

# NARNIA COURSE

148,000WON

## AMUSE BOUCHE

Jeju Red-Banded Lobster & +1 Beef Tartare

제주 최상급 딱새우 & +1 제주 한우 타르타르

Crispy Crab

크리스피 대게

Potato Cannoli

포테이토 카놀리

Black Truffle Ricotta Choux

블랙 트러플 리코타 슈

## CHAWANMUSHI

Egg & Spinach & Water

Cress Oil

에그 | 포항초 | 미나리 오일

## CEVICHE

Jeju Seasonal Fish & Red Pepper Vinaigrette & Dill Oil

제주 제철 생선 | 홍고추 비네그레뜨 | 마스카포네 크림 | 딜 오일

## FISH

Black Cod & Caviar Beurre Blanc & Mushroom & Herb Oil

은대구 | 케비어 버터 | 만가닥 버섯 | 허브 오일

## ANKIMO PATE

Ankimo & Blue Berry & Apple Compote

아귀간 | 블루베리 | 사과 콤포트

## REFRESHMENT

Seasonal Refreshment

딸기 & 민트 젤리

## MAIN

Jeju +1 Beef Tenderloin & Egg Plant Pickle

& Potato & Truffle Jus

제주 +1 애월 한우 안심 | 가지피클 | 감자 | 트러플 쥬

or

Lamb & Chimichurri & Confit Tomato

양갈비 | 치미추리 | 콩피 토마토

## DESSERT

Olive Ice Cream

올리브 아이스크림

Coffee or Tea

커피 또는 티

# JEJU HAN WOO COURSE

## BUTCHER'S SELECTION

190,000WON  
(For Two /2인 기준)

에 피 타이저

Today's Salad  
제주 작물샐러드

오늘의 앙트레

Today's Entree  
오늘의 전식 메뉴

한우 & 딱새우 타르타르

Jeju +1 Beef & Red-Banded Lobster Tartare  
제주 +1 한우 육회 | 제주 딱새우

한우 말김차림 구성

Jeju +1 Dry Aged Beef Prepared 300g  
5 types of condiment

당일 엄선한 최상급 드라이 에이징 +1 제주 한우  
5종의 컨디먼트

or

Tomahawk Steak & Grilled Vegetables

토마호크 스테이크 & 그릴 야채  
(500g 이상 주문 시 변경가능)

게우 볶음밥

Abalone Intestines Fried Rice  
제주 전복내장 볶음밥

## ADDITINAL BEEF

한우 안심 100g +35.0  
Tenderloin

한우 채끝등심 100g +35.0  
Striploin

## ADDITIONAL SMALL SIDES

트러플 감자튀김	+10.0	공기밥	+3.0
Truffle French Fries		Steamed Rice	
올리브 아이스크림	+10.0	그릴 야채	+15.0
Olive Ice Cream		Grilled Vegetable	
송이 버섯	+20.0		
Saute'e Mushroom			

# Tomahawk Cave Kinfolk

400,000 WON (4인 기준)



BREAD

식전 빵

FINGER FOOD

핑거푸드

SALAD

샐러드

JEJU BEEF RAGU PASTA

제주 비프 라구 파스타

TOMAHAWK STEAK

토마호크 스테이크 800g

\* 추가 주문시 100g당 35,000원

CHEESE PLATE

치즈 플레이트

# NARNIA DINNER

## SALAD



- Burrata Cheese Salad

부라타 치즈 샐러드

팜투테이블 농장에서 받아온 싱싱한  
방울 토마토로 만든 샐러드

₩23,000

- Chicken Caesar Salad

치킨 시저 샐러드

살짝구운 버터헤드 레터스와 수비드 닭가슴살  
홈메이드 시저 드레싱 샐러드

₩22,000

- Superfood Salad

슈퍼푸드 샐러드

제주 검은보리, 병아리콩, 치아시드, 렌틸콩,  
율무, 햄프시드 슈퍼푸드와 계절과일 샐러드

₩23,000

- Spring Salad

스프링 샐러드

햇살 가득 포근한 4월에 준비한 샐러드  
구운 채소와 블루치즈 맛이 깊은 샐러드

₩25,000

## PASTA



- Pollack Roe Cream Pasta

명란 새우 크림 파스타

백 명란과 고소한 크림 소스와 함께 입안에  
녹아드는 파스타

₩27,000

- K - Pasta

- K - 파스타

고추장 토마토 소스를 베이스로 밀떡과 리가토니면으로 재해석한 나니아 떡볶이

₩16,000

- Jeju Beef Ragu Pasta

- 제주한우 라구 파스타

제주 한우와 토마토 깊은 맛과 향을 느낄 수 있는 파스타

₩25,000

- Garlic Scape Pasta

- 마늘쫘 파스타

마늘쫘와 마늘의 맛을 풍부하게 느낄 수 있는 올리브 오일 파스타

₩23,000

- Truffle Pasta

- 트러플 파스타

생 블랙 트러플 가득 올라간 트러플 오일 파스타

₩37,000

## STEAK



- Lamb Steak / 300g

- 양갈비 스테이크

치미추리 소스와 파프리카 콩피

₩49,000

- Salmon Steak / 130g

- 연어스테이크

베르블랑 소스와 곡물 리조토를 곁들인 연어 스테이크

₩36,000

- Chop Steak / 160 g

- 스테이크

브라운 소스와 블랙페퍼 소스를 즐기는 스테이크

₩48,000

## DISH



- LocoMoco

로코모코

하와이 원주민들이 간편식으로 즐기는 디쉬  
하와이를 닮은 제주에서 제주식으로 풀어낸  
제주 로코모코

₩28,000

- Black Pork Kimchi Fried Rice

흑돼지 김치 볶음밥

제주 흑돼지와 베이컨 김치볶음밥

₩23,000

- Jeju Beef Burger

제주 한우 버거

직접 만드는 두꺼운 한우 패티와 트러플 감자튀김

₩28,000

## BEER PAIRED DISHES



- Buffalo Chicken Wing

버팔로 치킨 윙

오리지널 북미식의 버팔로 소스와 치킨윙

₩31,000



- Sausage Platter & Nachos

모듬 소세지 & 나초

제주 흑돼지 소세지와 나초 & 감자튀김

₩37,000

## WINE PAIRED DISHES



- **BBQ Platter**  
BBQ 플래터

그릴에 구운 각종 야채와 제주 흑돼지 삼겹살,  
제주한우 채끝 등심, 소시지, 루꼴라 샐러드

₩99,000

- **Smoked Salmon Platter**  
훈제연어 플래터

훈제연어와 크루디테 & 하우스 메이드 딥핑소스

₩27,000

- **Charcuterie Box**  
샤퀴테리 박스

숙성시킨 4가지 샤퀴테리와 올리브, 피클,  
두 가지 맛 스프레드, 샐러드, 빵, 치즈, 크래커

₩90,000