

DINNER

Operation time 17:00 - 23:00

Last order 22:00

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

NARNIA
restaurant & cafe



NARNIA Grill Bar

Welcom Snack * 제공
Grilled corn, Crisp baguette & Tomato chutney, Wasabi peas
 웰컴스낵

Jeju Pork ₩ 31,000
Neck / Belly / Sausage / Mushroom / Cheese Sauce
 제주 돼지 모듬꼬치

Sea Food **Best** ₩ 31,000
King Prawn / Salmon / Squid / Grilled Vegetables
 모듬 해산물 꼬치

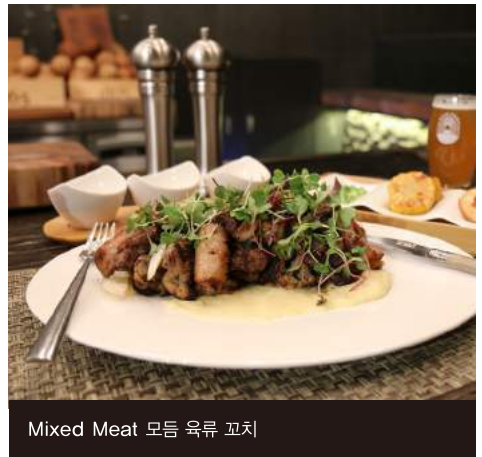
Mixed Meat **Best** ₩ 31,000
Chicken Leg / Aus Beef Tenderloin / Jeju Pork Sausage
Jeju Pork Neck / Jeju Pork Belly
 모듬 육류 꼬치

Grilled baguette 그릴드 바게트 ₩ 4,000

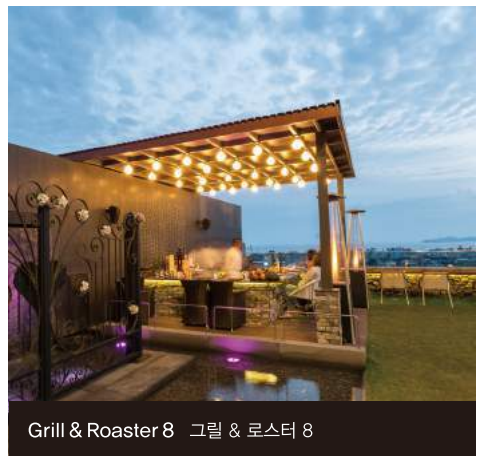
Vegetable fried rice 야채볶음밥 ₩ 5,000

Mashed potatoes 매쉬드 포테이토 ₩ 6,000

Sautéed mushrooms 볶은 버섯 ₩ 6,000



Mixed Meat 모듬 육류 꼬치



Grill & Roaster 8 그릴 & 로스터 8

Choice of your Condiments 원하시는 2가지 소스를 선택해 주세요.

Wasabi lemon mayo 와사비 레몬마요 / Tomato apple chutney 토마토 애플 처트니 / Cheese Dip 치즈 소스
 Dijon mustard 디존 머스타드 / Whole grain mustard 홀그레인 머스타드 / Spicy ketchup 매운 케첩

* 제주 돼지 모듬꼬치(돼지고기-제주산), 흑돼지 소세지(돼지고기-제주산)

* 해산물 모듬꼬치(한치:국내산, 모듬 육류꼬치(돼지고기-제주산), (쇠고기-호주산 안심), (닭고기:제주산), 야채볶음밥(쌀-국내산)



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 Artois 스텔라 아르투아	KRW 8.
Jeju wit ale 제주 위트 에일	KRW 9.
Asahi 아사히	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.

Narnia Dinner Course Menu

₩ 48,000

Bread

Freshly baked bread
갓 구워낸 나니아 브레드

Starter

Caesar Salad
Butter lettuce / Smoked bacon / Chili croute / Anchovy
시저샐러드

or

Squid Salad
Mixed vegetables / Citrus jelly / Miso chip
제주한치샐러드

Soup

From the chef
Soup of the day
오늘의 수프

Choice of Main Dishes

Special Hamburger Steak 100g
Cabbage - potatoes / Mustard - mushroom ragout
햄버거, 배추 포테이토, 머스타드 버섯소스

or

Pan-fried Salmon 100g
Abalone porridge / Quinoa / Wild chive / Mandarinine butter sauce
연어, 전복죽, 퀴노아, 달래, 제주 감귤소스

or

Pan-fried Pork Neck 130g
Smoked mandarinine / Cabbage -potatoes / Wasabi - berry sauce
제주산 돼지목살, 훈연 감귤, 절인 배추를 곁들인 포테이토, 와사비 베리소스

or

Peppered Steak 120g (Aus) +10.0
French fries / Mushroom / Pepper corn sauce
페퍼 스테이크, 프렌치 후라이, 볶은 버섯, 페퍼콘 소스

Dessert

Ice Cream
Vanilla or Green tea
화분을 곁들인 바닐라 or 녹차 아이스크림

or

From the chef
Dessert of the day
오늘의 스페셜 디저트

Brewed coffee

커피

* 한치샐러드(한치-국내산), 전복죽(전복-국내산, 쌀-국내산)

* 베이컨(돼지고기-미국산), 목살스테이크(돼지고기-제주산)

* 햄버거(쇠고기-호주산), 채끝 등심 스테이크(쇠고기-제주산 한우), 페퍼스테이크(쇠고기-호주산)



Cave Wine Pairing Dinner Course

₩ 85,000

Cave Wine Pairing Dinner Course 2인 예약 시 와인 2잔, 4인 예약 시 와인 1병 무료 제공

AMOUSE BOUCHE

Basil Scented Prawn Ragout on Toast

바질 향의 프라운 라구를 곁들인 부르스케타

BREAD

French Bread, Pumpkin Butter, Aged Balsamic and Rosemary oil

프렌치 브레드, 단호박 버터와 발사믹

STARTER: ASPARAGUS POACHED EGG

Warm Asparagus with Poached Egg, Crisp Leaves and Granapadano

수란과 신선한 야채, 그라나 파다노 치즈를 곁들인 아스파라거스

FISH: CRISP SALMON

Pan fried Salmon with Carrot Puree, Mushroom Chix Peas Ragouts

병아리콩을 곁들인 머쉬룸라구와 연어, 당근퓨레

MAIN COURSE: BBQ PLATTER

Roasted Beef Striploin, Braised Pork Belly, Jeju Pork Sausage, Mustard Marinated Chicken

바비큐 플레터

CHEESE: BRIE & APPLE

Walnut coated Brie Cheese Bowl with Apple Compote

호두를 입힌 브리치즈와 애플 콤포트

Presented by. Narnia Executive Chef 

Half Bottle Wine List

Sparkling

· 헨켈 트로켄 Henkell Trocken N/V Germany 30.

헨켈 트로켄은 전통적인 포도 품종을 섬세하게 다루어 완벽한 블렌딩으로 탄생한 스파클링 와인입니다. 전형적인 클래식 드라이 스타일로 잘 숙성되어 매력적인 향과 함께 포도의 부케가 잘 살아있는 엘레강스한 스파클링 와인입니다. 기호에 따라 스트레이트, 온 아이스(on ice: 얼음을 넣어) 혹은 상큼한 맛의 칵테일로 즐길 수도 있습니다.

· 뎀 코르동 루즈 Mumm Cordon Rouge N/V France 70.

샴페인 뎀 Mumm은 세계 3대 샴페인 중 하나입니다. 레이블을 자랑스럽게 장식하고 있는 붉은 띠는, 프랑스 최고의 영예 훈장인 '레지옹 도뇌르' 훈장에서 착안했습니다. 전 세계가 인정하는 세계 최고의 샴페인 중 하나인 뎀의 훌륭한 퀄리티를 저렴한 가격에 맛보세요.

White

· 라비유 페름 블랑 Laville Ferme Blanc 2016 France 30.

월 스트리트 저널에서 가격대비 품질이 좋은 와인으로 꼽힌 와인입니다. 산뜻한 과일 향은 물론 실망시키지 않는 바디감까지. 팔방미인이라는 말이 잘 어울리는 라 비에이유 페름 블랑은 어느 자리에서나 즐거움을 줄 수 있습니다.

· 마르케스 데 리스칼 루에다 Marques de Riscal Rueda 2016 Spain 30.

스페인 최고의 와이너리 중 하나인 마르케스 드 리스칼은 무희의 춤을 모티브로 세계적인 건축가인 프랭크 게리가 건축한 와이너리로 유명합니다. 스페인을 대표하는 화이트 와인 지역인 루에다에서 재배된 베르데호 품종의 신선하고 산뜻한 향과 맛을 느껴보세요.

· 킴 크로포드 말보로 소비뇽 블랑 Kim Crawford Marlborough 2016 New Zealand 35.
Sauvignon Blanc

소비뇽 블랑은 프랑스의 토착 품종이지만, 뉴질랜드로 넘어와서는 세계를 놀라게하는 품질의 소비뇽 블랑 와인을 탄생시키고 있습니다. 싱그러운 풀 향과 마치 구아바를 씹는 듯한 상큼함은 당신의 오감을 깨워줄 것입니다. 국내 판매 1위 뉴질랜드 와인인 킴 크로포드 소비뇽 블랑을 즐겨보세요.

· 돈나푸가타 안틸리아 Donnafugata Anthilia 2016 Italy 35.

이탈리아 시칠리아는 에트나 화산토의 비옥한 토양에서 자란 포도품종으로 독특하고 품질 좋은 와인을 만드는 곳입니다. 그중에서도 돈나푸가타는 시칠리아는 물론 이탈리아를 대표하는 와이너리입니다. 그들의 대표 화이트 와인인 안틸리아의 우아함을 느껴보십시오.

Red

- 산타 리타 120 메를로 Santa Rita 120 Merlot 2013 Chile 25.

칠레 와인 산업의 리더인 산타 리타는 칠레 건국 영웅인 120명의 전사들을 오마주하며 산타 리타 120을 만들었습니다. 메를로 품종이 지닌 부드러운 텍스처를 갖춘 이 와인은 바비큐와 같은 고기 요리에 환상적으로 매칭됩니다. 가벼운 가격에 칠레 와인의 풍미를 느껴보십시오.

- 라비유 페름 루즈 Laville Ferme Rouge 2015 France 30.

남프랑스의 유명 와인 산지인 '론 Rhone' 지역의 우수한 품질의 와인입니다. 부담 없는 가격, 미디엄 바디의 편안함을 갖춘 프랑스 와인의 매력을 저렴한 가격에 한껏 느껴보시기 바랍니다.

- 마르케스 데 리스칼 템프라니요 Marques de Riscal Tempranillo 2015 Spain 30.

스페인 최고의 와이너리 중 하나인 마르케스 드 리스칼은 무희의 춤을 모티브로 세계적인 건축가인 프랭크 게리가 건축한 와이너리로 유명하며, 스페인 전통 품종인 템프라니요 Tempranillo로 만든 이 와인은 우아한 레드 와인의 풍미를 아주 잘 살린 와인으로 누구에게나 추천할 수 있는 부드러운 향과 맛을 지니고 있습니다.

- 미셸 린치 보르도 메를로 Michel Lynch Bordeaux Merlot 2012 France 45.

프랑스 보르도는 세계 와인의 메카라고 할 수 있습니다. 미셸 린치 보르도는 이 지역의 대표 품종인 메를로 Merlot와 까베르네 소비뇽 Cabernet Sauvignon이 블렌딩 된 와인으로 누구에게나 만족스러운 맛을 선사합니다.

- 바론 리카솔리 브롤리오 끼안티 클라시코 Barone Ricasoli Brolio 2012 Italy 50. Chianti Classico

끼안티는 이탈리아 와인의 상징과도 같습니다. 이탈리아인들의 식탁에서 끼안티 와인 한 잔은 식사 완성이라고 할 수 있습니다. 이탈리아 와인의 대표 브랜드인 바론 리카솔리 끼안티의 매력을 하프 바틀에서 느껴보시길 바랍니다.

Sweet

- 반피 로사 리갈 Banfi Rosa Regale N/V Italy 45.

식사의 마지막은 디저트 와인이 책임집니다. 장미향으로 가득한 반피 로사 리갈은 아름다운 레이블과 더불어 향긋하고 달콤한 향과 맛으로 누구에게나 어필할 수 있는 무한매력을 지니고 있습니다. 연인과의 혹은 기념일의 마지막을 이 와인으로 장식해보십시오.



“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.



Starter

Soup ₩ 10,000
Soup of the day
오늘의 스프

V. Green Salad ₩ 14,000
Asparagus / Broccoli / Butter lettuce / Green leaves
그린샐러드
* 오일 드레싱 또는 레몬 드레싱 또는 오리엔탈 드레싱

Caesar Salad ₩ 14,000
Butter lettuce / Smoked bacon / Chili Croute / Anchovy
시저샐러드

Squid Salad ₩ 14,000
Mixed vegetables / Citrus jelly / Miso chip
제주한치샐러드

V = Vegetarian Dish

* 베이컨(돼지고기-미국산), 한치샐러드(한치-국내산)

Main Dishes

V. Today's Special Pasta ₩ 20,000

셰프가 추천하는 오늘의 파스타

Double Hamburger Steak 200g ₩ 23,000

Cabbage - potatoes / Mustard - mushroom ragout
햄버거, 절인 배추를 곁들인 포테이토, 머스타드 버섯소스

Salmon 180g ₩ 30,000

Abalone porridge / Quinoa / Wild chive
Mandarine butter sauce
연어, 전복죽, 퀴노아, 달래, 제주 감귤소스

Pork Neck (Jeju) 240g ₩ 33,000

Smoked mandarine / Cabbage - potatoes
Wasabi - berry sauce
제주산 돼지목살, 훈연 감귤, 절인 배추를 곁들인 포테이토
와사비 베리소스

Steak au Poivre (Aus) 120g ₩ 32,000

French fries / Mushroom 240g ₩ 50,000
Pepper corn sauce
페퍼 스테이크, 프렌치 후라이, 볶은 버섯, 페퍼콘 소스

Beef Striploin +1 (Jeju) 120g ₩ 38,000

Mashed potatoes / Mushroom 240g ₩ 58,000
Tomato chutney
매쉬 포테이토, 볶은 버섯, 토마토 처트니

BBQ Platter (For Two) ₩ 88,000

Mustard - Chicken (160g) / Pork Sausage (3pc)
Beef striploin +1 (120g) / Braised pork (140g)
머스타드 치킨, 흑돼지 소시지, 제주 채끝등심 +1, 차슈

Side Dishes

Steamed rice 스팀드 라이스 ₩ 4,000

Mixed salad 믹스 샐러드 ₩ 6,000

Mashed potatoes 매쉬 포테이토 ₩ 6,000

Sautéed mushrooms 볶은 버섯 ₩ 6,000

Creamed Spinach 크림 시금치 ₩ 6,000

Cajon French fries 프렌치 후라이 ₩ 6,000

Asparagus 아스파라거스 ₩ 9,000



BBQ Platter (For Two)

V = Vegetarian Dish

* 머스타드치킨(닭정육-국내산), 전복죽(전복-국내산, 쌀-국내산), 라이스(쌀-국내산)

* 베이컨(돼지고기-미국산), 흑돼지소세지(돼지고기-제주산), 차슈(돼지고기-제주산)

* 햄버거(돼지고기-국내산, 소고기-호주산), 채끝등심 스테이크(쇠고기-제주산 한우), 페퍼스테이크(쇠고기-호주산 안심)

Snack

Croquette ₩ 18,000

Crisp seafood croquette / Squid salad / French fries

해산물 크로켓, 한치 샐러드, 프렌치 후라이

Roasted Sausage ₩ 18,000

Jeju pork sausage / Cabbage - Potatoes / French fries

제주 흑돼지 소시지, 캐비지 포테이토, 프렌치 후라이

Gambas al ajillo ₩ 24,000

Prawn / Chili / Garlic / Basil / Baguette

감바스 & 바게트

Cheese platter ₩ 28,000

Emental / Blue / Granopanada / Brie / Smoked Cheese

치즈

Dessert

Ice cream ₩ 7,000

Vanilla or Green tea

화분을 곁들인 바닐라 or 녹차 아이스크림

Jeju mandarine ₩ 9,000

Baked cheese / Mandarine

제주 감귤, 마스카폰 치즈

Woodo Peanut ₩ 9,000

Peanut mousse / Valona chocolate / Raspberry coulis

우도 땅콩 무스케익, 라즈베리 쿨리

* 한치샐러드(한치-국내산), 해산물 크로켓(전복-국내산)

* 베이컨(돼지고기-미국산), 흑돼지소세지(돼지고기-제주산)