

MAD COW

WINE & GRILL

APPETIZER

KHAI VỊ

"Monte Nevado" Serrano Ham Thịt đùi heo muối Monte Nevado	180
Celeriac And Hazelnut Truffle Soup Súp nấm cần tây và hạt phi	395
Creamy Lobster Bisque With Lobster Meat, Parsley And Croutons Súp kem tôm hùm, ngò tây và bánh mì nướng	395
Vitello Tonnato With Capers, Sundried Tomatoes & Parmesan Cheese Bê tái kiểu Ý, sốt cà ngừ với nụ bạch hoa, cà chua phơi khô và phô mai Parmesan	600
Foie Gras Terrine With Figs And Pear Terrine gan ngỗng với quả sung và lê	600
Veal Tartar "Maison Pommard" With "Kaviari" Caviar Tartare bê dùng kèm trứng cá tầm "Kaviari"	900
Burrata Salad With Rocket Salad, Cherry Tomatoes & Balsamic Vinegar Xà lách phô mai Burrata, với rau rocket, cà chua bi và giấm Balsamic	360
Mache Salad With Confit "Gésier" Xà lách rau diếp cừu và confit mề gà	510
French Oysters With Lemon, Mignonette And Horseradish Sauce *Available in 3, 6, or 12 pieces	379/659/1.099

Hàu Pháp dùng kèm chanh vàng, sốt giấm hành,
và sốt củ cải ngựa
*Lựa chọn 3, 6 hoặc 12 con

SIDE DISH

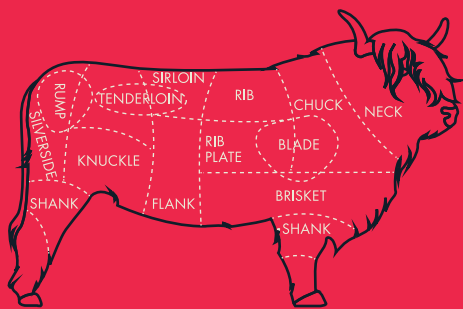
MÓN ĂN KÈM

Roasted Garlic And Rosemary Potatoes Khoai tây nướng tỏi và hương thảo	90
Locro Đậu hầm kiểu Nam Mỹ	110
Carrot Puree Purée cà rốt	90
Grilled Broccolini Bông cải nướng	145
Roasted Red Bell Peppers Marinated In Cumin Olive Oil Ớt chuông đỏ nướng ướp với dầu ô liu và bột thì là Ai Cập	130
Crinkle French Fries In Beef Talon (Sharing Portion For 2)	250
Khoai tây chiên kiểu Bỉ chiên mỡ bò (phần chia cho 2 người)	
Mache Salad With Truffle Oil Vinaigrette Rau diếp cừu dùng kèm dầu nấm truffle	170

CHEF SPECIAL

MÓN ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG

Cold Cuts Of The Day Served With Gherkins And Raclette "Livradois" Cheese Thịt nguội ăn kèm với dưa leo muối và phô mai Raclette "Livradois"	400
Smoked Lamb Shoulder With Grilled Broccolini And Coriander Sauce Thịt vai cừu hun khói với bông cải xanh nướng và sốt ngò rí	720
14-Hour House-Smoked Brisket With Salt & Pepper Rub, Bbq Sauce And Salad Nạm bò hun khói 14 giờ dùng kèm sốt BBQ và xà lách	699
Wagyu Beef Burger "Rossini" In A Potato Bun With Crinkle Fries Fried In Beef Talon Burger bò Wagyu cùng gan ngỗng trong bánh khoai tây, kèm khoai tây chiên mỡ bò	599
French Duck Breast Served With Carrot Puree And Cranberry Sauce Ức vịt Pháp ăn kèm sốt cà rốt và sốt nam việt quất	1.099



ON THE CHARCOAL

TRÊN BẾP THAN

Wagyu Tajima Rump Steak Mb4/5, 250g Đùi thân bò Wagyu Tajima Mb4/5, 250g	899
Wagyu Tajima Striploin Mb4/5, 250g Thân ngoài bò Wagyu, 250g	1.099
Wagyu Tajima Rib Eye Mb4/5, 300 G Thân lưng bò Wagyu Tajima Mb4/5, 300g	1.299
Wagyu Tajima Tenderloin Mb4/5, 250g Thân nội bò Wagyu Tajima Mb4/5, 250g	1.699
Wagyu Tajima Tomahawk Mb4/5 Order by weight Sườn bò Tomahawk Wagyu Tajima Mb4/5 Đặt theo cân nặng	390/100g
Black Angus Tournedos "Rossini" With Truffle Sauce, 200g Thân nội bò Black Angus, 200g dùng kèm gan ngỗng, sốt nấm Truffle	999
"Beef & Reef" Black Angus Beef Tenderloin 200g & A Half Nha Trang Lobster "Beef & reef" - thân nội bò Black Angus, 200g và nửa con tôm hùm Nha Trang	1.199
Cajun Cauliflower Steak With Capers And Chimichurri Bông cải trắng ướp cajun dùng kèm nụ bạch hoa và sốt chimichurri	399

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Yule Log Cake Bánh khúc cây Giáng Sinh	210
Chocolate And Hazelnut Paris-Brest Bánh Paris-Brest vị socola và hạt phi	189
Österberg Ice Cream Delight Kem Österberg	229
Dulce Leche Lava Cake With Österberg Vanilla Ice Cream & edible gold Bánh lava tan chảy vị caramel cùng kem vani Österberg và lá vàng	229
Spiced Crème Brulée With Fresh Red Berries Bánh kem trứng nướng cháy & quả mọng đỏ	199

CHOICE OF SAUCE

LỰA CHỌN SỐT

(50/ portion / phần)

Selection Of Mustards Các loại mù tạt	Chimichurri Sốt Chimichurri
Béarnaise Sốt Béarnaise	BBQ Sauce Sốt BBQ
Phu Quoc Pepper Sauce Sốt tiêu Phú Quốc	Red Wine Sauce Sốt Vang Đỏ

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

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

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



MAD FESTIVE MENU

16 December 2024 to 31 December 2024