



March 04th, 2025

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.

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

cuttlefish with lemon basil sorbet, stracciatella, honey vinaigrette

fried oyster, noodle, peanut sauce

fish of the day with canh mề

to share - grilled pork chop, pork tongue ragout, tomato rice

"sữa chua thạch", fior de latte, housemade yogurt, pandan jelly

Niklas's sponge cake, coconut and banana ice cream

set menu: 1.390.000++/pax
wine flight: 1.050.000++ / 4 glasses

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



02 tháng 03, 2025

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.

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

củ cải và nước cốt dừa

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

hàu chiên, mì, sốt đậu phộng

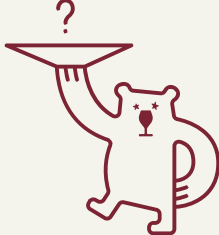
cá theo ngày, canh mè

ăn cùng nhau - heo nướng, lagu lười heo, cơm cà chua

"sữa chua thạch", kem sữa, sữa chua, thạch lá dứa

bánh bông lan của Niklas, dừa và kem chuối

set menu: 1.390.000++/pax
wine flight: 1.050.000++ / 4 glasses



| | |
|--|-----------|
| bánh mì focaccia - bơ mặn | 110 |
| đồ chua ăn kèm sốt aioli | 120 |
| xà lách trộn - sốt mù tạt mật ong | 90 |
| dưa leo nướng lạnh - sữa chua, khô cá nướng | 160 |
| 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 | 290 |
| hàu chiên - sốt tartar cần nước | 230 |
| xiên bò nướng - sốt lòng đỏ trứng, giấm ớt, đồ chua | 180/c |
| bê chiên - mắm nêm, sốt hạt dẻ | 330 |
| tôm càng xanh nướng - sốt muối ớt xanh | 410 - 560 |
| mì phá lẩu - lá sách, gói su hào | 310 |
| gà nướng - muối ớt, khoai tây lạnh, xà lách cà chua | 630/910 |
| cà theo ngày - sốt bơ chua cay, cải bó xôi, cơm tào bẹ | 680 |
| heo nướng - sốt lagu lưỡi heo, rau củ theo mùa, cơm cà chua | 750 |



| | |
|---|-----|
| bánh khoai mì - ôi, caramel dừa | 170 |
| bánh bò nướng - kem cà phê trứng | 170 |
| sữa chua đá - chanh, thạch amaretto, kiêu mạch | 140 |

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



| | |
|---|-----------|
| focaccia bread - salt and butter | 110 |
| pickled platter - garlic aioli | 120 |
| mixed salad - honey mustard dressing | 90 |
| grilled and chilled cucumber - yogurt, grilled dried fish | 160 |
| 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 | 290 |
| fried oyster - water celery tartar sauce | 230 |
| beef skewer - egg yolk jam, chili vinegar, pickled | 180/pc |
| veal katsu - mắm nêm, chestnut | 330 |
| grilled river prawn - green chili butter sauce | 410 - 560 |
| phá lẩu noodle - beef tripe, kohlrabi salad | 310 |
| roasted then grilled chicken - chili salt, cold potato, tomato salad | 630/910 |
| fish of the day - chili tomato sauce, spinach, kombu rice | 680 |
| grilled pork loin - pork tongue ragout, seasonal vegetables, tomato rice | 750 |



| | |
|---|-----|
| guava tatin - cassava, coconut caramel | 170 |
| bánh bò nướng - coffee ice cream, egg foam | 170 |
| frozen yogurt - lemon, amaretto jelly, buckwheat | 140 |

*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*