



맛도, 친절도 호텔급 서비스
불가리아 음식점 ‘젤른(Zelen)’

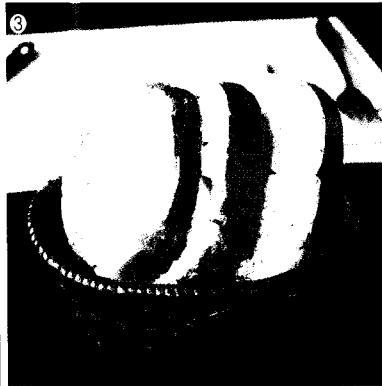
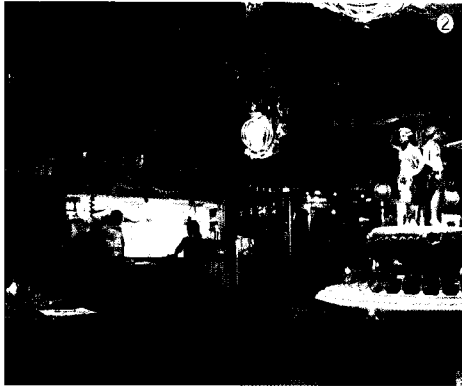
우리나라에 몇 없는 불가리아 음식점을 지난 달에 두 번이나 다녀왔다. 이국적이고 편안한 분위기, 깔끔하고 맛있는 음식이 자주 가도 지겹지 않다. 두 번 다녀온 젤른에서 가족과의 맛있는 저녁식사도, 친구와의 긴 수도도 너무 소중했다. 누구에게 소개해도 손색없는 장소, 젤른을 소개한다.

젤른을 처음 알게 된 것은 3년 전 쯤이다. 이태원에서 방송인 홍석천씨가 운영하는 ‘마이 차이나’를 가던 중 그 옆에 젤



조 해 인 기자

- ① 외부 전경
- ② 내부 모습
- ③ 식전에 제공되는 바게트, 스파나치 치킨의 치즈 크림소스에 찍어 먹어도 좋다.
- ④ 부드러운 식감이 특징인 치킨 스테이크



른이라는 불가리아 식당을 보게 됐다. 이후 여러 번 소개하려고 했지만, 무슨 연유인지 다른 맛집에 밀려 이제야 소개하게 되었다.

우리나라 유일 불가리언 레스토랑 젤른

불가리아 음식에 전무한 필자는 전화를 걸어 닭고기 요리가 있냐고 물었는데, 마침 전화를 받았던 외국인 셰프가 닭고기 요리가 매우 많다고 소개를 했고, 그 날 저녁에 한남동 젤른을 방문하게 되었다.

젤른에는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기별로 다양한 메인 메뉴가 있는데, 필자가 놀랐을 정도다. 이날 저녁식사 메뉴로 뼈를 발라내 그릴에 구운 닭다리살 스테이크인 '치킨 스테이크'와 삶은 시금치로 채워 그릴에 구운 닭가슴살 요리를 치즈 크림소스에 듬뿍 찍어먹는 '스파나치(시금치) 치킨'을 주문했다.

호텔급 메뉴를 저렴하게 즐기는 젤른

주문되어 나온 두 가지 닭고기 요리는 보는 것만으로 군침이 돌 정도로 이색적이었다. 치킨 스테이크는 부드러운 닭고기 다리살을 재어 구운 후 스테이크 소스를 곁들인 음식으로 닭다리살만의 부드러운 식감이 특징이다. 게다가 달콤하고 깊은 맛의 소스가 닭다리살과 조화되어 부드러운 맛을 완성시켰다.

스피나치 치킨은 닭가슴살 사이에 시금치를 넣어 그 위에 진한 치즈 소스를 뿌려냈다. 자칫 딱딱할 수 있는 닭가슴살이 치즈소스와 어울려 입안이 매우 부드럽다. 같이 샌드된 시금치도 부드러워 닭고기와 어울리고, 영양적으로나 맛에서도 매우 훌륭한 음식이다.

젤른의 특징은 이런 훌륭한 맛에도 불구하고 음식량이 절대 적지 않다는 점이다. 음식이 서빙되어 나올 때 메뉴의 이색적인 담음새를 보고 놀라기도 했지만, 양이 많아서이기도 했다. 그리고 재료의 신선도도 뛰어나다. 닭고기의 신선도도, 곁들여진 감자와 브로콜리도 재료가 매우 신선했다.

저녁식사 메뉴는 가격(16,000원~18,000원)이 조금 높은 편이지만 일반 패밀리 레스토랑의 품질, 가격과 비교해보면 저렴하면서도 훌륭한 맛을 자랑한다.

점심때는 몇 가지 젤른 대표 메뉴를 12,000원에 제공한다. 런치메뉴 주문 시 야채로 만든 2가지 스프와 4가지 사이드 메뉴가 제공되는 미니부페를 이용할 수 있어 주말에 브런치나 늦은 점심을 즐기는 외국인이 많다. 가격대비 동일한 메뉴가 제공되므로 필자로서는 런치메뉴를 권한다.

식후에는 불가리아 전통으로 발효한 요거트를 권한다. 런치메뉴에는 디저트가 포함되어 무료로, 저녁식사에는 보다 많은 양이 제공되나 추가로 주문해야 한다.

젤른만의 친절한 서비스에 감동

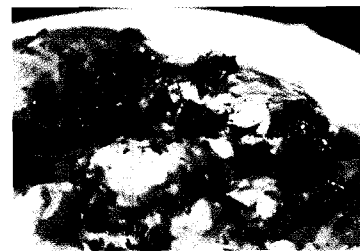
주말마다 찾게 된 젤른. 친절한 서비스가 눈에 띈다. 가족식사에서 아이를 위해 빨대컵을 준비해 주는 서비스가 인상적이었는데, 친구들과의 모임에도 주차시간을 연장해 주는 등 음식맛에 버금가는 서비스가 호텔에 뒤지지 않는다. 🍷

전화 (02)749-2900

위치 서울 용산구 한남동 262-1



스피나치(시금치) 치킨



닭가슴살 사이에 시금치를 넣어 딱딱하지 않다



주방에서 요리하고 있는 외국인 셰프



홀 중앙에 분수대가 있다.