

## BITES | MÓN ĂN NHẸ

<b>Foie Gras Parfait, Brioche, Morello cherry (3 pcs)</b> Pate gan ngỗng, bánh mì brioche, mút anh đào (3 miếng)	<b>145</b>
<b>Crab Tartelette, Apple gel, Ikura (2 pcs)</b> Bánh tart cua, gel táo, trứng cá hồi (2 miếng)	<b>110</b>
<b>Hokkaido Grilled Scallops In Shell, Ponzu, Macadamia, Parsnip (1 pcs)</b> Sò điệp Hokkaido nướng, nước sốt ponzu, hạt mắc-ca, củ cải vàng (1 con)	<b>125</b>
<b>Tiger Prawn Roll, Mini brioche, Kimchi mayo</b> Brioche tôm sú, bánh mì brioche nhỏ, tôm sú, sốt mayo kim chi	<b>180</b>
<b>Short Rib Charsiu, Tortillas, Arugula, Kimchi</b> Sườn bò nướng kiểu xá xíu, bánh tortilla, xà lách rocket, kim chi	<b>180</b>
<b>Octopus Yakitori, Chermoula sauce, Teriyaki, Harissa, Leek</b> Bạch tuộc xiên nướng, sốt chermoula, sốt teriyaki, ớt harissa, tỏi tây	<b>185</b>
<b>Tempura Capelin, Furikake</b> Cá trứng tempura, bột ớt, rong biển Nhật	<b>150</b>
<b>Calamari Fritti, Thai dipping sauce</b> Mực sữa chiên giòn, sốt chấm sa tế Thái	<b>180</b>
<b>Fried Cà Mau Crab, Chili jam</b> Cua lột Cà Mau chiên, sốt ớt Singapore	<b>185</b>

Unit price: 1,000 VND

Prices are subject to a 5% service charge and then applicable VAT according to law

## SHARE | MÓN DÙNG CHUNG

<b>Amberjack Rillettes</b> , Sesame aioli, Lemon, Jalapeño pickle Cá cam nghiền kiểu rillettes, sốt mayo mè, chanh, ớt jalapeño	<b>170</b>
<b>Fresh Nha Trang Oysters</b> , Mignonette Hàu Nha Trang tươi, giấm đỏ và hành tím	
<b>6pcs   6 con</b>	<b>260</b>
<b>12pcs   12 con</b>	<b>490</b>
<b>Grilled Norwegian Mackerel</b> , Sweet palermo pepper, Mango salsa Cá thu Na-Uy nướng, ớt chuông ngọt palermo, xoài	<b>280</b>
<b>Aged Wagyu Striploin MB3+ (250gr)</b> , Choice of 3 side dishes, Porcini mushroom sauce, Preserved Phu Quoc pepper sauce Thăn ngoại bò wagyu MB3+ (250gr), 3 món ăn kèm, sốt nấm porcini & sốt tiêu Phú Quốc	<b>1,290</b>
<b>Cheese and Cold Cut Platter</b> , Brie, Comté, Smoked cheese, Salchichon, Chorizo, Prosciutto, Sourdough bread Phô mai & thịt nguội, các loại phô mai và thịt nguội cao cấp	<b>395</b>
<b>Grilled Seafood Platter</b> , 2 Scallops, 5 Oysters, 2 River prawns, Furikake fries, Calamari, Capelin, Seafood dipping sauce, Chermoula, Sweet & sour Platter hải sản nướng, sò điệp, hàu, tôm càng xanh, cá trứng, mực sữa, khoai tây chiên furikake, sốt hải sản, sốt chermoula, sốt chua ngọt	<b>890</b>
<b>Coastal Cold Seafood Platter</b> , Whole Nha Trang live lobster, 2 River prawns, 10 Tiger prawns, Octopus, 6 Raw oysters, Ikura, Green chili seafood sauce, Chermoula, Fragrant oil Đĩa hải sản lạnh vùng biển, 1 con tôm hùm sống Nha Trang, 2 tôm càng xanh, 10 tôm sú, bạch tuộc, 6 con hàu sống, trứng cá hồi Ikura, sốt muối ớt xanh, sốt chermoula, dầu thơm <b>Recommended for 4 pax</b>   Phù hợp nhóm 4 người	<b>2,500</b>
<b>Mix Grilled Platter</b> , Angus MB2+ striploin, Secreto Iberico, Bone marrow, River prawn Đĩa hải sản & thịt nướng, thăn ngoại bò MB2+, thăn heo Iberico, tủy bò, tôm càng <b>3 side dishes &amp; 3 sauces: Porcini sauce, Pepper sauce, Seafood dipping sauce</b> 3 món ăn kèm & 3 loại sốt: sốt nấm porcini, sốt tiêu, sốt hải sản	<b>2,500</b>

