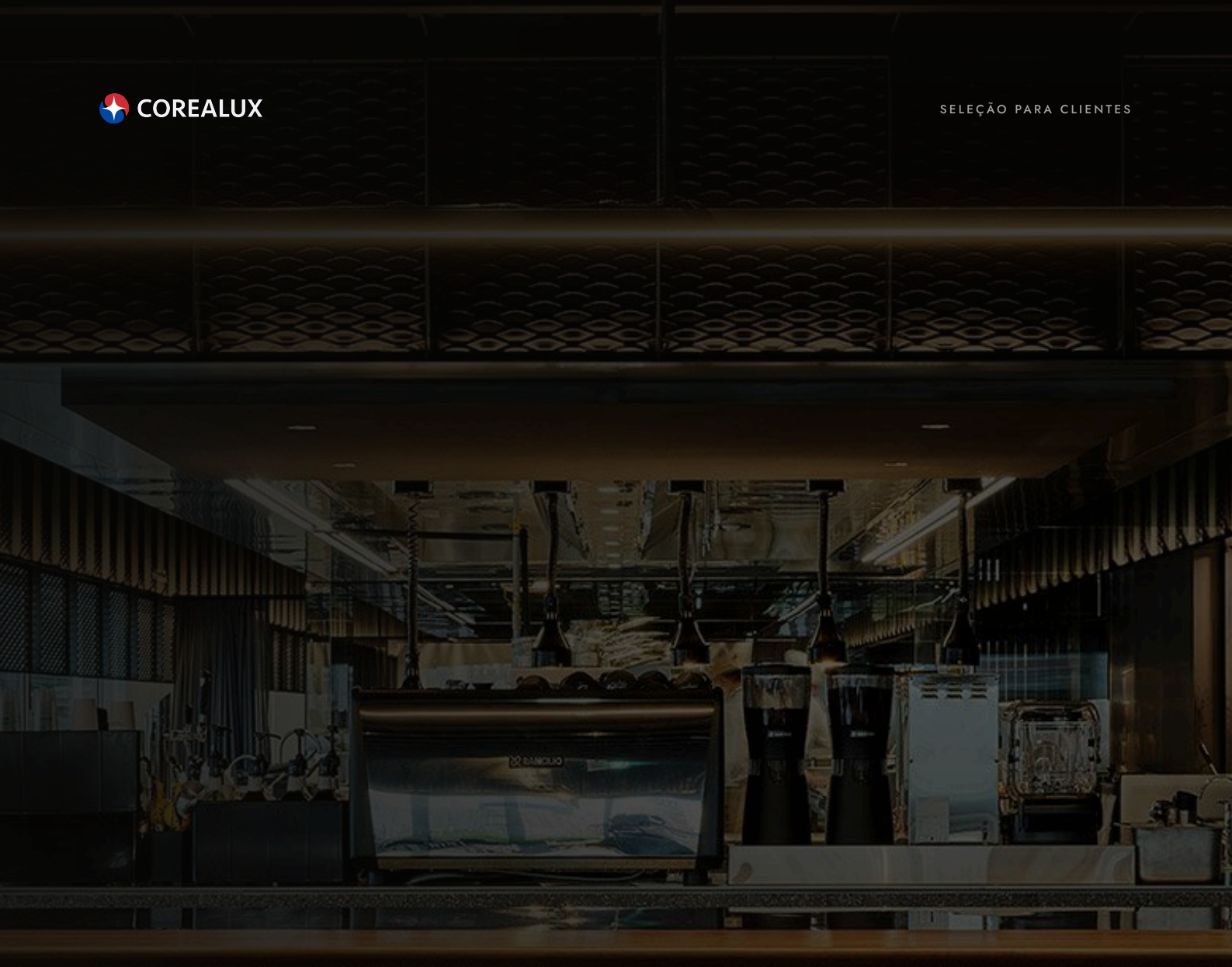


MICHAEL'S BY HAEVICHI · F1963 · BUSAN

michael's

Urban Farm Table

마이클
어반팜테이블

Menu em *português*

A carta completa da casa, traduzida e organizada pela Corealux. Vinte e quatro pratos e uma seleção de bebidas, com nome original, ingredientes e preços.

01 · A CASA

Uma fazenda urbana *no quarto andar*

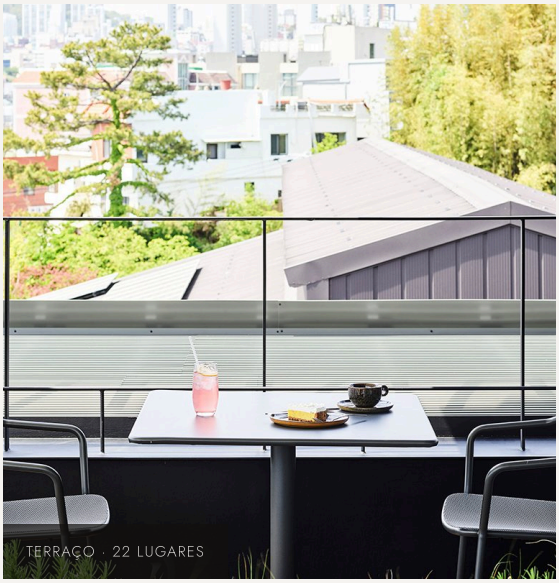
No F1963, o Michael's Urban Farm Table ocupa o quarto andar do Hyundai Motorstudio Busan. A casa parte da nova culinária americana para reinterpretar pratos do mundo com ingredientes frescos da estação e da região.

São 76 lugares, entre a mesa compartilhada de 54 lugares e o terraço de 22, com vista aberta para a cidade. O menu acompanha a estação; a carta publicada pela casa em novembro de 2026 reúne 24 pratos e uma seleção de bebidas.

O cardápio é publicado em coreano e inglês. Esta edição traduz a carta completa e uma seleção de bebidas.



SALÃO PRINCIPAL · MESA COMPARTILHADA DE 54 LUGARES



TERRAÇO · 22 LUGARES

76
lugares · 54 na mesa compartilhada, 22 no terraço

24
pratos na carta de novembro de 2026

4º andar
Hyundai Motorstudio Busan · F1963

NOME EM PORTUGUÊS
Tradução editorial da Corealux.

ORIGINAL
Coreano e inglês, como na casa.

PREÇO
Em won coreano (KRW), por prato.

COREALUX

Curadoria Corealux

Traduzimos o menu da casa para os nossos clientes. Cada prato traz o nome original, a tradução e o preço, para que a escolha comece antes da viagem. Tradução editorial independente; confirme pratos e preços na casa.

I Entradas & saladas

10 ENTRADAS

Dez entradas para dividir, do pão da casa ao prato-assinatura de polvo.



01 · ASSINATURA DA CASA · ₩ 24.000

Polvo & batata

문어&감자 · octopus & potato

Polvo e batatas com chouriço espanhol, páprica, alcaparras e óleo de páprica defumada.

02 · ₩ 9.000

Cesta de pães

빵 바스켓 · bread basket

Sourdough e baguete.



03 · ₩ 14.000

Creme de milho

콘 크림 수프 · corn cream soup

Creme de milho com avelã e milho.

04 · ₩ 17.000

Frango frito & râpe de cenoura

프라이드 치킨 & 랩 · fried chicken & râpe

Coxa de frango frita, picles de legumes e râpe de cenoura.

05 · ₩ 22.000

Fish & chips

피쉬 앤 칩스 · fish & chips

John Dory empanado, batatas rústicas, purê de ervilhas, molho tártaro e limão.

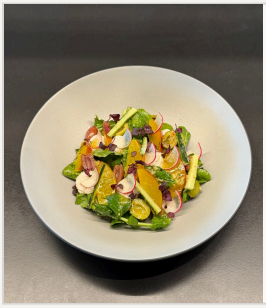


06 · ₩ 18.000

Salada de radicchio com gergelim

라디치오 참깨 샐러드 · radicchio sesame salad

Radicchio com chips de perila, molho de gergelim da casa e nozes caramelizadas.

