

GRILL 

Beginning

Khai vị

Ocean in Town

420

Mixed Seafood Platter featuring Sous Vide Salmon, Abalone, Hokkigai, Snow Crab, Guacamole, Capers, Black Caviar, and a Trio of Sauces (Mango, Beetroot, Green Pea)

Ẩm thực Đại Dương trong thành phố

Đĩa hải sản tinh tuyển với cá hồi nấu chậm, bào ngư, sò đỏ Hokkigai, cua tuyết, sốt quả bơ, nụ bạch hoa, trứng cá và bộ ba sốt đặc trưng: sốt xoài, củ dền và đậu Hà Lan

Foie Gras Terrine

450

Brioche Bread, Pistachio Crumble, Red Wine Jelly, Fig Jam, and Fresh Fruit

Pate gan ngỗng

Bánh Brioche, vụn hạt dẻ cười, thạch rượu vang đỏ, mứt sung và trái cây tươi

From the Garden

Sa-lát

Caesar Salad

230

Anchovies marinated in vinegar (Boquerones en vinagre),

Ibérico ham, Quail eggs, Salmon roe and Croutons

Additional topping: Grilled Jumbo Prawn or Pan-Seared Hokkaido Scallop

330

Sa-lát Hoàng đế

Dùng kèm cá trích ngâm giấm Tây Ban Nha,

đùi heo muối Ibérico, trứng cút, trứng cá hồi và bánh mì nướng giòn

Dùng thêm: Tôm sú nướng hoặc sò điệp Hokkaido áp chảo



Organic Farm Salad

200

Grilled Da Lat Artichoke, Fresh Mozzarella Cheese, Sun-Dried Tomatoes, Beetroot,

Quail Eggs, Croutons, Avocado Cubes

Choice of One Dressing: Thousand Island, Balsamic, or Oriental Dressing

Sa lát rau tươi hữu cơ

Hoa Atisô Đà Lạt nướng, phô mai Mozzarella tươi, cà chua sấy, củ dền,

trứng cút, bánh mì nướng giòn, trái bơ tươi

Lựa chọn một loại sốt: Sốt nghìn đảo, sốt giấm đen và sốt Phương Đông

Asparagus Salad with Sous Vide Egg and Parmesan Cheese

250

Serrano Ham, Olive, Pickled Tomato, Mashed Potato and Fresh Parsley

Sa lát măng tây dùng kèm trứng sous vide và phô mai Parmesan

Thịt nguội Serrano, ô liu, cà chua ngâm, khoai tây nghiền và mùi tây tươi

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with achol items

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn

Soup

Súp

Lobster Bisque with Crab Meat and Seasonal Vegetables 420

Súp tôm hùm với thịt cua và rau

Creamy Cepes Mushroom en Crouste with Parma Ham and Almond 350

Súp kem nấm thông phủ bánh ngàn lớp với vụn thịt nguội Ý và hạnh nhân

Signature Stone Grill with Flambé Service

Món nướng đặc biệt trên đá kèm dịch vụ Flambé

Indulge in special Flambé service, featuring your choice of sauce, side dish of the day, premium wasabi, and 2 types of salt (sea salt & herb salt) - the perfect combination of top-quality grilled beef.

Thưởng thức dịch vụ Flambé độc đáo với nhiều lựa chọn nước sốt, món ăn kèm theo ngày, wasabi cao cấp, và hai loại muối (muối biển & muối thảo mộc) - tạo nên trải nghiệm hoàn hảo với bò nướng thượng hạng.

Surf and Turf Combination 1'900

Half a Lobster (500 gram) with Angus Beef Tenderloin (100 gram)

Nửa con tôm hùm (500gam) với thăn nỡn bò Angus (100gam)

Wagyu Beef MB6: Australian Wagyu beef Tenderloin (200 gram) 2'000

Thịt bò Wagyu đặc biệt loại MB6: Thăn nỡn bò Wagyu Úc (200 gam)

Wagyu Beef MB4/5: Australian Wagyu beef Rib-eye (300 gram) 2'100

Thịt bò Wagyu đặc biệt loại MB4/5: Thăn lưng sườn bò Wagyu Úc (300 gam)

Wagyu Beef A5: Japanese Wagyu Striploin (200 gram) 2'000

Thịt bò Wagyu đặc biệt loại A5: Thăn lưng bò Wagyu Nhật (200 gam)

Wagyu Beef A5: Japanese Wagyu Striploin (300 gram) 2'950

Thịt bò Wagyu đặc biệt loại A5: Thăn lưng bò Wagyu Nhật (300 gam)

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn

From the Field

Món nướng từ nông trại

USDA Beef Choice: Rib-eye (270 gram)* 1'250

Thịt Bò Mỹ: Thăn lưng sườn bò Mỹ loại thượng hạng (270 gam)

New Zealand Lamb: Lamb Rack (300 gram)* 1'250

Thịt cừu New Zealand: Dẻ sườn cừu (300 gam)

*All grilled meats are served with baked potato, asparagus, roasted garlic herb, and your choice of sauce

Tất cả các loại thịt nướng được phục vụ kèm khoai tây nướng, măng tây, tỏi nướng thảo mộc và quý khách tùy chọn sốt theo sở thích.

From the Ocean

Món từ đại dương

All seafood dishes are served with mashed potato, seasonal vegetables, and your choice of sauce

Tất cả các món hải sản được phục vụ kèm khoai tây nghiền, rau củ theo mùa và quý khách lựa chọn sốt theo sở thích

Grilled Whole Lobster from Nha Trang (1000 gram) with Flambé Service 3'000

Tôm hùm Nha Trang nướng nguyên con (1000 gam) kèm dịch vụ Flambé

Pan-Seared Patagonia Toothfish Fillet (200 gram) 1'200

Cá tuyết Patagonia Nam Cực áp chảo (200 gam)

Meat sauce selection

Món ăn phụ

Green Peppercorn sauce/ *Xốt tiêu xanh*

Truffle sauce/ *Xốt nấm đen truffle*

Seafood sauce selection

Các loại sốt hải sản

Lemon Butter Sauce/ *Xốt bơ chanh*

Passion Fruit Sauce/ *Xốt chanh leo*

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn

Side dishes

80

Món ăn phụ

Grilled Asparagus/ *Măng tây nướng*

Truffle Mashed Potato/ *Khoai tây nghiền nấm truffle*

French Fries with Herb Spice and Cheese Topping/ *Khoai tây chiên xóc gia vị thảo mộc và phô mai*

Desserts

Món tráng miệng



Fudge Brownies

180

Blueberry and Nuts Brownie, Chocolate Ganache

Bánh sô cô la các loại hạt và quả việt quất, sô cô la và kem tươi



Strawberry Yoghurt Cake

180

Yogurt with Strawberry, Seasonal Fresh Fruit, Strawberry Sauce

Bánh dâu tây sữa chua dùng kèm các loại hoa quả tươi theo mùa và sốt dâu tây

Signature Grill63 Set Menu

1'500

Fresh Fig and Organic Tomato with Burrata Cheese Salad

Fresh Herb, Dried Fig, and Yuzu Dressing

Sa lát sung tươi và cà chua hữu cơ cùng phô mai tươi Burrata

Phục vụ kèm rau thảo mộc tươi, sung sấy và sốt quả thanh yên

Lobster Bisque with Crab Meat and Seasonal Vegetables

Súp tôm hùm với thịt cua và rau

USDA Beef Choice: Rib-eye Steak with Truffle Mushroom Sauce

Thăn lưng bò Mỹ USDA nướng dùng kèm sốt nấm Truffle

OR

Pan-Seared Norwegian Salmon Fillet with Lemon Butter Sauce

Cá hồi Na Uy áp chảo dùng kèm sốt bơ chanh

Strawberry Yoghurt Cake

Yogurt with Strawberry, Seasonal Fresh Fruit, Strawberry Sauce

Bánh dâu tây sữa chua dùng kèm các loại hoa quả tươi theo mùa và sốt dâu tây

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-alcohol items and 10% VAT with alcohol items
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn

FRESH FRUIT JUICE

Nước ép hoa quả tươi

Orange/ Lemon/ Mango/ Water melon/ Pineapple/ Passion fruit **150**

Nước ép cam/ Nước chanh/ Nước xoài/ Nước dưa hấu/ Nước dưa/ Nước chanh leo

SOFT DRINK

Nước ngọt

Pepsi/ Pepsi light/ 7up/ Twister/ Soda **90**

MINERAL WATER

Nước khoáng

STILL/ Không ga

Evian 33 cl

Evian 75 cl

SPARKLING/ Có ga

Perrier 33cl

San Pellegrino 75 cl

130

190

TEA

Trà

English Breakfast/ Earl Grey/ Green tea/ Jasmine/ Camomile/ Peppermint **135**

Trà Anh/ Trà Bá Tước/ Trà Xanh/ Trà Nhài/ Trà Hoa Cúc/ Trà Bạc Hà

COFFEE

Cà phê

Espresso **120**

Double Espresso / Americano / Cappuccino / Latte / Vietnamese Coffee **135**

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn

WINE

Rượu vang

		Glass	Bottle
	SPARKLING / Vang sủi		
	Bottega Prosecco, <i>Il Vino Dei Poeti, Glera, Italy</i>	320	1'500
	WHITE / Vang trắng		
Buy 3 get 1 free	Allan Scott, <i>Sauvignon Blanc, New Zealand</i>	220	1'250
Buy 3 get 1 free	"Le Rosse", <i>Tommasi, Pinot Grigio, Italy</i>	260	1'300
	Casillero Del Diablo, <i>Concha Y Toro, Reserva, Chardonnay</i>	280	1'300
Buy 3 get 1 free	"Fritz", <i>Gunderloch, Riesling, Germany</i>	360	1'800
	RED / Vang đỏ		
	Princess Des Sables, <i>Syrah & Grenache & Carignan</i>	150	750
Buy 3 get 1 free	Antinori Santa Cristina, <i>Sangiovese & Merlot, Italy</i>	250	1'200
	Woodbridge By Robert Mondavi, <i>Cabernet Sauvignon</i>	300	1'300
	La Vendimia, <i>Alvaro Palacios, Garnacha & Tempranillo, Spain</i>	320	1'600
Buy 3 get 1 free	Punta de Flechas, <i>Baron Edmond de Rothschild, Malbec, Argentina</i>	340	1'700

BEER

Bia

LOCAL

Heineken Non Alcoholic	95
Heineken Original	140
Tiger Regular	130
Hanoi	130
Saigon	130

Draught beer

Tiger draught	130
Sapporo draught	130

KOREAN LIQUOR

Rượu Hàn Quốc

Chumchurum Soju	380
-----------------	-----

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn