



corallo

THỰC ĐƠN GỌI MÓN

MÓN ĂN NHÉ

Một đĩa món mặn hoặc đồ ăn nhẹ truyền thống. Tapas là một phần ăn nhỏ, kết hợp hoàn hảo với thức uống khai vị mà bạn chọn.

S	CÁC LOẠI HẢI SẢN CHIÊN	190
	Cá cơm tươi, cá trích, tôm, mực chiên giòn	
S	TÔM “NHẢY”	190
	Tôm chiên giòn phủ hạt óc chó, dùng kèm sốt cam mayonnaise	
S	TAPENADE NHÀ LÀM	190
	Dùng kèm với bánh mì bột chua	
S	CÁ TRÍCH CHIÊN	190
	Với thảo mộc, mayonnaise vị chanh ớt	
	CÁNH GÀ CHIÊN GIÒN	190
	Ướp tiêu Phú Quốc, dùng kèm sốt BBQ me gừng	

KHAI VỊ

D	XÀ LÁCH DƯA HẤU & PHÔ MAI FETA	250
	Dưa hấu trộn thảo mộc và hành tím, cùng với phô mai Feta vụn và hạt hướng dương	
S	CÁ BÓP THÁI MỎNG SỐT PONZU	260
	Cá bớp thái mỏng với sốt Ponzu, rong biển Nori, lá tía tô, tắc và cam	
S	BẠCH TUỘC	260
	Bạch tuộc hầm thái mỏng, với nước cốt chanh dây, bưởi và bánh khoai mì chiên giòn	
S N&S	MĂNG TÂY & THỊT GHE	270
	Măng tây Đà Lạt với trứng vịt chần, thảo mộc và sốt hạt dẻ	
S	CÁ BÓP THÁI MỎNG	260
	Cá bớp thái mỏng với thảo mộc, dầu ô liu và chanh	
D	XÀ LÁCH CÀ CHUA HEIRLOOM VÀ PHÔ MAI BURRATA	360
	Cà chua Đà Lạt, phô mai Burrata, thảo mộc tươi, dầu ô liu và giấm đen balsamic	
V	XÀ LÁCH BÍ ĐỎ	260
	Bí đỏ nướng bột quế, trộn với các loại rau và hạt bí ngô	
P	XÀ LÁCH THỊT NGUỘI	320
	Thịt nguội trộn với dưa hấu, dưa lưới, rau rocket và rau xanh các loại	

V món chay

D sữa

S hải sản

N&S hạt và đậu nành

G tinh bột

P thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

KHAI VỊ

S G	HÀU TRÊN ĐÁ LẠNH 12 con hàu tươi dùng với bánh mì bột chua, cùng nhiều loại gia vị bơ, chanh, nước tương, mù tạt và giấm rượu đỏ	950
V	XÀ LÁCH RONG BIỂN Rong biển trộn sốt mè và vụn rong biển	230
S G	CUA LỘT CHIÊN GIÒN Cua lột chiên giòn, dùng kèm với sốt ớt mayo và sốt mặn	280
S	CÁ CEVICHE VỚI DỪA Cá tươi với sữa dừa, chanh, quả tắc, rau ngò và dưa leo	270
S	CÁ TARTAR Cá tartar với chanh, dầu ô liu, hành lá và nụ bạch hoa	260
V	BƠ NGHIỀN GUACAMOLE Bơ tươi nghiền với thì là, torilla giòn, dầu ô liu và bột hạt thì là	250
V	XÀ LÁCH HẠT DIÊM MẠCH Hạt diêm mạch trộn với cà chua Đà Lạt, bơ tươi, hạt hướng dương, bông cải xanh, múi cam, các loại thảo mộc, hành tím và sốt cam Nhật	260
S	CÁ CƠM TƯƠI TẮM GIA VỊ Ớt chuông đỏ, các loại thảo mộc, nụ bạch hoa, ô liu Kalamata, cà chua ngâm dầu và dầu ô liu	240
V	XÀ LÁCH BỔ DƯỠNG Bông cải xanh, măng tây, bơ tươi, dưa leo, với hạt dẻ cười và sốt cam chanh	220
V D	XÀ LÁCH RAU ROCKET Phô mai Parmesan bào, phô mai Feta, hạt óc chó, cà chua bi, các loại hạt, táo và sốt giấm đen balsamic	230

