

N 10° 49' 11.3431"

COASTAL Substance

E 106° 44' 52.7331"

BAR BITES

Caviar Tin (30gr)

Trứng cá tầm Oscietra
Trứng, chanh vàng, bánh Blinis

1650

Miyagi Oyster

Hàu Nhật vùng Miyagi
Ba rọi xông khói, giấm Mignolette
hương cam, dầu thì là

1 con

130

6 con

660

12 con

1100

Caviar Miyagi Oyster

Hàu Nhật vùng Miyagi
kèm trứng cá tầm Oscietra

210

Coldcuts

Các loại thịt nguội
Dùng chung với Oliu, ớt chuông
Thịt jambon heo Tây Ban Nha
xông khói (50gr)

270

Xúc xích heo đen xông khói

Salami Iberico (50gr)

150

Xúc xích heo cay

Chorizo Iberico (50gr)

150

Cheese (50gr)

Các loại phô mai
Dùng chung với các loại hạt, hoa
quả sấy, quả sung, bánh mì

Phô mai Grana Padano

115

Phô mai dê

160

Phô mai Tomme vùng Savoie

200

Phô mai Gorgonzola Dolce

180

Phô mai Brie vùng Meaux

210

Rosemary Chicken Wings

Cánh gà nướng hương thảo

160

Charcoal Tiger Prawns

Tôm sú sốt Satay Malaysia
nướng than

250

Angus Sliders

Burger Bò Angus nhỏ

170

Beer Battered Barrumundi

Cá chẽm tẩm bột giòn hoa bia

180

Chargrilled Spicy Squid

Mực sốt Sa tế nướng than

190

Crispy Gnocchi

Khoai tây Gnocchi chiên giòn

150

Truffle Fries

Khoai tây chiên rắc Parmesan

150

French Fries

Khoai tây chiên

120

SHARING

Phần ăn dành cho nhóm từ 3 khách

Caviar Caviar 2100

Trứng cá tầm Oscietra từ biển Caspi

Hot & Cold Seafood Platter 2400

Combo hải sản 6 con hào Miyagi, 3 con Sò Đẹp Hokkaido, Cá hồi Na-uy, Cua nướng, Tôm nướng sốt, Anchovi tấm bột chiên giòn

Charcuterie Platter (Thịt nguội) 480

Thịt jamon heo Iberico xông khói
Xúc xích heo xông khói Salami Iberico
Xúc xích heo cay Chorizo Iberico

Cheese Platter (v) (Phô mai) - (Ăn chay) 450

Sự chọn lọc từ phô mai Pháp và phô mai Ý, hoa quả sấy khô, quả hạch và bánh mì

Mixed Grilled Platter 2600 |

(Món nướng tổng hợp) Upgrade to

cho nhóm 4 khách **Kagoshima**

dẻ sườn cừu New Zealand, **Wagyu A3** |

sườn heo Iberico nướng 1000

Thăn ngoại bò Angus Úc 400gr

Truffle Pizza (Pizza nấm Truffle) 380

Rau Arugula, Nấm, phô mai Stracciatella, Arla Mozzarella, dầu Truffle và sốt truffle

Seafood Pizza (Pizza hải sản) 400

Sò đẹp Nhật, nghêu, mực, tôm sú, Arla Mozzarella

Quattro Fomaggio (Pizza phô mai) 350

Phô mai Ricotta, phô mai xanh, phô mai Arla Mozzarella, mật ong Manuka, Formaggio

RAW & TARTARE

Món Sống

Miyagi Oyster

Hàu Miyagi Nhật, sốt hào
1 con hào 130
6 con hào 660
12 con hào 1100

Kingfish Carpaccio 340

Chanh vàng, sốt xúc xích cay, cá cam úc, trứng cá hồi

Hokkaido Scallop 480

Sốt nấm truffle, mút chanh, bơ noisette, sò đẹp

Tuna 'Noodles' 290

Cá ngừ, táo, hạt tây, sốt mè

Salmon Tostada 380

Cá hồi, bơ trái, bánh bonito, sốt ponzu, Trứng cá hồi

ENTREE

Món khai vị

Burnt Leaves Salad (v) 340

Rau diếp xoắn Pháp, bắp cải đỏ, táo, trứng cá hồi, Thịt má lợn xông khói, sốt citrus vinaigrette

