



September 4th, 2024

Embark on a funky adventure with Little Bear

To bring you a delightful dining experience, this specially curated menu will be served to the entire table

oyster and fig

our favorite **shrimp tartare**, mustard leaves, pickled celtuce
radish and coconut lemongrass

cuttlefish with lemon basil sorbet, stracciatella, honey vinaigrette
potato rau ram and caviar

fish of the day with fish broth, giang leaves, marinated tomatoes

tagliolini, ca mau crab, crispy yuba, green pea

add on **softshell crab** +290

kiwi sorbet, melon, pear

banana semifreddo, jackfruit, coconut

1.390.000++/pax



4 tháng 9, 2024

Hãy bước vào cuộc phiêu lưu ẩm thực thú vị cùng Little Bear

Với mong muốn mang đến bạn một trải nghiệm thật trọn vẹn, thực đơn đặc biệt này sẽ được phục vụ cho toàn bộ bàn

hàu và sung

tôm sống, cải bẹ xanh, rau tiến vua, mắm giã

củ cải và nước cốt dừa

mực sống, phô mai stracciatella, kem chanh, mật ong

khoai tây rau răm ăn kèm trứng cá tầm

cá theo ngày, súp cá, lá giang, cà chua

mì tagliolini, cua cà mau, tàu hủ ky chiên giòn, đậu hà lan

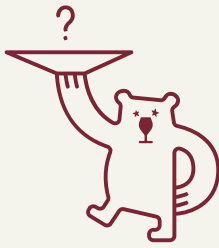
thêm cua lột +290

kiwi sorbet, dưa lưới, lê

kem chuối, mít, dưa

1.390.000++/pax

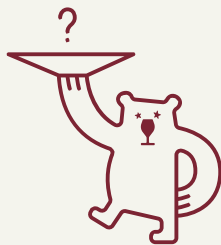
tất cả giá được niêm yết bằng .000 VND, chưa bao gồm 6% phí dịch vụ và 8% VAT



| | |
|---|---------|
| focaccia bread - salt and butter | 110 |
| pickled platter - garlic aioli | 120 |
| cuttlefish - stracciatella, lemon basil sorbet, honey vinaigrette | 260 |
| shrimp tartare - mustard leaves, pickled celtuce, peanut dressing | 190 |
| cockles - lemongrass beurre blanc, roasted pepper, katsuobushi vinegar | 310 |
| heart of palm - ikura, whey sauce, fig leaves oil | 240 |
| stuffed squid - fermented pork, tamarind, celery slaw | 320 |
| grilled river prawn with green chili sauce | 260/730 |
| tagliolini - marinated clams and baby clams, white clam sauce, chrysanthemum | 370 |
| mì phá lẩu - beef tripe, wheat noodles, kohlrabi salad | 330 |
| grilled eel - eel broth, cucumber | 290 |
| roasted whole chicken - herbal jus, potato salad, side of greens | 610/910 |
| fish of the day - chili tomato sauce, spinach, kombu rice | 680 |
| hanger steak - braised pickled mustard green, fried potatoes | 730 |



| | |
|--|-----|
| guava tatin - cassava, coconut caramel, coconut whipped cream | 170 |
| bánh bò nướng - coffee ice cream, egg foam | 170 |
| white chocolate mousse - goat cheese, pickled beetroot, dill | 170 |



| | |
|--|---------|
| bánh mì focaccia với bơ mặn | 110 |
| đồ chua ăn kèm sốt aioli | 120 |
| mực sống - phô mai stracciatella, kem chanh, mật ong | 260 |
| tôm sống - lá cải cay, rau tiền vua, mắm giã | 190 |
| sò huyết nướng - sốt bơ sả, ớt chuông, giấm katsubushi | 310 |
| củ hủ dứa - trứng cá hồi, sốt whey, dầu lá sung | 240 |
| mực nhồi nem chua - chả mực, sốt me, cần tây trộn | 320 |
| tôm càng xanh nướng với muối ớt xanh | 260/730 |
| mì tagliolini - nghêu, hến tẩm vị, sốt nghêu và tần ô | 370 |
| mì phá lẩu - lá sách, su hào | 330 |
| lươn nướng - nước dùng lươn, dưa leo | 290 |
| gà nướng nguyên con - sốt gà hầm, khoai tây lạnh, rau xà lách | 610/910 |
| cá theo ngày - sốt bơ chua cay, cải bó xôi, cơm tào bẹ | 680 |
| bò onglet - sốt cải chua hầm, khoai chiên | 730 |



| | |
|---|-----|
| bánh khoai mì - ổi, caramel dứa | 170 |
| bánh bò nướng - kem cà phê trứng | 170 |
| mousse sô-cô-la trắng - phô mai dê, củ dền | 170 |