

# DINNER

*Operation time 17:00 - 22:00*

*Part 1 17:00*

*Part 2 19:00*

# NARNIA

Restaurant & Wine Cave

# RUNNING TIME

나니아 레스토랑의 디너는 2부제로 진행합니다.

## Part 1

### 1 부

17 : 00 - 18 : 40

—

## Part 2

### 2 부

19 : 00 - 21:00

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 allergie and intolerences 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

75,000WON/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

(+20,000won)

30일 숙성 제주 한우

## DESSERT

Today's Dessert

오늘의 디저트

Kunst 138's Tea

입가심을 위한 쿤스트 138의 차

+ 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)

# T-BONE STEAK DINNER COURSE

240,000WON/2PERSONS

## 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

Texas Porterhouse For Two

텍사스 포터하우스-티본 스테이크

## DESSERT

Today's Dessert

오늘의 디저트

Kunst 138's Tea

입가심을 위한 쿤스트 138의 차

+ 동반한 어린이를 위한 키즈 파스타 20,000원  
Kids pasta for the accompanied kid 20,000won

\*육류(소고기-미국산),  
하몬(스페인산), 프로슈토(이탈리아산),  
해산물(조개-국산, 한치-제주산, 연어-노르웨이산)

**CHEF'S TASTING MENU**

130,000WON/1PERSON

**Running Time**  
From 19 : 00 to 21:00

**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

250,000WON/2PERSONS WITH ONE BOTTLE OF WINE

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

110,000WON/1 PERSON WITH 3 GLASSES WINE PAIRING

80,000WON/1 PERSON ONLY FOR MENU

## 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  
(+20,000won)  
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

---

<b>CHEESE PLATTER</b> 치즈 플래터 Chef's Cheese Selection / Assorted Seasonal Fruits 셰프가 선택한 치즈와 다채로운 계절 과일	18,000WON
<b>FOIE-GRAS</b> 푸아그라 Pan Fried Foie-Gras / Compote / Wine Jus 팬에 구운 푸아그라와 과일 콤포트 그리고 와인 소스	50,000WON
<b>CHARCUTERIE PLATTER</b> 샤퀴테리 플래터 Charcuterie / Salami / Cheese, Bread, Fruits 갖가지 햄과 살라미, 치즈, 샤워도우 브레드 그리고 과일 가니쉬	50,000WON
<b>BBQ PLATTER (FOR TWO)</b> 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	105,000WON

## WINE PAIRING

---

<b>OLD WORLD WINE PAIRING A</b> SPARKLING / WHITE / RED WINE(3 GLASSES FOR ONE PERSON) 구대륙 와인 페어링 A 스파클링 / 화이트 / 레드 와인(1인당 총 3잔)	30,000WON
<b>ITALY - FRANCE WINE PAIRING B</b> SPARKLING / WHITE / RED WINE(3 GLASSES FOR ONE PERSON) 이탈리아 - 프랑스 와인 페어링 B 스파클링 / 화이트 / 레드 와인(1인당 총 3잔)	40,000WON
<b>SOMMELIER'S CHOICE WINE PAIRING C</b> SPARKLING / WHITE / RED WINE(3 TO 5 GLASSES FOR ONE PERSON) 소믈리에 추천 스파클링 / 화이트 / 레드 와인(1인당 총 3잔에서 5잔 사이)	50,000WON