



TẦNG 10

11AM - 10PM

CHIC MENU



KHAI VỊ CỔ DIỄN

XA LÁT VỊT TÀ VAN | 320 ⚡

Đùi vịt, mề vịt nấu chậm, trái cây theo mùa, xà lách, hạt óc chó, sốt dầu giấm rượu đỏ

TRÁI BƠ VÀ CÁ HỒI MUỐI XÔNG KHÓI | 220 ⚡

Súp dưa chuột lạnh, sốt mayo cá bào, chanh vàng

PATE CÁ TẦM HÀNH TÂY | 240 ⚡

Sốt dấm hẹ, súp lơ trắng muối, bánh mì dẹt nhân hành

XA LÁT

XA LÁT BỒN MÙA | 200 ⚡

Khoai tây, đậu Pháp, xa lát, cà chua, hành tây, bông cải xanh, ngô, hoa quả, sốt rau thơm

XA LÁT HOÀNG ĐỀ | 220 ⚡

Phô mai Parmigiano, ba chỉ xông khói, bánh mì nướng, sốt hoàng đế

ăn kèm ức gà nướng (120g) | 290 ⚡

ăn kèm tôm nướng (120g) | 370 ⚡

XA LÁT CÁ NGỦ | 350 ⚡

Cá ngừ nướng, đậu Pháp, trứng cút, oliu, hành lá, sốt dầu giấm khoai tây

XA LÁT TÔM SÚ | 420 ⚡

Rau xoăn, củ dền, táo, hạt mù tạt, hạt điều, phô mai Gruyère, sốt giấm rượu vang

MÓN NHỎ TINH TẾ

RAU CỦ MUỐI CHUA | 70 ⚡

Ba loại rau củ

ĐẬU HỦ CHIÊN GIÒN | 100 ⚡

Sốt mật ong xì dầu, sả, đậu phộng

BA CHỈ LỢN NẤU HAI KIỀU | 150 ⚡

Ba chỉ chiên giòn và sốt chua ngọt, dưa chua

HAI LOẠI SÚP NHỎ | 150 ⚡

Súp tôm hùm và phô mai nấm kim cương

PATE GAN NGÔNG PHÁP VỊ TRÀ XANH | 320 ⚡

Các loại hạt, mứt, muối biển

ĐẶC SẢN SAPA

NỘM RAU DỚN THỊT TRÂU SẤY | 280 ⚡

Cà rốt, bí xanh, dưa chuột, rau dớn, đu đủ xanh, vừng, lạc rang, mắm chua ngọt

Thịt trâu gác bếp là sản vật nổi tiếng tại Sapa. Thịt trâu được tẩm ướp với muối, bột ớt, gừng và hạt mắc khén, sau đó được sấy khô dần dần bởi khói bếp nồng nàn trong 8 tháng đến 1 năm. Hòa trộn cùng rau dớn, món ăn này mang lại hương vị bùng nổ tròn vịn cho thực khách.

GỎI CÁ HỒI SAPA | 350 ⚡

Bánh đa nem, tía tô, lá chua, nước chanh, mù tạt xanh
Cá hồi vẫn là một trong những niềm tự hào của người dân Sapa, với hương vị béo ngọt, thịt mềm mà chắc cùng hàm lượng đạm cao. Gỏi là cách chế biến hoàn hảo nhất nhằm giữ trọn hương vị cá hồi Sapa. Sự tỉ mỉ, công phu và đầy nghệ thuật trong món gỏi cá hồi chắc chắn sẽ làm ấn tượng và hài lòng thực khách.

CÁ TẦM NUÔNG TÂY BẮC | 470 ⚡

Hạt mắc khén, rau thơm, bông cải xanh, cơm Séng Cù
Một đặc sản thực khách không nên bỏ lỡ mỗi khi ghé thăm Sapa: cá tầm. Tại nhà hàng Chic, cá tầm được vận chuyển trong ngày từ trang trại địa phương nhằm đảm bảo độ tươi ngon và hương vị đặc trưng. Món ăn được phục vụ kèm cơm Séng Cù, nốt địa phương tinh tế giữa không gian ẩm thực sang trọng tại Sapa.

