

## Appetizers

<b>BEETROOT SALAD</b>	330
Granny Smith apple, herb salad, balsamic reduction, matcha sorbet, citrus dressing, basil mayonnaise	
<b>FROG LEGS</b>	380
Garlic butter, laksa leaf tempura, garlic puree, asparagus risotto, sundried tomato, parsley puree	
<b>CHICKEN LIVER &amp; FOIE GRAS MOUSSE</b>	390
Citrus, red berries jelly, caramelized shallot, pear and roasted nuts	
<b>BURRATA &amp; HEIRLOOM TOMATO</b>	480
Aloe vera in cinnamon syrup, citrus dressing, balsamic reduction, Vietnamese basil pesto	
<b>BEEF-ROOT TARTARE</b>	480
Beef tenderloin, Hikari cured egg yolk, marinated beetroot, Vietnamese pesto, rice paper cracker	
<b>HOKKAIDO SCALLOPS</b>	610
Cauliflower puree, sweet chards, crispy capers, ikura, lemon and garlic butter sauce	
<b>PAN SEARED FOIE GRAS</b>	720
Seasonal fruit, sesame tuile, pickled ginger, chicken jus and Brioche Feuilletée	
<b>POACHED LOBSTER</b>	720
Fresh mango, avocado cream, Dalat cherry tomato, Serracha mayo, fennel salad	

## From Charcoal Jasper Grill

All meat served with grilled bone marrow, tomato salsa, confit garlic, one sauce and one side dish

• 120 DAYS CORN-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN (AR) 250GR	1,290
• 150 DAYS GRAIN-FED BLACK ANGUS RIB EYE 250GR	1,450
• 400 DAYS GRAIN-FED F1 WAGYU STRIPLOIN MS6/7 (AUS) 250GR	1,690
• KAGOSHIMA WAGYU A5 OYSTER BLADE (JP) 250G	1,790

## Sides

150

• CAVIAR UPGRADE (1GR - VND 50,000)	• ROASTED POTATO
• GARDEN SALAD WITH CITRUS DRESSING	• PARMESAN SHOESTRING FRIES
• MUSHROOMS WITH YUZU	• ROASTED MIX BABY ROOTS WITH FETA CHEESE
• GRILLED ASPARAGUS	

## Sauces

90

• MUSHROOM	• BÉARNAISE	• CHIMICHURRI
• CAFÉ DE PARIS	• RED WINE	• PHU QUOC PEPPER

## Ice - cream

60

All ice cream go with meringue kiss, caramelize popcorn, semi dry brownie, biscotti, Chocolate sauce, Kirsch cherry coulis

• MATCHA	• COCONUT	• STRAWBERRY
• VANILLA	• CHOCOLATE	• YUZU SORBET

## Signature dish

Vietnamese product combined with Western cooking technique, by Italian Chef - Ivan Barone.  
A mix and match must try at Social Club.

Inspired By Her	Seafood	Vegetarian	Dairy	Pork
Signature dish	Alcohol	Vegan	Nut	Gluten

## To share (2-3 persons)

<b>FREE-RANGE ROASTED WHOLE CHICKEN</b>	900
Spicy ginger, honey rub, pancetta roasted potatoes, spicy gravy and truffle cheese sauce (at least 35 min)	
<b>MIX GRILLED SEAFOOD PLATTER</b>	1,200
Seabass, river prawn, tiger prawn, Hokkaido scallop, squid. Served with grilled vegetables, fresh tomato salmoriglio sauce (at least 15/20 min)	
<b>120 DAYS CORN-FED BLACK ANGUS TOMAHAWK/ OP RIB MB 4-5 1200/1300GR (AR)</b>	3,100
Grilled Dalat vegetables, mixed green, truffle mashed potato, confit tomato on vine, red wine sauce (at least 40 min)	

## Main course

<b>SQUID INK CRAB PASTA</b>	490
Squid ink tagliolini, spicy crab ragout, lobster bisque, sturgeon caviar and basil foam	
<b>DOUBLE RAVIOLI</b>	570
Truffle, mushroom, ricotta - roasted tomato and ricotta, fresh tomato sauce and buffalo mozzarella emulsion	
<b>BBQ AUSTRALIAN OCTOPUS</b>	610
Spicy bravas sauce, spring onion, chili chutney and mix salad	
<b>SEABASS PAPILLOTE</b>	650
Mix seafood, cherry tomato, baby potato and Mediterranean sauce (at least 15/20 min)	
<b>BLACK COD</b>	690
Sesame roasted pumpkin, bok choy, pickled radish, coconut foam	
<b>CHESNUT FED GALICIAN PORK PRESA 200GR</b>	700
(served with apple mustard demi-glace)	
<b>DUCK BREAST</b>	760
Dry aged duck breast, fennel, macadamia romesco, fresh figs and red wine sauce	
<b>LAMB CHOPS</b>	890
Pumpkin flower, cous-cous, raisin, pine nut, eggplant, tomato, comté cheese, lamb jus	
<b>LOBSTER &amp; SEAFOOD FREGOLA</b>	1,250
"Sardinia cuscus", spicy sautéed seafood, poached lobster, fresh tomato, basil oil	

## VEGETARIAN & VEGAN

<b>ROASTED AUBERGINE</b>	320
Soy miso eggplant, pine nut, mix green salad, crispy tofu, chimichurri sauce	
<b>RATATOUILLE</b>	380
Taro confit, spicy tomato sauce, basil, herb foam	
<b>COCO BEAN</b>	420
Chickpea broth, grilled radicchio, carrot, celery, semi-dried tomato, bread chips, parsley	
<b>POTATO GNOCCHI</b>	450
Mushroom, potato, asparagus, Parmesan cheese	

## Desserts

<b>BANOFFEE</b>	180
Oatmeal, banana, green apple compress, lime sorbet	
<b>LEMON TART</b>	220
Lemon cream, French meringue, mango coulis	
<b>CHOCOLATE SPHERE</b>	250
Dark chocolate mousse, cherry sphere, vanilla sauce	
<b>ITALIAN TIRAMISU</b>	250
Vietnamese coffee soaked Italian ladyfinger, mascarpone sauce, coffee tuile, raspberry pearls	
<b>CITRUS DOME</b>	250
Baies rose pepper meringue, yogurt, carrot & citrus compote, mixed citrus salad, Cointreau	
<b>CHEF'S CHEESE SELECTION</b>	350

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified  
Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT  
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

## Khai vị

<b>XÀ LÁCH CỬ DỀN</b> 🥗🥥🌸	330
Xà lách củ dền, táo xanh Granny Smith, giấm Balsamic cô đặc, kem tuyết vị trà xanh, dầu giấm cam chanh và sốt mayonnaise húng quế	
<b>ĐÙI ÉCH</b> 🍷🍴	380
Sốt bơ tỏi, rau răm chiên giòn, tỏi nghiền, cơm Ý măng tây ăn kèm cà chua sấy khô và ngò tây nghiền	
<b>GAN GÀ &amp; GAN NGŨNG PHÁP</b> 🍷🍴🥩	390
Bánh mì chua, thạch tắc và dâu, hành tím và lê ngào đường, hạt nướng	
<b>PHÔ MAI BURRATA TƯƠI</b> 🍷🍴🥛	480
Phô mai burrata dùng kèm cà chua bạch tuộc, nha đam nấu cùng syrup, dầu giấm cam chanh	
<b>THĂN NỘI BÒ TÁI</b> 🍷🍴	480
Thăn nội bò tái, trứng gà Nhật, củ dền tẩm ướp, sốt rau mùi Việt Nam, bánh tráng chiên giòn	
<b>SÒ ĐIỆP NHẬT</b> 🍷🍴🍴	610
Bông cải nghiền, cải cầu vồng, nụ bạch hoa chiên giòn, trứng cá hồi, sốt tỏi bơ chanh	
<b>GAN NGŨNG ÁP CHẢO</b> 🍷🍴🥩	720
Trái cây tươi theo mùa, bánh mì, gừng ngâm chua, nước cốt gà và bánh hoa cúc ngàn lớp	
<b>TÔM HÙM CANADIAN CHẴN</b> 🍷🍴🍤	720
Tôm hùm chân, xoài tươi, sốt kem quả bơ, cà chua bi Đà Lạt, sốt mayo cay và xà lách củ hồi	

## Món nướng lò than Jasper

Phục vụ kèm chung với xương ống tủy bò, sốt cà chua tươi, tỏi nướng, một sốt và một món ăn kèm

• THĂN NỘI BÒ ARGENTINA	1,290
• THĂN LƯNG BÒ ÚC 250GR	1,450
• THĂN NGOẠI BÒ NHẬT MS6/7	1,690
• LỖI VAI BÒ NHẬT A5	1,790

## Món ăn kèm

150

• TRỨNG CÁ TẮM (1GR - VND 50,000)	• KHOAI TÂY NƯỚNG
• SALAD TRỘN DẦU GIẤM CAM CHANH 🥗	• KHOAI TÂY CHIÊN PHỦ PHÔ MAI 🍷
• NẤM XÀO SỐT CHANH YUZU 🍷	• CÁC LOẠI RAU CỦ NƯỚNG 🥗🌸
• MĂNG TÂY NƯỚNG 🍷	• VỚI PHÔ MAI FETA

## Nước sốt

90

• NẤM 🍷	• BƠ TRỨNG 🍷	• THẢO MỘC 🍷
• CAFÉ DE PARIS 🍷	• VANG ĐỎ 🍷	• TIÊU PHÚ QUỐC 🍷

## Kem tươi

60

Phần kem được phục vụ kèm bánh meringue, bắp rang vị caramel, bánh brownie, bánh biscotti, sốt sô-cô-la, sốt anh đào Kirsch

• TRÀ XANH 🍷	• DỪA 🍷	• DÂU 🍷
• HƯƠNG VANI 🍷	• SÔ-CÔ-LA 🍷	• TUYẾT VỊ CHANH YUZU 🍷

## Món đặc trưng

Thưởng thức sự kết hợp độc đáo giữa nguyên liệu bản địa, kỹ thuật chế biến Âu Châu đầy sáng tạo đến từ bếp trưởng Ivan Barone.

## Dùng chung (2-3 người)

<b>GÀ NƯỚNG NGUYÊN CON</b> 🍷🍴🍷	900
Gừng, mật ong nguyên chất, thịt heo muối, khoai tây nướng, sốt cốt gà với nấm truyên đen phô mai tươi (ít nhất 35 phút)	
<b>HẢI SẢN NƯỚNG</b> 🍷🍴🌸	1,200
Cá chẽm, tôm càng xanh, tôm sú, cồi sò điệp Nhật, mực ống, phục vụ kèm rau củ nướng, cà chua tươi và sốt Ý vị hương thảo (ít nhất 15/20 phút)	
<b>BÒ BÍT TẾT TOMAHAWK, 1,2KG</b> 🍷	3,100
Rau củ Đà Lạt nướng, sa lát trộn, khoai tây nghiền vị nấm truffle và cà chua bi nấu chậm với sốt vang đỏ (ít nhất 40 phút)	

## Món chính

<b>MÌ Ý THỊT CUA</b> 🍷🍴🍷	490
Mì Ý mực đen sợi đẹp dùng kèm thịt cua hầm cay, nước súp tôm hùm, trứng cá tằm và bột húng quế	
<b>BÁNH GỐI HAI LỚP</b> 🍷🍴🥩	570
Nấm truyên, nấm tươi, phô mai tươi, cà chua nướng, cà chua tươi, kem bột phô mai tươi	
<b>BẠCH TUỘC AUSTRALIAN NƯỚNG BBQ</b> 🍷	610
Sốt ớt chuông, hành lá, ớt ngào đường và rau trộn hữu cơ	
<b>CÁ CHẼM NƯỚNG GIẤY NÉN</b> 🍷	650
Hải sản, cà chua bi, khoai tây bi và sốt Địa Trung Hải (ít nhất 15/20 phút)	
<b>CÁ TUYẾT</b> 🍷🍴🍷	690
Cá tuyết tẩm ướp sốt miso, bí đỏ đốt lò, cải thìa, củ cải đỏ ngâm chua và sốt bột vị dứa	
<b>THỊT HEO ĐEN TÂY BAN NHA</b> 🍷🍴🥩	700
(ăn kèm với sốt táo xanh mù tạt vàng)	
<b>ỨC VỊT</b> 🍷🍴🍷	760
Ức vịt hong khô, củ hồi, sốt hạt maca, sung tươi và sốt rượu vang đỏ	
<b>SƯỜN CỪU</b> 🍷🍴🍷	890
Sườn cừu, bông bí, cơm cous-cous, nho khô, hạt thông, cà tím, cà chua, phô mai comté, sốt cừu	
<b>TÔM HÙM, HẢI SẢN VÀ MÌ Ý DẠNG HẠT</b> 🍷🍴🍷	1,250
Tôm hùm Canadian, mì Ý dạng hạt, hải sản tươi xào cay, cà chua tươi, dầu húng quế	

## MÓN CHAY & THUẦN CHAY

<b>CÀ TÍM ĐÚT LÒ</b> 🍷🍴🍷	320
Cà tím ướp sốt tương đậu, hạt thông, xà lách hữu cơ, đậu hũ chiên giòn, sốt thảo mộc	
<b>RAU CỦ HẦM</b> 🍷	380
Khoai môn nấu chậm, sốt cà chua cay, lá quế, sốt bột thảo mộc	
<b>ĐẬU COCO</b> 🍷🍴🍷	420
Nước dùng đậu gà, xà lách nướng, cà rốt, cần tây, cà chua ngâm dấm, bánh mì nướng, ngò tây	
<b>MÌ Ý HÌNH NÚT</b> 🍷🍴🍷	450
Nấm, khoai tây, măng tây, phô mai	

## Tráng miệng

<b>BÁNH CHUỐI KẸO SỮA</b> 🍷	180
Chuối, táo xanh, kem tuyết vị chanh	
<b>BÁNH TART CHANH</b> 🍷🍴🍷	220
Kem chanh, bánh trứng đường, sốt vị xoài	
<b>BÁNH SÔ-CÔ-LA HÌNH CẦU</b> 🍷🍴🍷	250
Sô-cô-la đen, quả anh đào, sốt vani	
<b>BÁNH BÉO VỊ CÀ PHÊ KIỂU Ý</b> 🍷🍴🍷🌸	250
Bánh sâm banh ngâm cà phê Việt Nam, phô mai Mascarpone, bánh nướng vị cà phê, phúc bồn tử và lê	
<b>VÒM CITRUS CHANH CAM BƯỞI</b> 🍷🍴🍷🌸	250
Bánh men vị tiêu đỏ, sữa chua, mứt quả vị chua, rượu mùi vị cam	
<b>PHÔ MAI THƯỢNG HẠNG CỦA BẾP TRƯỞNG</b> 🍷🍴🍷	350

🌸 <b>Dành cho phái Đẹp</b>	🍷 <b>Chứa hải sản</b>	🍴 <b>Món chay</b>	🥛 <b>Chứa sữa và trứng</b>	🥩 <b>Chứa thịt heo</b>
🍷 <b>Món đặc trưng</b>	🍷 <b>Chứa rượu</b>	🍴 <b>Món thuần chay</b>	🍷 <b>Chứa hạt</b>	🍷 <b>Chứa tinh bột</b>

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chúng nhận bền vững  
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế  
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm