

## AQUATIC DELIGHTS / ĐIỂM NHẤN CỦA ĐẠI DƯƠNG

**Seafood tower** | Tháp hải sản 🐠 **1450**  
Seasonal market oysters | Cat Ba lobster | Crab | Mussels | Mantis shrimp | Prawns | Calamari  
Hầu theo mùa | Tôm hùm Cát Bà | Ghẹ xanh | Vẹm | Bè bè | Tôm | Mực ống

**Oysters (3/6/12pc)** | Hầu (theo phần 3/6/12 con) **Market price**  
Raw oysters - Red wine Mignonette | Lemon | Tabasco **Theo thời giá**  
Grilled - Ask your server for daily condiments  
Hầu tươi sống - Nước sốt vang đỏ mignonette | Chanh | Tabasco  
Hầu nướng - nước sốt theo ngày

## APPETIZERS / KHAI VỊ

**Dry-aged long tail tuna tataki** | Cá ngừ ủ khô nướng sơ **395**  
White soy and ponzu dressing | Togarashi | Fresh wasabi | Edamame  
Đậu tương Nhật Bản |Ớt bột togarashi | Wasabi tươi | Đậu nành Nhật

**Grilled octopus** | Bạch tuộc nướng **385**  
Red pepper gochujang | Roast fingerling potato | Greek feta cheese  
Tương ớt Hàn Quốc | Khoai tây nướng | Phô mai Feta Hy Lạp

**Margret River grass fed steak tartare** | Bò tái kiểu Pháp 🐮 **435**  
Hand cut tenderloin | Caviar | Grilled French baguette  
Thăn nội bò | Trứng cá muối | Bánh mì

**Parma ham and melon** | Thịt nguội Parma và dưa gang **425**  
EVOO | Lemon | Arugula | Pecorino Romano | Cracked black pepper  
Dầu oliu nguyên chất | Chanh | Cải lông | Phô mai Pecorino Romano | Tiêu đen

**Da Lat Burrata** | Phô mai Burrata Đà Lạt 🌿 **365**  
Heirloom tomatoes | Semi dried tomatoes | EVOO  
Cà chua bạch tuộc | Cà chua khô | Dầu oliu nguyên chất

**Wedge salad** | Salad miếng **295**  
Romaine lettuce | Peppered guanciale | Avocado | Fourme d'Ambert | Chives  
Rau diếp | Má heo muối tiêu | Bơ quả | Phô mai Fourme d'Ambert | Lá hẹ

## FROM MADDIE'S GARDEN / VƯỜN RAU CỦA MADDIE

**Cauliflower steak** | Bít tết súp lơ 🌿 **385**  
White bean puree | Chimichurri  
Đậu trắng xay | Sốt ngò tây

**Lions Mane mushroom 'Char Siu'** | Xá xíu nấm hầu thủ 🌿 **365**  
Baby bok choy | Jasmine rice | Coriander  
Cải xanh ngọt | Gạo thơm | Rau mùi

**Eggplant Parmigiana** | Cà tím nướng phô mai 🌿 **325**  
Panko | Tomato | Mozzarella | Parmesan  
Bột chiên | Cà chua | Phô mai mozzarella | Phô mai Parmesan

**Miso glazed sweet potato** | Khoai lang nướng miso 🌿 **345**  
Garlic yogurt | Chives  
Sữa chua tỏi | Lá hẹ

🌿 **Vegetarian** | Món chay

🐮 **Maddie's choice** | Gợi ý từ Maddie

In case of any food allergy, dietary or special request for Vegan dish, please kindly inform us.

Vui lòng thông báo với nhân viên về các trường hợp dị ứng thực phẩm và yêu cầu đặc biệt cho các món thuần chay.

# MAD COW

WINE & GRILL



## BONE MARROW LUGE

Roasted bone marrow | Bourbon bacon jam | Wholegrain mustard | Pickles | Bread  
When you are finished, ride down the bone marrow luge with a shot of Jack Daniel's Tennessee Whisky  
Tùy xương nướng | Mút whisky thịt xông khói | Mù tạt nguyên hạt Pháp | Dưa chuột muối | Bánh mì  
Khi thưởng thức xong phần tùy, hãy rót một ly Jack Daniel qua ống xương để tận hưởng vị whisky quyện cùng chỗ tùy còn lại.

425

## ARGENTINIAN WOOD-FIRED PARILLA GRILL / NƯỚNG CỬI KIỂU ARGENTINA

### LAND / ĐẤT LIỀN

Jacks Creek Black Angus tenderloin, 250gr, Australia **1290**  
Thăn nội bò, 250 gr, Úc

Sanchoku F1 Wagyu Striploin MBS5, 300gr, Australia 🐮 **1450**  
Thăn ngoại bò F1 Wagyu Sanchoku, 300 gr, Úc

Hereford T-Bone steak MB5, 400gr, Australia **950**  
Sườn bò chữ T của Hereford, 400 gr, Úc

Vintage flank steak, 300gr, Australia **585**  
Nạm bò, 300gr, Úc

Augustus flap meat, 300gr, Australia **785**  
Nạm bò, 300gr, Úc

Galiciana inside skirt, 300gr, Australia **565**  
Thịt nạc bụng bò, 300gr, Úc

Black Angus Rib-eye, 300gr, USA 🐮 **1450**  
Thăn lưng bò, 300gr, Mỹ

A4 Oita Bungogyu Wagyu cuberoll, 300gr, Japan 🐮 **1650**  
Thăn lưng bò A4 Wagyu, 300gr, Nhật

Black Angus Hanger steak, 300gr, Argentina **585**  
Điềm thăn bò, 300gr, Argentina

