

DINNER

Operation time 17:30 - 23:00

Last order 22:00

NARNIA
restaurant & cafe



“ANTI STRESS” GREEN STEVIA ADE 12.0

그린 스테비아 에이드

나니아 셰프들이 선보이는
안티 스트레스 후레쉬 주스

스테비아, 케일, 애플, 청포도
Stevia, Kale, Apple, Green grape



나니아 셰프들이 선보이는 후레쉬 착즙주스
그린 스테비아 에이드는 다량의 폴리페놀성분을
함유하고 있으며 성인병의 예방 및 간기능 강화에 탁월한
스테비아와 놀라운 해독작용과 항암효과에 뛰어난 케일을
더함으로써 지친일상의 상쾌함과 활기를 나니아에서 마련한
그린 스테비아 에이드 한잔으로 해결하실 수 있습니다.

“REFRESHMENT” HANGOVER ADE 12.0

행오버 에이드

상쾌한 아침을 위한
숙취해소 착즙 후레쉬 주스

아스파라거스, 파인애플, 제주감귤, 샐러리,
코코넛 워터, 레몬
Asparagus, Pineapple, Mandarin, Celery,
Coconut water, Lemon



상쾌한 아침을 위한 나니아만의 숙취해소용 착즙주스
행오버 에이드는 숙취해소 효과가 탁월한 아스파라거스와
콜레스테롤 축적방지 효과를 지닌 코코넛 워터, 비타민 C와
비타민 B1을 풍부하게 함유하고 있으며 피로회복 효과가
뛰어난 파인애플과 제철 감귤을 사용하여 과음으로 인한
숙취피로 해결에 도움이 되실수 있도록 만들어 보았습니다.





Beverage

Orange Juice 오렌지 주스	KRW 5.
Coke 콜라	KRW 5.
Sprite 사이다	KRW 5.
Acqua Panna 아쿠아 판나	KRW 6.
San Pellegrino 산펠레그리노	KRW 6.



Beer

Heineken 하이네켄	KRW 8.
Asahi Super Dry 아사히 수퍼 드라이	KRW 8.
Guinness Original 기네스 오리지널	KRW 8.
Stella Artois 스텔라 아르투아	KRW 8.
Pilsner Urquell 필스너 우르켈	KRW 8.
Asahi Draft Beer 아사히 생맥주	KRW 11.



Cocktail & Wine

Wine Spritzer 와인 스프릿처	KRW 12.
American Lemonade 아메리칸 레모네이드	KRW 12.
Glass Wine Red 글라스 와인 레드	KRW 15.
Glass Wine White 글라스 와인 화이트	KRW 15.

COLD STARTER

CAESAR ₩ 15,000
Caesar flower
시저 샐러드

GREEN ₩ 15,000
Butter lettuce, broccoli, avocado and micro green leaves
(Oil & vinegar or lemon dressing or oriental dressing)
가든 그린샐러드
* 오일 드레싱 또는 레몬 드레싱 또는 오리엔탈 드레싱

POKI ₩ 20,000
Yellowtail octopus, prawn, avocado, mango and sea weed
나니아 포키

CHIRASHI SUSHI ₩ 20,000
Yellowtail, octopus, salmon, prawn, avocado, pickled radish
and sea weed
치라시 스시

CARPACCIO ₩ 22,000
Jeju yellow tail carpaccio, seaweed, flower, olive and granapadano
신선한 제주 제철 방어 카르파초

WARM STARTER

GOBO VELOUTE ₩ 14,000
Gobo, yellowtail tempura and fried enoki mushrooms
우영 수프, 방어 튀김, 팽이 버섯 튀김

OCTOPUS & POACHED EGGS ₩ 18,000
Warm octopus with taros, carrot and spring onion
제주 돌 문어, 토란, 당근, 수란, 실파볶음



CARPACCIO

MAIN DISHES

PASTA & RICE

HAE MOOL TTOOCK BAE GI ₩ 25,000

Jeju yellowtail, king prawn, barley, tomato and crisp leaves

신선한 야채와 왕새우, 강된장을 곁들인 제주 방어 리조또

JEJU PORK CARBONARA ₩ 26,000

Carbonara spaghetti with pork neck and mushroom and pumpkin puree

제주산 돼지 목살과 버섯, 단호박 퓨레를 곁들인 카르보나라 파스타

PENNE ARRABBIATA ₩ 26,000

King prawn, abalone and spicy seafood tomato stew

해산물 토마토 스투와 왕새우, 신선한 전복을 곁들인 매콤한 펜네 파스타

LINGUINE & MUSSEL ₩ 26,000

Mussel, yellowtail, garlic and fresh basil leaves

갈릭향의 홍합소스와 방어, 신선한 바질을 곁들인 링귀니 파스타

FISH

SALMON ₩ 30,000

Pan seared salmon (160g)

Roasted garlic puree, black ink cream and onion confit

연어구이, 구운마늘, 오징어 먹물 크림, 어니언 콘핏

YELLOWTAIL ₩ 33,000

Sous-vide yellowtail (160g)

Sweet spinach, kohlrabi, tomato pickle and sea urchin sauce

제주 제철 방어구이, 강된장, 포항초, 감귤향의 콜라비, 성게소스

MEAT

JEJU PORK NECK ₩ 38,000

Roasted pork neck(200g) with sweet spinach and tomato pickle

Mashed potatoes and sautéed mushrooms

제주 돼지 목살구이, 매쉬 포테이토, 볶은 버섯

JEJU BEEF STRIPLOIN +1 (100g) ₩ 38,000

(200g) ₩ 56,000

Espresso rubbed beef striploin sweet spinach and tomato pickle

Mashed potatoes and sautéed mushrooms

에스프레소 향의 제주 한우 1+ 채끝 등심 스테이크

매쉬 포테이토, 볶은 버섯



JEJU PORK CARBONARA

MAIN DISHES

NARNIA BBQ PLATTER (2인기준)

Mustard marinated chicken leg (200g) ₩ 88,000
 Jeju pork sausage 3pc
 Espresso rub beef striploin +1 (100g)
 Braised jeju pork (120G)
 Seasonal vegetables

머스타드로 양념한 치킨레그, 소시지 구이, 커피향의 제주한우 채끝등심+1 로스트 베이ટે이블



NARNIA BBQ PLATTER (2인 기준)

FAMILY BIG PLATTER (4~6인기준)

NARNIA FAMILY	₩ 195,000
Caesar Salad	시저샐러드
Gambas	감빠스
Risotto	리조또
BBQ Platter	바비큐 플레터
Penne Carbonara	펜네 카르보나라
Dessert Plate	디저트 플레이트



FAMILY BIG PLATTER (4~6인 기준)

* 채끝등심(쇠고기-제주산 한우), 소시지(돼지고기-제주산), 닭다리살(닭정육-제주산), 베이컨(돼지고기-미국산)

SNACK

BADA BURGER ₩ 20,000

Crisp seafood croquette burger, tartar in squid ink bun

바다 버거, 한치 구이, 프렌치 후라이

GAMBAS AL AJILLO ₩ 25,000

Slow cooked prawn with chili, garlic and onion

감바스

NARNIA CHEESE PLATTER ₩ 28,000

Emental, blue, granapadano, brie and smoked cheese

나니아 치즈 플레터

DESSERT

ICE CREAM & MACAROON ₩ 8,000

Strawberry or vanilla or green tea with macaroon and peanut crumb

마카롱과 피넛 크림브를 곁들인 아이스크림 볼

AFFOGATO ₩ 8,000

Home made vanilla ice cream with espresso

에스프레소를 곁들인 수제 바닐라 아이스크림

GUJWA CARROT ₩ 9,000

Carrot jam, cream cheese prostin, walnut and cranberry

크림 치즈를 곁들인 당근 케익

RED VELVET ₩ 9,000

Hongkuk rice red velvet cake

홍국쌀을 곁들인 레드벨벳 케익

NARNIA DESSERT PLATTER (2인 기준) ₩ 22,000

Assorted Narnia cake with macaroon and fresh fruits

나니아 셰프가 만든 그날의 케익과 마카롱, 과일로 조화를 이룬 디저트 플레트