



오복
수산
대구

생대구탕



동해안 생대구와
복어, 멸치, 홍합, 새우 등으로
끓인 육수를 이용하여
시원하면서 담백하고 깔끔한 맛을 담아 냅니다.



오복
수산
대구

우니 (성게소)

캘리포니아, 캐나다, 페루, 국내산 우니를 산지 제철에 맞게
수입업체에서 직접 공수하여 더욱더 신선한 우니를 제공합니다.

쌀

경기임쌀과 노란차조 사용으로 부드러운 식감을 선사합니다.

육수 / 비법소스

복어, 멸치, 홍합, 새우 등 15가지 재료로 끓인 육수와
사골 매운탕 양념, 보리 건과류 막장, 어리굴젓 막초고추장 등,
오복수산의 노하우를 담았습니다.

해산물

동해산 생대구와 문어, 완도산 광어, 남해안 꼬막 등의
신선한 해산물을 매일 새벽 노량진, 가락, 인천 도매시장에서
직접 공수합니다.

런치 메뉴
(평일 11:00 - 14:30)



대구 지리탕 (1인)
(생대구 + 대구 머리 뽕살)
17,000



대구 매운탕 (1인)
(생대구 + 대구 머리 뽕살)
17,000



오복 물회
18,000



한국식 회덮밥
17,000



꼬막 비빔밥
15,000



양념 꽃게살 비빔밥
15,000



자반 고등어 구이
15,000



추가 밥도둑 어리굴젓
10,000



오복
수산
대구

제철 메뉴



참소라 숙회
37,000



참소라 숙회 미나리 무침
39,000



참소라 해초 물회
39,000



A black bowl filled with a Korean fish stew (Seolleongtang). The stew contains fish, green onions, red chili, and white radish.



A white plate featuring a serving of fried shrimp and dumplings. The shrimp are golden-brown and curled, while the dumplings are also golden-brown with a slightly textured surface. Small green garnishes are scattered on top of the food.

묵은지 10,000



오복
수산
대구

막회와 해산물

※ 오후 1시 이후 판매 가능



완도 광어막회와 해초쌈
43,000



완도 광어회와 해삼고노와다
43,000



우니 반판 우니 한판
25,000 45,000



오복 물회
35,000



돌문어 숙회와 미나리 무침
30,000



갯오징어 숙회와 미나리 무침
25,000

구이와 볶음



카니미소 구이
9,000



양념 갯오징어 볶음
25,000



자반 고등어 구이
15,000



여수 대삼치 구이
22,000