



☑October 11th, 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

Cà Mau's crab, carrot and passion fruit

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

still craving for more?

hanger steak, braised pickled mustard green, fried potatoes +350.000

ready to serve in 25 mins

trenette, chrysanthemum pistou, ivory whelks, calamansi dressing

*add on **softshell crab** +290.000*

yogurt sorbet, lemon and amaretto

banana semifreddo, jackfruit, coconut

1.390.000++/pax

all prices are listed in VND and subject to 6% service charge and then 8% VAT



11 tháng 10, 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

cua Cà Mau, cà rốt và chanh dây

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

bạn vẫn muốn ăn thêm?

bò onglet, sốt cải chua hầm, khoai chiên +350.000

xin vui lòng đợi 25 phút

mì trenette, pistou cải cúc, diếp cá, ốc hương và mắm tắc

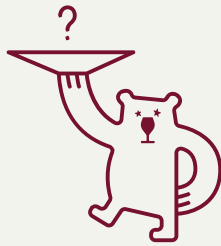
thêm cua lột +290.000

sorbet sữa chua, chanh vàng và rượu amaretto

kem chuối, mít, dừa

1.390.000++/pax

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

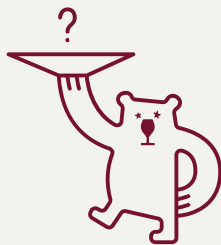


focaccia bread - salt and butter	110
pickled platter - garlic aioli	120
mixed salad - honey mustard dressing	90
cuttlefish - stracciatella, lemon basil sorbet, honey vinaigrette	260
shrimp tartare - mustard leaves, pickled celtuce, peanut dressing	190
cockles - lemongrass beurre blanc, roasted pepper, katsuobushi vinegar	310
heart of palm - ikura, whey sauce, fig leaves oil	240
tempura soft shell crab with water celery tartar sauce	290
stuffed squid - fermented pork, tamarind, celery slaw	320
grilled river prawn with green chili sauce	510
tagliolini - marinated clams and baby clams, white clam sauce, chrysanthemum	370
mì phá lẩu - beef tripe, wheat noodles, kohlrabi salad	330
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

*if you have any allergies, please let us know—we're happy to help!
all prices are listed in .000 VND and subject to 6% service charge and then 8% VAT*



bánh mì focaccia với bơ mặn	110
đồ chua ăn kèm sốt aioli	120
xà lách trộn - sốt mù tạt mật ong	90
mực sống - phô mai stracciatella, kem chanh, mật ong	260
tôm sống - lá cải cay, rau tiến vua, mắm giã	190
sò huyết nướng - sốt bơ sả, ớt chuông, giấm katsuobushi	310
củ hủ dứa - trứng cá hồi, sốt whey, dầu lá sung	240
cua lột chiên giòn - sốt tartar cần nước	290
mực nhồi nem chua - chả mực, sốt me, cần tây trộn	320
tôm càng xanh nướng với muối ớt xanh	510
mì tagliolini - nghêu, hến tẩm vị, sốt nghêu và tần ô	370
mì phá lẩu - lá sách, su hào	330
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