

BRUNCH

11:00 - 16:00

CAFE

11:00 - 18:00

NARNIA
restaurant & cafe

Narnia Afternoon Tea Set

11:00 ~ 17:30 / ₩ 50,000 / 2인 기준 (VAT included)



Jeju Mandarine (제주 만다린)
Black Tea Scented Jeju Mandarine Mousse Cake
홍차향을 가미한 제주 천혜향 무스케익

Hanla Mountain (한라산)
Green Tea - Vanilla Cake
한라산 그린티&바닐라 무스케익

Woo-Do Peanut (우도 피넛)
Woo-Do Peanut Caramel Mousse with Chocolate Crunch
우도땅콩 카라멜무스와 초콜릿 크런치 무스케익

Passion Fruits (패션 후르츠)
Passion Fruits Macaroons
패션 후르츠 마카롱과 라즈베리 쿨리

Red Velvet (레드 벨벳)
Red Velvet Cake and Cream Cheese
크림치즈를 곁들인 레드벨벳 케익

Today's Special (투데이 스페셜)
Madeleine & Cookies
오늘의 디저트

Afternoon Tea
Dammann Freres Assam superieur
Dammann Freres Darjeeling
Mariage Freres Wedding Imperial
Mariage Freres Marco Polo
다만프레르 아쌌 슈퍼리외르
다만프레르 다즐링
마리아주 프레르 웨딩 임페리얼
마리아주 프레르 마르코 폴로



“ANTI STRESS” GREEN STEVIA ADE 12.0

그린 스테비아 에이드

나니아 셰프들이 선보이는
안티 스트레스 후레쉬 주스

스테비아, 케일, 애플, 청포도
Stevia, Kale, Apple, Green grape



나니아 셰프들이 선보이는 후레쉬 착즙주스
그린 스테비아 에이드는 다량의 폴리페놀성분을
함유하고 있으며 성인병의 예방 및 간기능 강화에 탁월한
스테비아와 놀라운 해독작용과 항암효과에 뛰어난 케일을
더함으로써 지친일상의 상쾌함과 활기를 나니아에서 마련한
그린 스테비아 에이드 한잔으로 해결하실 수 있습니다.

“REFRESHMENT” HANGOVER ADE 12.0

행오버 에이드

상쾌한 아침을 위한
숙취해소 착즙 후레쉬 주스

아스파라거스, 파인애플, 제주감귤, 셀러리,
코코넛 워터, 레몬
Asparagus, Pineapple, Mandarin, Celery,
Coconut water, Lemon



상쾌한 아침을 위한 나니아만의 숙취해소용 착즙주스
행오버 에이드는 숙취해소 효과가 탁월한 아스파라거스와
콜레스테롤 축적방지 효과를 지닌 코코넛 워터, 비타민 C와
비타민 B1을 풍부하게 함유하고 있으며 피로회복 효과가
뛰어난 파인애플과 제철 감귤을 사용하여 과음으로 인한
숙취피로 해결에 도움이 되실수 있도록 만들어 보았습니다.





Beverage

Orange Juice 오렌지 주스	KRW 5.
Coke 콜라	KRW 5.
Sprite 사이다	KRW 5.
Acqua Panna 아쿠아 판나	KRW 6.
San Pellegrino 산펠레그리노	KRW 6.



Beer

Heineken 하이네켄	KRW 8.
Asahi Super Dry 아사히 슈퍼 드라이	KRW 8.
Guinness Original 기네스 오리지널	KRW 8.
Stella Artois 스텔라 아르투아	KRW 8.
Pilsner Urquell 필스너 우르켈	KRW 8.
Asahi Draft Beer 아사히 생맥주	KRW 11.



Cocktail & Wine

Wine Spritzer 와인 스프릿처	KRW 12.
American Lemonade 아메리칸 레모네이드	KRW 12.
Glass Wine Red 글라스 와인 레드	KRW 15.
Glass Wine White 글라스 와인 화이트	KRW 15.



나니아 고객님들을 위한 특별한 신메뉴 출시

Well Being Food NARNIA POKI

• NARNIA POKI

₩ 20,000

Yellowtail octopus, prawn, avocado, mango and sea weed

나니아 포키

POKI는 신선한 해산물과 야채를 기본으로 한 하와이안 해산물 로컬 푸드로서 미국 현지에서 매우 선풍적인 인기를 끌고 있습니다.

맛과 건강을 동시에 챙길 수 있는 웰빙 푸드를 나니아 레스토랑에서 즐겨보세요.





“Happy New Year!” 2018 신메뉴 출시

NARNIA CHIRASHI SUSHI

• NARNIA CHIRASHI SUSHI ₩ 20,000

Yellowtail, octopus, salmon, prawn, avocado, pickled radish and sea weed

나니아 치라시 스시

치라시 스시란 “치라시(흠뿌리다)” “스시(초밥)”의 합성어로 초밥을 깔고 각종 해산물과 야채를 뿌리듯 얹어 먹는 일본식 회덮밥으로 색색 곱명을 얹은 모양새가 꽃바구니처럼 화사해 ‘꽃초밥’이라고 불리기도 합니다.

나니아 치라시 스시는 겨울 제철 방어와 연어 등 다양한 해산물을 곁들여 신선함은 물론, 시각적 만족감을 느끼실 수 있도록 선보이고 있습니다.





EGG BENEDICT 에그 베네딕트 ₩ 20,000

Egg Benedict with Creamed Onion and Jeju Mandarin Hollandaise Sauce, Jeju Pork Sausage, Bacon, Mushroom Broccoli and Cherry Tomatoes

소시지, 머쉬룸, 브로콜리, 베이컨과 하얗고 올린데이즈를 곁들인 에그 베네딕트

EGG IN THE HELL 에그 인 더 헬 ₩ 20,000

Spicy Tomato Beef Stew with Rice Cheese Ball and Fried Egg in the Hell

매콤한 소고기 토마토 스투와 라이스 치즈볼을 곁들인 에그 인 더 헬



BADA BURGER 바다 버거 ₩ 20,000

Crisp Seafood Croquette and Tartar in Squid Ink Bun with Calamari

바다버거, 한치구이, 프렌치 후라이



JEJU PORK CARBONARA ₩ 20,000

제주 포크 까르보나라

Carbonara spaghetti with pork neck and mushroom and pumpkin puree

제주산 돼지 목살과 버섯, 단호박 퓨레를 곁들인 카르보나라 파스타

PENNE ARRABBIATA ₩ 20,000

펜네 아라비아따

Penne Pasta with King Prawn, Abalone and Basil on Spicy Seafood Tomato Sauce

바질향의 해산물 토마토 소스와 왕새우, 신선한 전복을 곁들인 매콤한 펜네 파스타

* 소시지(돼지고기-제주산), 베이컨(돼지고기-미국산), 비프 스투(쇠고기-제주산 한우)
라이스볼(쌀-국내산), 바다버거 패티(오징어-국내산), 목살(돼지고기-제주산), 전복(국내산)



SEONGGE-MIYEOKGUK 성계 미역국 ₩ 20,000

3Kinds of Side Dishes
Glazed Yellowtail Fish and Braised Abalone
Seaweed Stew with Uni, Steamed Rice
Fresh Fruits

3가지 반찬

제주 방어 조림과 전복 데리야끼
성계 미역국과 진지, 신선한 과일



HANGOVER ₩ 20,000

(숙취해소를 위한 식단) 햄오버

3Kinds of Side Dishes
Abalone Seaweed Porridge, Fried Egg
Stir-fried Asparagus-Bean Sprout

3가지 반찬

전복 매생이죽, 계란후라이, 아스파라거스 숙주무침

JEJU-YUKAEJANG 제주 육개장 ₩ 20,000

3Kinds of Side Dishes
Braised Jeju Pork Loin and Braised Abalone
Spicy Beef Bone Stew with Bracken, Steamed Rice
Fresh Fruits

3가지 반찬

제주 돼지 불고기와 전복 데리야끼
제주 한우 고사리 육개장과 진지, 신선한 과일

VEGETARIAN 베지테리안 ₩ 20,000

Basil Scented Tomato Stew with Chix Peas and Broccoli
병아리 콩을 곁들인 토마토 스투

HALAL 할랄 ₩ 20,000

Tomato Stew with Halal Chicken Breast, Broccoli
Chix Peas and Onion

닭가슴살과 브로콜리, 병아리 콩을 곁들인 토마토 스투

* 과일은 계절에 따라 변동될 수 있습니다.

* 밥, 죽(쌀-국내산), 3가지 반찬(김치-배추:국내산, 고춧가루:국내산)
불고기(돼지고기-제주산), 육개장(쇠고기-제주산 한우), 두부(콩-국내산)
옥돔구이(옥돔-제주산), 닭가슴살(닭정육-브라질산), 병아리콩(병아리콩-프랑스산)



DESSERT

ICE CREAM & MACAROON ₩ 8,000

아이스크림 마카롱

Strawberry or Vanilla or Green Tea with Macaroon and Peanut Crumb

마카롱과 피넛 크림브를 곁들인 아이스크림 볼

FRUITS 신선한 과일 ₩ 11,000

Dessert Fruits Plate

신선한 계절과일 플레이트

GUJWA CARROT 구자 당근 ₩ 9,000

Carrot jam, cream cheese prostin, walnut and cranberry 크림 치즈를 곁들인 당근 케익

RED VELVET 레드 벨벳 ₩ 9,000

Hongkuk rice red velvet cake

홍국쌀을 곁들인 레드벨벳 케익

NARNIA DESSERT PLATTER (2인 기준) ₩ 22,000

나니아 디저트 플레이트

Assorted Narnia cake with macaroon and fresh fruits

나니아 셰프가 만든 그날의 케익과 마카롱, 과일로 조화를 이룬 디저트 플레이트

SIDE DISH

GREEN 그린 ₩ 7,000

Green Salad with Lemon Vinaigrette

그린 샐러드

CAESAR 시저 ₩ 8,000

Classic Caesar Salad

클래식 시저

FRENCH FRIES 후렌치 후라이 ₩ 8,000

French Fries with Spicy tomato dip

매콤한 토마토 디핑 소스를 곁들인 후렌치 후라이