MÓN NGON ĐỊA PHƯƠNG

GỎI CUỐN TÔM THỊT | 250 ⚡

Tôm, lợn bản, bún, rau mùi, cà rốt, xà lách

PHỞ BẮC HÀ | 260 ⚡

Phở tươi, tương ớt Mường Khương, quẩy
ăn kèm thịt gà | 260 ⚡
ăn kèm thịt bò | 290 ⚡

PHỞ CHAY | 200 ⚡

Phở tươi, tương ớt Mường Khương, quẩy

PHỞ BÒ NẠM GẦU | 290 ⚡

Phở tươi, tương ớt Mường Khương, lòng đỏ trứng, quẩy

RAU CÀI MÈO XÀO BA CHỈ GÁC BẾP | 250 ⚡

Tỏi, gừng, gia vị

CƠM CHUA CÁ TẦM / CÁ HỒI | 270 ⚡

Me chua, dứa, măng chua, dọc mùng, hành tây, rau ngổ, thì là

CƠM RANG LẠP XƯỞNG SAPA | 270 ⚡

Lạp xưởng Sapa gác bếp, cải mèo, tỏi, cà rốt, ngô, đậu Hà Lan, trứng rán

CƠM RANG SỐT XO | 370 ⚡

Tôm khô, đậu phộng, rau thơm, trứng rán

LỢN BẢN KHO TỘ | 420 ⚡

Nước dừa, hành tím, nước mắm

CÁ TẦM KHO THẢO QUẢ | 570 ⚡

Tương bần, thảo quả, thịt lợn, củ riềng, nước đường cô đặc, nước mắm

THỊT LỢN BẢN RANG CHÁY CANH | 490 ⚡

Hành tím, hành lá, nước mắm, ớt khô

CÁ TẦM RANG MUỐI | 530 ⚡

Sả, ớt, thính gạo, muối biển

BÒ SỐT TIÊU ĐEN | 650 ⚡

Rau thơm, hành tây xào, cơm trắng

PATE LỢN BẢN BỌC BẠT NƯỚNG KIỀU PHÁP | 350 ⚡

Xúc xích, thịt lợn xông khói, gan ngỗng Pháp, rượu vang đỏ, mứt tỏi tây

GỎI CÁ HỒI SAPA KIỀU PERU | 380 ⚡

Sốt giấm Tiger Milk, hành tây, cà chua, hoa quả, bánh bạch đậu khấu nướng giòn

THỊT BÒ TÁI KIỀU PHÁP | 490 ⚡

Bạt bánh, bột khoai tây, nấm, dầu rau thơm

CÁC MÓN MỲ

MỲ Ý SỐT CÀ CHUA | 290 ⚡

Cà chua, rau thơm, dầu oliu, phô mai Parmesan

MỲ BÒ BÀM | 370 ⚡

Bò Úc xay, hành tây, tỏi, cà chua, dầu oliu, phô mai Parmesan

MỲ SỐT KEM | 390 ⚡

Ba chỉ xông khói, trứng gà nấu chậm, phô mai Parmesan, hành tây

MỲ PHÔ MAI MẬT ONG | 440 ⚡

Sốt phô mai tươi, cà chua sấy, dầu rau thơm, phô mai sấy

BÁNH BAO Ý CÀI MÈO | 340 ⚡

Sốt vang kem nấm kim cương, nấm tươi Sapa, phô mai Comte, cà chua cắt hạt lựu

MỲ TÔM HÙM | 650 ⚡

Dầu nấm kim cương, sốt bơ trứng cá, măng tây, xúc xích cay

MÓN SÚP

SÚP BÍ NGÔ HƯƠNG VANI | 260 ⚡

Mứt tỏi tây, hạt bí nghiền nướng giòn, bí ngô muối chua ngọt

SÚP HÀNH TÂY PHONG CÁCH CHIC | 260 ⚡

Nước dùng bò hành tây, mứt, vụn bánh mì, phô mai viên chiên giòn

SÚP TÔM HÙM | 460 ⚡

Cà chua, dầu cà ri, tôm hùm nướng, trứng cá

CÀ RI CHAY

Măng, nước cốt dừa, khoai tây, bông cải xanh, lá chanh, cơm trắng

CÀ RI BÒ VÀ HÀI SÀN

Bò, tôm, nước cốt dừa, khoai tây, bắp cải, hành tây, húng quế, cơm trắng

DÀNH CHO 2 NGƯỜI

LẨU CÁ TẦM - CÁ HỒI | 1,500 ⚡

Rau thơm, rau Sapa, bún ăn kèm

LẨU GÀ ĐEN THUỐC BẮC | 1,500 ⚡

Rau thơm, rau Sapa, bún ăn kèm

LẨU NẤM SAPA | 1,200 ⚡

Ba loại nấm Sapa, rau thơm, rau Sapa, bún ăn kèm

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và VAT.

