






















Khai vị

- XÀ LÁCH CỬ ĐÈN**   **330**
Xà lách củ dền, táo xanh Granny Smith, giấm Balsamic cô đặc, kem tuyết vị trà xanh, dầu giấm vị cam chanh và sốt mayonnaise húng quế
- PHÔ MAI BURRATA TƯƠI**   **480**
Phô mai Burrata dùng kèm cà chua bạch tuộc, nha đam nấu cùng syrup, dầu giấm vị cam chanh
- XÀ LÁCH CUA TUYẾT**   **490**
Cần tây, củ hồi tươi, táo xanh, củ dền chiên giòn dùng kèm sốt ớt mayonnaise
- THẦN NỘI BÒ TÁI**   **490**
Thần nội bò tái, lòng đỏ trứng gà Nhật, củ dền tẩm ướp, sốt rau mùi Việt Nam, bánh tráng chiên giòn
- SÒ ĐIỆP NHẬT**     **630**
Bông cải nghiền, cải cầu vồng, nụ bạch hoa chiên giòn, trứng cá hồi, sốt tỏi bơ chanh
- GAN NGỔNG ÁP CHẢO**   **740**
Trái cây tươi theo mùa, bánh mì, gừng ngâm chua, nước cốt gà và bánh hoa cúc ngàn lớp
- TÔM MŨ NI**    **490**
Lòng đỏ trứng gà Nhật nấu chậm, trà cà chua, đùi heo muối giòn, trứng dầu olive

Súp










- SÚP HẢI SẢN CAY KIỂU Ý**   **490**
Hải sản thập cẩm xào, cà chua tươi, lá xạ hương dùng kèm bánh giòn vị tiêu
- SÚP ĐẬU LĂNG VÀ ĐẠI MẠCH**   **330**
Cà rốt, cải chân vịt, cà chua tươi, phô mai Ricotta nướng, bánh mì tỏi giòn và lá xạ hương

Món nướng lò than Jasper

Tất cả các loại thịt phục vụ kèm chung với xương ống tủy bò, sốt cà chua tươi, tỏi nấu chậm trong dầu, một sốt và một món ăn kèm

- THỊT HEO TÂY BAN NHA 200GR (Ăn kèm với sốt táo xanh mù tạt vàng)  **720**
- THẦN NỘI BÒ ÚC ANGUS 250GR  **1,330**
- THẦN LƯNG BÒ ÚC ANGUS MB3 250GR  **1,490**
- THẦN NGOẠI BÒ ÚC WAGYU F1/ MS6/7 250GR  **1,690**

Món ăn kèm

- TRỨNG CÁ TẮM **69 / 1gr**
- RAU TRỘN DẦU GIẤM VỊ CAM CHANH  **150**
- KHOAI TÂY CHIÊN PHỦ PHÔ MAI PARMESAN   **170**
- MĂNG TÂY NƯỚNG **150**
- NẤM XÀO SỐT CHANH YUZU   **150**
- KHOAI TÂY ĐÚT LÒ PHÔ MAI   **150**
- BÔNG CẢI XANH BABY NƯỚNG   **160**

Nước sốt

- NẤM  
- BƠ TRỨNG  
- TIÊU PHÚ QUỐC  
- THẢO MỘC 
- VANG ĐỎ  











Kem tươi

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

Thường 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.

-  Món đặc trưng
-  Chứa hải sản
-  Món chay
-  Chứa sữa và trứng
-  Chứa thịt heo
-  Món ăn cay
-  Chứa cồn
-  Món thuần chay
-  Chứa hạt
-  Chứa gluten

Dùng chung (2-3 người)

- GÀ NƯỚNG NGUYÊN CON** (ít nhất 45 phút)    **900**
Gừng, mật ong nguyên chất, thịt heo muối & khoai tây nướng, sốt cốt gà với nấm truyên đen, sốt phô mai tươi
- HẢI SẢN NƯỚNG** (ít nhất 15/20 phút)   **1,250**
Cá chẽm, tôm càng xanh, tôm sú, sò điệp Nhật, mực ống, phục vụ kèm rau củ nướng, cà chua tươi và sốt ý vị thảo mộc
- BÒ BÍT TẾT TOMAHAWK ANGUS 1,2KG** (ít nhất 40 phút)  **310/100gr**
Rau củ Đà Lạt nướng, rau trộn, khoai tây nghiền vị nấm truyên, cà chua bi nấu chậm, sốt vang đỏ
- SƯỜN BÒ ÚC CHỮ T M5 1,2KG - 1,3KG** (ít nhất 40 phút)  **270/100gr**
Rau củ Đà Lạt nướng, xà lách trộn, khoai tây nghiền vị nấm truyên và cà chua bi nấu chậm với sốt vang đỏ

Món chính

- MÌ Ý ĐEN THỊT CUA**      **490**
Mì Ý mực đen sợi đẹp dùng kèm thịt cua hầm cay, súp tôm hùm, trứng cá tằm và bột húng quế
- BÁNH GỐI HAI LỚP KIỂU Ý**    **570**
Nấm truyên, nấm tươi, phô mai, cà chua nướng, cà chua tươi, kem bột phô mai tươi
- BẠCH TUỘT ÚC NƯỚNG BBQ**   **620**
Sốt cà chua cay, hành lá, ớt và rau trộn hữu cơ
- CÁ CHẼM NƯỚNG GIẤY NÉN** (ít nhất 15/20 phút)  **670**
Hải sản, cà chua bi, khoai tây bi và sốt Địa Trung Hải
- CÁ TUYẾT**   **710**
Cá tuyết ướp sốt miso, bí đỏ đút lò, cải thìa, củ cải đỏ ngâm chua và bột vị dứa
- ỨC VỊT**    **770**
Ức vịt ủ khô, củ hồi, sốt hạt maca, trái sung tươi và sốt rượu vang đỏ
- SƯỜN CỪU ƯỚP THẢO MỘC**   **930**
Bông bí, đậu Hà Lan nghiền, bông cải xanh baby nướng, sốt Chimichurim bạc hà
- HẠT MÌ Ý & TÔM HÙM NA UY**   **790**
Súp tôm hùm Na Uy, bông bí chiên giòn, nhụy hoa nghệ tây, chanh ngón tay & trứng cá tằm đen

MÓN CHAY & THUẦN CHAY

- CÀ TÍM ĐÚT LÒ**   **390**
Cà tím ướp sốt miso, hạt thông, rau trộn hữu cơ, đậu hũ chiên giòn, sốt thảo mộc
- RAU CỦ HẦM**  **390**
Khoai môn nấu chậm, sốt cà chua cay, lá quế, sốt bột thảo mộc
- MÌ Ý GNOCCHI**   **450**
Nấm, khoai tây, phô mai
- BÔNG CẢI TRẮNG NƯỚNG**   **350**
Kem chua Pháp, hạt thông, đậu hũ mè
- CẢI DIẾP XOĂN NƯỚNG**    **390**
Măng tây xanh, cam vàng, trái chuối ngọc, hạt óc chó & vỏ cam giòn vụn

Tráng miệng



- BÁNH CHUỐI KEO SỮA**   **180**
Yến mạch, chuối, táo xanh, kem tuyết vị chanh
- BÁNH NƯỚNG KIỂU ALASKA**     **350**
Bông lan hạnh nhân, bánh Meringue kiểu Pháp, kem vani, kem tuyết vị phúc bồn tử, ngũ cốc giòn, sốt sô cô la, rượu mùi Calvados
- BÁNH TART CHANH**    **220**
Kem sữa chanh, bánh Meringue kiểu Pháp, sốt xoài
- TIRAMISU**    **250**
Bánh Champagne ngâm cà phê, phô mai Mascarpone, bánh cà phê giòn, hạt ngọc trai phúc bồn tử
- BÁNH SÔ CÔ LA VALRHONA**   **250**
Sô cô la đen Guanaja 70%, cam ngào đường, kem hương vani và sốt phúc bồn tử
- PHÔ MAI THƯỢNG HẠNG CỦA CHEF**   **370**

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng 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

Appetizers



- BEETROOT SALAD**  **330**
Granny Smith apple, herbs salad, balsamic reduction, matcha sorbet, citrus dressing, basil mayonnaise
- BURRATA SALAD**  **480**
Aloe vera in cinnamon syrup, citrus dressing, balsamic reduction, Vietnamese basil pesto
- SNOW CRAB SALAD**  **490**
Young celery, fresh fennel, green apple, crispy beets & Sriracha mayonnaise
- BEEF-ROOT TARTARE**  **490**
Beef tenderloin, Hikari cured egg yolk, marinated beetroot, Vietnamese pesto, rice paper cracker
- HOKKAIDO SCALLOPS**   **630**
Cauliflower puree, sweet chards, crispy capers, ikura, lemon and garlic butter sauce
- PAN SEARED FOIE GRAS**  **740**
Seasonal fruit, sesame tuile, pickled ginger, chicken jus and Brioche Feuilletée
- SLIPPER LOBSTER**  **490**
Tarama pollock, sous-vide Hikari egg yolk, tomato tea, crispy Parma ham, caviar olive oil

Soups






- SPICY SEAFOOD**  **490**
Mix sautéed seafood, fresh tomato, garlic bread chips
- BARLEY & LENTIL**  **330**
Carrot, spinach, fresh tomato, baked ricotta, thyme and pepper cracker

From Charcoal Jasper Grill





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

- CHESTNUT FED GALICIAN PORK PRESA 200GR  **720**
(Served with apple mustard demi-glace)
- 120 DAYS CORN-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN (AR) 250GR  **1,330**
- PASTURE-FED BLACK ANGUS RIB EYE MB3 (AUS) 250GR  **1,490**
- 400 DAYS GRAIN-FED F1 WAGYU STRIPLOIN MS6/7 (AUS) 250GR  **1,690**

Sides






- CAVIAR UPGRADE **69 / 1gr**
- GARDEN SALAD WITH CITRUS DRESSING  **150**
- PARMESAN SHOESTRING FRIES  **170**
- GRILLED ASPARAGUS **150**
- MUSHROOMS WITH YUZU  **150**
- ROASTED POTATO  **150**
- BBQ BABY BROCCOLINI WITH GARLIC YOGURT SAUCE  **160**

Sauces

- MUSHROOM  **90**
- CHIMICHURRI  **90**
- BÉARNAISE  **90**
- RED WINE  **90**
- PHU QUOC PEPPER  **90**











Ice Cream

All ice cream goes with meringue kiss, caramelized popcorn, semi dry brownie, biscotti, Chocolate Sauce, Kirsch cherry coulis






- MATCHA  **60**
- VANILLA  **60**
- COCONUT  **60**
- CHOCOLATE  **60**
- STRAWBERRY  **60**
- YUZU SORBET  **60**

Signature dish

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

-  Signature dish
-  Seafood
-  Vegetarian
-  Dairy
-  Pork
-  Spicy
-  Alcohol
-  Vegan
-  Nut
-  Gluten

To Share (2-3 Persons)

- FREE-RANGE ROASTED WHOLE CHICKEN** (at least 45 min)   **900**
Spicy ginger, honey rub, pancetta, roasted potatoes, spicy gravy and truffle cheese sauce
- MIX GRILLED SEAFOOD PLATTER** (at least 15/20 min)  **1,250**
Seabass, river prawn, tiger prawn, Hokkaido scallop, squid. Served with grilled vegetables, fresh tomato, salmoriglio sauce
- 120 DAYS CORN-FED BLACK ANGUS TOMAHAWK 1,2KG - 1,3KG**  **310 / 100gr**
(at least 40 min)
Grilled Dalat vegetables, mixed green salad, truffle mashed potato, confit tomato on vine, red wine sauce
- 240 DAYS GRAIN-FED BLACK ANGUS T-BONE MB5 1,2KG - 1,3KG**  **270 / 100gr**
(at least 40 min)
Grilled Dalat vegetables, mixed green salad, truffle mashed potato, confit tomato on vine, red wine sauce

Main Courses

- SQUID INK CRAB PASTA**    **490**
Squid ink tagliolini, spicy crab ragout, lobster bisque, sturgeon caviar and basil foam
- DOUBLE RAVIOLI**   **570**
Truffle, mushroom, ricotta - roasted tomato and ricotta, fresh tomato sauce and buffalo mozzarella emulsion
- BBQ AUSTRALIAN OCTOPUS**  **620**
Spicy bravas sauce, spring onion, chili chutney and mix salad
- SEABASS PAPILOTE** (at least 15/20 min)  **670**
Mix seafood, cherry tomato, baby potato and Mediterranean sauce
- BLACK COD**  **710**
Sesame roasted pumpkin, bok choy, pickled radish, coconut foam
- DUCK BREAST**    **770**
Dry aged duck breast, fennel, macadamia romance, fresh figs and red wine sauce
- LAMB CHOPS**  **930**
Herbs crust, green pea puree, BBQ baby broccoli, mint chimichurri
- LANGOUSTINE RISONE**   **790**
Langoustine bisque, crispy pumpkin flower, saffron, finger lime, sturgeon caviar
- VEGETARIAN & VEGAN**
- ROASTED AUBERGINE**   **390**
Soy miso eggplant, pine nut, mixed green salad, crispy tofu, chimichurri sauce
- RATATOUILLE**  **390**
Taro confit, spicy tomato sauce, basil, herb foam
- POTATO GNOCCHI**   **450**
Mushroom, potato, asparagus, Parmesan cheese
- CAULIFLOWER STEAK**   **350**
Crème fraîche, pine nut, sesame tofu
- BBQ ENDIVE**   **390**
Green asparagus, orange segment, currants, walnut & orange zest crumble

Dessert

- BANOFFEE**   **180**
Oatmeal, banana, compressed green apple, lime sorbet
- BAKED ALASKA**     **350**
Almond sponge, meringue, vanilla ice cream, raspberry sorbet, granola, chocolate sauce, Calvados
- LEMON TART**    **220**
Lemon cream, French meringue, mango coulis
- ITALIAN TIRAMISU**    **250**
Vietnamese coffee-soaked Italian ladyfinger, mascarpone sauce, coffee tuile, raspberry pearls
- VALRHONA CHOCOLATE TORT**   **250**
Guanaja 70% dark chocolate, candied orange, vanilla ice cream & berry sauce
- CHEF'S CHEESE SELECTION**  **370**

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