V món chay
D sữa

S hải sản
N&S hạt và đậu nành

G tinh bột
P thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT



SÚP

S D	SÚP TÔM NƯỚNG VÀ NGHÊU Súp tôm sủi nướng với nghêu	290
S D	SÚP BÍ ĐỎ THỊT GHẸ Súp bí đỏ nướng, thịt ghẹ và dầu hạt óc chó	260
V D	SÚP KEM CÀ CHUA Súp cà chua Đà Lạt, kem, húng quế tây	240
V D	SÚP KEM MĂNG TÂY Súp măng tây, kem với trứng vịt chần	260
V D	SÚP KEM NẤM Súp các loại nấm địa phương với kem	240

V món chay
D sữa

S hải sản
N&S hạt và đậu nành

G tinh bột
P thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT



BÁNH MÌ KẸP VÀ THỨC ĂN NHẹ

G D	BÁNH MÌ KẸP FOCACCIA Ức gà nướng, cà chua, phô mai Mozzarella, hành tím, húng quế tây, cà chua ngâm dầu và sốt mayonnaise ô liu đen, dùng kèm khoai tây chiên	320
G S	CÁ TẮM BỘT CHIÊN Cá chẽm tẩm bột bia chiên, dùng kèm sốt tartar và chanh	350
G D	BÁNH MÌ Ý FOCACCIA Phô mai Burrata, cà chua, sốt oliu đen nghiền, cà chua ngâm dầu và lá húng quế tây dùng kèm khoai tây chiên	380
G D P	BƠ-GƠ PVPQ Bò Úc Wagyu, phô mai Cheddar, thịt xông khói và mứt hành tây, dùng kèm khoai tây chiên	380
G	BƠ-GƠ BÒ NƯỚNG VỊ CHÂU Á Bò Úc nướng ướp nước tương, rau mùi, sả, gừng, riềng băm nhỏ, bắp cải thái mỏng, húng quế, xoài xanh dùng kèm với khoai tây chiên	380
S N&S	TACOS CÁ Bánh tortilla tự làm kẹp cá chẽm ướp nướng với nghệ tươi, bơ nghiền, hành ngâm chua, sốt Salsa, đậu phộng, thì là tươi và hành lá	290
S	TORTILLA TÔM NƯỚNG Bánh tortilla kẹp tôm nướng, bơ tươi, hành ngâm chua, sốt Salsa và sốt ớt mayonnaise	320
G S	BƠ-GƠ CUA LỘT Cua lột chiên giòn, thảo mộc và gia vị, dùng kèm với khoai tây chiên	360
G D	BƠ-GƠ KHỔNG LỒ Bơ-gơ khổng lồ trên 1.3kg với thịt bò Úc Angus nướng với phô mai Cheddar mềm, xà lách, cà chua và mứt hành tây	1200
	GÀ CHIÊN XỐT BBQ Gà chiên, dùng với sốt BBQ, kim chi dưa leo và khoai tây chiên	290

V món chay
D sữa

S hải sản
N&S hạt và đậu nành

G tinh bột
P thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT



HƯƠNG VỊ PHƯƠNG TÂY

P	THỊT BA CHỈ HẦM Thịt ba chỉ nấu chậm trong 24 giờ, dùng kèm da heo giòn, khoai tây nghiền nấm truffle và sốt hạt bạch đậu khấu	410
	Ức VỊT PHI LÊ ÁP CHẢO Ức vịt phi lê, dùng kèm với bí đỏ nướng và sốt sim	370
S P	BẠCH TUỘC NƯỚNG Bạch tuộc thái lát với ớt chuông đỏ, hành tây và xúc xích chorizo hầm, sốt ớt mayo và ô liu nghiền	390
G	BÒ HẦM TIÊU PHÚ QUỐC Bò hầm sốt rượu tiêu xanh Phú Quốc và cà rốt, dùng kèm bánh mì bột chua	610
	ĐÙI VỊT HẦM Đùi vịt hầm dùng kèm khoai tây xào tỏi và mù tạt	370
P	SƯỜN HEO BBQ NẤU CHẬM Sườn heo nấu chậm sốt BBQ hun khói, dùng kèm với khoai tây muối cau và kim chi dưa chuột	520
	SƯỜN BÒ OP / 1.1KG - 1.2KG Sườn bò dày nướng, dùng kèm với khoai tây nghiền nấm truffle, mù tạt hạt và sốt tiêu	2700
	ĐÙI CỪU HẦM VỚI KHOAI TÂY NGHIÊN Đùi cừu hầm với sốt cà chua, thảo mộc, dùng kèm khoai tây nghiền	580
	SƯỜN BÒ O'CONNOR 350GR Sườn bò Úc O'Connor nướng, sốt hầm xương và rượu vang, khoai tây muối cau	1200

