Món khai vị SMALLER SHIPMENTS

Smoked Salmon Carpaccio, Beetroot Cured, Black Olive Tapenade, Citrus & Chili Vinaigrette 410
Cá hồi xông khói Carpaccio, củ dền, sốt ô liu đen, cam quýt và ớt Vinaigrette

Pan Seared Rougie Foie Gras with Truffle Scented Cauliflower, Mango, Green Apple, Red Chili Gel and Pistachio Radish 400
Gan ngỗng Rougie áp chảo, Truffle súp lơ xanh, xoài, táo xanh, ớt đỏ đặc quánh, hạt dẻ cười

Braised Australian Beef Brisket Dumplings Freshly Made Steamed Dumpling with Garden Vegetable Consommé 270
Bánh bao bò Úc nấu mềm, súp rau quả

Black Angus Beef Tartare, Raw Black Angus Beef Served on Toasted Brioche with Caper Berries and Dijon Mustard 260
Thịt bò Angus đen tái, dâu tây, mù tạt Dijon và bánh mì hoa cúc nướng

Creamy Garlic Hummus served with Toasted Pita Bread, Pickled Vegetables 220
Hummus đậu gà nấu chín với sốt kem và gừng, bánh mì Pita nướng, rau ngâm

Các món rau củ hữu cơ tươi nguyên ORGANICS & GREENS

Heirloom Tomato Salad Ox Heart Tomato, Buratta Cheese, Fresh Herbs, Olives and Extra Virgin Olive Oil 270
Cà chua tươi và phô mai sữa trâu, dầu ô liu và hương liệu tươi

Fresh Spring Rolls, Tiger Prawns, Fresh Noodles and Herb Salad 340
Gỏi cuốn, tôm sú tươi, bún tươi và các loại rau sống

Vietnamese Beef Salad, Sliced Tenderloin, Ginger, Kumquats, Cabbage 410
Nộm bò, thịt thăn bò thái lát, gừng, tắc, bắp cải

Lotus Stem Salad - Lotus Stem, Pork Belly, Prawn, Prawn Cracker 240
Gỏi ngó sen tôm thịt - ngó sen, thịt ba chỉ, tôm tươi, bánh phồng tôm

Green Papaya Salad - Long Beans, Baby Tomatoes, Crushed Peanuts and Sweetened Fish Sauce 210
Gỏi đu đủ xanh - đậu đũa, cà chua bi, đậu phộng giã và nước mắm pha ngọt

Seafood Hải sản	Fish Cá	Meat Thịt	Gluten Tinh bột	Dairy Sữa	Eggs Trứng	Alcohol Chứa cồn	Treenut Hạt cây	Soy Đậu nành	Peanuts Đậu phộng	Sesami Mè	Mushroom Nấm	Herbs Rau mùi

Please speak to a staff member if you have any food allergies/ intolerances
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu bạn bị dị ứng với bất kì thành phần nào có trong thức ăn

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

ARTISANAL BREADS & BURGERS

Các loại bánh mỳ tươi và bánh mỳ kèm nhân thịt

Charred Chicken Club Sandwich - Marinated Chicken Breast, Aioli, Lola Rosa Lettuce, Oven Dried Tomato, Toasted Brioche
Bánh sandwich kẹp gà nướng - Ức gà ướp vị, xốt Aioli, rau Lola Rosa, cà chua sấy khô, bánh mỳ Brioche nướng giòn — **280**

Classic Angus Burger - Roma Tomato, Leaf Lettuce, Aioli, Brioche Bun
Bánh Burger kẹp thịt Bò Angus - Với cà chua Roma, rau xà-lách, sốt Aioli, bánh mì Brioche — **410**

Bacon Blue Cheese Burger - Aged Blue Cheese, Hickory Smoked Bacon
Bánh Burger kẹp thịt xông khói và phô mai Blue - Phô mai Blue hảo hạng, thịt xông khói Hikcory — **430**

Blackened Chicken Burger - Tomato Fondue, Oven Dried Tomato, Lettuce, Melted Gouda
Bánh Burger kẹp gà nướng - Sốt cà chua, cà chua xấy, rau xà-lách dầu dấm, phô mai Gouda — **360**

PASTAS & NOODLES

Món mỳ Pasta truyền thống và các loại mỳ

Live Blue Crab Carbonara with Cured Iberico Ham and Extra Virgin Olive Oil
Mì ý nấu với xốt kem trứng trộn với thịt ghẹ và heo muối Iberico và dầu oliu nguyên chất — **440**

Penne Pasta 'Bourguignonne', Penne Pasta with Slow Cooked Braised Australian Beef Tenderloin and Red Wine Jus
Nui nấu kiểu Bourguignonne, mì ống kiểu Ý với thịt thăn bò Úc hầm với sốt rượu đỏ — **440**

Pork Chorizo Pomodoro - Shaved Pecorino Cheese, Spaghetti, San Marzano Tomato Sauce
Mỳ xốt cà chua với xúc xích heo cay Chorizo - Phô mai bào Pecorino, mỳ Ý, sốt cà chua Marzano — **290**

Spaghetti Bolognaise - Angus Beef, Aged Parmesan, Fresh Basil Pomodoro Sauce
Mỳ Ý xốt bò bằm Bolognaise - Thịt bò Angus, phô mai Parmesan, quế tây tươi và sốt cà chua Pomodoro — **260**

Fried Beef Noodles, Beef with Seasonal Vegetables
Mì xào bò với rau củ theo mùa — **290**

Island Seafood Fried Noodles - Prawn, Squid and Blue Crab Fried with Seasonal Vegetable
Mỳ xào Hải Sản - Tôm tươi, mực và ghẹ xốc chảo với rau củ theo mùa — **260**

Seafood Hải sản	Fish Cá	Meat Thịt	Gluten Tinh bột	Dairy Sữa	Eggs Trứng	Alcohol Chứa cồn	Treenut Hạt cây	Soy Đậu nành	Peanuts Đậu phộng	Sesami Mè	Mushroom Nấm	Herbs Rau mùi

Please speak to a staff member if you have any food allergies/ intolerances
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu bạn bị dị ứng với bất kì thành phần nào có trong thức ăn

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

Các món truyền thống Việt VIETNAMESE SIGNATURES

Crispy Pork and Taro Spring Rolls, Fresh Cucumbers, Sweet and Sour Fish Sauce
Chả giò chiên nhân khoai môn, thịt, dùng kèm với dưa leo tươi, nước mắm chua ngọt — 240

Grilled Eggplants with Minced Pork, Eggplants, Minced Pork, Spring Onion Oil
Cà tím nướng sốt thịt băm, cà tím, thịt băm, hành lá — 240

Brined Phu Quoc Chicken, Fire Roasted Chicken, Caramelized Potatoes and Steamed Okras
Gà rẫy Phú Quốc, gà rẫy Phú Quốc nướng, dùng kèm khoai tây cháy cạnh và đậu bắp hấp — 340

Broken Rice, Grilled Pork Chop, Sunny Side Egg, Red Chili, Fish Sauce
Cơm tấm, sườn heo nướng, trứng chiên, ớt và nước mắm pha — 360

Stir Fried Pork Belly, Caramelized Pork Belly, Spring Onion, Red Chili
Thịt ba chỉ xào, thịt ba chỉ cháy cạnh, hành lá, ớt sừng — 350

Shaken Beef, Bell Peppers, Australian Beef, Sweet and Sour Sauce
Bò lúc lắc, ớt chuông, thăn bò Úc, nước sốt chua ngọt — 470

Beef Pho, Vietnamese Beef Consommé with Herbs and Noodles
Phở bò, bánh phở tươi dùng kèm nước dùng bò hương vị truyền thống — 340

Clay Pot Cobia, Spring Onion and Phu Quoc Green Pepper
Cá bóp kho tộ, hành lá, tiêu xanh Phú Quốc — 370

Tiger Prawns and Pork Belly, Caramelized Pork, Local Fish Sauce and Green Pepper
Tôm sú kho thịt ba chỉ cháy cạnh, nước mắm Phú Quốc và tiêu xanh — 370

Seafood Fried Rice, Prawns, Squids, Eggs, Steamed Mussels
Cơm chiên hải sản, tôm, mực, trứng gà và vẹm xanh hấp — 340

Fried Tofu with Seafood, Firm Tofu, Squids, Plum Sauce
Đậu hũ chiên sốt hải sản, đậu hũ tươi, mực, nước sốt xí muội — 340

Grouper Congee, Fresh Island Grouper, Assorted Sauces and Condiments
Cháo cá mú, cá mú tươi, gia vị chọn lọc và các món ăn kèm — 610

Grilled Island Squids, Steamed Vegetable, Spicy Satay Sauce
Mực Phú Quốc nướng, dùng kèm rau củ hấp và nước sốt Satay cay nồng — 370

Full or Half Slab of Sweet and Sour Baby Back Ribs, Buttered Sweet Corns, Sweet Potatoes, Hickory BBQ Sauce
Sườn non nguyên hoặc nửa bẹ sốt chua ngọt, với bắp ngọt xóc bơ, khoai lang, sốt Hickory BBQ — 610

Steamed Vegetables with Soy Sauce
Rau củ quả hấp dùng kèm nước tương — 140

Sweet and Sour Cobia Soup
Canh chua cá bóp — 410

Malabar Spinach Soup with Prawns
Canh mồng tơi tôm — 350

Seafood Hải sản	Fish Cá	Meat Thịt	Gluten Tinh bột	Dairy Sữa	Eggs Trứng	Alcohol Chứa cồn	Treenut Hạt cây	Soy Đậu nành	Peanuts Đậu phộng	Sesami Mè	Mushroom Nấm	Herbs Rau mùi

Please speak to a staff member if you have any food allergies/ intolerances
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu bạn bị dị ứng với bất kì thành phần nào có trong thức ăn

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

SUSTAINABLY FISHED & FARMED

Thủy hải sản tươi ngon và thịt nuôi tự nhiên

Seared Tasmanian Salmon Roulade with Grilled Asparagus and Smoked Salmon Roe, Soy Bean and Lime Dressing
Cá hồi Tasmania ướp muối đậu nành và chanh, măng tây nướng và trứng cá hồi hun khói — **700**

King Black Tiger Prawns, Pan Fried with Sailed Egg, Crispy Lemongrass and Micro Greens
Tôm càng xanh xóc trứng muối, trứng muối, xả, cải xanh — **580**

Canadian Grilled Lobster (500gr), Lobster Bisque and Grilled Vegetables
Tôm hùm Canada nướng (500gr), súp kem tôm hùm và rau củ nướng theo mùa — **2.200**

Grilled Canadian Scallops with Truffle Potato Foam, Mint Oil, Pomelo Orange Vinaigrette
Sò điệp Canada nướng, bọt khoai tây Truffle, dầu bạc hà, sốt dầu bưởi cam — **790**

Australian Grilled Beef Tenderloin (Murray River Plains, Eastern Victoria) with Potato Fondant, Broccoli Mousseline, Cabernet Veal Glace
Thăn bò Úc nướng (đồng bằng sông Murray, vùng Đông Victoria) với khoai tây mềm, nước sốt Mousseline bông cải xanh, Cabernet Veal Glace — **790**

Roasted Iberico Secreto Pork (Encina Farms, Spain) Bacon Chili Hush Puppies, Kimchi, Sweet and Sour Gastrique
Thịt heo nướng Iberico Secreto (nông trại Encina, Tây Ban Nha) bột bắp viên chiên giòn với thịt nguội và tương, kimchi, sốt chua ngọt Gastrique — **220**

Australian beef Tomahawk Chop (1.2kg) served with Mashed Potato, Grilled Asparagus and Red Wine Sauce
Sườn bò Úc Tomahawk (1.2kg) dùng kèm khoai tây nghiền, măng tây nướng, sốt vang đỏ — **320**

Seafood Hải sản	Fish Cá	Meat Thịt	Gluten Tinh bột	Dairy Sữa	Eggs Trứng	Alcohol Chứa cồn	Treenut Hạt cây	Soy Đậu nành	Peanuts Đậu phộng	Sesami Mè	Mushroom Nấm	Herbs Rau mùi

Please speak to a staff member if you have any food allergies/ intolerances
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu bạn bị dị ứng với bất kì thành phần nào có trong thức ăn

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

KID MENU - ASIAN & WESTERN

Thực đơn trẻ em - Món Á và Món Âu

Crispy Pork Spring Rolls with Fish Sauce and Sweet Chili **Chả giò nhân thịt** dùng kèm với nước mắm và tương ớt ngọt	170
Crispy Fried Pork Dumpling with Cucumber and Soy Sauce **Há cảo thịt heo chiên giòn** dùng kèm với dưa leo và nước tương	120
Chicken Curry with Creamy Curry, Steamed Rice **Cà ri gà** dùng kèm với cơm trắng	180
Sweet and Sour Shrimp with Garden Vegetables, Steamed Rice **Tôm xào chua ngọt** dùng kèm với rau củ quả tươi và cơm trắng	190
Fried Beef Noodles with Vegetable, Beef Sirloin, Soya Sauce **Mỳ xào bò nạt thăn**	190
Beef Pho with Shaved Beef, Beef Broth, Noodles **/ Phở bò**	190
Ham and Cheese Sandwich with Smoked Ham Cheddar Cheese **Sandwich thịt xông khói** và phô mai Cheddart	1120
Kids Spaghetti with Parmesan Cheese (Add Meat Sauce 40,000 VND) **Mỳ Ý sốt thịt bằm** và phô mai Parmesan (Thêm sốt thịt bằm 40,000VND)	150
Fried Chicken Nuggets with Sweet Chili Sauce and French Fries **Gà viên chiên giòn** dùng kèm Tương ớt ngọt và khoai tây chiên	160
Peanut Butter and Jelly Sandwiches with Classic White Bread **Sandwich** kẹp bơ đậu phộng và mức	170
Cheese Pizza with Tomato Sauce, Mozzarella Cheese **Pizza phô mai Mazzarella** sốt cà chua	120
Kids Hamburger with Lettuce, Tomato, French Fries **Hamburger trẻ em** dùng kèm khoai tây	180
Kids Chilled Vegetable Platter with Yoghurt Dip **Rau củ quả tươi** chấm sốt kem sữa chua	190
Kids Grilled Cheese with White Cheddar Cheese, French Fries **Phô mai Cheddar nướng** dùng kèm với khoai tây	190
Fish and Chips with Snapper, Tar-Tar Sauce, French Fries **Cá tẩm bột chiên giòn** dùng kèm khoai tây chiên với sốt Tartar	190

Seafood Hải sản · Fish Cá · Meat Thịt · Gluten Tinh bột · Dairy Sữa · Eggs Trứng · Alcohol Chứa cồn · Treenut Hạt cây · Soy Đậu nành · Peanuts Đậu phộng · Sesami Mè · Mushroom Nấm · Herbs Rau mùi

Please speak to a staff member if you have any food allergies/ intolerances
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu bạn bị dị ứng với bất kì thành phần nào có trong thức ăn

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

Các món gọi thêm ADDITIONS AND ADD-ON

Steamed Rice **Cơm trắng**	120
Buttered Okra **Đậu bắp xốt bơ**	120
Sautéed Morning Glory with Garli **Rau muống xào tỏi**	120
Quinoa **Hạt diêm mạch Quinoa**	120
Grilled Asparagus **Măng tây nướng**	120

Các món ngọt SWEET TO COMPLETE

New York Style Cheese Cake with Cherry Coulis **Bánh phô mai kiểu New York** với mứt đào Coulis	150
Warm Chocolate Lava Cake with Madagascar Vanilla Ice Cream **Bánh Lava nhân Socola** với kem Vanila Madagascar	150
Mango and Pineapple Mousse Cake with Passion Fruit Glace **Bánh Mousse vị xoài và thơm,** sốt chanh dây	150
Coconut Tiramisu with Phu Quoc Honey **Tiramisu dừa** với mật ong Phú Quốc	150
Vietnamese Lychee Sweet Soup/ Chè Vải	100
Daily Ice Cream Selection (Ask your Server for Available Flavors) **Kem chọn lọc** (Vui lòng hỏi phục vụ để chọn vị)	100
Daily Tropical Fruit Plate / Trái cây nhiệt đới	110

Seafood Hải sản	Fish Cá	Meat Thịt	Gluten Tinh bột	Dairy Sữa	Eggs Trứng	Alcohol Chứa cồn	Treenut Hạt cây	Soy Đậu nành	Peanuts Đậu phộng	Sesami Mè	Mushroom Nấm	Herbs Rau mùi

Please speak to a staff member if you have any food allergies/ intolerances
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu bạn bị dị ứng với bất kì thành phần nào có trong thức ăn

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

Fresh Juices

Mango	90
Pineapple	90
Passion fruit	90
Orange	90
Lemon	90
Dragon Fruit	90
Watermelon	90
Coconut	90

Soft Drinks

Coca Cola	50
Coca Cola Light	50
Coca Cola Zero	50
Fanta	50
Sprite	50
Tonic Water	50
Soda Water	50
Ginger Ale	50
Red Bull	50

Mineral & Sparkling waters

Alba Mineral Glass		70
Alba Sparkling Glass		70
Perrier	330 ml	120
Evian Glass	330 ml	120
Perrier	750 ml	190
Evian Glass	750 ml	190

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

Beers

Saigon Special	60
Heineken	70
Tiger	70
Corona	130

House Wine bottle

White Wine Australia Stonefish Margaret River *Chardonnay*	900
White Wine Australia Stonefish Margaret River *Sauvignon Blanc*	900
Red Wine Australia Stonefish Margaret River *Merlot*	900
Red Wine Australia Stonefish Margaret River *Shiraz*	900

Gin

By Bottle

Bombay Sapphire	1.500
Tanqueray	2.000
Mayfair	3.500
Hendrick's	4.000
Four Pillars Shiraz	4.500
Monkey 47	5.000

Rum

By Bottle

Havana Club Anejo 3y, Cuba	1.500
Captain Morgan Gold, Jamaica	1.600
Cachaca 51, Brazil	1.800
Zacapa 23, Guatemala	5.800

Vodka

By Bottle

Absolute	1.500
Grey Goose	3.400
Beluga Noble	3.400
Snow Leopard	4.200
Ciroc	4.900

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

Tequila

	By Bottle
Jose Cuervo Silver	1.800
Patron XO Café	4.200
Patron silver	5.600

Bourbon and Irish Wisky

	By Bottle
John Jameson	1.500
Jack Daniels	2.200
Marker's Mark	3.300

Blended Wisky

	By Bottle
Scotch Chivas Regal 12yo	2.400
Scotch Chivas Regal 18yo	5.200
Scotch Chivas Royal Salute 21yo	12.700
Scotch Chivas Regal 25yo	20.000
Johnnie Walker Black Label	2.400
Johnnie Walker Platinum Label	6.400
Johnnie Walker Blue Label	13.900

Single Malt

	By Bottle
The Glenlivet 12 Excellence	4.400
The Glenlivet 18	8.400
The Glenlivet 21	16.400
The Maccalan 12 Fine Oak	5.800
The Maccalan 15yo	9.800
The Maccalan 18yo	14.800
Glenfiddich 12yo	2.600
Glenfiddich 15yo	5.800

Cognac

	By Bottle
Remy Martin VSOP	3.400
Remy Martin XO	10.000
Hennessy VSOP	4.400
Hennessy XO	12.000
Martell VSOP	4.400
Martell Cordon Bleu 300	12.000
Martell XO	15.000

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