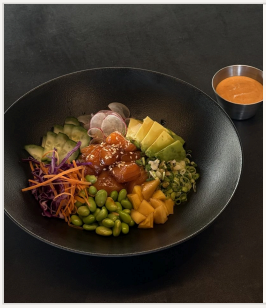


07 · ₩ 20.000

Pêssego & amêndoa

피치 & 아몬드 · peach & almond

Salada de pêssego com rúcula, pepino, ricota de pêssego e molho de amêndoa.



08 · ₩ 20.000

Poke bowl de salmão havaiano

하와이안 연어포케 볼 · hawaiian salmon poke bowl

Salmão com arroz de capim-limão, pepino, repolho roxo, manga, abacate, feijão e maionese de sriracha.

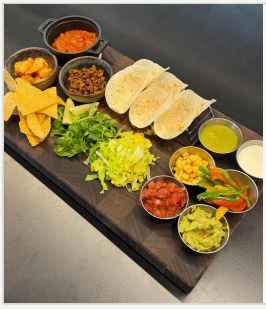


09 · ₩ 34.000

Carpaccio de hanwoo

한우 카르파치오 · Korean beef carpaccio

Carpaccio de hanwoo com crosta de ervas, molho de trufa, Parmigiano Reggiano, trufa fresca e crostini.



10 · ₩ 36.000

Prato de tacos

타코 플레터 · taco platter

Tortilhas com chili con carne, carne texana, camarão, guacamole, iogurte de limão, coentro, alface, salsa verde, milho, chips e limão.

II Massas

5 PRATOS

Massas frescas e molhos cremosos, finalizados na hora.



11

Espaguete burrata pomodoro

₩ 26.000

부라타 포모도로 파스타 · burrata pomodoro pasta

Espaguete ao molho de tomate com burrata, manjericão e milho.



12

Tagliatelle toowoomba com bacon

₩ 26.000

통베이컨 투움바 파스타 · whole bacon toowoomba pasta

Tagliatelle com bacon inteiro, brócolis, milho e molho cremoso toowoomba.



13

Tagliolini de tinta de lula com mexilhão & choco

₩ 26.000

홍합 한치 파스타 · mussel cuttlefish pasta

Tagliolini de tinta de lula com mexilhões, choco, anchova, alho e limão.



14

Espaguete fresco com trufa

₩ 34.000

트러플 생면 파스타 · truffle pasta

Espaguete fresco com manteiga de trufa, trufa fresca e milho.



15

Risoto de lagosta & tomate

₩ 36.000

랍스터 토마토 리조토 · lobster tomato risotto

Risoto de tomate com bisque de frutos do mar, camarão, choco, mariscos, funcho e raspas de limão.

III Pratos principais

4 PRATOS

Peixes e carnes para a mesa compartilhada, com legumes da estação.



17

Frango assado

₩ 39.000

로스티드 치킨 · roasted chicken

Frango assado com legumes na brasa, romesco e orégano.



18

Salmão

₩ 44.000

연어 · salmon

Salmão com beurre blanc, acelga, limão e ervas.



19

Carré de cordeiro

₩ 59.000

양갈비 · french rack

Carré de cordeiro com molho de harissa, chutney de damasco e cebolinha grelhada.



20

Contrafilé de hanwoo

₩ 79.000

한우 채끝 스테이크 · Korean beef striploin

Contrafilé de hanwoo com jus de pimenta, brócolis e salada tabule.

II Hambúrguer

1 PRATO

O hambúrguer da casa, com batatas fritas.

16 — ₩ 20.000

Hambúrguer Michael's

마이클 시그니처 버거 · Michael's signature burger

Hambúrguer de carne bovina, pão orgânico, cheddar, bacon, cebola caramelizada e molho Michael's, com batatas fritas. Adicionais: cheddar +1.000, bacon +2.000, hambúrguer extra +7.000.

IV Sobremesas

3 SOBREMESAS

Três finais para dividir.

21 — ₩ 8.000

Panna cotta de hojicha e cacau

카카호지 판나코타 · kakahoji panna cotta

Panna cotta com chá de hojicha orgânico de Jeju, nibs de cacau e creme.

22 — ₩ 9.000

Granita do Michael's

그라니타 · granita

Granita da casa.

23 — ₩ 10.000

Croissant tostado & sorvete de baunilha

크로와상 러스크 & 바닐라 아이스크림 · croissant rusk & vanilla ice cream

Croissant tostado com sorvete de baunilha.

