



A LA CARTE



Soup & Salad

Truffle Soup Creamy Soup with Black Truffle Súp Kem Nấm Truffle Đen	195	Green Asparagus Almond Puree, Pine Nut, Balsamic Dressing, Parmesan Snow Măng Tây Xanh, Hạnh Nhân Nghiền, Xốt Giấm Đen, Phô Mai Đá Tuyết	195
Caesar Salad Romaine Salad, Slow-Cooked Chicken Breast, Crispy Smoked Bacon, Parmesan Cheese, Croutons, Caesar Salad Dressing Xà Lách Romaine, Úc Gà, Thịt Heo Xông Khói, Phô Mai Parmesan, Bánh Mì Giòn, Xốt Caesar	295	Smoked Salmon Salad Smoked Salmon, Mixed Lettuce, Cucumber, Cherry Tomatoes, Passion Fruit Dressing Cá Hồi Xông Khói, Hỗn Hợp Xà Lách, Dưa Leo, Cà Chua Bì, Xốt Chanh Dây	295

Starter

Prawn Carpaccio Tiger Prawn with Pomelo & Mango Salsa, Vietnamese Herbs Tôm Sú Carpaccio, Xà Lách Bưởi, Xoài và Rau Mùi Việt Nam	255	Snow Crab Black Truffle Mushroom, Da Lat Vegetables, Phu Quoc Black Peppers, Chicken Broth Măng Tây Hầm Bơ, Nấm Truffle, Nước Cốt Gà, Tiêu Phú Quốc	495
Smoked Beef Tartare Australian Beef MB 3+, Reggiano Cheese, Salted Egg Yolk, Katsubushi, Potato Mille-Feuille Bò Úc Xông Khói, Phô Mai Reggiano, Lòng Đỏ Trứng Muối, Cá Ngừ Bào và Khoai Tây Ngàn Lớp	295	Scallop Ceviche Marinated in Vietnamese Herbs, Smacked Cucumber, Dill & Sherry Vinaigrette Sò Điệp Sống, Rau Mùi Việt Nam, Dưa Leo Muối, Dầu Giấm Thì Là	295 <i>With Oscietre Caviar</i> Trứng Cá Tầm Nga 525
French Foie Gras Green Apple Jam, Crispy Cinnamon, Balsamic Reduction Gan Ngỗng Pháp, Mứt Táo, Bánh Quế Giòn, Giấm Đen Ý Cô Đặc	<i>Terrine</i> 355 <i>Pan Seared</i> 455	Cold Angel Hair With Oscietre Caviar, Kombu, White Truffle Extra Virgin Mì Lạnh, Trứng Cá Tầm Nga, Rong Biển Muối, Dầu Nấm Truffle Trắng	625
		Sentinel Crab "Nha Trang" Sentinel Crab Meat, Green Apple, Quinoa, Watercress Sauce Ghẹ Nha Trang, Hạt Quinoa, Xốt Xà Lách Xoong	325 <i>With Oscietre Caviar</i> Trứng Cá Tầm Nga 495

Main Course

Lobster Pasta "Nha Trang" Lobster, Creamy Spaghetti, grated Reggiano Cheese Mi Ý Tôm Hùm, Sốt Kem và Phô Mai Reggiano	1350	Chicken & Foie Local Chicken Stuffed with Pine Nuts, Raisin, Basil, Served with Pan Seared Foie Gras, Cranberry Sauce Gà Tam Hoàng Nhồi Hạt Thông và Lá Quế Tây, dùng kèm Gan Ngỗng Áp Chảo, Xốt Nam Việt Quất	825
Pan Fried Scallop Slow-Cooked in Butter, Caviar, Quinoa, Couscous Broccoli, Pickled Vegetables, Wild Mushroom Sauce Sò Đẹp Nhật Nấu Nhiệt Độ Thấp, Hạt Quinoa, Bông Cải Xanh, Rau Củ Ngâm Chua, Xốt Nấm Rừng	525 755 <i>With Oscietre Caviar Trứng Cá Tầm Nga</i>	Tooth Fish Mousseline Pumpkin, Zucchini flower, Yuzu Sauce Cá Tuyết Nam Cực, Bí Đỏ Nghiến, Bông Bí, Xốt Yuzu	795
Salmon Torched Salmon, Japanese Soya Bean Ragout, Pear, Cassava, Clam Sauce Cá Hồi, Ra Gu Đậu Nành Nhật, Lê, Khoai Mi, Xốt Nghêu	685	Rack Of Lamb From Tasmania, Cous Cous, Artichoke, Sauce in Sage Leaves Sườn Cừu Tasmania, Cous Cous, Bông A Ti Sô, Xốt Lá Xô Thơm	895
Beef Rossini Australian Grass-Fed Beef Tenderloin, MB 3+, Pan Seared Foie Gras, Served with Wild Mushroom, Fondant Potatoes, Onion Pickle & Choco Mint Sauce Bò Úc Ăn Cỏ Vân Mỡ Mb 3+, dùng kèm Gan Ngỗng Áp Chảo, Hồn Hợp Nấm Rừng, Khoai Tây Fondant, Hành Ngâm Chua và Xốt Bạc Hà	1350	Lobster From Nha Trang, Cooked & Finished in Garlic Butter, Morel Mushroom, Dalat Baby Vegetables, Américaine Lobster Sauce Tôm Hùm Nha Trang Nấu Bơ Tỏi, Nấm Morel, Rau Củ Đà Lạt, Xốt Tôm Hùm	1350

Aging Product

10 Days Duck Breast "Long An" Duck Breast, Foie Gras Rougié, Mashed Sweet Potatoes, Choy Sum, Sour Cranberry Sauce Úc Vịt Long An Ủ Khô 10 Ngày, Gan Ngỗng, Khoai Lang Nghiến, Cải Ngồng, Xốt Nam Việt Quất	825	15 Days Striploin 200 Grams Australian Beef, 150 Days Grain-Fed, Mb 3+, Da Lat Vegetables, Choice Of Your Sauce (Red Wine, Green Pepper Corn, Morel) Thịt Thăn Ngoại Bò Úc, Vân Mỡ Mb 3, 150 Ngày Ngũ Cốc, Vân Mỡ Mb 3+ Ủ Khô 15 Ngày, Rau Củ Đà Lạt, Sốt Tự Chọn (Vang Đỏ, Tiêu Xanh, Nấm Morel)	1250
15 Days Rib Eye 200 Grams Australian Beef, 240 Days Grain-Fed Beef, Mb 5+, Da Lat Vegetables, Choice Of Your Sauce (Red Wine, Green Pepper Corn, Morel) Thịt Đầu Thăn Ngoại Bò Úc, 240 Ngày Ngũ Cốc, Vân Mỡ Mb 5+ Ủ Khô 15 Ngày, Rau Củ Đà Lạt, Sốt Tự Chọn (Vang Đỏ, Tiêu Xanh, Nấm Morel)	1550	Tenderloin 3 Days, Australian Grass-Fed Beef, Mb 3+, Da Lat Vegetable, Choice Of Your Sauce (Red Wine, Green Pepper Corn, Morel) Thịt Thăn Nội Bò Úc Ăn Cỏ, Vân Mỡ Mb 3+, Rau Củ Đà Lạt, Sốt Tự Chọn	150 Grams 1250 200 Grams 1550

Dessert

Citrus Tart Sablé Breton, Mango Ice-cream Bánh Tart, Xốt Kem Cam Chanh, Kem Xoài	185	Chocolate 70%, Dark Chocolate Ganache, Yogurt Sauce Sô Cô La Mềm, 70% Cacao, Xốt Sữa Chua	195
Espresso Hazelnut Crumble, Coffee Espuma, Rum & Raisin Ice-cream Bánh Hạt Phỉ, Cà Phê Đánh Bọt, Kem Rum và Nho	195	Berry Dom Cake With Chocolate, Mixed Berry Fruit Bánh Mousse với Sô Cô La Mềm và Hồn Hợp Trái Việt Quất	225