V món chay
D sữa

S hải sản
N&S hạt và đậu nành

G tinh bột
P thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT





HƯƠNG VỊ PHƯƠNG TÂY

S	ỨC GÀ NƯỚNG Rau củ hầm, cà chua ngâm dầu và tapenade	320
	SƯỜN BÒ HẦM Sườn bò nấu chậm ướp tiêu Phú Quốc, với sốt hầm xương và rượu vang, khoai tây nghiền	950
S	NGHÊU XÀO RƯỢU VANG Nghêu xào rượu vang trắng với tỏi và mùi tây, dùng kèm khoai tây chiên	340
S	TÔM SÚ NƯỚNG Tôm sú xào rau mùi tây và tỏi, dùng kèm xà lách trộn, khoai tây chiên	360
S	CÁ CHÈM NƯỚNG VÀ NGHÊU Cá chẽm nướng và nghêu nấu rượu vang trắng và kem, măng tây, thì là	380
S	MỰC NƯỚNG Mực nướng với Xà lách và khoai tây chiên	340
S	CÁ NHỎNG PHI LÊ NƯỚNG Cá nhỏng nướng, bông cải xanh, măng tây, sốt thảo mộc và hạt hướng dương	360
S G	CÁ PHÈN PHI LÊ NƯỚNG Cá phèn phi lê nướng, các loại rau củ hầm kiểu Provencal với nụ bạch hoa, ô liu đen với bánh mì bột chua	350
S	CÁ BÓP BỎ LÒ Cá bớp nướng với dầu ôliu, sốt túi mực đen, rau xanh	380

V món chay
D sữa

S hải sản
N&S hạt và đậu nành

G tinh bột
P thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT





MÌ Ý VÀ CƠM RISOTTO

S D	MÌ Ý SỢI DẸP Mì Ý sợi đẹp với nghêu xào hành tím, rượu vang trắng và chanh	290
S D	CƠM RISOTTO TÚI MỰC Cơm Ý gạo Arborio nấu túi mực và mực nướng	320
S	CƠM RISOTTO TÔM Cơm risotto nấu nước sốt tôm, tôm sú nướng và bánh tráng nướng	360
S	MÌ Ý HẢI SẢN Mì Ý sợi đẹp với nghêu, tôm sú và mực nấu sốt tôm	360
D	MÌ Ý PHÔ MAI XỐT CÀ CHUA Mì Ý sợi đẹp, phô mai Burrata, sốt cà chua, húng quế tây với cà chua ngâm dầu	360
P S D	CƠM PAELLA RISOTTO Nấu với xúc xích chorizo, thịt gà, ớt chuông đỏ, cà chua và hải sản địa phương	360
	MÌ Ý XỐT BÒ BẮM Mì spaghetti sốt bolognese cổ điển với thịt bò băm và sốt cà chua tươi	320
	MÌ Ý BÒ HẦM KIỂU BOURGUIGNON Mì Ý sợi đẹp với bò hầm rượu vang đỏ và tiêu Phú Quốc	380

V món chay
D sữa

S hải sản
N&S hạt và đậu nành

G tinh bột
P thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT





CÁ THẢ HỒ

Thời gian chế biến món ăn có thể lên đến 45 phút.
Quý khách nên đặt trước để được phục vụ tốt hơn.

Cá được chế biến theo phương pháp Ikejime, được xem là phương pháp xử lý cá sống nhanh và nhân đạo nhất.

Ikejime là một kỹ thuật xử lý cá sống truyền thống của Nhật Bản liên quan đến việc kỹ thuật làm chết một con cá ngay lập tức bằng cách cắm một mũi nhọn vào khoang não của nó.

S	CÁ MÚ HOẶC CÁ CHIM	1200
	Nướng lá chuối với húng tây tươi, hương thảo, tỏi nướng, dầu ô liu, dùng kèm với rau củ hầm và rau trộn	

MÓN ĂN KÈM

MÓN ĂN KÈM

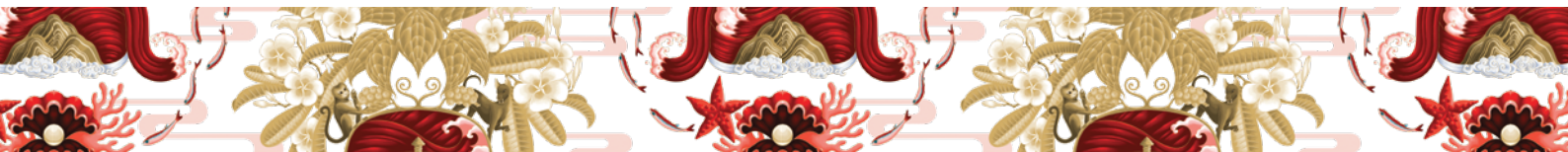
KHOAI TÂY CHIÊN	120
KHOAI TÂY MÚI CAU	120
BÁNH MÌ BỘT CHUA	120
RAU CỦ LUỘC	120
XÀ LÁCH TRỘN	120
RAU CỦ HẦM	120

CÁC LOẠI PHÔ MAI

D G	PHÔ MAI XANH	270
	Phô mai xanh nướng trên bánh mì bột chua, với hạt óc chó, táo và rau xanh	
D G	PHÔ MAI CAMEMBERT	280
	Phô mai Camembert bỏ lò, mứt sim và rau xanh	
D G	ĐĨA PHÔ MAI	480
	Một đĩa phô mai các loại: Parmesan, phô mai xanh, Camembert và trái cây sấy khô	

V món chay	S hải sản	G tinh bột
D sữa	N&S hạt và đậu nành	P thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT





MÓN TRÁNG MIỆNG

BÁNH SÔ-CÔ-LA VÀ QUẢ SIM ĐỊA PHƯƠNG Kem mềm sôcôla Mekong 70%, thạch quả sim và bánh bông lan	220
ĐĨA TRÁI CÂY TƯƠI	180
KEM MỀM VỊ DỪA Bánh hạnh nhân và kem mềm vị dừa	220
CÀ PHÊ SỮA MASCARPONE Phô mai kem Mascarpone kết hợp cà phê Đắk Lắk, bánh mềm cà phê panacota và vụn bánh speculoos	210
KEM CHUỐI Kem sô-cô-la, dâu tây và vani với chuối, được phủ sốt sô-cô-la và vụn bánh	250
KEM CHANH DÂY VÀ XOÀI Xoài tươi, kem chanh dây và kem xoài, dừa khô và phủ kem tươi, được đựng trong gáo dừa	250
KEM SNICKERS Kem caramel mặn, sô-cô-la và vani, phủ vụn đậu phộng	250
KEM TRÁI DỪA Kem dừa, vụn cơm dừa và dừa sấy giòn trong gáo dừa	250

KEM LY

SÔ-CÔ-LA Hương vị sô-cô-la đen béo ngậy với bánh sô-cô-la, dành cho người yêu thích sô-cô-la	250
BƠ ĐẬU PHỘNG Bơ đậu phộng, vụn đậu phộng phủ trên kem caramel mặn và kem vani	250
KEM TRÁI CÂY ĐÁ TUYẾT Kem đá tuyết chanh dây và chanh, phủ quả tắc và chanh dây	250
BÁNH OREO Kem vani và sô-cô-la, bánh oreo và phủ vụn bánh quy oreo	250

KEM VIÊN

Kem và kem trái cây đá tuyết phục vụ trong chén bánh quế

1 VIÊN	90
2 VIÊN	160

Chọn hương vị kem: vani, sô-cô-la, dâu tây, dừa, caramel mặn
Chọn hương vị kem đá tuyết: chanh dây, xoài, chanh

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

