

BẮT ĐẦU THÔI	
Mực sống phô mai stracciatella, kem chanh, mật ong	260
Tôm sống lá cải cay, rau tiến vua, mắm giã	190
Cháo hào nấm mối nướng, nấm chiên	190
Sò huyết nướng sốt bơ sả, ớt chuông, giấm cá bào katsuoobushi	310
TIẾP TỤC NÀO	
Tôm càng xanh nướng muối ớt xanh	630
Mì Tagliolini nghêu, hến và tần ô	360
Mì phá lẩu lá sách, mì, su hào	330
Bắp cải chà cá, nấm	260
ĂN CHUNG NHA	
Gà nướng nguyên con khoai tây, rau xà lách	610/910
Cá nướng canh chua, đậu lăng, cơm tào bẹ	680
Bò onglet sốt cải chua, khoai chiên	730
VÌ BẠN MUỐN MÀ	
Bánh khoai mì ổi, caramel dừa	170
Bánh bò nướng kem cà phê trứng	170
Mousse sô-cô-la trắng phô mai dê, củ dền	170

(Có thể gọi thêm ++)

Bánh mì Focaccia bánh mì Focaccia với bơ mặn	110
Bánh mì lười bò lười bò kho, cà rốt ngâm, ngô gai	330
Mì nhum trứng cá tuyết, nước tương dashi, giấm tào bẹ	710
Đồ chua	120
Lẩu kem	280

Tất cả giá được niêm yết bằng .000 VND, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% VAT

“Đi chợ” theo bạn

“Dzui dzê”
(hàu)

Đi thôi!

(chọn một để bắt đầu thôi)

“Bạn muốn ăn thêm các món khác, bạn biết mà...”
(chọn một để tiếp tục nào)

No nê hê-hê

(chọn một để cùng ăn nha)

Đến lúc cho món ngọt rồi
(chọn một vì bạn muốn mà)

Phần thưởng
(bí mật)

1.090.000 ++ / per pax / 5 courses



Để có trải nghiệm ăn uống trọn vẹn, set menu này sẽ được phục vụ cho toàn bộ bàn

	TO START
Cuttlefish	260
stracciatella, lemon basil sorbet, honey	
Shrimp tartare	190
mustard leaves, pickled celtuce, peanut dressing	
“Cháo hàu”	190
grilled and tempura mushroom	
Cockle	310
lemongrass beurre blanc, roasted pepper, katsuobushi vinegar	
	TO CONTINUE
Grilled river prawn	630
with green chili sauce	
Tagliolini	360
clams, baby clams, chrysanthemum	
Mì phá lấu	330
beef tripe, wheat noodle, kohlrabi salad	
Heart cabbage	260
featherback mousse, mushroom nage, kelp vinegar	
	TO SHARE
Roasted whole chicken	610/910
herbal chicken, potato, side of green	
Grilled whole fish	680
canh chua lentil, kombu rice, canh chua condiments	
Hanger steak	730
pickled mustard green, fried potatoes	
	DESSERT
Guava tatin	170
cassava, coconut caramel, creme chantilly	
Bánh bò nướng	170
coffee ice cream, egg foam	
White chocolate mousse	170
goat cheese, pickled beetroot, dill	

(Super extra ++)

Focaccia bread	110
served with salt and butter, ask for olive oil, why not?	
Beef tongue sando	330
bò kho beef tongue, pickled carrot, culantro salsa verde	
Uni pasta	710
pollock roe, dashi soy, kelp vinegar	
Pickled platter	120
Ice cream sundae	280

All prices are listed in LND'000 and subject to 5% service charge and then 8% VAT

Design your own menu

Boost your mood

(oyster)

Let's start

(pick one to start)

“Already feel the food but I want more...”

(pick one to continue)

Happy feeded stomach

(pick one to share for every two guests)

Sweet time!

(pick one dessert)

Cheated

(secret)

1.090.000 ++ / per pax / 5 courses



For a seamless dining experience, this set menu format will be prepared for the entire table