Vui lòng thông báo với nhân viên nếu Quý khách dị ứng với kỳ thành phần nào của đồ ăn.



TẦNG 10

11AM - 10PM

CHIC MENU

Trứng Cá Sữa Lạc Vừng Đậu nành Gluten Tôm, cua Mù tạt Hạt Sò, ốc Món chay

DẤU ẤN BẾP TRƯỜNG

ĐẬU LĂNG HẦM | 320 ⚡

Lá thông lén men, sữa chua, bông cải trắng đút lò, các loại hạt
Tại nhà hàng Chic, chúng tôi luôn trân trọng mỗi trường tự nhiên và đề cao tính bền vững. Trong hành trình khám phá Sapa, Bếp trưởng Oliver Mette đã nảy ra ý tưởng về việc kết hợp hương vị địa phương vào món đậu lăng hầm. Với khả năng sáng tạo vô hạn, ông đã tự làm ra si rô lá thông tươi cho món đậu lăng thêm hấp dẫn, như một cách bày tỏ lòng kính trọng đến ẩm thực Ấn Độ.

TRỨNG GÀ TA NẤU CHẬM | 350 ⚡

Bánh nướng Kataifi, đậu nành, rau củ nhỏ, sốt bơ chanh

Trứng onsen (trứng nấu chậm kiểu Nhật) mang hương vị đầy ấn tượng khi kết hợp cùng bánh ngọt nướng Kataifi. Thời xa xưa, trứng được chế biến trong nước suối nóng tại Nhật (onsen) giúp mang lại lớp lòng trắng mềm mượt và lòng đỏ đào vàng ươm thơm ngậy. Tại nhà hàng Chic, trứng được nấu chậm trong nguồn nước tinh khiết nhất từ dãy núi Fansipan.

SÚP PHÔ MAI CHARDONNAY | 370 ⚡

Nấm kim cương, thịt cua, dầu ớt

Món ăn làm nên tên tuổi của Bếp trưởng Oliver Mette, gói trọn những đam mê bất tận của người đầu bếp cùng tinh hoa của nền ẩm thực Pháp. Hương vị tươi ngon, thanh ngọt đặc trưng của thịt cua được kết hợp hài hòa với sự tươi mới và vị ngọt tự nhiên của vang trắng Chardonnay, hoàn hảo cho bữa tiệc của những giác quan.

BÒ HẦM VANG ĐỎ PHÁP | 550 ⚡

Má bò, hành tím, cà rốt, ba chỉ xông khói, nấm mồ, khoai lang nghiền
Không có gì ngoài hai từ "hoàn hảo" để miêu tả về món ăn mang đậm tính lịch sử này. Được sáng tạo bởi nghệ nhân ẩm thực người Pháp Auguste Escoffier, "ông hoàng của các đầu bếp và đầu bếp của các ông hoàng", món ăn truyền thống của nước Pháp này là sự kết hợp của thịt bò mềm ngọt, mọng nước được hầm trong rượu vang đỏ.

BÁNH TART KEM GÀ BẢN ĐEN | 590 ⚡

Măng tây, hành tây, kem mù tạt

Bánh tart ngàn lớp giòn rụm kết hợp cùng kem mù tạt tạo nên món khai vị hoàn hảo để nhâm nháp giữa đất trời Tây Bắc. Điểm nhấn của món ăn là thịt gà bản đen, đặc sản Sapa, với hương vị thơm ngon, thịt mềm chắc và chứa nhiều dinh dưỡng.

ÚC VỊT ÁP CHÀO | 750 ⚡

Úc vịt lén tuổi, mỳ Ý gan ngỗng, bánh khoai tây, bắp cải mỏ khô, sốt cốt vịt hầm 24h

Món ăn có nguyên liệu chính là thịt vịt - một phần ký ức tuổi thơ của Bếp trưởng Oliver Mette khi ông thường cùng mẹ chuẩn bị và chế biến trong căn bếp nhỏ tại quê hương. Thịt vịt mềm, mọng nước được kết hợp với hương vị thơm ngọt, pha chút chua nhẹ đầy nắng khoái của quả cam trồng vùng Tây Bắc, tạo nên món ăn hoàn hảo cho vị giác và tâm hồn.

