

BẮT ĐẦU THỜI	
Mực sống	260
phô mai stracciatella, kem chanh, mật ong	
Tôm sống	190
lá cải cay, rau tiến vua, mắm giã	
Củ hủ dứa	240
trứng cá hồi, sốt whey, dầu lá sung	
Sò huyết nướng	310
sốt bơ sà, ớt chuông, giấm katsuobushi	
TIẾP TỤC NÀO	
Mực nhồi nem chua	320
chả mực, cần tây trộn	
Mì Tagliolini	370
nghêu, sò, hến tẩm vị, sốt nghêu và tàn ô	
Mì phá lẩu	330
lá sách, mì, su hào	
Cháo nấm	360
nấm truffle, nấm mối, nấm kim châm và hào	
ĂN CHUNG NHA	
Gà nướng nguyên con	610/910
khoai tây lạnh, rau xà lách	
Cá theo ngày (Cá đuối / Cá bớp)	630
sốt bơ chua cay, cải bó xôi, nấm kim châm, cơm tào bẹ	
Bò onglet	730
sốt cải chua hầm, khoai chiên	
VÌ BẠN MUỐN MÀ	
Bánh khoai mì	170
ổi, caramel dứa	
Bánh bò nướng	170
kem cà phê trứng	
Mousse sô-cô-la trắng	170
phô mai dê, củ dền	
Kem chuối	170
mít, kẹo cu đơ	

(Có thể gọi thêm ++)

Bánh mì Focaccia	110
bánh mì Focaccia với bơ mặn	
Tôm càng xanh nướng	260/730
muối ớt xanh	
Đồ chua	120
Kem theo tuần	80/phần

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

<hr/>		TO START
Cuttlefish noodle		260
stracciatella, lemon basil sorbet, honey vinaigrette		
Shrimp tartare		190
mustard leaves, pickled celtuce, peanut dressing		
Heart of palm		240
ikura, whey sauce, fig leaves oil		
Cockle		310
lemongrass beurre blanc, roasted pepper, katsuobushi vinegar		
<hr/>		TO CONTINUE
Stuffed squid		320
fermented pork, celery slaw		
Tagliolini		370
marinated of clams and baby clams, white clams sauce, chrysanthemum		
Mì phá lẩu		330
beef tripe, wheat noodle, kohlrabi salad		
Mushroom congee		360
truffle, termite mushroom, enoki mushroom, oyster		
<hr/>		TO SHARE
Roasted whole chicken		610/910
herbal chicken, potato salad, side of Green		
Fish of the day (Skate / Cobia)		630
chili tomato sauce, spinach, braised enoki, kombu rice		
Hanger steak		730
braised pickled mustard green, fries potatoes		
<hr/>		DESSERT
Guava tatin		170
cassava, coconut caramel, coconut whip cream		
Bánh bò nướng		170
coffee ice cream, egg foam		
White chocolate mousse		170
goat cheese, pickled beetroot, dill		
Banana semifreddo		170
banana creme diplomat, jackfruit, peanut brittle		

(Super extra ++)

Focaccia bread		110
salt and butter		
Grilled river prawn		260/730
green chili sauce		
Pickled platter		120
Ice cream of the week		80/scoop

All prices are listed in .000 VND 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