Lamb rib chops, 250gr, Australia **850**  
Sườn cừu, 250gr, Úc

Corn-fed Coquelet 350gr, Vietnam **465**  
Gà tơ nuôi bằng ngô, 350gr, Việt Nam

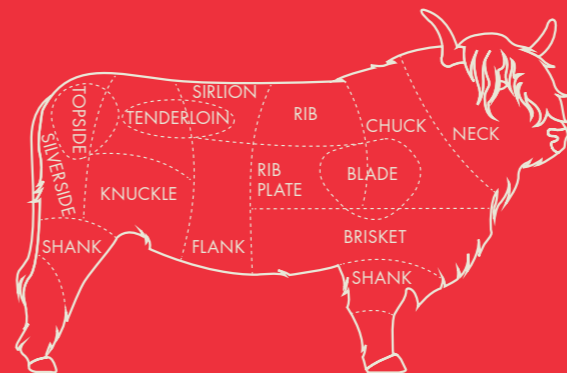
Iberico Pork Secreto 300gr, Spain **850**  
Thịt heo Iberico, 300gr, Tây Ban Nha

### SEA / BIỂN KHƠI

Whole Cat Ba lobster, 600-700gr **835**  
Tôm hùm Cát Bà, 600 - 700 gr

Vietnamese blue river prawn, 300gr **485**  
Tôm càng xanh, 300 gr

Grilled Norwegian salmon, 200g **650**  
Cá hồi nướng Na-uy, 200 gr



All items on the grill menu comes with a complimentary selection of mustards.  
Tất cả các món trên đều được phục vụ kèm với tương mù tạt.

### SIDES / MÓN ĂN KÈM

Grilled asparagus 🌿 **135**  
Măng tây nướng

Grilled baby Eringi mushrooms 🌿 **135**  
Nấm đùi gà nướng

Charred broccolini 🌿 **135**  
Bông cải xanh nướng

Mashed Yukon Gold Potatoes 🌿 **135**  
Khoai tây Yukon nghiền

Thick cut fries 🌿 **115**  
Khoai tây chiên cọng lớn

Heirloom tomato and arugula salad 🌿 **135**  
Salad cà chua bạch tuộc và cải lông

Baked Camembert 🌿 **195**  
Phô mai Camembert nướng

Truffle Mac & Cheese 🌿 **135**  
Nui và phô mai bó ló

Burnt duck fat heirloom carrots **145**  
Chimichurri, Sour Cream  
Cà rốt cổ dài nướng mỡ vịt

Bourbon bacon jam **115**  
Mút thịt xông khói vị Bourbon

Truffle fries 🌿 **125**  
Khoai tây chiên và dầu nấm truffle

### SAUCES / SỐT - 55

Wild mushroom **Sốt nấm**

Béarnaise **Sốt bơ trứng**

Beurre blanc **Sốt vang trắng**

Bourbon peppercorn **Sốt whisky tiêu**

Chimichurri **Sốt ngò tây**

Red wine jus **Sốt vang đỏ**

## CARNIVORE COMA / "FAN" MÊ THỊT

**Butchers Block for 3-4 people** | Địa nướng tổng hợp cho 3-4 người 🐮 **2950**  
Lamb chops | Toulouse sausages | BBQ pork ribs | Angus hanger steak | Vintage flank steak  
Includes two sides and two sauces of your choice  
Sườn cừu | Xúc xích | Sườn heo | Điềm thăn bò Úc | Nạm bò nướng  
Gồm hai món ăn kèm và hai loại sốt

**Dry-aged Wagyu Tomahawk, MBS 5, 1.2kg** **4250**  
Includes two sides and two sauces of your choice  
Sườn bò Úc Tomahawk ủ khô, 1.2kg  
Gồm hai món ăn kèm và hai loại sốt tùy chọn

## MADDIE'S CLASSICS / ĐẶC TRUNG CỦA MADDIE

**Slow-cooked braised Mulwarra veal cheek** | Má bê Mulwarra hầm **680**  
Parsnip purée | Red wine jus  
Củ cải nghiền | Sốt rượu vang đỏ

**Beef & Reef** | Bò & Tôm **850**  
Angus beef tenderloin | Half lobster  
Thăn nội bò Úc | 1/2 con tôm hùm

**Tournedos Rossini** | Bít tết Pháp và gan ngỗng 🐮 **880**  
Angus beef tenderloin | Seared foie gras | Truffle jus  
Thăn nội bò Úc | Gan ngỗng áp chảo | Sốt nấm truffle

**Low & slow BBQ Duroc pork ribs** | Sườn heo Duroc nướng chậm **535**  
Thick-cut fries | Chipotle mayo  
Khoai tây chiên cọng lớn | Sốt cay Chipotle mayo

**Toulouse style sausages** | Xúc xích Toulouse **485**  
Duck fat fries | Onion gravy  
Khoai tây chiên mỡ vịt | Sốt hành

## CHEESE & COLD CUTS / PHÔ MAI & THỊT NGUỘI

**Artisanal local and imported cheese** / Các loại phô mai thủ công 🌿 **345**  
Crisp Vietnamese bread | Crackers | Dried muscatels  
Bánh mì Việt Nam nóng giòn | Bánh quy giòn | Nho khô Ý

**Italian & Spanish cold cuts** / Thịt nguội kiểu Ý và Tây Ban Nha **465**  
Serrano ham | Parma ham | Mortadella pistachio | Salami  
Giăm bông Serrano | Giăm bông Parma | Xúc xích Ý | Salami

All prices are quoted in thousands of VND and are subject to a 5% service charge and Government tax (VAT).  
Tất cả giá trên được tính theo đơn vị ngàn VND, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT.







Printed on 100%  
recycled paper



**MAD  
COW**

WINE & GRILL