



December 3rd, 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.

### **Bear's snack of the day**

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

**cuttlefish** with lemon basil sorbet, stracciatella, honey vinaigrette

**egg custard**, cockles, chili sauce

**veal**, mắm nêm

**fish of the day**, tương hột, rice

**frozen yogurt**, lemon and amaretto

**banana semifreddo**, jackfruit, coconut

1.390.000++/pax



3 tháng 12, 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.

### **món ăn chơi của Gấu hôm nay**

**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

**trứng hấp**, sò huyết, sốt cay

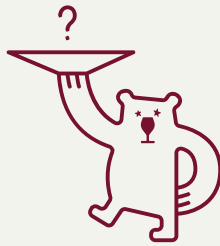
**bê**, mắm nêm

**cá theo ngày**, tương hột, cơm

**sữa chua đá**, chanh vàng, rượu amaretto

**kem chuối**, mít, dừa

1.390.000++/pax

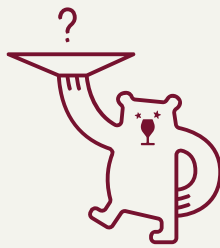


<b>focaccia bread</b> - salt and butter	110
<b>pickled platter</b> - garlic aioli	120
<b>mixed salad</b> - honey mustard dressing	90
<b>cuttlefish</b> - stracciatella, lemon basil sorbet, honey vinaigrette	260
<b>shrimp tartare</b> - mustard leaves, pickled celtuce, peanut dressing	190
<b>cockles</b> - lemongrass beurre blanc, roasted pepper, katsuobushi vinegar	310
<b>heart of palm</b> - ikura, whey sauce, fig leaves oil	240
<b>tempura soft shell crab</b> with water celery tartar sauce	290
<b>stuffed squid</b> - fermented pork, tamarind, celery slaw	320
<b>grilled river prawn</b> with green chili sauce	510
<b>tagliolini</b> - marinated clams and baby clams, white clam sauce, chrysanthemum	370
<b>mì phá lẩu</b> - beef tripe, wheat noodles, kohlrabi salad	330
<b>roasted whole chicken</b> - herbal jus, tomato salad	610/910
<b>fish of the day</b> - chili tomato sauce, spinach, kombu rice	680
<b>hanger steak</b> - braised pickled mustard green, fried potatoes	730



<b>guava tatin</b> - cassava, coconut caramel, coconut whipped cream	170
<b>bánh bò nướng</b> - coffee ice cream, egg foam	170
<b>white chocolate mousse</b> - 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*



<b>bánh mì focaccia</b> với bơ mặn	110
<b>đồ chua</b> ăn kèm sốt aioli	120
<b>xà lách trộn</b> - sốt mù tạt mật ong	90
<b>mực sống</b> - phô mai stracciatella, kem chanh, mật ong	260
<b>tôm sống</b> - lá cải cay, rau tiến vua, mắm giã	190
<b>sò huyết nướng</b> - sốt bơ sả, ớt chuông, giấm katsuobushi	310
<b>củ hủ dứa</b> - trứng cá hồi, sốt whey, dầu lá sung	240
<b>cua lột chiên giòn</b> - sốt tartar cần nước	290
<b>mực nhồi nem chua</b> - chả mực, sốt me, cần tây trộn	320
<b>tôm càng xanh nướng</b> với muối ớt xanh	510
<b>mì tagliolini</b> - nghêu, hến tẩm vị, sốt nghêu và tằm ô	370
<b>mì phá lẩu</b> - lá sách, su hào	330
<b>gà nướng nguyên con</b> - sốt gà hầm, xà lách cà chua	610/910
<b>cá theo ngày</b> - sốt bơ chua cay, cải bó xôi, cơm tào bẹ	680
<b>bò onglet</b> - sốt cải chua hầm, khoai chiên	730



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

*bạn có dị ứng gì không? hãy cho chúng mình biết nhé—chúng mình rất sẵn lòng giúp đỡ!  
tất cả giá được niêm yết bằng .000 VND, chưa bao gồm 6% phí dịch vụ và 8% VAT*