



TERAROSA

restaurant

월~토요일

아침/점심 9am~3:30pm 저녁 6~9pm

일요일

아침/늦은 점심 9am~5pm




Breakfast 9am~11:20am

오늘의 수프 8,000

시나몬향 따듯한 포리지, 퀴노아, 견과류, 신선한 과일 8,000

프렌치 오믈렛 12,000

 프랑스식 야채 요리 '라타투이'와
63°C 달걀, 테라로사 잠봉(햄) 18,000

크루아상과 스크램블 에그 9,000



Lunch 11:30~3:30pm

(last order 2:30pm)

오늘의 수프 8,000

부라타 치즈와 따뜻한 토마토 볼 10,000

스파이스 향을 더한 당근과 퀴노아 샐러드 12,000

3가지 치즈와 직접 만든 햄이 들어간 그릴 샌드위치 16,000

팬케이크와 바닐라빈 아이스크림 18,000

🌿 프랑스식 야채 요리 '라타투이'와 63°C 달걀, 하우스 잠봉(햄) 18,000

🌿 북유럽식으로 절인 연어와 감자 해시, 스크램블 에그 22,000

비스킷으로 감싼 치킨 파이 20,000

3주 숙성한 한우 등심 스테이크 240g 56,000

🌿 감자 뇨키 파스타(단호박 고르곤졸라 크림 소스) 21,000

오늘의 파스타 생면/건면 18,000~24,000

부라타 치즈/미국, 연어/노르웨이, 멸치/국산, 달걀/국산(다란팜 농장, 유기농 방사 유정란),
프로슈토햄/이탈리아, 잠봉용 돼지고기/국산, 닭고기/국산, 스테이크용 쇠고기/국산, 오늘의 해산물/국산



Dinner 6pm~9pm (last order 8pm)

APPETIZER

부라타 치즈와 따뜻한 토마토 볼 10,000

북유럽식으로 절인 연어와 오렌지, 자몽 샐러드 20,000

오늘의 수프 8,000

🌿 강릉 문어와 매콤한 초리조 파우더, 그릴에 구운 채소 25,000

🌿 한우 카르파치오, 버섯, 루콜라, 그라나파다노 치즈,
트러플 오일 22,000

MAIN DISH

🌿 오리 콩피, 구운 감자, 그린 샐러드 26,000

비스킷으로 감싼 치킨 파이 20,000

마리네이드한 향정살과 렌틸콩 스투 25,000

3주 숙성한 한우 등심 스테이크 240g 65,000

🌿 오늘의 신선한 해산물 23,000 ~ 35,000

오늘의 리조토/파스타 18,000 ~ 23,000

부라타 치즈/미국, 연어/노르웨이, 문어/국산, 카르파치오용 쇠고기/국산, 오리/국산,
닭고기/국산, 판체타·베이컨용 돼지고기/국산, 스테이크용 쇠고기/국산, 오늘의 해산물/국산



Sunday All Day Brunch 9am~5pm (last order 4:30pm)

오늘의 수프 8,000

프렌치 오믈렛 12,000

부라타 치즈와 따뜻한 토마토 볼 10,000

스파이스 향을 더한 당근과 퀴노아 샐러드 12,000

3가지 치즈와 직접 만든 햄이 들어간 그릴 샌드위치 16,000

팬케이크와 바닐라빈 아이스크림 18,000

🌿 프랑스식 야채 요리 '라타투이'와 63°C 달걀, 하우스 잠봉(햄) 18,000

🌿 북유럽식으로 절인 연어와 감자 해시, 스크램블 에그 22,000

비스킷으로 감싼 치킨 파이 20,000

3주 숙성한 한우 등심 스테이크 240g 56,000

🌿 감자 뇨키 파스타(단호박 고르곤졸라 크림 소스) 21,000

오늘의 파스타 생면/건면 18,000~24,000

부라타 치즈/미국, 연어/노르웨이, 멸치/국산, 달걀/국산(다란팜 농장, 유기농 방사 규정란),
프로슈토햄/이탈리아, 잠봉용 돼지고기/국산, 닭고기/국산, 스테이크용 쇠고기/국산, 오늘의 해산물/국산



