

GRILL 

★: *Chef's Recommendation*

Beginning

Khai vị

★ **Mid-city Ocean** 420

Seafood platter consisting of Hokkaido scallop, jumbo prawn, octopus, Japanese red clam, Norwegian salmon, guacamole, lime, organic vegetables and fish roe

Ẩm thực Đại Dương trong thành phố

Đĩa hải sản chế biến từ sò điệp Hokkaido, tôm he, bạch tuộc, sò lưỡi đỏ Nhật, cá hồi Na Uy, sốt quả bơ, chanh, rau hữu cơ và trứng cá

NEW **Salmon Trio** 380

Slow-cooked, Tartare and Dill-marinated, served with quail egg, caper, avocado, radish and herbs

Cá hồi ba món

Nấu chậm, gói tươi và ướp vị thì là dùng kèm trứng chim cút, nụ bạch hoa, quả bơ, củ cải và thảo mộc

Slow-cooked Canadian Lobster 550

With crispy potato, asparagus, lobster tartare, chestnut cream sauce and herbs

Tôm hùm Canada nấu chậm

Dùng kèm khoai tây lát chiên giòn, măng tây, gói tươi tôm hùm, sốt kem hạt dẻ và thảo mộc

Baked Brie Cheese Puff Pastry Pie 530

Served with King prawn, Port Wine jus and arugula

Bánh xếp lớp kiểu Pháp nhân phô mai Brie nướng

Dùng kèm tôm sú, sốt rượu vang Bồ Đào Nha và rau rocket

Pan-fried Foie Gras Escallops 630

Served with brioche, caramelized figs, balsamic vinegar, herbs and Port wine sauce

Gan nướng áp chảo

Dùng kèm bánh mì hoa cúc, quả vả chưng đường, giấm đen, thảo mộc và sốt rượu vang Bồ Đào Nha

NEW ★ **Pan-seared Hokkaido Scallops** 540

Served with truffle mushrooms, celeriac purée, crispy bacon crumbles, butter sauce and herbs

Sò điệp Hokkaido áp chảo

Dùng kèm nấm thơm truffle, củ cải tây nghiền, thịt ba chỉ hun khói nướng giòn, sốt bơ và thảo mộc

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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

Soup

Súp

- ★ **Baked Lobster and Ocean crab soup, en croute** 420

Lobster and sea crab meat soup wrapped in puff pastry and baked in the oven

Súp tôm hùm với thịt cua Đại Dương bỏ lò trong vỏ bánh ngàn lớp

- Truffle Mushroom Cappuccino** 300

Served with herb croutons and Parmesan cheese

Súp nấm thơm truffle “Cappuccino”

Dùng kèm bánh thảo mộc nướng giòn và phô mai parmesan

- NEW Traditional French onion soup** 320

Served with Gruyère cheese gratin

Súp hành tây kiểu Pháp truyền thống

Dùng kèm bánh mì nướng phủ phô mai Gruyère

From the Garden

Sa-lát

- NEW ★ Organic tomato and Burrata cheese salad with Yuzu dressing** 360

Served with organic vegetables, dried figs, grapes and Yuzu dressing

Sa lát cà chua và phô mai tươi Burrata với sốt trái thanh yên

Dùng kèm với rau hữu cơ, quả vả khô, nho và sốt trái thanh yên

- ★ **Caesar salad** 230

Served with anchovies marinated in vinegar (Boquerones en vinagre),

Ibérico ham, quail eggs, salmon roe and croutons

Additional topping: Smoked salmon and chicken breast

Sa-lát Hoàng đế

Dùng kèm cá trích ngâm dấm Tây Ban Nha,

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

Dùng thêm: cá hồi xông khói và ức gà nướng

- Organic Farm salad** 220

Grilled Da Lat artichoke, fresh Mozzarella cheese, sun dried tomatoes, beetroot,

quail eggs, croutons, avocado cubes and American dressing

Sa lát rau tươi hữu cơ

Hoa A-ti-sô Đà Lạt nướng, phô mai tươi Mozzarella, cà chua sấy, củ dền,

trứng chim cút, bánh mì giòn, quả bơ và nước sốt kiểu Mỹ

- Arugula with Pear and Pine Nuts Salad** 220

Served with sprouts, sundried tomatoes, pine nuts, garlic bread and berries balsamic dressing

Additional topping: salmon gravlax or Hokkaido scallop

Sa lát rau rocket với quả lê và hạt thông

Dùng với rau mầm, cà chua sấy, hạt thông, bánh mì bơ tỏi và sốt quả mọng dấm đen

Thêm cá hồi muối vùng Scandinavia hoặc sò điệp Hokkaido

260/310

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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

Signature in Grill

Món đặc biệt

- ★ **Surf and Turf combination** 1'750
Half a lobster (500 gram) with Angus beef Tenderloin (100 gram)
Nửa con tôm hùm với thăn nôn bò Angus

Stone Grill

Món nướng trên đá

Your choice of sauces and side dishes of the day and served with grilled meat, Café de Paris herb butter
Quý khách tùy chọn nước sốt và món ăn kèm có trong ngày và dùng kèm thịt nướng, bơ Café de Paris

- Wagyu beef MB6:** Australian Wagyu beef Tenderloin (200 gram) 2'000
Thịt bò Wagyu đặc biệt loại MB++: Thăn nôn bò Wagyu Úc (200 gam)
- Wagyu beef MB4/5:** Australian Wagyu beef Rib-eye (300 gram) 2'100
Thịt bò Wagyu đặc biệt loại MB++: Thăn lưng sườn bò Wagyu Úc (300 gam)
- Wagyu beef A5:** Japanese Wagyu Striploin (300 gram) 2'950
Thịt bò Wagyu đặc biệt loại MB 8/9++: Thăn lưng bò Wagyu Nhật (300 gam)
- ★ **USDA Beef Choice:** Rib-eye (270 gram) 1'250
Thịt Bò Mỹ: Thăn lưng sườn bò Mỹ loại thượng hạng (270 gam)
- USDA Beef Choice:** Striploin (200 gram) 800
Thịt Bò Mỹ: Thăn lưng bò Mỹ loại cao cấp (200 gam)
- ★ **Australia Beef:** Black Angus T-bone MB3 (400 gram) 1'250
Thịt Bò Angus Úc: Sườn chữ T bò Angus Úc (400 gam)
- Australia Beef:** Black Angus Rib-eye MB2 (270 gram) 1'150
Thịt Bò Angus Úc: Thăn lưng sườn bò Angus Úc (270 gam)
- Australia Beef:** Angus Tenderloin (200 gram) 850
Thịt Bò Angus Úc: Thăn nôn bò Angus Úc (200 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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

From the Field

Món nướng từ nông trại

	New Zealand Lamb: Lamb Tenderloin (200 gram) <i>Thịt cừu New Zealand: Thăn nòn cừu New Zealand (200 gam)</i>	800
★	New Zealand Lamb: Lamb Rack (300 gram) <i>Thịt cừu New Zealand: Dẻ sườn cừu New Zealand (300 gam)</i>	1'100
NEW	Spanish Ibérico Pork: Pork Chop (320 gram) <i>Thịt heo Ibérico Tây Ban Nha: Thăn sườn heo Ibérico (320 gam)</i>	900

Add on to any grilled meat

Món gọi thêm kèm thịt bò hoặc thịt cừu

	Half a lobster (500 gram) <i>Nửa con tôm hùm (500 gam)</i>	1'350
	Pan-Seared Foie Gras (1 piece) <i>Gan ngỗng béo áp chảo (1 phần)</i>	600
	Pan-Seared Hokkaido Scallops (3 pieces) <i>Sò điệp Hokkaido áp chảo (3 miếng)</i>	430
	Jumbo Prawn (1 piece) <i>Tôm đại nướng (1 phần)</i>	260

Sauce selection

Các loại sốt thịt

	Green peppercorn sauce/ <i>Sốt tiêu xanh</i>	60
	Truffle sauce/ <i>Sốt nấm truffle</i>	
	Bourbon BBQ sauce/ <i>Sốt thịt nướng rượu Bourbon chua ngọt</i>	
	Blue Cheese sauce/ <i>Sốt phô mai xanh</i>	
	Béarnaise sauce/ <i>Sốt bơ trứng rượu vang trắng</i>	

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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

From the Ocean

Món từ đại dương

Your choice of sauces and side dishes of the day served with grilled seafood, alongside garlic butter

Quý khách tùy chọn nước sốt và món ăn phụ có trong ngày, dùng kèm hải sản nướng và bơ tỏi

Grilled whole Lobster (1000 gram) 2'850
Tôm hùm nướng (1000 gam)

★ **Pan-seared Patagonia tooth fish (200 gram)** 1'200
Cá tuyết Nam Cực áp chảo (200 gam)

NEW ★ **Pan-seared John Dory Fillet (200 gram)** 1'500
Phi lê cá John Dory áp chảo (200 gam)

NEW **Pan-seared Japanese Red Seabream (200 gram)** 950
Cá tráp đỏ Nhật áp chảo (200 gam)

Pan-seared Norwegian Salmon (200 gram) 600
Cá hồi Na Uy áp chảo (200 gam)

Seafood sauce selection 60

Các loại sốt hải sản

Lemon butter sauce/ *Sốt bơ chanh*

Creamy passion fruit sauce/ *Sốt kem chanh leo*

Cajun butter sauce/ *Sốt bơ Cajun*

Red chimichurri sauce/ *Sốt thảo mộc Nam Mỹ*

Side dishes 80

Món ăn phụ

Asparagus/ *Măng tây*

French fries/ *Khoai tây chiên*

Buttered corn on the cob/ *Ngô nướng bơ*

Roasted vegetables/ *Rau củ nướng*

Sautéed mushroom/ *Nấm xào*

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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

Desserts

Món tráng miệng

NEW	Fudge Brownies with vanilla ice cream Blueberry and nut brownies, vanilla ice cream, fresh berries <i>Bánh sô-cô-la các loại hạt khô và nam việt quất, kem va-ni, dâu tươi</i>	250
	Strawberry Yoghurt Cake Crunchy biscuit with strawberry yoghurt mousse, strawberry coulis, fresh strawberry <i>Bánh kem dâu tây sữa chua, sốt dâu rừng, dâu tây tươi</i>	250
	Chocolate Jelly Chocolate jelly, white chocolate ganache, fresh strawberry, berry coulis <i>Thạch sô-cô-la, sô-cô-la trắng, dâu tươi, quả mọng</i>	250
	Cheese cake with vanilla ice cream Baked cheese cake, vanilla ice cream, berry compote, fresh strawberry <i>Bánh phô mai nướng với kem vanilla và dâu rừng hầm</i>	200
	Golden Berry Jelly Fresh golden berries and golden berry jelly, chantilly cream, Italian meringue, forest ice-cream <i>Thạch Tầm bóp, tầm bóp tươi, kem tươi, bánh trứng sấy, kem dâu rừng</i>	250
NEW	Pistachio Cream Brulee Pistachio cream brulee, fresh fruits, lattice tuil, mint leaves <i>Bánh kem đốt Hồ trăn với hoa quả tươi</i>	220

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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

Set Menu I

1'200

Organic farm salad

Grill artichoke, mozzarella pearls, sun dried tomatoes, honey, quail egg, croutons, avocado cubes, American dressing

Sa-lát vườn hữu cơ

A ti sô nướng, phomai tươi mozzarella, cà chua sấy, trứng cút, bánh mì nướng, quả bơ, sốt kiểu Mỹ

Creamy mushroom Cappuccino

Pita bread with herb and Parmesan cheese

Súp nấm hương rừng

Bánh nướng vị phomai và thảo mộc

Pan – fried Norwegian salmon

Lemon butter sauce, mashed potatoes, vegetables

Cá hồi Na Uy áp chảo

Sốt bơ chanh, khoai tây nghiền và rau

Fudgy and moist Brownies with ice cream

Blueberry and nut brownies, vanilla ice cream, fresh berries

Bánh sô – cô – la các loại hạt khô và nam việt quất, kem, dâu tươi

Set Menu II

1'500

Baked Brie Cheese Puff Pastry Pie

Served with King prawn, Port Wine jus and arugula

Bánh xếp lớp kiểu Pháp nhân phô mai Brie nướng

Dùng kèm tôm sú, sốt rượu vang Bồ Đào Nha và rau rocket

Creamy mushroom Cappuccino

Pita bread with herb and Parmesan cheese

Súp nấm hương rừng

Bánh nướng vị phomai và thảo mộc

Grilled USDA Choice Ribeye steak

Truffle sauce, onion ring, green asparagus

Nạc lưng sườn bò Mỹ

Sốt nấm đen, hành tây vòng chiên giòn, măng tây

Pistachio Cream Brulee

Pistachio cream brulee, fresh fruits, lattice tuil, mint leaves

Bánh kem đốt Hồ trăn với hoa quả 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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

Set Menu III

2'500

Mid-city Ocean

Seafood platter consisting of Hokkaido scallop, jumbo prawn, octopus, Japanese red clam, Norwegian salmon, guacamole, lime, organic vegetables and fish roe

Ẩm thực Đại Dương trong thành phố

Đĩa hải sản chế biến từ sò điệp Hokkaido, tôm he, bạch tuộc, sò lưỡi đỏ Nhật, cá hồi Na Uy, sốt quả bơ, chanh, rau hữu cơ và trứng cá

Creamy mushroom Cappuccino

Pita bread with herb and Parmesan cheese

Súp nấm hương rừng

Bánh nướng vị phomai và thảo mộc

Pan-Seared Japanese Red Seabream

Creamy passion fruit sauce, green asparagus

Cá tráp đỏ Nhật bản áp chảo, sốt kem chanh leo và măng tây

Angus Tenderloin Steak with Hokkaido Scallop

Blue cheese sauce, mixed vegetables, onion rings

Thịt thăn nôn bò Angus với sò điệp Hokkaido áp chảo

Sốt phomai xanh, rau củ, hành tây vòng chiên giòn

Chocolate Jelly with Coffee Rhum Ganache

Raspberry ice cream, berry, strawberry coulis

Thạch sô - cô - la với kem dâu rừng, dâu tươi, 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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

Set Menu IV

3'000

Amouse - Bouche

Món khai vị theo ngày của bếp trưởng

Salmon Trio

Slow-cooked, Tartare and Dill-marinated, served with quail egg, caper, avocado, radish and herbs

Cá hồi ba món

Nấu chậm, gói tươi và ướp vị thì là dùng kèm trứng chim cút, nụ bạch hoa, quả bơ, củ cải và thảo mộc

Baked lobster and Ocean crab soup

Súp tôm hùm bỏ lò với cua biển

Pan – seared Hokkaido scallop

Celeriac puree, Crispy bacon crumble, herb and butter sauce

Sò điệp Hokkaido áp chảo với

Củ cần tây nghiền, thịt ba chỉ xông khói băm, lá thơm và sốt bơ

Angus Tenderloin steak with lobster (Suft & Tuft)

Green pepper corn sauce, Bearnaise sauce, green asparagus

Thịt thăn nôn bò Angus với tôm hùm

Sốt tiêu xanh, sốt bơ trứng, măng tây

Golden Berry Jelly

Fresh golden berries and golden berry jelly, chantilly cream, Italian meringue, forest ice-cream

Thạch Tầm bóp, tầm bóp tươi, kem tươi, bánh trứng sấy, kem dâu rừng

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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

WINE

Rượu vang

	Glass	Bottle
SPARKLING / Vang sủi		
Prosecco "Il Vino Dei Poeti" - Bottega, Veneto	250	1'500
ROSÉ/ Vang hồng		
Côte Ocean IGP, Atlantique, Merlot, France	240	1'200
WHITE / Vang trắng		
DB Bortoli, DB Selection, Chardonnay, New South Wales, Australia	190	1'000
Allan Scott Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	220	1'250
Lapis Luna, Chardonnay, North Coast, California, USA	320	1'600
Gunderloch "Fritz", Riesling, Germany	360	1'800
RED / Vang đỏ		
Antinori Santa Cristina, Sangiovese Merlot, IGT Toscana, Italy	190	900
M.Chapoutier "Belleruche", Cotes du Rhone Grenache Syrah, France	190	1'000
Cap Royal, Merlot Cabernet Sauvignon, Bordeaux, France	190	1'000
Baron Edmond de Rothschild, Punta de Flechas Malbec, Mendoza, Argentina	220	1'100
Alvaro Palacios, La Vendimia, Garnacha Tempranillo, Rioja DOCa, Spain	260	1'300

BEER

Bia

Hanoi, Vietnam	110
Saigon, Vietnam	110
Tiger, Singapore	120
Heineken, Holland	130
Sapporo draught 38cl, Japan	130

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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

FRESH FRUIT JUICE

Nước ép hoa quả tươi

Orange/ Lemon/ Mango/ Water melon/ Pineapple/ Passion fruit	135
<i>Nước ép cam/ Nước chanh/ Nước xoài/ Nước dưa hấu/ Nước dưa/ Nước chanh leo</i>	

MINERAL WATER

Nước khoáng

STILL/ Không ga

Evian 33 cl	120
-------------	-----

Evian 75 cl	190
-------------	-----

SPARKLING/ Có ga

Perrier 33cl	120
--------------	-----

San Pellegrino 75 cl	180
----------------------	-----

TEA

Trà

English Breakfast	150
-------------------	-----

Earl Grey	150
-----------	-----

Green tea	150
-----------	-----

Jasmine	150
---------	-----

Camomile	150
----------	-----

Peppermint	150
------------	-----

COFFEE

Cà phê

Espresso	125
----------	-----

Double Espresso	135
-----------------	-----

Americano	125
-----------	-----

Cappuccino	135
------------	-----

Latte	135
-------	-----

Vietnamese Coffee	125
-------------------	-----

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 and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT