

bar plates

RAZOR CLAMS – 240

roasted garlic, chorizo, green peas

NGAO MÓNG TAY

Tỏi rán – xúc xích cay – đậu hạt xanh

BRAISED BEEF– 260

comte cheese, basil, tomato

BÒ HẦM

Phô mai comte – sốt cà chua lá húng

CRAB HOT DOG – 300

coleslaw, chipotle pepper

XÚC XÍCH THỊT CUA

Xa lát trộn – sốt aioli

IMPORTED OYSTERS

90 (1 pc) | 260 (3 pcs) | 510 (6 pcs)

HÀO BIỂN TƯƠI NHẬP KHẨU

ANGELINA LOBSTER ROLL – 990

Canadian lobster, caviar, gold leaf

TÔM HÙM CUỘN ANGELINA

Tôm hùm Canada – trứng cá – lá vàng

bar plates

MARCHANG CHEESE SELECTION

Artisanal cheese with assorted condiments

390 (3 pcs) | 450 (5 pcs)

CÁC LOẠI PHÔ MAI MARCHAND

Phô mai và các đồ ăn kèm

IBERICO PATA NEGRA HAM

450 (50g) | 890 (100g)

GIẢM BÔNG IBERICO PATA NEGRA

18 tháng tuổi

CHARCUTERIE AND CHEESE SELECTION - 890

Marchand cheese selection with charcuterie and condiments

THỊT NGUỖI XÚC XÍCH VÀ PHÔ MAI

ăn kèm với gia vị

starters

AUSTRALIAN BONE MARROW – 390

onion chutney, artisanal bread

TỦY XƯƠNG BÒ ÚC

Mứt hành tây - bánh mì

EGGS IN THE NEST – 350

**organic eggs, foie gras, pancetta, potato
and black truffle**

TRỨNG GÀ TRONG Ổ

Trứng gà hữu cơ, gan béo, thịt muối, khoai tây và nấm củ

SCOTTISH SMOKED SALMON – 590

fennel, dill, croutons

CÁ HỒI XCỐTLEN HUN KHÓI

Củ cần, thì là, bánh mì giòn

ROASTED KING SCALLOPS - 670

**orzo, black truffle dressing, 30 months-aged
parmesan**

SÒ ĐIẾP RÁN

Mì hạt, sốt nấm củ đen, phô mai pác mơ san 30 tháng tuổi

TOMATO SOUP - 290

roasted tomatoes, Vietnamese basil, herb oil

XÚP CÀ CHUA

Cà chua bỏ lò, lá húng việt, dầu rau gia

KING CRAB CROQUETTES - 710

herb aioli

CUA VIÊN CHIÊN

Sốt aioli rau gia vị

from the garden

FIVE-GRAIN SALAD – 310

five-grain quinoa blend, roasted pumpkin, pomelo, amaranth, mango and turmeric sauce

XA LÁT 5 LOẠI HẠT

hạt diêm mạch xay, bí ngô rán, bưởi, tía tô, sốt xoài nghệ

GOAT CHEESE AND BEET SALAD – 320

roasted beetroot, goat cheese, candied walnuts, apple bourbon honey dressing

XA LÁT PHÔ MAI SỮA DÊ VÀ CỦ DẪN

ăn kèm hạt hồ đào, sốt táo mật ong

RATATOUILLE – 340

hand-picked vegetables, pie-crust pastry

RAU HẠT LỰU XÀO

Rau xào và vỏ bánh xốp

ORZO AND BLACK TRUFFLE - 360

wheat orzo grain, black truffle dressing, forest mushrooms

MÌ HẠT VÀ NẤM CỬ ĐEN

Mì hạt, sốt nấm củ đen, nấm rừng

ANGELINA CAESAR - 330

romaine leaves, shaved cheese, spicy cherry tomatoes, artisanal bread croutons

XA LÁT CAESAR ANGELINA

Lá romain, phô mai bào, cà chua bi, bánh mì giòn

grilled, roasted and braised

WHOLE RAINBOW TROUT – 890

zucchini ribbons, trout roe, nori butter

CÁ HỒI VÂN NGUYỄN CON

Bí tây, trứng cá hồi vân, sốt bơ nori

BRAISED LAMB SHANK – 900

**King oyster mushroom, garden peas
and roasted garlic**

BẮP CỪU OM

Nấm, đậu hạt, tỏi rán

12-HOUR WAGYU BEEF SHORT RIB – 950

red wine reduction, truffle mash

SƯỜN BÒ WAGYU 12 GIỜ

Xốt rượu vang đỏ cô đặc, khoai tây nghiền với nấm củ

LAMB RACK – 1000

**green beans, cherry tomatoes, rosemary
and garlic**

SƯỜN CỪU

Đậu xanh, cà chua bi, lá hương thảo, tỏi

SNOW FISH – 1100

**garden vegetables, cauliflower, Hendrik's gin
reduction**

CÁ TUYẾT

Rau trong vườn, hoa lơ, sốt rượu gin hendricks

WAGYU BEEF TENDERLOIN – 1800

**mashed potatoes, garden vegetables
and red wine sauce**

THĂN NỖN BÒ WAGYU

*Khoai tây nghiền với nấm củ - rau trong vườn
sốt rượu vang đỏ*

WHOLE CANADIAN LOBSTER (500g) – 1900

**butterflied lobster, tarragon butter
and heirloom vegetables**

TÔM HÙM CANADA NGUYỄN CON 500G

Tôm hùm - bơ lá ngải dấm – rau

ANGELINA BURGER – 590

**Wagyu mince, aged cheddar, tomato, red
onion, smoked bacon and thick potato chips**

BÁNH KẸP THỊT NƯỚNG ANGELINA

*thịt bò Wagyu xay, phô mai cheddar, cà chua, hành tím, thịt
ba chỉ hun khói, khoai tây chiên*

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge and 10% VAT - Please kindly inform us if you have any food allergies

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT - Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

sharing plates - includes one sauce and two side dishes

LAMB PIE - 770

**slow-cooked lamb, shortcrust pastry, rosemary,
Leffe Brune dark ale**

BÁNH NƯỚNG THỊT CỪU

Thịt cừu om nhừ, vỏ bánh nướng, lá hương thảo, bia leffe

WHOLE CORN-FED BABY CHICKEN (1kg) – 880

**crispy slow-cooked chicken, Himalayan salt
and Phu Quoc pepper**

GÀ NON NUÔI NGÔ NGUYÊN CON 1KG

gà quay giòn, muối himalayan, hạt tiêu Phú Quốc

BLACK ANGUS PRIME RIB (min. 1kg) – 2000

roasted grass-fed prime rib on the bone

SƯỜN BÒ BLACK ANGUS (tối thiểu 1kg)

sườn bò cao cấp quay

WAGYU TOMAHAWK (min. 1.3kg) – 4000

**roasted and smoked western Australian wagyu
on the bone**

BO WAGYU TOMAHAWK (tối thiểu 1.3kg)

bò wagyu tomahawk tu tây úc quay và hun khói

SAUCES

red wine | *Xốt rượu vang đỏ*

Béarnaise | *Xốt bơ trứng rượu vang trắng*

rosemary | *Xốt hương thảo*

tamarind | *Xốt me*

truffle | *Xốt nấm củ*

SIDE DISHES – 220 each

crispy potato croquettes

Khoai tây viên chiên

heirloom vegetables

Rau

thick potato chips with thyme salt

Khoai tây chiên

mash potato with truffle

Khoai tây nghiền với nấm củ

**garden peas, snow peas, bacon, mint,
Himalayan salt**

Đậu hạt, thịt hun khói, bạc hà, muối

sautéed mushrooms

Nấm xào

**zucchini ribbons, roasted peppers, feta
cheese, pinenuts**

Bí tây, ớt rán, phô mai feta, hạt thông

sweet dreams

ANGELINA CIGAR – 290

**diplomat mousse, dark chocolate,
vanilla ice cream**

XÌ GÀ ANGELINA

Kem trộn kem tươi, sô cô la đen, kem vani

CITRUS EMOTION – 250

**lemon, creamy kumquat, buddha's hand
shortbread**

HOA QUẢ HỌ CAM

Chanh, kem quất, bánh vị phật thủ

CREAMY MELON – 260

vanilla panna cotta, melon, crispy wafer

KEM MỀM VỊ DƯA VÀNG

Kem lạnh Panna Cotta va ni, dưa vàng Nhật bản, bánh giòn

TUTTI FRUTTI – 200

**seasonal fruit of differing textures
raw, granita, infused**

TUTTI FRUTTI

Hoa quả theo mùa đa dạng, tươi, đá lạnh, ngâm

VERY VERRY – 270

**blackberry compote, blackcurrant,
caramelized puff**

HOA QUẢ ĐỎ

Đông vị mâm xôi đen, quả lý đen, bánh vị caramen

SHARE IT! TART OR PIE OF THE DAY – 270

Seasonal flavours

*CÙNG CHIA SẺ! BÁNH TÁC HOẶC BÁNH NƯỚNG TRONG
NGÀY | Hương vị theo mùa*

SHERBET – 80/scoop

Homemade cacao, raspberry, mango, melon

KEM THANH VỊ

Ca cao, quả mâm xôi, xoài, dưa vàng

GOLD CHOCOLATE – 280

**Caribbean 66% chocolate, white chocolate
mousse, cocoa sorbet, crumble, whisky foam**

SÔ CÔ LA VÀNG

*Sô cô la Caribe 66%, kem trộn sô cô la trắng, kem thanh vị
ca cao, bánh nướng mảnh, sốt bông uýt xki*