



TAPAS MENU

MIX CHEESES & CUTS PLATTER | 800

White Cow's Cheese, Blue Cheese, Gouda Cheese & Emental Cheese,
Iberico Ham Boneless Cebo De Campo, Green Olives
Salchichon Chorizo, Cashew, Raisins, Cantaloupe

ĐÙI HEO XÔNG KHÓI IBERICO TÂY BAN NHA | 50g/450 – 100g/900

Iberico Ham Boneless Cebo De Campo

XÚC XÍCH BÒ XÔNG KHÓI | Small/250 – Large/450

Classic Smoked Beef Sausage

CƠM Ý VỚI RAU RĂM CHIÊN | Rau Ram Risotto Balls | 120

TRỨNG GÀ TRUFFLE MAYONNAISE | Truffle Infused Deviled Eggs | 130

SỤN GÀ NƯỚNG MUỐI TỎI | Chicken Cartilage with Garlic Salt | 130

GÀ NƯỚNG XIÊN QUE | 130

Sốt Muối Tỏi & Teriyaki Nhật | Grilled Chicken Skewers, Garlic Salt & Teriyaki Sauce

GỎI CUỐN CÁ CHẾM | 130

Seabass Fresh Spring Rolls

BÁNH TRÁNG NƯỚNG | 140

Grilled Rice Paper with Quail Eggs, Shrimps

GỎI CUỐN THỊT BÒ | Spicy Beef Fresh Spring Rolls | 160

MỰC XÀO SA TẾ | Sautee Squid with Light Fish Sauce | 160

CHẢ GIÒ VIỆT NAM | 160

Deep-Fried Pork Spring Roll & Light Fish Sauce

BÁNH MÌ MINI | 160

Smoked Beef, Ham, Pork Liver Pate, Pickles & Mayonnaise

CHÂN GÀ RÚT XƯƠNG SỐT BƠ TỎI | 180

Boneless Chicken Feet with Garlic Butter Sauce

HÀU CHIÊN XÙ | 190

Crispy Vietnamese Oyster, Roasted Sesame Sauce & Flying Fish Roe

TÔM CUỘN THỊT BA CHỈ | 200

Bacon Wrapped Prawns

CÁ HỒI ÁP CHẢO VỚI GỎI XOÀI | 200

Grilled Salmon with Mango salads

ĐÙI ẾCH CHIÊN GIÒN | 220

Crispy Frog Legs & Chili Sauce

BÁNH MINI BURGER BÒ | Mini Beef Burger | 210

THỊT CUA TRỘN ME VỚI TRỨNG CÁ VÂY ĐEN | 390

Tamarind Crab Rice Cracker with Black Lumpfish Roe

TRÁI CÂY DĨA | Fresh Fruits Plate | 400

All Pricing are quoted in VND, 000 and are subject to 5% service charge & 8% VAT



MENU

Appetizer

- GỎI XOÀI CÁ TRÊ | 170
Mango Catfish Salad Green Mango & Herbs,
Ginger, Lime & Fish Sauce
XÀ LÁCH HẢI SẢN | 330
Mussel, Prawn, Squid & Mix Salads
GỎI CUỐN / CHẢ GIÒ CHAY | 130
Fresh or Fried Vegetarian Spring Roll
BÔNG BÍ NHỒI TÔM | 170
Mince Shrimps, Herbs & Light Fish Sauce
BÁNH BỘT LỘC | 170
Shrimp & Pork Filled Tapioca Ravioli,
Fish Sauce

SOUPS

- SÚP HOÀNH THÁNH THỊT HEO | 160
Pork Wonton Soup
CANH CHUA | 180
Vietnamese Sweet & Sour Seafood Soup
SÚP CUA | 250
Vietnamese Crab Meat Soup

- HOÀNH THÁNH TÔM SỐT KEM | 200
Shrimp Wonton with Cream Cheese
CHẢ GIÒ CÁ NGỪ | 210
Tuna Spring Roll
BÒ NƯỚNG SẢ CÂY | 220
Grilled Beef Lemongrass Skewers &
Peanut Butter Sauce
BÁNH KHỌT TRỨNG CÁ VÂY ĐEN | 290
Vietnamese Pan Cake with Shrimp, Coconut
Milk & Black Lumpfish Roe
BÒ TÁI TRỘN với SỐT TRUFFLE và
TRỨNG CÁ VÂY ĐEN | 320
Truffle Paste and Black Lumpfish Roe
Beef Tartare with 5-Day Cured Egg Yolk
BÁNH MÌ BÒ PHÔ MAI DÊ | 350
Xu Fillet Cheese Steak Baguette, Mixed
Salad & Xu Fries

Main

- BÚN BÒ HUẾ | 220
Traditional Hue Style Beef Noodle Soup,
Bean Shoots, Fresh Herbs
MỠ Ý TRỘN DẦU TRUFFLE với TRỨNG CÁ
VÂY ĐEN | 250/SMALL – 350/LARGE
Chilled Truffle Paste Angel Hairs with
Black Lumpfish Roe
CƠM GÀ XU | Xu Chicken Rice | 270
THỊT BA RỌI RIM NƯỚC DỪA | 270
Coconut Braised Pork Belly, Pickles Red
Cabbage & Caramelized Daikon
CÁ CHỀM ÁP CHẢO | 290
Seared Black Seabass
Coriander - Cabbage Wonton,
Caraway Laced Pork Bouillon
TÔM ÁP CHẢO | 390
Chili Prawn, Pomelo & Mango Salad
ỨC VỊT NƯỚNG | 360
Seared Duck with Mushroom Ragout, Truffle
Paste, Butternut Squash Puree
THĂN NỘI CỪU ÁP CHẢO | 500
Seared Lamb Tenderloin
Baby Potato, Baby Carrot,
Asparagus & Rosemary Gravy
NẠC LƯỢNG BÒ ÚC NƯỚNG | 550
Grilled Australian Ribeye, Potato Mashed,
Asparagus & Pepper Sauce,
5-Day Cured Egg Yolk

SIDE DISHES

- BÁNH MÌ BƠ TỎI | Garlic Butter Bread | 70
CƠM TRẮNG | WHITE RICE | 30
CƠM CHIÊN TỎI | GARLIC FRIED RICE | 90
RAU CỬ XÀO | MIXED VEGETABLES | 90

All Pricing are quoted in VND, 000 and are subject to 5% service charge & 8% VAT