

DINNER

Operation time 17:30 - 22:00

Last Order (Course Menu) 20:00

(Wine Menu) 21:00

NARNIA

Restaurant & Wine Cave

RUNNING TIME

Part 1 | 1 부

Starts at 17 : 30

시작시간 17시 30분

(Running Time: 1 hour 40 minutes)

(1시간 40분 이용 가능)

—

Part 2 | 2 부

Starts at 19 : 30

시작시간 19시 30분

(Running Time: 2 hours)

(2시간 이용 가능)

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 allergy 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.

NARNIA'S DINNER COURSE

66,000WON/1PERSON

FRESH BREAD

갓 구운 빵

STARTER

Small Bites

식전 한입거리

Chef's Choice Salad

셰프 추천 샐러드

PASTA

Chef's Choice Pasta

셰프 추천 파스타

MAIN

Jeju Black

제주 흑돼지

Or

Bellota Ibérico Pork Rack

(+10,000won)

베요타 이베리코 돼지 뼈등심

Or

Jeju Hanwoo

(+15,000won)

30일 숙성 제주 한우

DESSERT

Today's Dessert

오늘의 디저트

+ 동반한 어린이를 위한 키즈 파스타 20,000원

Kids pasta for the accompanied kid 20,000won

*육류(흑돼지-제주산, 이베리코-스페인산, 소고기-제주산),

하문(스페인산), 프로슈토(이탈리아산),

해산물(조개-국산, 한치-제주산, 연어-노르웨이산)

CHEF'S TASTING MENU

130,000WON/1PERSON

Running Time
From 19 : 30 to 22:00

CHEF'S SPECIAL COURSE MENU

나니아의 헤드셰프의 이탈리아an 퀴진 감성과
수셰프의 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 typical 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

FRESH BREAD

갓 구운 빵

Crostini and Chef's Choice Salad

크로스티니와 셰프 추천 샐러드

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 루콜라 샐러드가 같이 어우러진 플래터

Today's Dessert

오늘의 디저트

SPECIAL DINNER SET MENU FOR TWO

나니아의 프라이빗 한 공간에서 디너를 즐기실 수 있는 세트메뉴입니다.

본 메뉴는 두 사람만을 위한 메뉴로 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 WINE PAIRING MENU

100,000WON/1 PERSON WITH 3 GLASSES WINE PAIRING

80,000WON/1 PERSON ONLY FOR MENU

FRESH BREAD

갓 구운 빵

STARTER

Small Bites

식전 한입거리

Chicken Breast Caesar Salad

닭가슴살 시저샐러드

SEAFOOD

Mixed Gilled Seefood

지중해식 그릴드 모듬 해산물

MAIN

Jeju Black

제주 흑돼지

Or

Bellota Ibérico Pork Rack

(+10,000won)

베요타 이베리코 돼지 뼈등심

Or

Jeju Hanwoo

(+15,000won)

30일 숙성 제주 한우

DESSERT

Charcuterie& Cheese and Fruits

샤퀴테리 & 치즈와 과일

WINE PAIRING

SPARKLING / WHITE / RED WINE

(3 GLASSES FOR ONE PERSON)

소믈리에 추천

스파클링 / 화이트 / 레드 와인

모든 코스는 플래터 형식의 나눔플레이트로 제공됩니다.

Each course is composed of the platter form to share.

본 코스메뉴는 1인당 가격 100,000원에 와인 페어링이 포함되어 있습니다.

The wine pairing is included on 100,000won price per person.

코스메뉴만 희망하시는 고객은 1인당 가격 80,000원으로 이용 가능합니다.

Exclude the wine pairing, the simple course menu costs 80,000won per person.

MENU FOR WINE

CHEESE PLATTER 18,000WON

치즈 플래터

Chef's Cheese Selection / Assorted Seasonal Fruits
셰프가 선택한 치즈와 다채로운 제철 과일

FOIE-GRAS 50,000WON

푸아그라

Pan Fried Foie-Gras / Compote / Wine Jus
팬에 구운 푸아그라와 과일 콤포트 그리고 와인 소스

CHARCUTERIE PLATTER 50,000WON

샤퀴테리 플래터

Charcuterie / Salami / Cheese, Bread, Fruits
갖가지 햄과 살라미, 치즈, 샐러도우 브레드 그리고 과일 가니쉬

BBQ PLATTER (FOR TWO) 95,000WON

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

WINE PAIRING

SOMMELIER'S SELECTED 30,000WON

SPARKLING / WHITE / RED WINE(3 GLASSES FOR ONE PERSON)

소믈리에 추천

스파클링 / 화이트 / 레드 와인(1인당 총 3잔)