



Chef's recommendation



Nuts



Vegetarian

Món khai vị TAPAS

Norwegian Salmon Tartare served with Yuzu Cream and Red Chili Tortilla Chips Cá hồi Na-uy tartare dùng kèm với sốt quýt Nhật Yuzu, ớt sừng, bánh bắp tortilla		200
Crab Cakes with Guacamole Arugula Salad Xà lách bơ nghiền guacamole, rau arugula dùng kèm bánh phồng cua		200
Pan Fried Ox Tail Stuffed Piquillo Peppers served with Black Beer Reduction and Taro Root Chips Đuôi bò áp chảo nhồi ớt Piquillo , dùng kèm sốt tiêu đen, khoai môn lát chiên giòn		190
King Fish Croquettes with Green Olive, Shaved Pecorino and Lemon Tomato Veloute Khoai tây Croquettes cá ngừ Kingfish và thịt heo: với olive xanh, phô mai bào Pecorino và súp cà chua		170
Caramelized Scallops and Pomelo garnished with Bacon Powder, Frisse and Citrus Sò điệp cháy cạnh và Bưởi dùng kèm thịt ba chỉ, rau Frisse và sốt chanh		190
Spanish Chorizo Sausage served with Apple, Cider, Potato Straw Xúc xích heo cay Tây Ban Nha Chorizo dùng kèm táo, Cider và khoai tây cháy cạnh		180
Buffalo Chicken Wing Spring Rolls served with BBQ Sauce Chả giò cánh gà chiên giòn , dùng kèm sốt BBQ		180
Grilled Phu Quoc Frogs Leg with Spinach, Pine Nuts and Garlic Butter Đùi ếch Phú Quốc nướng với rau chân vịt, hạt thông và bơ tỏi		170

Các loại xà-lách theo mùa SEASONAL SALAD

Caprese composed with Bite-Sized Mozzarella Balls, Baby Tomato, Cured Bermuda Pink Onion, Salted Balsamic Honey Salad Ý Caprese phô mai Mozzarella, cà chua baby, hành tây tím, sốt dấm balsamic mật ong		170
Rose Apple and Candied Walnut served with Blue Cheese, Baby Spinach and Sherry Vinaigrette Salad Táo hồng và hạt óc chó tẩm vị dùng kèm phô mai Blue, rau chân vịt, dầu dấm Sherry		160
Baby Arugula and Green Mango Shaved Prosciutto, Caperberry and Reduced Red Wine Salad Arugula và Xoài xanh thịt muối mặn Prosciutto, nụ bạch hoa Caper và sốt vang cô đặc		160

* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT



Chef's recommendation



Nuts



Vegetarian

Các loại Mỳ Ý Pasta **PASTA**

Rock Lobster Ravioli Toasted Pine Nuts, Malabar Spinach, Lobster Bisque and Orange Sauce Hoành thánh Ý Ravioli nhân tôm hùm, hạt thông nướng giòn, rau dền, nước sốt cam và súp tôm hùm		400
Rigatoni Pasta with Musroom and Truffle Cream, Baby Heirloom Tomato, Shaved Sarmesan Nui Ý rigatoni với sốt kem nấm truffle, cà chua baby heirloom, dùng kèm phô mai bào Parmesan		350
Blue Mussel Cappellini garnished with French Mussels, Basil and Piquillo Pepper Tomato Crema Mỳ Ý với vẹm xanh Cappellini dùng kèm vẹm xanh pháp, quế tây và ớt Piquillo, sốt kem cà chua		380

Hải sản tươi sống **SUSTAINABLE SEAFOOD**

Seared Norwegian Salmon served with Dijon Potato, Asparagus, Phu Quoc Pepper Pistou Sauce Cá Hồi Na-Uy áp chảo dùng kèm khoai tây mù tạt Dijon, măng tây, sốt pistou tiêu Phú Quốc		420
Seabass Pan Seared Filet with Garlic, Chili, White Wine Dressing, Lemon Ratatouille and Herbs Salad Phi-lê cá chẽm áp chảo với tỏi, ớt, và sốt rượu trắng, dùng kèm rau củ om vị chanh, xà lách trộn thảo mộc		350
Charred Rock Octopus with Green Olive, Smoked Pomodoro and Romesco Sauce Bạch tuộc nướng đá nóng dùng kèm olive xanh, cà chua xông khói Pomodoro và sốt Romesco		380

INSPIRED BY THE SEA Phong vị miền biển



1.400.000 VND for 2 people | 1.400.000 VND cho 2 người

One fresh grilled Lobster, boiled tiger and river prawns, flower crabs, garlic snails, mussels and raw oysters accompanied with a selection of condiments and sauces. Garnish with arugula salad, potato wedges, bok choy, all combine to deliver a sensorial dining experience.

Một con tôm hùm nướng tươi, tôm sú luộc, cua hoa, ốc tỏi, trai và hào sống, kèm theo các loại gia vị và nước sốt. Trang trí với arugula salad, khoai tây và cải ngọt, tất cả được kết hợp để mang lại một trải nghiệm ăn uống đầy cảm giác ngon miệng.

* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT



Chef's recommendation



Nuts



Vegetarian

Thịt chăn thả tự nhiên nhập khẩu **FARMED IMPORTS**

Grain Fed Rib Eye (320 gram) served with Garlic and Butter Milk Pomme Puree,
French Beans and Cabernet Reduction

800

Thăn bò Ribeye Grain Fed (320 gram) dùng kèm khoai tây nghiền, đậu que xanh
và sốt vang đỏ Cabernet cô đặc

Brined Iberico Pork Chop (280 gram) served with Pomme Frites, Marinated Baby Carrots,
Dijon Cider Reduction

580

Thịt heo Iberico nướng (280 gram) dùng kèm khoai tây chiên, cà rốt baby tẩm vị,
và sốt mù tạt Dijon cô đặc

Australian Beef Tomahawk Chop (1.2 kg) garnished with Whipped Potato,
Grilled Asparagus and Red Wine Sauce



2.100

Sườn bò Úc Tomahawk (1.2 kg) dùng kèm khoai tây nghiền, măng tây nướng & sốt vang đỏ

"Our Chefs are always available for additional personalized vegetarian & vegan options"

"Đầu bếp chúng tôi luôn sẵn sàng phục vụ cho những khẩu vị chay & thuần chay"

** All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT*



Chef's recommendation



Nuts



Vegetarian

SHARING EXPERIENCES

Family Style Served Entrees are ideally enough to satisfy for 4 adults
Được phục vụ theo phong cách gia đình, lý tưởng cho nhóm thực khách từ 4 người lớn

Chef Pedro's Signature "Pho" Paella - Chicken breast, black Mussels, Phu quoc squid, 1.200
Black Tiger Prawns with Long Grain Rice Simmered in Saffron infused Pho

Món Tuyệt Kỳ phong cách Đầu Bếp Pedro "Cơm Hải Sản vị Phở" Paella – với ức gà, vẹm đen, mực lá, tôm sú biển dùng kèm cơm Saffron ướp vị Phở

Prep Time: Please allow one hour as this dish is prepared to fresh order / Vui lòng đặt trước 1 tiếng để được phục vụ món này

"Live" Steamed Tiger Grouper (1.4 kg) – Wilted Baby Bok Choi and Ginger Soy Reduction 1.300
Cá Mú vằn hấp tươi nguyên con (1.4 kg) – với cải thìa baby và sốt tương gừng cô đặc

Prep Time: Please allow one hour as the fish is steamed slowly / Vui lòng đặt trước 1 tiếng để được phục vụ món này

Charred Australian Black Angus Tomahawk Chop (1.2 kilogram) Truffle Whipped Potato, Grilled Asparagus, 2.100
Cabernet Veal Reduction

Sườn bò Úc Black Angus Tomahawk nướng mọi (1.2 kg) – dùng kèm với khoai tây nghiền tẩm vị nấm Truffle, măng tây nướng và sốt bê vang đỏ Cabernet cô đặc

Crispy Slow Roasted Suckling Pig (2 kg) Steamed Buns, Roasted Chili Sauce and Grilled Asparagus 1.200
Heo sữa quay giòn nguyên con (2 kg) dùng kèm bánh bao hấp, sốt ớt cay và măng tây nướng

Prep Time: Please allow us 24 hours' notice for our farmer to deliver your pig to our Chefs to prepare /
Vui lòng đặt trước 24 tiếng để chúng tôi chọn heo sữa ngon tại chuồng và chuẩn bị cho thực khách

* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT



Chef's recommendation



Nuts



Vegetarian

Món tráng miệng **DESSERT**

New York Style Cheese Cake with Cherry Coulis Bánh phô mai phong cách New York với trái anh đào vùng Coulis	150
Warm Chocolate Lava Cake with Madagascar Vanilla Ice Cream Bánh Lava nhân sô-cô-la nóng chảy với kem Vani vùng Madagascar	 150
Mango and Pineapple Mousse Cake with Passion Fruit Glace Bánh mousse xoài và thơm phủ lớp chanh dây	150
Coconut Tiramisu with Phu Quoc Honey Bánh Tiramisu vị dừa với mật ong rừng Phú Quốc	150
Vietnamese Lychee Sweet Soup Chè vải tươi	100
Daily Ice Cream Selection Các loại kem chọn lọc theo ngày <i>*Ask your Server for Available Flavors</i> <i>Xin vui lòng hỏi phục vụ để biết thêm về các vị kem hiện có</i>	100
Daily Tropical Fruit Plate Trái cây theo mùa	110

** All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT*

WINE MENU

Menu Rượu

WHITE WINES Vang trắng

DB Selection	Australia	Chardonnay	880
Stonefish Margaret River	Australia	Chardonnay	900
Stonefish Margaret River	Australia	Sauvignon Blanc	900
Tyrrell's Old Winery	Australia	Semilion - Sauvignon Blanc	1.180
Tyrrell's Hunter Valley Semillon	Australia	Semilion	2.080
Koonunga Hill Autumn Penfolds	Australia	Riesling	2.180
Kono	New Zealand	Sauvignon Blanc	980
Matua	New Zealand	Sauvignon Blanc	1.280
Pulpo New Zealand	New Zealand	Sauvignon Blanc	1.300
Villa Maria Private Bin Pinot Gris New Zealand 750ml	New Zealand	Pinot Gris	1.500
Dog Point Vineyard	New Zealand	Chardonnay	1.800
J.Lohr, Estates Riverstone	USA	Chardonnay	1.580
Decoy by Duckhorn Sonoma County	USA	Sauvignon Blanc	1.780
Gran Mar Torrontes	Argentina	Chardonnay	680
Tribu Chardonnay	Argentina	Chardonnay	780
Catena	Argentina	Chardonnay	1.900
Bisquit La Joya Reserva	Chile	Chardonnay	880
Cassilero del Diablo	Chile	Chardonnay	980
Santa Digna	Chile	Gewurztraminer	980
Bisquit La Joya Gran Reserva	Chile	Sauvignon Blanc	1.180

* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT

WHITE WINES Vang trắng

1865 Single Vineyard Sauvignon Blanc Chile	Chile	Sauvignon Blanc	1.900
Domaine de la Clapiere Figuerette	France	Chardonnay, Grenache blanc, Sauvignon blanc, Vermentino, Viognier	840
La Cour des Dame	France	Sauvignon Blanc	890
Chateau Le Grand Verdus	France	Bordeaux Blend	990
Viognier Moulin de Gassac	France	Viognier	1.080
Brumont Gros Manseng	France	Sauvignon Blanc	1.200
Couvent Des Jacobins Jadot	France	Chardonnay	1.490
Albert Bichot Petit-Chablis	France	Chardonnay	1.590
Domaine Chanson Chablis	France	Chardonnay	1.650
Chateau Talbot	France	Sauvignon Blanc – Semillon	2.880
Canapi Grillo Di Sicilia	Italy	Grillo	780
Banfi Rivo Al Poggio Bianco	Italy	Sauvignon Blanc	880
Lunardi	Italy	Chardonnay	980
Santa Cristina	Italy	Pinot Griggio	1.080
Banfi Fumaio	Italy	Sauvignon Blanc	1.080
Poggio Alle Gazze Ornellaia	Italy	Sauvignon Blanc	3.880
Valenciso White Barrel Fermented	Spain	Viura and Garnacha Blanco	1.580
Fritz's Gunderloch	Germany	Riesling	1.180
Pinho Real Quinta da Lixa Loureiro Trajadura	Portugal	Vinho Verde	880

* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT

RED WINES Vang đỏ

Stonefish Margaret River	Australia	Merlot	900
Stonefish Margaret River	Australia	Shiraz	900
Tyrell's Old Winery	Australia	Shiraz	1.080
Gentleman's Collection	Australia	Shiraz	1.280
Torbreck Old Vines	Australia	GSM	1.280
Torbreck Woodcutter's	Australia	Shiraz	2.080
Penfolds, Bin 2	Australia	Shiraz Mataro	2.800
Stonefish Nero Old Vines	Australia	Shiraz	2.980
Allan Scott	New Zealand	Pinot Noir	1.280
Craggy Range Gimblett Gravels Te Kahu	New Zealand	Cabernet Franc	1.780
Craggy Range	New Zealand	Pinot Noir	2.180
J.Lohr, Cypress Vineyards	USA	Cabernet Sauvignon	1.280
Goats do Roam	South Africa	GSM	980
Trivento Reserva	Argentina	Malbec	980
Finca Flichman, Caballero de la Cepa	Argentina	Malbec	1.180
Amado Sur	Argentina	Malbec/Syrah/Bonarda	1.280
Casillero del Diablo	Chile	Carmenere	980
Casillero del Diablo	Chile	Pinot Noir	980
Bisquit, La Joya Gran Reserva	Chile	Shiraz	1.180

* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT

RED WINES Vang đỏ

Agustinos Terra	Chile	Cabernet Sauvignon	1.380
Marques de Casa Concha	Chile	Carmenere	1.580
Bisquit, Q Clay	Chile	Syrah/Cabernet Sauvignon	2.300
FIGARO Moulin de Gassac	France	Grenache	780
"Combes aux Jacques"	France	Gamay	1.080
Domaine de la Clapiere Gatefer	France	Merlot/Cabernet Sauvignon/ Syrah	1.100
Couvent des Jacobins L. Jadot	France	Pinot Noir	1.600
Albert Bichot, Hautes-Côtes de Nuits	France	Pinot Noir	1.780
Ferraton Père & Fils, Saint-Joseph 'La Source'	France	Shiraz	1.800
Domaine de la Clapiere Etincelle	France	Shiraz	2.100
Jean B. Audy, Château Clos St Emilion Philippe	France	Cabernet Franc, Merlot	2.380
Ferraton Père & Fils, 'Le Parvis'	France	Grenache/ Syrah/ Moudreve	2.880
Vescine Radda In Chianti	Italy	Chianti	880
Banfi Col di Sasso	Italy	Sangiovese	980
Botter, Gran Passione Rosso IGT	Italy	Merlot/Corvina	1.180
Botter Winery, Magnifico Fuoco Primitivo	Italy	Primitivo	1.380
Tenute Emera, Anlico Sigillo Primitivo	Italy	Primitivo	1.600
Ornellaia Bolgheri Doc Superiore	Italy	Cabernet-merlot	8.800
Valenciso Reserva 2010	Spain	Tempranillo	2.200

* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT

ROSÉ & PORT WINE Vang Rosé và Vang Port

Villa Garrel Cotes de Provence Grenache	France	Grenache - Cinsault	980
Noval Fine Ruby	Portugal	Ruby Port	1.880
Noval 20 years	Portugal	Tawny Port	3.600

SPARKLING WINES Rượu vang sủi bọt

Brut il Vino dei Poeti	Italy	Blended Wines	850
Rosato il Vino dei Poeti	Italy	Blended Wines	950

CHAMPAGNE Champagne

Taittinger Brut Resever	France	Blended Wines	2.900
Taittinger Prestige Rose	France	Blended Wines	3.900

WINE BY GLASS Rượu ly (150ml)

Stonefish Margaret River (White Wine)	Australia	Chardonnay	180
Stonefish Margaret River (White Wine)	Australia	Sauvignon Blanc	180
Stonefish Margaret River (Red Wine)	Australia	Merlot	180
Stonefish Margaret River (Red Wine)	Australia	Shiraz	180

* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT