

MAD COW

WINE & GRILL

APPETIZER KHAI VỊ

Crispy soft shell crab salad <i>Gỏi cua lột chiên giòn</i> Spicy green papaya salad <i>Gỏi đu đủ cay</i>	270
Beef carpaccio <i>Bò tái kiểu Ý</i> Beef tenderloin, Parmesan cheese, lemon, rocket salad <i>Thăn nội bò, phô mai Parmesan, chanh vàng, xà lách rocket</i>	400
Burrata cheese <i>Xà lách Burrata</i> Burrata cheese, rocket salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar <i>Phô mai Burrata, xà lách rocket, cà chua bi, dấm</i>	360
Beef tartare <i>Bò tái kiểu Pháp</i> Beef tenderloin, anchovies, egg yolk, pickled gherkins <i>Thăn nội bò, cá cơm, lòng đỏ trứng, dưa chuột ngâm</i>	340
Grilled halloumi salad <i>Xà lách phô mai halloumi</i> Grilled halloumi cheese, croutons, cucumber, mixed salad, balsamic dressing <i>Phô mai halloumi nướng, bánh mì nướng, dưa leo, xà lách hỗn hợp, sốt giấm Balsamic</i>	390
Grilled bone marrow <i>Tủy bò nướng</i> Bone marrow, chimichurri sauce, green salad <i>Tủy bò, sốt chimichurri, xà lách</i>	300

SOUP MÓN SÚP

Lobster bisque <i>Súp kem tôm hùm</i> Lobster meat, parsley, croutons <i>Thịt tôm hùm, ngò tây, bánh mì nướng</i>	395
--	-----

SIDE DISH DESTINATION MÓN ĂN KÈM

Comté mashed potatoes <i>Khoai tây nghiền phô mai</i>	180	French fries <i>Khoai tây chiên</i>	90
Cheesy french fries <i>Khoai tây chiên sốt phô mai</i>	138	Ratatouille <i>Rau củ hầm</i>	90
Caramelized onions <i>Hành tây nấu chậm</i>	90	Potato gratin <i>Khoai tây đúc lò</i>	120
Carrot puree <i>Cà rốt nghiền</i>	90	Eggplant gratin <i>Cà tím đúc lò</i>	155
Creamy spinach <i>Bó xôi và sốt bechamel</i>	99	Gnocchi sautéed <i>Gnocchi xào rau củ</i>	140

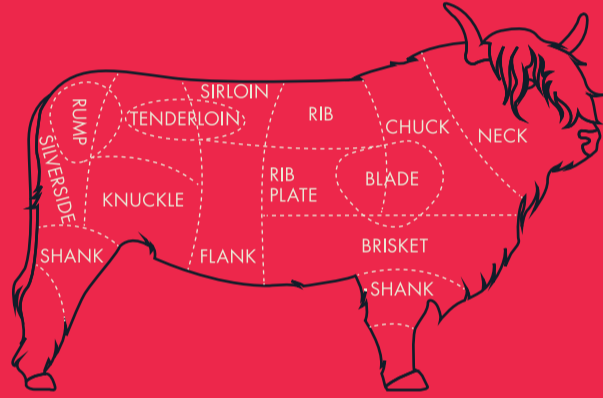
SAUCES SỐT

(50/ portion / phần)

Homemade ketchup <i>Sốt tương cà</i>	BBQ <i>Sốt BBQ</i>
Blue cheese sauce <i>Sốt phô mai xanh</i>	Grain mustard <i>Mù tạt hạt</i>
Gojulang sauce <i>Sốt tương Hàn Quốc</i>	Green pepper corn <i>Sốt tiêu xanh</i>
Tex mex butter <i>Sốt bơ thảo mộc</i>	Perigueux <i>Sốt nấm</i>
Béarnaise <i>Sốt bơ trứng</i>	Red wine <i>Sốt vang đỏ</i>
Chimichurri <i>Sốt ngò tây</i>	

CHARCOAL GRILL MÓN NƯỚNG THAN

AUS Tenderloin, grass fed beef, 250g <i>Thăn nội bò Úc, 250g</i>	840
AUS Rib eye, grass fed Black Angus, 300g <i>Thăn lưng bò Black Angus, 300g</i>	990
AUS Flank steak, Wagyu, 250g <i>Thăn bụng bò Wagyu, 250g</i>	999
AUS T-bone beef, grain fed beef, 600g <i>Sườn bò Úc chữ T, 600g</i>	1,100
AUS lamb rack, 300g <i>Sườn cừu Úc, 300g</i>	850
ARG Striploin, Argentinian beef, 250g <i>Thăn ngoại bò Argentina, 250g</i>	800
JPN Striploin, free range Wagyu beef, 250g <i>Thăn ngoại bò Wagyu, 250g</i>	1,350
ESP Iberico pork pluma, 400g <i>Thăn lưng heo đen, Tây Ban Nha, 400g</i>	1,499



CARNIVORE ATTACK FOR SHARING

Grilled whole chicken, 1.5 kg <i>Gà nướng nguyên con 1.5 kg</i>	790
Grilled duck confit, 5 duck legs <i>Đùi vịt nấu kiểu pháp, 5 phần đùi</i>	1,300
Order by weight	
AUS Tomahawk, grass fed <i>Sườn bò Tomahawk Đặt theo cân nặng</i>	295/ 100g
AUS Whole lamb rack <i>Sườn cừu Úc Đặt theo cân nặng</i>	248/ 100g
ESP Iberico pork pluma <i>Thăn lưng heo đen Tây Ban Nha Đặt theo cân nặng</i>	390/ 100g

Sustainable Product	Contain Nuts
Vegetarian Món chay	Seafood

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

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

All prices are quoted in thousand Vietnam dong (unit, 000VND),
exclusive of 5% of service charge & 8% VAT
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

MADDIE'S SUGGESTION MADDIE ĐỀ XUẤT

Braised lamb <i>Cừu hầm</i> Hand-rolled gnocchi, mushrooms, Parmesan cheese <i>Khoai tây viên, nấm, phô mai Parmesan</i>	420
Spaghetti bolognese <i>Mì Ý sốt bò băm</i> Braised Wagyu beef, tomato sauce, Parmesan cheese <i>Bò Wagyu hầm, sốt cà chua, phô mai Parmesan</i>	300
Chicken breast <i>Ức gà nướng</i> Chicken breast, mixed salad, chicken jus <i>Ức gà, xà lách trộn, sốt nấu gà</i>	320
Grilled duck confit <i>Đùi vịt nấu kiểu Pháp</i> Duck leg, garlic, mixed salad, grain mustard <i>Đùi vịt, tỏi, xà lách, mù tạt hạt</i>	320

CUSTOM GRILL MÓN NƯỚNG TỰ CHỌN

Vegetarian burger <i>Bơ bơ chay</i> Vegan patty, cheddar cheese, mixed lettuce, BBQ sauce, charcoal bun <i>Thịt chay, phô mai cheddar, xà lách, sốt BBQ, bánh than tre</i>	350
Grilled Seabass <i>Cá Chêm Nướng</i> Seabass fillet 450g, seafood sauce, green salad <i>Phi lê cá chêm 450g, sốt hải sản, xà lách</i>	500
AUS Wagyu burger <i>Bơ bơ bò Wagyu Úc</i> Pickled gherkin, french fries <i>Dưa chuột ngâm, khoai tây chiên</i>	350

OCTOBER PROMOTION MÓN ĐẶC BIỆT CỦA THÁNG

Bbq spare pork ribs <i>Sườn heo nướng BBQ</i> Spare pork ribs, baked potato, coleslaw, BBQ sauce <i>Sườn heo, khoai tây đúc lò, xà lách tảo, sốt BBQ</i>	990
Grilled meat lover <i>Combo thịt nướng</i> 150g AUS beef tenderloin, 120g chicken, 150g toulouse sausage, 400g spare ribs, served with mixed salad, french fries <i>150g bò thăn nội, 120g thịt gà, 150g xúc xích heo Toulouse, 400g sườn heo ăn kèm xà lách và khoai tây chiên</i>	1,100

Cold Cut & Cheese Platter <i>Thịt Ngủi Và Phô Mai</i> Bleu D'Auvergne, Brie, Emmental, Goat Cheese, Smoked Cheese Chorizo, Salami, Serrano Ham, Prosciutto, Bresaola	1,150
Individual choice <i>Chọn lẻ</i>	
Cold cuts 100gr <i>Thịt nguội 100gr</i>	290
Cheese 100gr <i>Phô mai 100gr</i>	220