

DINNER

Operation time 17:30 - 22:00

Last Order 21:00

NARNIA

Restarurant & Wine Cave

예약 문의가 필수인 메뉴는 확인 후 연락주시길 바랍니다.
Please check our Special Menu's requirements and make a reservation in advance.

알러지 혹은 드시지 못하는 재료가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시길 바랍니다.
Please inform us any food allergies and intolerances that you have.

채식 혹은 비건주의의 손님들께서는 최소 하루 전에 사전예약을 하여 주시길 바랍니다.
For the Special Dietary Requirements Guests, we demand minimum one day advance reservation.

STARTER

NARNIA CAPRESE WITH JAMON 나니아 카프레제와 하몬 Iberico Jamon / Caprese / Wild Rucola 이베리코 하몬과 나니아식 카프레제, 그리고 루꼴라 샐러드	18,000WON
CROSTINI 4PCS 크로스티니 4조각 Crispy Bread / Fresh Cheese / Sasonal Topping 바삭한 빵위에 치즈와 계절 별 토핑	20,000WON
JEJU HANWOO BEEF TARTARE 제주 한우 비프 타르타르 Fresh Raw Beef / Crispy Bread / Truffle Oil 트리플 풍미의 유럽식 육회	25,000WON

SEASONAL SPECIAL MENU

CARPACCIO FOR ONE 한사람을 위한 제철 생선 카르파초	18,000WON
CARPACCIO FOR TWO 두사람을 위한 제철 생선 카르파초	34,000WON

*육류(소고기-제주산),
해산물(카르파초-국내산 생물 생선),
하몬-스페인산, 프로슈토-이탈리아산

PASTA

JEJU RAGU 제주 라구 딸리아펠레 Jeju Beef and Jeju Pork Ragu Bolognese Sauce with Tagliatelle 제주 한우와 제주 흑돼지로 만든 라구소스와 딸리아펠레면	22,000WON
GNOCCHI WITH PACCHERI 뇨끼와 크림 빠께리 Truffled Potato Gnocchi and Cream Sauce with Paccheri 크림소스에 트리플 감자뇨끼와 빠께리면	23,000WON
SQUID INK RISOTTO 오징어 먹물 리조또 Grilled Calamari with Squid Ink Sauce and Barley 구운 통 한치와 오징어먹물 그리고 보리쌀	25,000WON
JEJU PESCATORE 제주 해산물 스파게티니 Jeju Island Seafoods and Tomato Sauce with Spaghettini 제주산 해산물과 토마토소스 그리고 스파게티니면	25,000WON
SPECIAL PASTA WITH SEASONAL INGREDIENTS 제철재료를 이용한 스페셜 파스타	30,000WON

STEAK

IBÉRICO PORK RACK 이베리코 뼈등심 스테이크 Bellota Ibérico Pork 베요타 이베리코 돼지 뼈등심	42,000WON
JEJU STRIPLOIN 제주산 채끝 등심 스테이크 Jeju Hanwoo Striploin 제주산 한우 채끝등심 스테이크	52,000WON

Narnia restaurant use the *La Fabbrica della Pasta di Gragnano* Pastas.
135년 전통을 가진 La Fabbrica della Pasta di Gragnano 파스타 면을 사용합니다.

*육류(이베리코-스페인산, 소고기-제주산 채끝 등심)

NARNIA'S DINNER COURSE

66,000WON/1PERSON

FRESH BREAD

갓 구운 빵

STARTER

Small Bites

식전 한입거리

Chef's Choice Salad

셰프 추천 샐러드

Aged Salmon Carpaccio

(+10,000won)

노르웨이산 연어 카르파초

PASTA

Chef's Choice Pasta

셰프 추천 파스타

MAIN

Jeju Black Pork Loin

제주 흑돼지 등심

Or

Bellota Ibérico Pork Rack

(+10,000won)

베요타 이베리코 돼지 뼈등심

Or

Jeju Hanwoo Striploin

(+10,000won)

제주 한우 특등급 채끝 등심

DESSERT

Today's Dessert

오늘의 디저트

코스메뉴는 2인이상 주문이 가능하며 쉐어는 불가합니다.
This course menu is available from 2 persons' order and is not possible to share.
아동 동반 시 아동을 위한 단품메뉴 추가가 가능합니다.
A la carte menu is available for the accompanied kid.

*육류(흑돼지-제주산, 이베리코-스페인산, 소고기-제주산 채끝 등심),
베이컨(미국산), 하몬(스페인산), 프로슈토(이탈리아산),
해산물(조개-국산, 한치-제주산, 연어-노르웨이산)

NARNIA

Restarurant & Wine Cave

DINNER MENU

17:30 - 22:00
Last Order 21:00

CHEF'S TASTING MENU

130,000WON/1PERSON

CHEF'S SPECIAL COURSE MENU

나니아의 헤드쉐프의 이탈리아an 퀴진 감성과
수쉐프의 프렌치 테크닉을 선보이는 코스메뉴로
제주도의 신선하고 진귀한 식자재들을 사용한 테이스팅 메뉴입니다.

Our head and sous chef represent you the precious Jeju island's ingredients
through their tipical culinary technique on this course menu.

재철 재료를 사용하는 코스요리로 식자재 상태에 따라 코스메뉴 변경이 있을 수 있습니다.

The menus of this course are changeable regard on the seasonal ingredients.

본 코스메뉴는 재료 준비를 위하여 최소 3일 전 사전예약 시 이용이 가능합니다.

We demand minimum Three Days advance booking to prepared this course menu.

아동 동반 시 아동을 위한 단품메뉴 추가가 가능합니다.

A la carte menu is available for the accompanied kid.

NARNIA'S PROPOSE MENU

200,000WON/2PERSONS WITH ONE BOTTLE OF WINE

SPECIAL DINNER COURSE MENU FOR TWO

나니아의 프라이빗 한 공간에서
디너코스를 즐기실 수 있는 코스메뉴입니다.
본 메뉴는 두 사람만을 위한 코스메뉴로
와인 한병이 포함되어 있는 금액입니다.

본 코스메뉴 이용시 3층 프라이빗 공간 사용이 가능합니다.
The private space on 3rd floor is available for this course menu reservation.
최소 2일 전 사전예약 필수
Reservation required minimum two days in advance.

NARNIA'S CAVE MENU

220,000WON/4PERSONS

CAPRESE SALAD AND BREAD 2 PLATTERS

카프레제와 브레드 플래터(2개)

Carpres / Wild Rucola

카프레제와 루꼴라 샐러드

CHARCUTERIE & CHEESE AND FRUITS PLATTER

샤퀴테리 & 치즈와 과일 플래터

Charcuterie / Salami / Cheese / Bread / Fruits

갖가지 햄과 살라미, 치즈, 샤위도우 브레드 그리고 과일 가니쉬

SEAFOOD PLATTER

씨푸드 플래터

Salmon / Prawn / Cuttlefish / Abalone / Olives / Basil / White wine

갖가지 해산물을 카르타파타 필름에 화이트 와인과 조리한 플래터

BBQ PLATTER

바베큐 플래터

Beef Striploin and Iberico Pork with Varigated Meat / Jeju Pork Sausage /

Rucola Salad / Grilled Vegetables

그릴에 구운 다채로운 육류 고기와 구운 야채 그리고 루꼴라 샐러드가 같이 어우러진 플래터

Carta Fata Papillot이란?

2008년 이탈리아 셰프 Fabio Taccella가 처음 사용하여 널리 알려진 조리용 투명 필름으로

섭씨 230도 까지 조리할 수 있으며 인체에는 무해하다.

액체없이 내용물을 조리할 수 있으며 재료 고유의 향과 풍미 그리고 영양가가 보존되는 장점이 있다.

What is Carta Fata Papillot?

The film, which is transparent, resists heat up to 230° C, and allows you to cook without using oil or fat, it helps protect the flavour and aroma of the ingredients, as well as the vitamins and minerals they contain.

재철 재료를 사용하는 코스요리로 식자재 상태에 따라 코스메뉴 변경이 있을 수 있습니다.

The menus of this course are changeable regard on the seasonal ingredients.

본 코스메뉴는 재료 준비를 위하여 최소 3일 전 사전예약 시 이용이 가능합니다.

We demand minimum Three Days advance booking to prepared this course menu.

아동 동반 시 아동을 위한 단품메뉴 추가가 가능합니다.

A la carte menu is available for the accompanied kid.

MENU FOR WINE

CHEESE PLATTER 치즈 플래터 Chef's Cheese Selection / Assorted Seasonal Fruits 셰프가 선택한 치즈와 다채로운 제철 과일	18,000WON
FOIE-GRAS 푸아그라 Pan Fried Foie-Gras / Compote / Wine Jus 팬에 구운 푸아그라와 과일 콤포트 그리고 와인 소스	50,000WON
CHARCUTERIE PLATTER 샤퀴테리 플래터 Charcuterie / Salami / Cheese, Bread, Fruits 갖가지 햄과 살라미, 치즈, 샐러도우 브레드 그리고 과일 가니쉬	50,000WON
SEAFOOD PLATTER (FOR TWO) 해산물 플래터 Salmon / Prawn / Cuttlefish / Abalone / Olives / Basil / White Wine 갖가지 해산물을 카르타파타 필름에 화이트 와인과 조리한 플래터	65,000WON
BBQ PLATTER (FOR TWO) 비비큐 플래터 Beef Striploin and Iberico Pork with Varigated Meat / Jeju Pork Sausage / Rucola Salad / Grilled Vegetables 그릴에 구운 다채로운 육류 고기와 구운 야채 그리고 루꼴라 샐러드가 같이 어우러진 플래터	95,000WON

WINE PAIRING

SOMMELIER'S SELECTED SPARKLING / WHITE / RED WINE(3 GLASSES FOR ONE PERSON) 소믈리에 추천 스파클링 / 화이트 / 레드 와인(1인당 총 3잔)	30,000WON
--	-----------

*육류(소고기-제주산, 돼지-제주산, 이베리코-스페인산),
푸아그라-프랑스산, 하몬-스페인산, 소세지-제주산, 베이컨-미국산,
해산물(조개-국산, 한치-제주산, 홍새우-아르헨티나산)

NARNIA

Restarurant & Wine Cave

DINNER MENU

17:30 - 22:00
Last Order 21:00

DESSERT

VANILLA ICE CREAM WITH BEE POLLEN

화분을 곁들인 바닐라 아이스크림

7,000WON

GREEN TEA ICE CREAM WITH BEE POLLEN

화분을 곁들인 녹차 아이스크림

7,000WON

JEJU MANDARIN MOUSSE CAKE

제주 감귤 글레이즈와 라즈베리 요거트가 들어간 무스 케이크
Mandarin and Raspberry Yougurt

9,000WON

WOODO PEANUT MOUSSE CAKE

우도 땅콩과 발로나 초콜릿이 들어간 무스 케이크
Peanut with Valrhona Chocolate

9,000WON

TODAY'S SPECIAL DESSERT

오늘의 스페셜 디저트

8,000WON