

LOBSTER & SEAFOOD NIGHT

S D **OCTOPUS & SAFFRON | BẠCH TUỘC & HOA NGHỆ TÂY** 1,350
Mediterranean octopus, saffron beurre blanc, orange-infused fennel and roasted cauliflower
Bạch tuộc kiểu Địa Trung Hải, sốt beurre blanc nghệ tây, thì là ngâm cam và súp lơ nướng
WINE PAIRING

ALBERT BICHOT PETIT CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE 4,150
Highly refreshing wine features notes of apple, lemon and pleasing minerality, the palate is round and generous with nice nervousness
Rượu vang với hương táo, chanh và khoáng chất, vị tròn trịa, đậm đà và có độ tươi mát vừa phải

S D **GRILLED WHOLE POMFRET 700-800GR | CÁ CHIM BIỂN NƯỚNG** 1,350
Grilled pomfret with garlic butter, grilled vegetables, seasonal greens and herbs from the chef's garden
Cá chim nướng bơ tỏi, dùng kèm rau củ nướng, xà lách và các loại rau thơm
WINE PAIRING

MASI, MASIANCO, PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC, VENETO, ITALY 2,350
A fresh white wine, aromatic and fruity in style; the unmistakable result of combining Pinot Grigio delle Venezie with the Appassimento technique, Masi's speciality
Rượu vang trắng tươi mát, hương thơm trái cây nồng nàn tạo nên bởi sự kết hợp của nho Pinot Grigio delle Venezie với kỹ thuật Appassimento đặc trưng của Masi

N&S **PHU QUOC SEAFOOD PLATTER (FOR 2-3 PAX) | KHAY HẢI SẢN** 3,000
G S D Grilled lobster, tiger prawn, diver scallop, baby octopus, seabass and calamari served with French fries, side salad, lemon butter sauce and chimichurri
Tôm hùm nướng, tôm sú, sò điệp, bạch tuộc, cá chẽm và mực dùng kèm khoai tây chiên, xà lách, sốt bơ chanh và sốt rau mùi

WINE PAIRING
PASCAL JOLIVET ATTITUDE SAUVIGNON BLANC, IGP, FRANCE 2,650
The wine has a beautiful freshness in mouth, a frank attack, delicate green and lemon flavours, citrus fruits, green apple and kiwi aromas. The minerality gives a long finish to the wine, a smoothness and elegance
Rượu mang đến cảm giác mới mẻ ngay khi thưởng thức, tạo ấn tượng mạnh ngay từ ngụm đầu tiên với hương chanh và trái cây xanh dịu nhẹ. Hương thơm của táo xanh và kiwi đầy lôi cuốn, kết hợp cùng vị khoáng giúp hậu vị đọng lại lâu, mang lại cảm giác hài hòa và tinh tế

V vegetarian

S contains seafood

G contains gluten

D contains dairy

N&S contains nuts and soy

A contains alcohol

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

Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam đồng (vnd) và đã bao gồm 5% phí phục vụ và VAT

LOBSTER & SEAFOOD NIGHT

S D G **LOBSTER & TRUFFLE LINGUINI | MÌ LINGUINI TÔM HÙM & NẤM TRUFFLE** 2,800

A Fresh rock lobster with truffle linguini pasta with crunchy capers and parmesan

Mì linguini tôm hùm, nấm truffle, nụ bạch hoa giòn và phô mai parmesan

WINE PAIRING

TARAPACA GRAN RESERVA CHARDONNAY, LEYDA VALLEY, CHILE 2,950

The wine is rich, juicy, and refined with high acidity. Citrus flavors like orange peel and pink grapefruit return on the palate, delivering a well-balanced wine with a smooth, pleasant texture. It goes perfectly well with these creamy pastas and lobster

Rượu có vị đậm, tươi mọng và thanh tao với độ axit cao. Hương vị cam quýt như vỏ cam và bưởi hồng lưu luyến, mang đến sự cân bằng hoàn hảo cùng kết cấu mượt mà, dễ chịu. Kết hợp hoàn hảo với món mì Ý sốt kem và tôm hùm

S D **LOBSTER THERMIDOR 900-1000GR | TÔM HÙM THERMIDOR KIỂU PHÁP** 2,800

Classic French-style lobster thermidor, with creamy mustard sauce, served with seasonal greens and herbs from the chef's garden

Tôm hùm kiểu Pháp cổ điển với sốt kem mù tạt, xà lách và các loại rau thơm

WINE PAIRING

CHAMPAGNE J.M. LABRUYERE, PROLOGUE, GRAND CRU, FRANCE 5,050

A generous, indulgent and harmonious Champagne, the ideal partner for lobster

Champagne hào hống, đậm đà và hài hòa, kết hợp tuyệt vời với tôm hùm

S D **GRILLED ROCK LOBSTER 900-1000GR | TÔM HÙM NƯỚNG THAN** 2,800

Fresh local rock lobster grilled on charcoal with grilled vegetables and seasonal greens with herbs from the chef's garden

Tôm hùm nướng than, ăn kèm rau củ nướng, xà lách và các loại rau thơm

WINE PAIRING

CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL, FRANCE 3,450

An elegant and lively champagne with a small note of red fruits. A rounded, rich, delicate wine that lingers in the mouth. Excellently pairs with all kinds of seafood, particularly grilled lobster

Đông sâm panh mang phong vị tươi mới, điểm xuyết nốt hương quả mọng. Vị rượu tròn trịa, nồng nàn nhưng vẫn rất thanh thoát, lưu lại dư vị lâu trong vòm miệng. Kết hợp tuyệt vời với tất cả các loại hải sản, nhất là tôm hùm nướng

V vegetarian

S contains seafood

G contains gluten

D contains dairy

N&S contains nuts and soy

A contains alcohol

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

Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam đồng (vnd) và đã bao gồm 5% phí phục vụ và VAT