MÓN ĂN KÈM

KHOAI TÂY CHIÊN | 200 ⚡

KHOAI TÂY CHIÊN NẤM KIM CƯƠNG | 280 ⚡

CÓM LAM CHIÊN | 100 ⚡

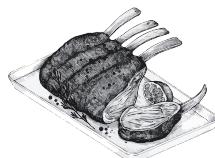
Muối vừng, lạc rang

RAU CỦ SAPA LUỘC | 150 ⚡

Muối vừng, lạc

RAU CÀI MÈO XÀO | 250 ⚡

Lạp xưởng Sapa, tỏi, ớt, nước mắm



PHỤC VỤ TẠI BÀN

*Khẩu phần dành cho 2 người

GÀ NON PHÁP NUỐNG | 1,200 ⚡

Gà nướng với gia vị của bếp trưởng, khoai tây nướng tỏi, rau củ hầm Trung Đông, hành hun khói, sốt bơ chanh

THĂN HEO IBERICO ÁP CHÀO | 850 ⚡

Rau củ hầm, khoai tây chiên, sốt tiêu

SƯỜN BÒ ÚC CHỮ T NUỐNG | 1,950 ⚡

Tỏi đút lò, măng tây nướng, khoai tây chiên, bơ thảo mộc

CÁC LOẠI BÁNH KẸP

Phục vụ kèm khoai tây chiên

SANDWICH KIỂU PHÁP | 370 ⚡

Jambon đùi, phô mai Emmental, sốt phô mai trứng Mornay

BURGER BÒ ÚC PHÔ MAI | 450 ⚡

Hành tây hầm, phô mai Brie, sốt BBQ, ba chỉ xông khói, dưa chuột bao tử, xà lát

MÓN NUÔNG ĐẶC BIỆT

Lựa chọn sốt ăn kèm:
Sốt tiêu xanh | Sốt vang đỏ |
Sốt nấm kim cương đen | Sốt bơ chanh

CỔ LỘN HẦM & LỘN VIÊN | 650 ⚡

Đậu trắng hầm, sốt táo, vụn bánh

SƯỜN CÙU NUÔNG THẢO MỘC | 800 ⚡

Khoai tây tan chảy, cà rốt hương gừng nghiền, cà rốt, hạt mù tạt, sốt vang đỏ

THĂN NGOẠI BÒ ÚC NUÔNG | 950 ⚡

Pate nấm Sapa, khoai tây nghiền, bơ thảo mộc, sốt tiêu xanh

THĂN NỘI BÒ ÚC NUÔNG KIỂU ROSSINI | 1,100 ⚡

Gan ngỗng Pháp, pate nấm Sapa, khoai tây nghiền, sốt nấm kim cương đen

CÁC MÓN CÁ

CÁ VƯỢC ÁP CHÀO | 420 ⚡

Khoai lang nghiền, rau củ hầm, đậu nành Nhật, sốt tôm hùm

CÁ HỒI VỚI SÒ ĐIỆP CUỘN | 450 ⚡

Cồi sò điệp Phú Quốc, thịt lợn xông khói giòn, đậu gà, ớt chuông nghiền, sốt cà ri dứa

CÁ NGỦ GAN NGỖNG PHÁP NUÔNG | 590 ⚡

Súp nấm hương, nấm kim châm, cải thìa, trái tăm b López

TRÁNG MIỆNG

BÁNH SÔ-CÔ-LA MAROU SỮA

Bánh vụn bơ mặn, trái cây theo mùa

KEM ĐỐT SÔ-CÔ-LA TRẮNG MAROU

Đường caramen, dâu, kem vani

BÁNH NGỌT NHỎ

Ba loại bánh ngọt nhỏ đặc biệt theo ngày

BÁNH MOUSSE MẬT ONG VIỆT NAM

Bánh quy, caramen, muối biển

BÁNH PHÔ MAI HẠT DẺ

Phô mai kem, dừa, hạt dẻ cười

BÁNH CHANH DÂY

Chanh vàng và chanh dây nhiều vị

PHÔ MAI TỔNG HỢP

3 loại phô mai, trái cây khô, hạt

KEM

Sô-cô-la / Vani / Dâu tây / Caramen

Chanh thanh vị / Chanhs dây thanh vị

190 ⚡

190 ⚡

150 ⚡

190 ⚡

220

220

500

50/VIÊN

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và VAT.
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu Quý khách dị ứng với kỳ thành phần nào của đồ ăn.