

# LUNCH

## SPECIAL COMBO

MAD  
COW

WINE & GRILL

### APPETIZER 200

🍷 Burrata cheese 75gr  
Burrata cheese, rocket salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar

🍷 Grilled halloumi salad  
Grilled halloumi cheese, croutons, cucumber, mixed salad, balsamic dressing

Beef tartare 75gr  
Beef tenderloin, anchovies, egg yolk, pickled gherkins

### BUSINESS LUNCH\*\* 399

1 APPETIZER + 1 MAIN COURSE\*

### BUSINESS LUNCH\*\* 499

1 APPETIZER + 1 MAIN COURSE\*

+

DESSERT AND COFFEE OR TEA

\*\* Accor Plus members receive 20% discount on business lunch

All our beef is hand-picked from some of Australia's greenest cattle grazing regions

Tất cả thịt bò của chúng tôi đều được chọn lựa từ những vùng chăn nuôi tốt nhất của Úc

🌱 Sustainable Product  
🍷 Vegetarian

### MADDIE'S SUGGESTION

AUS Wagyu burger 350  
Pickled gherkin, french fries

Grilled Seabass NEW 399  
Seabass fillet 300gr, seafood sauce, green salad

Grilled duck confit NEW 320  
Duck leg, garlic, mixed salad, grain mustard

Spaghetti bolognese 300  
Braised Wagyu beef, tomato sauce, Parmesan cheese

Soft-shell crab burger 300  
Deep-fried softshell, mixed salad, cocktail sauce

🍷 Vegetarian burger 350  
Vegan patty, cheddar cheese, mixed lettuce, BBQ sauce, charcoal bun

### SIDE DISH DESTINATION 90

🍷 Caramelized onions

🍷 Ratatouille

🍷 Creamy spinach

French fries

### DESSERT

Baked Alaska 189

Chocolate fondant with vanilla ice cream 149

Surprising MADgic dessert of the chef 229

Flamy choco ball 209

Tropical fruit with or without sorbet 199/169

### CHARCOAL GRILL 500

\*If included in business lunch, plus 200.000 ++ VND

AUS Grilled flap steak, Black Angus, 180g

AUS Grilled Veal tenderloin, 150g

AUS Tenderloin, grass fed beef, 180g

AUS Pork tenderloin, 180g

In case of any food allergy or dietary, please kindly inform us immediately.  
In case of any special request for Vegan dish, please kindly inform us for your request  
All prices are quoted in thousand Vietnam dong (unit, 000VND), exclusive of 5% of service charge & 8% VAT

# LUNCH SPECIAL COMBO

MAD  
COW

WINE & GRILL

## KHAI VỊ 200

☉ Xà lách Burrata 75gr  
Phô mai Burrata, xà lách rocket, cà chua bi, dấm

☉ Xà lách phô mai halloumi  
Phô mai halloumi nướng, bánh mì nướng, dưa leo, xà lách hỗn hợp, sốt giấm Balsamic

Bò tái kiểu Pháp 75gr  
Thăn nội bò, cá com, lòng đỏ trứng, dưa chuột ngâm

## BUSINESS LUNCH\*\* 399

1 KHAI VỊ + 1 MÓN CHÍNH\*

## BUSINESS LUNCH\*\* 499

1 KHAI VỊ + 1 MÓN CHÍNH\*

+  
TRÁNG MIỆNG VÀ TRÀ/CÀ PHÊ

\*\* Giảm 20% đối với thành viên Accor Plus  
cho combo Business lunch

All our beef is hand-picked from some of  
Australia's greenest cattle grazing regions

Tất cả thịt bò của chúng tôi đều được chọn lựa  
từ những vùng chăn nuôi tốt nhất của Úc

- ☉ Sản phẩm bền vững
- ☉ Món chay

## MADDIE ĐỀ XUẤT

Bơ gơ bò Wagyu Úc 350  
Dưa chuột ngâm, khoai tây chiên

Cá Chẻm Nướng **NEW** 399  
Phi lê cá chẻm 300gr, sốt hải sản, xà lách

Đùi vịt nấu kiểu Pháp **NEW** 320  
Đùi vịt, tỏi, xà lách, mù tạt hạt

Mì Ý sốt bò băm 300  
Bò Wagyu hầm, sốt cà chua, phô mai Parmesan

Bơ gơ cua lột 300  
Cua lột chiên giòn, xà lách hỗn hợp, sốt cocktail

☉ Bơ gơ chay 350  
Thịt chay, phô mai cheddar, xà lách, sốt BBQ, bánh than tre

## MÓN ĂN KÈM 90

☉ Hành tây nấu chậm

☉ Rau củ hầm

☉ Bó xôi và sốt bechamel

Khoai tây chiên

## TRÁNG MIỆNG

Bánh meringue dùng kèm dâu, sô cô la 189

Bánh sô cô la tan chảy dùng kèm kem vani 149

Bánh phô mai dùng kèm chanh dây và xoài 229

Bánh sô cô la, cherry đốt  
cùng rượu cointreau 209

Trái cây theo mùa dùng kèm  
kem chanh/ không kèm kem chanh 199/169

## MÓN NƯỚNG THAN 500

\*Khi dùng kèm combo Business lunch, phụ thu 200.000 ++ VND

Diêm bụng bò Black Angus, 180g

Thăn nội bê Úc, 150g

Thăn nội bò Úc, 180g

Thăn nội heo Úc, 180g

Vui lòng thông báo với nhân viên về các trường hợp dị ứng thực phẩm (nếu có).

Vui lòng thông báo với nhân viên về các món thuần chay theo yêu cầu đặc biệt

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000 đồng), không bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT