

BRUNCH

11:00 - 16:00

CAFE

11:00 - 18:00

알러지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
Please inform our server if a person in your party has a food allergy.

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, 셀러리,
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.



Draft Beer

Stella Atoris 스텔라 생맥주	KRW 8.
Jeju Wit Ale 제주 위트에일	KRW 9.
Asahi Draft 아사히 생맥주	KRW 10.



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.



나니아 고객님들을 위한 특별한 신메뉴 출시

Well Being Food NARNIA POKI

• NARNIA POKI

₩ 20,000

sea-bream, octopus, prawn, avocado,
mango and sea weed

나니아 포키

POKI는 신선한 해산물과 야채를 기본으로 한하와이
안 해산물 로컬 푸드로서
미국 현지에서 매우 선풍적인 인기를 끌고 있습니다.

맛과 건강을 동시에 챙길 수 있는 웰빙 푸드를나니
아 레스토랑에서 즐겨보세요.



Eggs



EGG BENEDICT 에그 베네딕트 ₩ 20,000

Egg Benedict / Sausage / Bacon
Jeju mandarin hollandaise.
하골 홀랜다이즈, 소시지, 에그 베네딕트

EGG IN THE HELL 에그 인 더 헬 ₩ 20,000

Jeju beef / Tomato stew / Rice cheese ball
Poached egg / Baguette
제주 한우, 토마토 스투, 치즈 라이스 볼

Burger & Pasta



BADA BURGER 바다 버거 ₩ 20,000

Crisp seafood croquette / Tartar / Squid ink bun
Calamari
바다버거, 한치구이, 프렌치 후라이



JEJU PORK CARBONARA ₩ 20,000

제주 포크 까르보나라

Carbonara spaghetti / Jeju pork neck / Truffle foam
Pumpkin puree

제주산 돼지 목살, 트러플 폼, 단호박 퓨레

PENNE ARRABBIATA ₩ 20,000

펜네 아라비아타

Penne / King prawn / Abalone / Spicy tomato sauce
바질, 해산물 토마토 소스, 왕새우, 전복

* 소시지(돼지고기-제주산), 베이컨(돼지고기-미국산), 비프 스투(쇠고기-제주산 한우)

* 라이스 볼(쌀-국내산), 바다버거 패티(오징어-국내산), 목살(돼지고기-제주산), 전복(국내산)

Special Menu



HANGOVER ₩ 20,000

(숙취해소를 위한 식단) 행오버

3Kinds of Side Dishes

Abalone porridge / Fried egg / Asparagus-bean Sprout

3가지 반찬

전복 매생이죽, 계란후라이, 아스파라거스 숙주

VEGETARIAN 비지테리안 ₩ 20,000

Sweet potato pancake / Tomato stew / Rice-cheese Ball

Seasonal vegetables

고구마 팬케익, 토마토 스투, 라이스 볼

Side Dishes



Green 그린 ₩ 6,000

Asparagus / Broccoli / Butter lettuce / Green leaves
Lemon or Oriental or Oil & vinegar

그린 샐러드

Caesar 시저 ₩ 6,000

Butter lettuce / Smoked bacon / Chili croute
시저

* 밥, 죽(쌀-국내산), 3가지 반찬(김치-배추:국내산, 고춧가루:국내산)

* 병아리콩(병아리콩-프랑스산), 베이컨(돼지고기-미국산)