V Acompanhamento

1 ACOMPANHAMENTO

Para completar a mesa.

24 — ₩ 11.000

Batatas fritas com trufa

트러플 감자튀김 · truffle fries

Batatas fritas com maionese de trufa e óleo de trufa.

VI Bebidas

SELEÇÃO

Seleção da carta. A lista completa de vinhos e destilados está na casa.

CAFÉ

Espresso	₩ 5.000
Americano	₩ 5.000
Café latte	₩ 5.500
Cappuccino	₩ 5.500
Vanilla latte	₩ 5.500
Caramel latte	₩ 5.500

CHÁ

Rooi muscat	₩ 4.500
Very berry	₩ 4.500
Bergamot oolong	₩ 4.500

TEA DRINKS

Apple rooibos sparkling	copo ₩ 8.000 · jarra ₩ 17.000
Peach oolong sparkling	copo ₩ 8.000 · jarra ₩ 17.000
Berry sangria	copo ₩ 8.000 · jarra ₩ 17.000

ADES

Orange ade	copo ₩ 9.000 · jarra ₩ 32.000
Lemon ade	copo ₩ 8.000 · jarra ₩ 28.000
Lime ade	copo ₩ 8.000 · jarra ₩ 28.000
Green grape ade	copo ₩ 8.000 · jarra ₩ 28.000

SUCOS

Orange juice	₩ 12.000
Green grape juice	₩ 10.000

SHAKES

Milk shake	₩ 7.500
Chocolate shake	₩ 7.500

VINHO SEM ÁLCOOL (TAÇA)

Tread Softly Everything Except Pinot Grigio	₩ 12.000
Tread Softly Everything Except Shiraz	₩ 12.000

REFRIGERANTES & ÁGUA

Cola	₩ 4.000
Zero cola	₩ 4.000
Sprite	₩ 4.000
San Pellegrino	₩ 4.000

CHOPE

Haevichi wheat	₩ 9.000
Stella Artois	₩ 9.000

CERVEJAS

Terra	₩ 7.000
Corona	₩ 8.000
Cloud	₩ 8.000

CERVEJA SEM ÁLCOOL

Cass Zero	₩ 4.000
Cloud Zero	₩ 4.000

VINHOS POR TAÇA

Penedès Lux Platinum Brut NV	₩ 10.000
Marlborough Rapaura Springs Sauvignon Blanc	₩ 12.000
Mendoza Navarro Correas Reserva Malbec	₩ 12.000

PARA VISITAR

Hyundai Motorstudio *Busan, 4º andar*

20, Gurak-ro 123beon-gil, Suyeong-gu, Busan, Coreia do Sul
부산 수영구 구락로123번길 20 · F1963

HORÁRIOS

SEGUNDA A SEXTA	11h30 – 14h30 último pedido 14h 17h – 21h30 último pedido 20h30
SÁBADO E DOMINGO	11h – 21h30 sem pausa · último pedido 20h30

Horários publicados pela casa em novembro de 2026. Confirme feriados e datas especiais.

RESERVAS & GRUPOS

Reservas pelo Naver Map. Para grupos a partir de 20 pessoas, fale com a casa com antecedência.

- Reservas · Abrir reserva no Naver Map
- Instagram · @haevichidining
- Site oficial · michaelsbyhaevichi.com

COMO CHEGAR

Dentro do complexo F1963, ao lado do Costco Suyeong. O restaurante fica no 4° andar do Hyundai Motorstudio Busan. Os estacionamentos 1, 2 e 3 do F1963 são gratuitos.

CONTATO

Telefone · +82 51 602 8650
Local · 051-602-8650
Cardápio em coreano e inglês.



COREALUX

Uma seleção Corealux

Curadoria, tradução e design para os clientes da Corealux. Este é um material independente, criado para acompanhar a experiência na Coreia do Sul.

Michael's Urban Farm Table, Michael's by Haevichi e Haevichi são marcas de seus titulares. Site e menu não oficiais. Fotos: Michael's by Haevichi e menu publicado pela casa no Naver Place. Preços e horários conforme 04/11/2026.