

## SMALL PLATES

Salmon Crab Hot Maki Cream Cheese Truffle Honey Soy	260 000
Tuna Carpaccio Mojito Dressing	255 000
Pan-Seared Scallop Spring Onion Peanut	390 000
Beef Carpaccio Parmesan Truffle Oil	320 000
Marinated Fresh Tuna Spring Rolls Vietnamese Nuoc Mam Sauce	280 000
Spicy Chicken Salad Crispy Wontons Cucumber Tomato Chilli Shallot Coriander	240 000
Roast Duck Watermelon Cashew Nuts Salad Hoisin Lime Cress	250 000
Seared Salmon Green Mango Salad Chilli Coriander Shallot Lime	250 000
Crispy Duck Pancakes Hoisin Cucumber Spring Onion Shallot Chilli	280 000
Pulled Pork Pancakes Honey Soy Cucumber Spring Onion Shallot Chilli	280 000

## CEVICHEs

Selection of 3 520 000  
Selection of 5 850 000  
Add 50 000 for Prawn

Sea Bass <sup>NEW</sup> Fresh & Dried Corn Sweet Potato Lime Galangal Red Onion Ginger	185 000
Yellow Fin Tuna Red Onion Tomato Ginger Shoot Coriander	185 000
Norwegian Salmon <sup>NEW</sup> Ripe Mango Mint Lime Coriander Red Onion Olive Oil	185 000
Blue Swimmer Crab Red Onion Avocado Tomato Coriander	185 000
Beetroot v Red Onion Dill Nori Sesame Tempura	185 000
Marinated Artichoke v Tomato Red Onion Lemon Balm Yuzu Olive Oil	185 000
Phú Quốc Prawn Ginger Galangal Lime Red Onion	250 000

## DIM SUM - TEMPURA

Salt & Pepper Phú Quốc Squid Chilli Pepper Sauce	260 000
Pork Belly Chicken Dumplings Soy Ginger Shallot	260 000
Phú Quốc Prawn Rolls Caramelised Ponzu	260 000
Mixed Vegetables Tempura v Chilli Pepper Sauce	195 000
Soft Shell Crab Roasted Coconut Tomato Pickle Chutney	390 000

## Truffle Mushroom Parmesan Arancini v

180 000

## Edamame v

95 000

## THE DECK



S A I G O N

## Blue Cheese Naan Honey Truffle v

180 000

## Chilli Olive Bread v

95 000

## FOIE GRAS

Chicken Foie Gras Siu Mai Shiitake Mushroom Teriyaki Sauce	310 000
Confit Foie Gras in a Jar Chilli Fig Jam	700 000
Foie Gras Spring Rolls Fig Chilli Jam Mango Chutney	450 000
Pan-Fried Foie Gras Dong Nai Fig	645 000

## SEAFOOD BAR

Canadian Ice Oysters ½ Doz /Nha Trang Oysters ½ Doz Fresh: Lime Tabasco Shallot Vinegar Baked: Cream Bacon Parmesan / Rockefeller	590 000 / 390 000
Black Caviar Transmontanus Kaviari France 30g Blinis Sour Cream Shallot Quail Eggs Parsley	1 850 000
Golden Amber Caviar Kristal Kaviari France 30g Blinis Sour Cream Shallot Quail Eggs Parsley	2 150 000
Seafood Plate 2 Canadian Oysters 4 Phú Quốc Prawns Dressed Crab 4 NZ Mussels Baguette French Fries Mayonnaise ADD: Whole Canadian Lobster	950 000 / 2 100 000
Baked King Crab Leg 500g Yuzu Miso Butter	1 850 000

## SIDES

French Fries v Truffle Oil Parmesan	120 000	Grilled Asparagus v Chilli Mint Yoghurt	125 000
French Fries v Chilli Aioli	85 000	Grilled Broccolini v Sesame Crispy Garlic Soy	95 000
Fried Black Sticky Rice v Garlic Shallot Spring Onion	75 000	Baked Cauliflower v Tahini Dressing	125 000
Rice v Steamed	40 000	Edamame Salad v Confit Tomato Truffle Oil	150 000
Sautéed Purple Sweet Potato v Asian Mushroom Garlic Olive Oil	95 000	Mixed Leaf Salad v Balsamic Olive Oil	95 000
Spinach v Cream Miso	95 000	Mashed Potato v Wasabi	95 000
Warm Aubergine Salad v Chilli Soy	95 000		

## FROM THE LAND

### Steaks AUS / NZL

Char-Grilled Wagyu Rib Eye 500 Day Grain Fed 6+MBS Soy Mirin Truffle Oil	1 650 000
Char-Grilled Premier Steer Grade Rib Eye 100 Day Grass Fed MBS2 Chimichurri	970 000
Char-Grilled Beef Fillet PRS Grass Fed Miso Garlic Green Peppercorn Sauce	750 000
Black Angus Flank Steak 100 Day Grain Fed MBS2 On Hot Rocks Soy Mirin Nuts Seeds	690 000

### Classics

Pan-Fried Duck Breast Char Siu Green Pepper Sauce Crispy Ginger	420 000
Char-Grilled NZ Lamb Rack Masala Greek Yoghurt	850 000
Tamarind Glazed Pork Ribs 500g Lime Leaf Chilli Crispy Garlic	550 000
Lamb Kushiyaki Balsamic Teriyaki	680 000
Tandoori Marinated Iberico Pork Presa Mint Yoghurt	650 000

## FROM THE SEA

Grilled Phú Quốc King Prawns Tom Yam Coconut Butter	595 000
Miso Marinated Baked Black Cod Miso Sake	850 000
Soy Sesame Marinated Salmon Edamame Sauce	550 000
Pan-Seared Phú Quốc Pepper Tuna Dijon Tahini Dip	420 000
Baked Sea Bass Coconut Lemongrass Chilli	395 000
Cambodian Crab Fish Amok Coconut Cream Steamed Rice	385 000

## VEGETARIAN

Shahi Paneer Chilli Spring Onion Flat Bread	250 000
Polenta Chips Sautéed Artichoke Red Pepper Tomato Chilli Sauce Nori Seaweed	310 000
Roasted Aubergine Sticky Rice Truffle Sauce	250 000
Sesame Crusted Young Tofu Bulgogi Sauce	180 000

## MÓN KHAI VỊ

Shushi Cuộn Cá Hồi Thanh Cua  
Kem Phô Mai Truffle Mật Ong Nước Tương

Cá Ngừ Tươi Thái Mỏng  
Xốt Mojito

Còi Sò Điệp CND Áp Chảo  
Mỡ Hành, Đậu Phộng

Bò Tươi Thái Lát  
Phô Mai Ý Dầu Nấm Đen

Gỏi Cuốn Cá Ngừ  
Nước Mắm

Xà Lách Gà Cay

Xà Lách Vịt Dưa Hấu

Xà Lách Xoài Cá Hồi Áp Chảo

Đùi Vịt Chiên Cuốn Bánh Tráng Gạo  
Xốt Tương Ngọt, Dưa Leo, Hành Lá, Hành Tím, Ớt

Heo Hầm Thảo Mộc Cuốn Bánh Gạo  
Xốt Mật Ong, Dưa Leo, Hành Lá, Hành Tím, Ớt

## CÁC LOẠI GỎI

3 Lựa Chọn 520 000

5 Lựa Chọn 850 000

Cộng Thêm 50.000 Nếu Gọi Thêm Tôm

Cá Ngừ Đại Dương

Hành Tây Đỏ, Cà Chua, Đọt Gừng, Ngò Rí

Cá Chém

Bắp Nếp Giòn Dẻo, Khoai Lang, Chanh, Riềng, Hành Tây Đỏ, Gừng

Cá Hồi Na Uy

Xoài, Húng Lủi, Chanh, Ngò, Hành Tây Đỏ, Dầu Ô Liu

Thịt Ghe

Bơ Đà Lạt, Hành Tím, Cà Chua, Ngò Rí

Lõi Bông Atisô

Cà Chua, Hành Tây Đỏ, Kinh Giới, Nước Hương Chanh Nhật, Dầu Olive

Xà Lách Củ Dền

Hành Tây Đỏ, Thì Là, Bánh Tráng Rong Biển

Tôm Phú Quốc

Rong Biển Chiên Giòn

## MÓN CHIÊN & HẤP

Mực Phú Quốc Chiên Giòn Lắc Muối Tiêu

Xốt Tiêu Ớt

Hoành Thánh Heo Gà Chiên Giòn

Xốt Nước Tương Gừng Hành Tím

Bánh Cuốn Tôm Phú Quốc Cháy Tỏi

Xốt Nước Tương

Hỗn Hợp Rau Củ Quả Chiên

Xốt Tiêu Ớt

Cua Lột Chiên Giòn

Cơm Dừa Sấy, Xốt Cà Chua Mayonnaise

Cơm Ý Chiên Dầu Nấm Truffle

Phô Mai

260 000

180 000

Đậu Nành Nhật Bản

95 000

390 000

320 000

280 000

240 000

250 000

250 000

280 000

280 000

Cơm Ý Chiên Dầu Nấm Truffle

Phô Mai

260 000

180 000

Đậu Nành Nhật Bản

95 000

390 000

320 000

280 000

240 000

250 000

250 000

280 000

280 000

THE DECK

S A I G O N

Phô Mai Naan

Đậu Nấm Truffle Mật Ong

180 000

Bánh Mì Nướng Đậu Olive Ớt

95 000

## GAN NGỔNG PHÁP

Xíu Mại Gà Gan Ngỗng Pháp

Xốt Teriyaki

310 000

Pa Tê Gan Ngỗng Pháp

Mứt Sung

700 000

Chả Giò Gan Ngỗng

Mứt Sung

450 000

Gan Ngỗng Pháp Áp Chảo

Sung Đồng Nai

645 000

## HẢI SẢN

Hàu Canada 6 con / Hàu Nha Trang 6 con

590 000 / 390 000

Tươi: Chanh Tabasco Giấm Hành

Nướng: Phô Mai Thịt Heo Xông Khói

Nướng: Cải Bó Xôi Xốt Bơ

Trứng Cá Tầm Transmontanus Kaviari Pháp 30g

Bánh Kếp Kem Chua Hành Tím Trứng Ngò Tây

1 850 000

Trứng Cá Tầm Kristal Kaviari Pháp 30g

Bánh Kếp, Kem Chua, Hành Tím, Trứng Cút, Ngò Tây

2 150 000

Hải Sản

2 Hàu Canada, 4 Tôm Phú Quốc

4 Vẹm Xanh New Zealand, Thịt Cua Trộn Mayonnaise

Thêm: Tôm Hùm Canada Nguyên Con

950 000

Chân Cua Hoàng Đế Vùng Alaska Bỏ Lò 500g

Tỏi, Đổ Tương Nhật, Bơ

1 850 000

## MÓN ĂN KÈM

Khoai Tây Chiên

Dầu Nấm Truffle

120 000

Măng Tây Nướng

Sữa Chua Hy Lạp Ớt Húng Lủi

125 000

Khoai Tây Chiên

85 000

Bông Cải Non Nướng

Mè Rang, Xốt Nước Tương, Tỏi Chiên Giòn

95 000

Xôi Nếp Than Xào Tỏi

Tỏi, Hành Tím, Hành Lá

75 000

Bông Cải Bỏ Lò

Xốt Bơ Mè

125 000

Cơm Trắng

40 000

Xà Lách Đậu Nành Nhật

Cà Chua Khô, Dầu Nấm Đen

150 000

Khoai Lang Tím Xào Nấm

Hỗn Hợp Nấm, Tỏi, Dầu Olive

95 000

Xà Lách Trộn Dầu Giấm

95 000

Cải Bó Xôi Xào

Đổ Tương

95 000

Khoai Tây Nghiền

Xốt Mù Tạt

95 000

Cà Tím Xào

Xốt Ớt Tứ Xuyên

95 000

## CÁC MÓN THỊT

Bò Úc / Bò New Zealand

Thịt Bò Wagyu Úc Thăn Ngoại 500 Ngày Nuôi Bằng Ngũ Cốc 6+MBS  
Xốt Nước Tương, Dầu Nấm

1 650 000

Thịt Bò New Zealand Thăn Ngoại Nướng 100 Ngày MBS2 Nuôi Bằng Cỏ  
Xốt Hành Tây Đỏ Chua Ngọt

970 000

Thịt Bò Thăn Nội

Phi Lê Nướng Xốt Đổ Tương Tiêu Xanh

750 000

Thịt Lường Bò Đen 100 Ngày Nuôi Bằng Ngũ Cốc MBS2

Nướng Đá Nóng Xốt Xi Dầu Các Loại Hạt Rang

690 000

Classics

Ức Vịt Áp Chảo

Xốt Xá Xiu Tiêu Xanh

420 000

Sườn Cừu NZ

Xốt Cà Ri Sữa Chua

850 000

Sườn Heo Xốt Me 500g

Lá Chanh Ớt Tỏi Chiên

550 000

Thịt Cừu Phi Lê Nướng

Xốt Nước Tương Nhật

680 000

Thịt Heo Tây Ban Nha Nướng

Xốt Bạc Hà Sữa Chua

650 000

## CÁC MÓN HẢI SẢN

Tôm Sú Phú Quốc Nướng

Bơ Dừa

595 000

Cá Tuyệt Ướp Đổ Tương Bỏ Lò

Miso Sake

850 000

Cá Hồi Na Uy Nướng Xi Dầu

Xốt Đậu Nành Nhật

550 000

Cá Ngừ Tiêu Đen Áp Chảo

Xốt Mù Tạt Bơ Mè

420 000

Cá Chém Bỏ Lò

Nước Cốt Dừa, Xả Ớt

395 000

Chả Cua Cá Hấp Nước Cốt Dừa

Cơm Trắng

385 000

## MÓN KIÈNG

Cà Ri Phô Mai Kiểu Ấn

Bánh Mì Phẳng Ớt Hành Lá

250 000

Bánh Bột Ngô Chiên

Lõi Bông A Ti Sô Chiên Bơ Xốt Cà Chua Ớt Chuông

310 000

Xôi Cà Tím

Xốt Dầu Nấm Truffle

250 000

Đậu Hũ Lăn Mè Chiên Giòn

Xốt Bulgogi

180 000

Món Đặc Biệt Của Nhà Hàng

v Món Chay

Giá Đã Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ

Giá Chưa Bao Gồm 8% Thuế

# ≡ T A S T I N G M E N U S ≡

Áp Dụng Từ 02 Khách

## THÁNG 4 CHEF'S TABLE

VND 1 300 000 / 01 Khách

Tôm Tẩm Bột Chiên  
Bò Wagyu Xiên Que Nướng  
Cá Ngừ Áp Chảo Mứt gừng Xoài

Cá Chém Bỏ Lò Cơm Ý  
Ba Chỉ Heo Tây Ban Nha Quay Xốt Giấm Xi Dầu  
Bánh Khoai Tây Phô Mai Măng Tây

Bánh Mochi Trái Cây Nhiệt Đới

## LÃNG MẠN

VND 995 000/ 01 Khách

Gỏi Cá Ngừ  
Xiu Mại Gà Gan Ngỗng  
Mực Phú Quốc Chiên Giòn  
Xà Lách Gà Cay  
Lườn Bò Nướng Đá Nóng  
Chả Cua Cá Hấp Nước Cốt Dừa  
Cơm Gạo Lức  
Trái Cây Nhiệt Đới

## PHIÊU DU

VND 1 650 000/ 01 Khách

Gỏi Cá Hồi  
Cua Lột Chiên  
Cò Sò Điệp Nhật Áp Chảo  
Chả Giò Gan Ngỗng  
Thịt Bò Phi Lê  
Sườn Cừu NZ  
Cá Tuyết Bỏ Lò  
Cơm Gạo Lức  
Tráng Miệng Thập Cẩm

# ≡ T A S T I N G M E N U S ≡

Minimum 2

## APRIL CHEF'S TABLE

1 300 000 per person

Salt Pepper Phu Quoc Prawn Popcorn

Wagyu Beef Kushiyaki

Seared Tuna Ginger Mango Chutney

Baked Miso Seabass Pepper Dashi Risotto

Roasted Balsamic Soy Glazed Iberico Pork Belly

Rocket Parmesan Asparagus Gnocchi

Fresh Fruits Frozen Mochi

## LÃNG MẠN

995 000 per person

Tuna Ceviche

Chicken Foie Gras Siu Mai

Salt & Pepper Phú Quốc Squid

Spicy Chicken Salad

Angus Flank Steak on Hot Rocks

Cambodian Crab Fish Amok

Steamed Brown Rice

Fruit Platter Homemade Ice Cream

## PHIÊU DÙ

1 650 000 per person

Salmon Ceviche

Soft Shell Crab Tempura

Seared Scallops

Foie Gras Spring Roll

Char-Grilled Fillet of Beef

Char-Grilled NZ Lamb

Baked Black Cod

Steamed Brown Rice

Dessert Plate