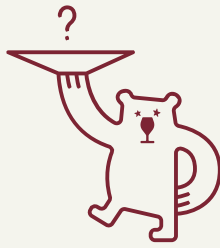


bánh mì focaccia - bơ mặn	110
đồ chua ăn kèm sốt aioli	120
xà lách trộn - sốt mù tạt mật ong	90
dưa leo nướng lạnh - sữa chua, khô cá nướng	160
mực sống - phô mai stracciatella, kem chanh, mật ong	260
tôm sống - lá cải cay, rau tiến vua, mắm giã	190
sò huyết nướng - sốt bơ sả, ớt chuông, giấm katsuobushi	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
bò câu ra ràng nướng - sốt xương hầm, mật hậu	440
thăn lưng bò - sốt tụy bò, tiêu xanh ngâm, kem tỏi	650
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	150



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
grilled pigeon - meat jus, plum	440
cap off ribeyes - bone marrow jus, preserved green peppercorn, garlic cream	650
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	150

*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*



May 28th, 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 salad, coconut lemongrass, market fruit

cuttlefish with lemon basil sorbet, stracciatella, honey vinaigrette

sopressini, braised goat, carrot, bò kho's spice

craving for more, **grilled beef skewer - egg yolk jam, chili vinegar, pickled 180.000++*

fish of the day with fermented rice broth

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

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

Niklas's sponge cake, coconut jelly and it sorbet

set menu: 1.390.000++/pax
wine flight: 1.150.000++ / 4 glasses

*all prices are listed in VND and subject to 6% service charge
and then 8% VAT for food / 10% VAT for alcohol drink*



28 tháng 5, 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 tiến vua, mắm giã

củ cải và nước cốt dừa, trái cây theo mùa

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

sopressini, dê hầm, cà rốt, gia vị bò kho

**thêm - xiên bò nướng kèm sốt lòng đỏ trứng, giấm ớt, đồ chua 180.000++*

cá theo ngày, canh mè

ăn cùng nhau - heo nướng, lagu lười heo, rau củ theo mùa, cơm cà chua

"sữa chua thạch", kem fior de latte, sữa chua, thạch lá dứa

bánh bông lan của Niklas, rau câu dừa và kem nước dừa

set menu: 1.390.000++/pax

wine flight: 1.150.000++ / 4 ly

*tất cả giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 6% phí dịch vụ
và 8% VAT đối với món ăn / 10% VAT đối với đồ uống có cồn*