Quattro Tomato (v) 280

Các loại cà chua, hạt thông, ô liu, Phô mai stracciatella, Húng tây

Octopus Terrine 380

Bạch tuộc tấm gia vị

Cubana Chicken Wings 240

Cánh gà, sốt bbq guava, gia vị Cuba

Roasted Cauliflower Soup 180

Đậu bơ, nấm, thịt má lợn xông khói, dầu truffle, nấm linh chi

*Giá bán chưa bao gồm phí phục vụ và VAT theo quy định

MAIN

Món chính

Chargrilled New Zealand Coastal Lamb 790

Thịt sườn cừu New Zealand nướng than

Iberico Pork Chop 750

Sườn heo đen Iberico - Tây Ban Nha dùng chung với táo xanh, khoai tây nghìn lớp, cải xoăn chiên giòn

Tiger Jade Abalone 950

Bào ngư Tiger Jade của Úc dùng chung với sườn bò hầm, mút chanh

Hiramasa Kingfish 490

Cá cam sọc Hiramasa của Úc

Roasted Duck Breast 480

Ức Vịt Nướng dùng chung với chả giò vịt

Angus Rib Eye & Fries

Thăn ngoại Bò Angus Úc nướng

200gr 850

400gr 1400

Angus Tenderloin (180gr) 950

Thăn nội bò Angus Úc nướng

Kagoshima Wagyu Rib Eye A3

Thăn ngoại bò Kagoshima

Wagyu nướng

200gr 1250

400gr 2300

SỐT DÙNG KÈM 40

Rượu vang/Tiêu đen/Nấm/Nấm cục

Tasmanian Salmon 520

Cá hồi phong cách địa trung hải, ô liu, atisô, cà chua

Truffle Gnocchi 250

Bánh khoai tây sốt nấm truffle

Linguine Allo Scoglio 390

Mì ý hải sản sò điệp Nhật, tôm, mực, nghêu, cá chẽm

LOCAL

INSPIRATION

Ẩm thực Châu Á

Seafood Nem 290

Chả giò hải sản

Dùng chung với cua, tôm, sò điệp, mực

Ginger Crab 650

Cua sốt gừng

Lemongrass Hamachi 390

Cá Cam Nhật Bản nướng sả

Toothfish 750

| **Salmon Claypot** | 420

Cá tuyết | Cá hồi kho tộ

Shaking Beef Bibimbap 450

Cơm Trộn Thăn ngoại

bò Angus nướng

SIDES

Món dùng kèm món chính

Truffle Fries 150

Khoai tây chiên sốt

mayo nấm truffle

Garden Salad 150

Salad dầu giấm Ý

Grilled Asparagus 150

Măng tây nướng

Medley Greens 150

Rau củ xanh luộc

Truffle Mashed Potatoes 160

Khoai tây nghiền

với nấm truffle

*Giá bán chưa bao gồm phí phục vụ và VAT theo quy định

DESSERTS

Món tráng miệng

Yogurt Espuma 125

Sữa chua trái cây
Bốn loại quả mọng, thạch húng tây, bột kem sữa chua

Chocolate Hazelnut 160

Bánh socola hạt phỉ
Bánh mousse chocolate, kem béo
Bá Tước, bông lan hạt phỉ, thạch rượu Rum

Panna Cotta Lychee Rose 125

Bánh Panna Cotta vải hoa hồng
Panna cotta, thạch vải, trái vải tươi, nước sốt hoa hồng

Citrus 150

Kem bơ tắc, bánh quy dừa, gel chanh Thanh yên, kem dừa, cam tươi

ICE CREAM & SORBET 75/ viên

Vani - Socola - Dừa - Rượu Rum
& nho khô - Tắc Nhật - Trà xanh -
Tiêu và quả mọng Phú Quốc

UNDER 12'S

Trẻ em

Penne Carbonara 130

Nui Ý thịt xông khói sốt
trứng phô mai
Má heo xông khói, trứng

Spaghetti Bolognese 130

Mì Ý sốt bò bằm
Bò Wagyu, cà chua, bột phô mai
Parmesan, phô mai Pecorino

Goujons & Spud 160

Cá tẩm bột chiên & khoai tây viên
Cá chẽm, khoai tây chiên,
đậu Hà Lan, sốt tartare tự làm

Sliders & Chip 150

Burger bò & khoai tây chiên
Bò Wagyu, khoai tây chiên,
phô mai Cheddar

Steak & Mash 220

Bò miếng & khoai tây nghiền
Miếng bò thái mỏng được chế biến
trong thời gian ngắn, ăn kèm với
khoai tây nghiền mịn