

NARNIA

Restaurant & Wine Cave

BRUNCH SPECIAL MENU

KOREAN STYLE BRUCH

한라산 표고버섯 전복죽

ABALONE PORRIDGE WITH MT. HALLA'S PYOGO MUSHROOM

Seasonal Small Side Dish, Grilled Seasonal Fish, Sunny Side Up Fried Egg

20,000WON

AMERICAN STYLE BRUNCH

프렌치 토스트 그리고 요거트와 그래놀라

FRENCH TOAST AND YOGURT WITH GRANOLA

Pork sausage and Bacon, Grilled Vegetables

20,000WON

나니아 크로와상과 에그 베네딕트

CROISSANT WITH EGG BENEDICT

Pork sausage and Bacon, Onions, Spinach, Poached Eggs on Fresh Croissant

20,000WON

텍사스 포터 하우스-티본 스테이크(800g) 2인

TEXAS PORTER HOUSE STEAK FOR TWO

Truffle French Fries, Vegetable Garnish

150,000WON

*쌀(국내산), 전복죽(전복-국내산, 메밀-국내산), 생선(국내산), 김치(배추 국내산 고춧가루-국내산), 베이컨(미국산), 소시지(제주산), 텍사스 포터 하우스(미국산)

NARNIA'S BRUNCH COURSE MENU

77,000WON
(For 2 persons | 3 dishes total | 2 drinks)

FRESH BREAD
갓 구운 빵

Appetizer

CROSTINI 크로스티니

Crispy Bread / Fresh Cheese / Seasonal Topping
구운빵 / 치즈 / 계절 토핑

First

PASTA 런치파스타
(1choice | 택1)

Gnocchi with Paccheri
크림소스 뇨끼와 파케리면

Or

Jeju Ragu
제주 라구

Or

Vongole Linguine
봉골레 링귀네 파스타

Or

Squid Ink Risotto
통한치구이 오징어먹물 리조또

Or

Jeju Pescatore
제주 페스카토레

Second

USA STRIPLOIN 미국산 채끝등심

or

JEJU HANWOO SIRLOIN 제주산 등심
+30,000WON

Drinks

(2choice | 택2)

Coffee / Soft Drinks(Coke, Sprite) / Juice(Orange, Apple)
커피 / 소프트 드링크(콜라, 사이다) / 주스(오렌지, 사과)

*육류(돼지-제주, 소고기-미국산/제주산), 프로슈토-이탈리아, 소세지-제주, 베이컨-미국, 해산물(조개-국산, 한치-제주, 홍새우-아르헨티나),

STARTER

CROSTINI 크로스티니

16,000

Crispy Bread / Fresh Cheese / Seasonal Topping
구운빵 / 치즈 / 계절 토핑

NARNIA CAPRESE 나니아 카프레제

17,000

Caprese/ Jamon / Wild Rucola
카프레제 / 하몬 / 와일드 루콜라

PASTA

GNOCCHI WITH PACCHERI 뇨끼와 파케리면

21,000

Cream Sauce / Gnocchi / Paccheri Pasta
크림소스 / 뇨끼 / 파케리면

JEJU RAGU 제주 라구

22,000

Jeju Beef / Jeju Black Pork / Bolognese / Spaghetti
제주 한우 / 제주 흑돼지 / 볼로네즈소스 / 스파게티면

VONGOLE LINGUINE 봉골레 링귀네 파스타

22,000

Calm / Langostino / Linguine
모시조개 / 새우 / 링귀네면

SQUID INK RISOTTO 오징어먹물 리조또

23,000

Grilled Calamari / Squid Ink Sauce / Barley
구운 통 한치 / 오징어먹물 / 보리

JEJU PESCATORE 제주 페스카토레

24,000

Jeju Seafood / Tomato Sauce / Spaghetini
제주산 해산물 / 토마토 소스 / 스파게티면

MAIN DISH

IBERICO PORK LOIN 이베리코 돼지 등심

42,000

Bellota Ibérico Pork Loin
베요타 이베리코 돼지 등심 스테이크

USA STRIPLOIN 미국산 채끝등심

52,000

USA Striploin / Truffle Mashed Potatoes
미국산 채끝 / 트러플 매쉬드 포테이토

TEXAS PORTER HOUSE STEAK FOR TWO

150,000

텍사스 포터 하우스-티본 스테이크(800g) 2인
USA Texas Porter House / Truffle French Fries / Vegetable Garnish
미국 텍사스 포터 하우스 / 트러플 프렌치 프라이

DESSERT

VANILLA ICE CREAM WITH BEE POLLEN
화분을 곁들인 바닐라 아이스크림

7,000

GREEN TEA ICE CREAM WITH BEE POLLEN
화분을 곁들인 녹차 아이스크림

7,000

JEJU MANDARIN MOUSSE CAKE
제주 감귤 클레이즈와 라즈베리 요거트 무스 케이크
Mandarin and Raspberry Yougurt

9,000

WOODO PEANUT MOUSSE CAKE
우도 땅콩과 발로나 초콜릿이 들어간 무스 케이크
Peanut with Valrhona Chocolate

9,000

AFTERNOON TEA SET

55,000WON
(For 2 persons with 2 drinks)

First

Scone, Muffin, Cream Cheese Sandwich
스콘, 머핀, 크림치즈 샌드위치

Crabmeat Choux, Tomato and Mozzarella Crostini
게살 슈, 토마토와 모짜렐라 크로스티니

Second

Dessert Platter - 3 Different Cakes & Sweets
디저트 플래터 - 3 종류의 케이크와 스위트

Tea or Coffee

(2choice | 택2)

Dammann Freres - Assam Superieur
다만 프레르 - 아쌈 쉬페리외르

Dammann Freres - Earl Grey Yin Zhen
다만 프레르 - 얼그레이 인 젠

Kunst 138 - Happy & Rose
쿤스트 138 - 해피 & 로즈

Lavender Tea
라벤더 티

Chamomile Tea
캐모마일 티

Hot / Iced Americano
따뜻한 / 차가운 아메리카노

BRUNCH MENU

Operation Time 11:00 - 15:30
Last Order 14:30

알러지 혹은 드시지 못하는 재료가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시길 바랍니다.
Please inform us any food allergic and intolerences that you have.
외부에서 가져오시는 와인 한병 당 콜키지는 30,000원입니다.
Corkage(Cork Charge) costs 30,000 won per one bottle