## STARTER | KHAI VI

<b>Foie Gras Mousse</b> , Chicory compote, Sourdough bread Mousse gan ngỗng, mút chicory, bánh mì men chua	<b>180</b>
<b>Garden Salad</b> , Greens leave, Tomato, Vinegar  Salad lá vườn, rau xanh các loại, cà chua, dầu giấm	<b>150</b>
<b>Burrata Truffle Salad</b> , Pesto, Berries vinaigrette  Salad phô mai burrata truffle, sốt lá quế tây, giấm từ quả mọng	<b>310</b>
<b>Bone Marrow</b> , Beef pastrami, Pearl onion, Sourdough bread Tủy bò đút lò, thịt bò pastrami, hành tăm, bánh mì men chua	<b>280</b>
<b>Hokkaido Scallop Ceviche</b> , Kalamansi, Salsa, Tortilla, Truffle cream Sò điệp Hokkaido ceviche, tắc, sốt salsa, bánh tortilla, kem từ nấm truffle	<b>260</b>
<b>Grilled Mekong River Prawn</b> , Sweet & sour, Chermoula sauce Tôm càng xanh nướng, sốt chua ngọt, sốt chermoula	<b>230</b>
<b>Nha Trang Snail Salad</b> , Snail, Thai fish sauce, Seaweed cracker, Carrot pickles, Peanut Gỏi ốc Nha Trang, ốc giác, nước sốt chua ngọt, bánh phồng rong biển, cà rốt ngâm chua, đậu phộng	<b>220</b>
<b>Seafood Onsen</b> , Blue crab, Hokkaido scallop, Tiger prawn, Squid, Shio koji cheese mornay, Sourdough Hải sản đút lò kiểu onsen, cua biển, sò điệp Hokkaido, tôm, mực, sốt phô mai shio koji, bánh mì men chua	<b>290</b>
<b>Bouillabaisse</b> , Langoustine & fennel broth, Tiger prawn, Squid, Clam, Seasonal fish, Sourdough bread Bouillabaisse, súp tôm hùm langoustine, thì là, tôm, mực, nghêu, cá, bánh mì men chua	<b>250</b>
<b>Seafood Zarzuela</b> , Sourdough bread Hải sản nấu kiểu Tây Ban Nha, bánh mì men chua	<b>295</b>

