

AQUATIC DELIGHTS / ĐIỂM NHẤN CỦA ĐẠI DƯƠNG

Seafood tower | Tháp hải sản 🍷 **2250**
Seasonal market oysters | Nha Trang lobster | Crab | Mussels | Prawns | Calamari
Hầu theo mùa | Tôm hùm Nha Trang | Ghẹ xanh | Vẹm | Tôm | Mực ống

Oysters (3/6/12pc) | Hầu (theo phần 3/6/12 con) **50 / piece (con)**
Raw oysters - Red wine Mignonette | Lemon | Tabasco
Grilled - Ask your server for daily condiments
Hầu tươi sống - Nước sốt vang đỏ mignonette | Chanh | Tabasco
Hầu nướng - nước sốt theo ngày

Antarctic toothfish | Cá tuyết Nam Cực 🍷 **1180**
Pan seared fillet | Butter poached Hokkaido scallop | Caviar sauce
Phi lê áp chảo | Sò điệp Hokkaido luộc bơ | Sốt trứng cá muối

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 | Ót bột togarashi | Wasabi tươi | Đậu nành Nhật

Grilled octopus | Bạch tuộc nướng **425**
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 | Peppercorn 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 xiu nấm hầu thú 🌿 **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

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

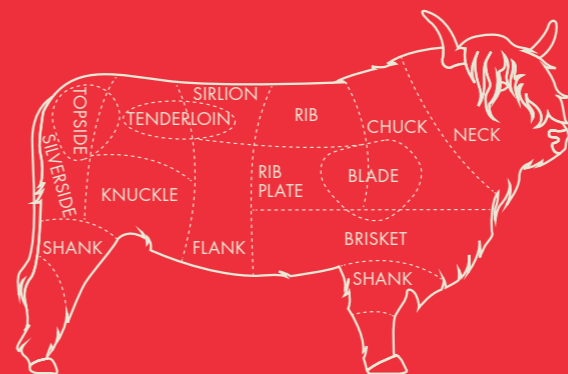
ARGENTINIAN WOOD-FIRED PARILLA GRILL / NƯỚNG CỬI KIỂU ARGENTINA

LAND / ĐẤT LIỀN

Jacks Creek Black Angus tenderloin, 250gr, Australia Thăn nội bò, 250 gr, Úc 1290	Black Angus Rib-eye, 300gr, USA 🍷 1450 Thăn lưng bò, 300gr, Mỹ
Sanchoku F1 Wagyu Striploin MBS5, 300gr, Australia 🍷 1450 Thăn ngoại bò F1 Wagyu Sanchoku, 300 gr, Úc	A4 Oita Bungogyu Wagyu cuberoll, 300gr, Japan 🍷 2450 Thăn lưng bò A4 Wagyu, 300gr, Nhật Bản
Hereford T-Bone steak MB5, 400gr, Australia 1250 Sườn bò chữ T của Hereford, 400 gr, Úc	Lamb rib chops, 250gr, Australia 850 Sườn cừu, 250gr, Úc
Vintage flank steak, 300gr, Australia 585 Nạm bò, 300gr, Úc	Corn-fed Coquelet 350gr, Vietnam 650 Gà tơ nuôi bằng ngô, 350gr, Việt Nam
Augustus flap meat, 300gr, Australia 785 Nạm bò, 300gr, Úc	Galiciana inside skirt, 300gr, Australia 750 Thịt nạc bụng bò, 300gr, Úc

SEA / BIỂN KHƠI

Whole Nha Trang Lobster, 600 - 700gr 1050 Tôm hùm Nha Trang, 600 - 700 gr
Vietnamese blue river prawn, 300gr 595 Tôm càng xanh, 300 gr
Grilled Norwegian salmon, 200g 650 Cá hồi nướng Na-uy, 200 gr
Antarctic toothfish, 150g 🍷 880 Cá tuyết Nam Cực, 150g



All items on the grill menu comes with the two complimentary selection of sauces.
Tất cả các món trên đều được phục vụ kèm với hai loại sốt.

SIDES / MÓN ĂN KÈM

Grilled asparagus 🌿 135 Măng tây nướng	Thick cut fries 🌿 115 Khoai tây chiên cọng lớn	Truffle fries 🌿 125 Khoai tây chiên và dầu nấm truffle
Grilled baby Eringi mushrooms 🌿 135 Nấm đùi gà nướng	Heirloom tomato and arugula salad 🌿 135 Salad cà chua bạch tuộc và cải lông	Bourbon bacon jam 115 Mút thịt xông khói vị Bourbon
Charred broccolini 🌿 135 Bông cải xanh nướng	Baked Camembert 🌿 195 Phô mai Camembert nướng	Burnt duck fat heirloom carrots 145 Cà rốt cổ dài nướng mỡ vịt
Mashed Yukon Gold Potatoes 🌿 135 Khoai tây Yukon nghiền	Truffle Mac & Cheese 🌿 135 Nui và phô mai bó ló	

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 🍷 **3250**
Lamb chops | Toulouse sausages | BBQ pork ribs | Galiciana inside skirt
| Vintage flank steak
Includes two sides and two sauces of your choice
Sườn cừu | Xúc xích | Sườn heo | Thịt Nạc bụng bò | Nạm bò nướng
Gồm hai món ăn kèm và hai loại sốt

Dry-aged Wagyu Tomahawk, MBS 5, 1.2kg 🍷 **4495**
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 🍷 **1450**
Angus beef tenderloin | Half lobster
Thăn nội bò Úc | 1/2 con tôm hùm

Tournedos Rossini | Bít tết Pháp và gan ngỗng **1250**
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

🌿 **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.

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.