DESSERT

애플 타르트 타탕 & 아이스크림 8,500

웜초콜릿 케이크 & 아이스크림 8,000

피칸 파이 & 아이스크림 8,000

3가지 아이스크림 컬렉션 9,000

솔티드 캐러멜 아포가토 8,000

BEVERAGE

직접 착즙한 제주 감귤 주스 6,000

프레시 민트 레모네이드 잔/피처 6,000/10,000

호주 분다버그 핑크자몽 에이드/진저에일 5,500

탄산수 산펠레그리아노 250mL/500mL/750mL 3,500/5,000/7,000

리얼 코코아 4,500

강릉 맥주 '버드나무' 미노리/하슬라 IPA 8,000/8,500

노홍철 맥주 '긍정신 레드 에일' by 더 부스 브루어리 8,500

하우스 와인 레드/화이트 8,000

COFFEE & TEA

오늘의 드립 커피 핫/아이스 5,500/6,000

아메리카노 핫/아이스 5,000/5,500

카푸치노 5,500

라테 핫/아이스 5,500/6,000

에스프레소 더블 5,000

마르코 폴로 홍차 유기농 5,500



SPARKLING

Sidre Tendre Eric Bordelet, France 43,000

사과, 꿀, 잔잔한 버블

Clos Montblanc Proyecto Cu4tro Cava Brut, Spain 31,000

파인애플, 리치, 배, 청량감

Domaine Bruno Sorg Cremant d'Alsace, France 43,000

청사과, 토스티, 감귤, 풍부한 버블

Charles Heidsieck Brut Reserve, France 145,000

사과, 파인애플, 망고, 시트러스, 견과, 크림

WHITE WINE

Donnafugata Anthilia, Italia '15 36,000

시트러스, 배, 살구

Muga Blanco, Spain '15 43,000

청사과, 멜론, 시트러스, 오크 터치, 오일리

Robert Weil Rheingau Riesling Trocken, Germany '15 54,000

레몬, 청량감, 미네랄, 페트롤, 파인애플

Pascal Jolivet Pouilly Fume, France '15 65,000

풀내음, 허브, 미네랄, 시트러스

Jermann Pinot Grigio, Italia '15 74,000

사과, 허브, 미네랄, 부드러운 질감

Catena Alta Chardonnay, Argentina '14 78,000

열대과일, 토스티, 버터, 바닐라, 아몬드

Domaine Jayer Gilles Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Blanc,
France '14 80,000

시트러스, 망고, 파인애플, 꿀, 버터, 견과류의 고소함

House White 8,000



RED WINE

Torres Gran Coronas, Spain '12 35,000

블랙베리, 자두, 삼나무, 바닐라

Fontodi Chianti Classico, Italia '13 68,000

건자두, 건포도, 허브, 은은한 오크향

Marqués de Murrieta Reserva, Spain '12 81,000

살구, 블랙체리, 감초, 계피

Hess Allomi Cabernet Sauvignon, U.S.A '14 86,000

푸른, 메이플 시럽, 밀크 초콜릿, 산딸기

Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano, Italia '13 97,000

블랙커런트, 삼나무, 향신료, 체리

Domaine Jayer Gilles Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge,

France '14 100,000

장미꽃, 라즈베리, 견과류, 체리, 허브

Two Hands Bella's Garden Shiraz, Australia '13 116,000

바닐라, 민트, 블랙베리, 에스프레소, 다크 초콜릿

Conti Costanti Brunello di Montalcino, Italia '09 126,000

감초, 가죽, 담배, 블랙베리, 삼나무, 바닐라, 깊은 여운

House Red 8,000