 Vegetarian dish

## MAIN | MÓN CHÍNH

<b>Morel Mushroom Risotto</b> , Risotto, Asparagus, Salted egg yolk Cơm risotto nấm bụng dê, măng tây xanh, trứng muối	<b>270</b>
<b>Seafood Risotto</b> , Langoustine broth, Hokkaido scallop, Squid, Tiger prawn, Seasonal fish Cơm risotto hải sản, sò điệp Hokkaido, mực, tôm sú, cá theo mùa	<b>380</b>
<b>Pad Thai</b> , River prawn, Chillies Jam, Sprout, Chives, Peanut Pad Thái, tôm càng xanh, sa tế, giá, họ, đậu phộng	<b>350</b>
<b>Nha Trang Octopus Tagliatelle</b> , Chorizo, Sobrassada Mì tagliatelle bạch tuộc Nha Trang, xúc xích Tây Ban Nha, xúc xích sobrassada	<b>370</b>
<b>Ca Mau Crab Pasta</b> , Capellini pasta, Soft shell crab, Singapore chilli sauce Mì cua Cà Mau, mì capellini, cua lột chiên giòn, sốt cua Singapore	<b>440</b>
<b>Fish &amp; Chips</b> , Seasonal fish, Shiso tartare sauce, Lime, French fries Cá chiên & khoai tây, cá theo mùa, sốt tartare lá shiso, chanh, khoai tây chiên	<b>295</b>
<b>Himarasa King Fish</b> , Hong Kong seaweed, Katsuobushi beurre blanc Cá hiramasa nướng, rong biển Hong Kong, sốt bơ katsuobushi	<b>450</b>
<b>Grilled Squid</b> , Dashi polenta, Lardon, Bacon jam Mực ống nướng, bột bắp nghiền, thịt heo muối vụn, thịt xông khói	<b>390</b>
<b>Iberico Secreto Pork</b> , Sucrine, Berries sauce, Chestnut cream Thăn heo Iberico, xà lách non, sốt quả mọng, sốt kem hạt dẻ	<b>530</b>
<b>Duck Breast</b> , Foie gras flan, Parsnip, Currant jus Ức vịt áp chảo, flan gan ngỗng, củ cải vàng, sốt trái lý chua	<b>430</b>

## MAIN | MÓN CHÍNH

**Lobster Roll**, Nha Trang lobsters, Fries **890**  
Bánh brioche tôm, tôm hùm Nha Trang, khoai tây chiên

### PREMIUM BEEF

**O'Connor Tenderloin MB5** | Thăn nội bò O'Connor MB5 **650**

**Aged Wagyu Striploin MB3+** | Thăn ngoại bò Wagyu MB3+ **850**

Morrel mushroom, Potato mille-feuille, Swiss chard

Nấm bụng dê, khoai tây ngàn lớp, cải cầu vồng

## SIDE DISH | MÓN ĂN KÈM

**French Fries**, Parmesan cheese, Furikake **95**  
Khoai tây chiên, phô mai parmesan, rong biển sấy

**Grilled Asparagus**, Parmesan cheese  **110**  
Măng tây xanh áp chảo, phô mai parmesan

**Mac N' Cheese**, Macaroni, Red cheddar, Dashi  **110**  
Mac N' Cheese, nui macaroni, phô mai cheddar, nước dùng dashi

**Grilled Baby Gem**, Bacon, Caesar sauce **110**  
Xà lách non nướng, thịt xông khói, sốt caesar

**Grilled Baby Corn**, Teriyaki sauce, Spicy cheese sauce  **125**  
Bắp non nướng, sốt teriyaki, sốt phô mai cay

**Sautéed Potato**, Lardon **125**  
Khoai tây xào, thịt heo muối vụn

 Vegetarian dish

## DESSERT | TRÁNG MIỆNG

**Sangria Granita**, Frozen berries, Cherry sorbet **150**  
Đá bào sangria, quả mọng đông lạnh, sorbet anh đào

**Almond Pudding**, Lychee sorbet, Almond crumb **150**  
Bánh pudding hạnh nhân, kem vải, vụn hạnh nhân

**Sablé Breton**, Crème catalan ice cream, Bittersweet chocolate crumb **155**  
Bánh quy bơ kiểu Pháp, kem catalan, vụn sô cô la

**Mushroom Garden**, Preserved shroom, Hojicha ice cream **165**  
Vườn nấm, nấm ngâm đường, kem trà hojicha, vụn sô cô la

Unit price: 1,000 VND

Prices are subject to a 5% service charge and then applicable VAT according to law