

APPETIZER



CHEESE PLATTER

Truffled Manchego, creamy Gorgonzola, truffled Brie, smoked scamorza, red wine balsamic onion chutney and quince paste.

Manchego truffle, Gorgonzola béo mịn, Brie truffle, scamorza hun khối, mứt hành tây với rượu vang đỏ và giấm balsamic cùng mứt trái cây mọng qua.

199.000 đ



COLD CUTS PLATTER

Grisons meat, saucisson sec and Parma ham.

Thịt bò sấy Grisons, xúc xích saucisson sec và giăm bông Parma.

199.000 đ



MEZZE ASSORTMENT

Tzatziki, hummus and romesco, served with warm focaccia.

Tzatziki, hummus và sốt romesco, phục vụ kèm bánh focaccia ấm.

169.000 đ



TRUFFLE FRIES

French fries topped with Parmigiano Reggiano, truffle salt and fresh parsley, served with cocktail sauce.

Khoai tây chiên rắc Parmigiano Reggiano, muối truffle và mùi tây tươi, kèm sốt cocktail.

99.000 đ



GRILLED PROVOLONE

Provolone cheese served on sun-dried tomatoes with oregano, garlic confit, spiced honey and toasted almonds.

Phô mai Provolone nướng cùng cà chua sấy, oregano, tỏi confit, mật ong và hạnh nhân rang.

169.000 đ



FALAFEL

Falafel served with stracciatella, pickled onions, aromatic herbs, buckwheat, chickpea, maccadamia nuts and truffle olive oil.

Falafel kèm stracciatella, hành ngâm, thảo mộc, kiều mạch, đậu gà và hạt maccadamia và dầu ô liu truffle.

179.000 đ



SOUP & SALAD



MUSHROOM VELOUTE

Velvety soup of porcini and assorted wild mushrooms, finished with a touch of cream and aromatic herbs.

Súp nhuyễn nấm porcini và nấm rừng, hoàn thiện với kem tươi và thảo mộc.

149.000 đ



SALMOREJO

Chilled Spanish tomato soup, garnished with jamón Ibérico, hard-boiled egg and extra-virgin olive oil.

Súp cà chua lạnh kiểu Tây Ban Nha, phủ jamón Ibérico, trứng luộc và dầu ô liu nguyên chất.

149.000 đ

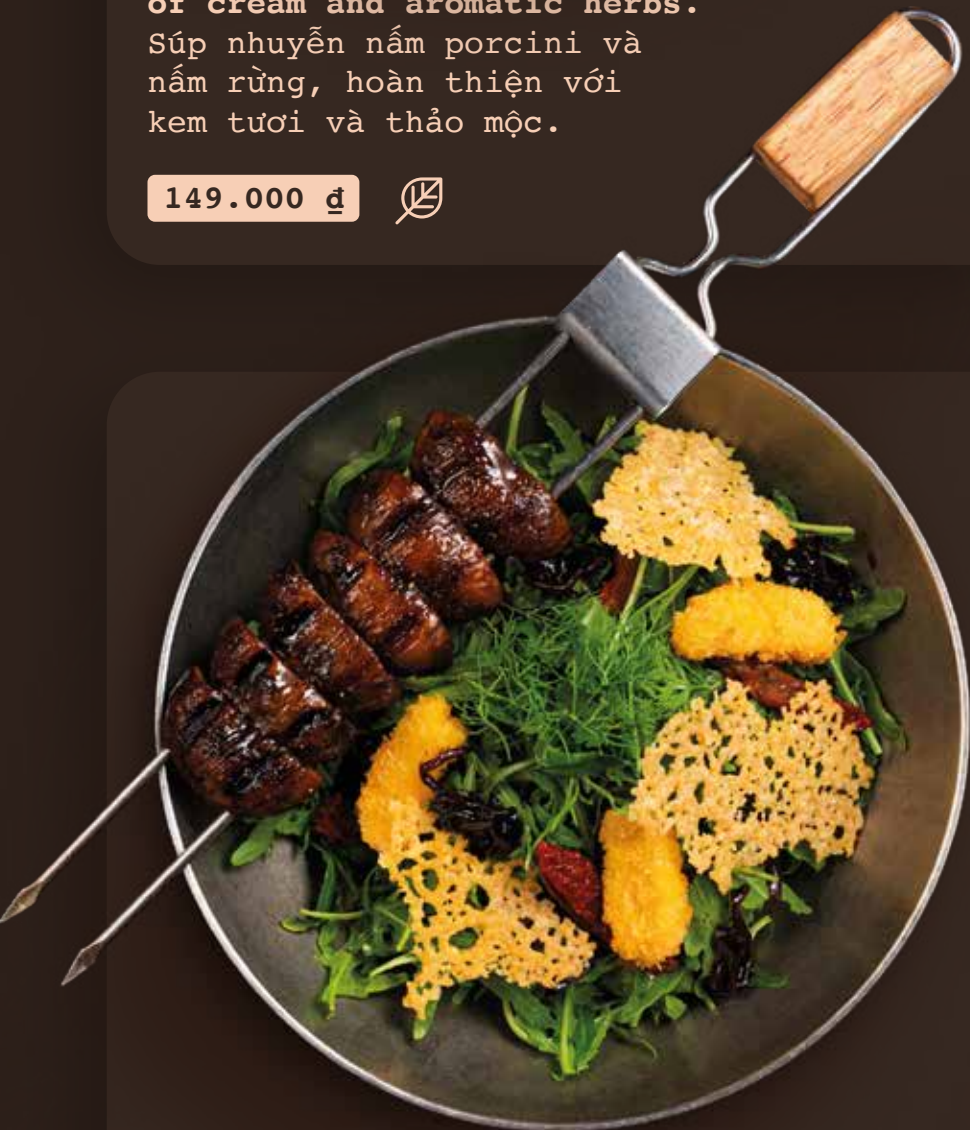


BUTTERNUT LOBSTER BISQUE

Creamy butternut squash and lobster bisque with roasted hazelnuts and truffle oil.

Súp kem bí đỏ và tôm hùm rắc hạt phỉ nướng và dầu nấm truffle.

169.000 đ



ARUGULA SALAD

Arugula, mushrooms, sun-dried tomatoes, fried Camembert, balsamic onion chutney, Parmigiano biscuits and a balsamic-wasabi vinaigrette.

Rau rocket, nấm, cà chua sấy, Camembert chiên, chutney hành balsamic, bánh Parmigiano và sốt balsamic-wasabi.

219.000 đ



CAESAR SALAD

Crispy romaine lettuce, crispy bacon, hard-boiled eggs and Parmigiano Reggiano.

Rau romaine giòn, thịt xông khói chiên giòn, trứng luộc và phô mai Parmigiano Reggiano.

169.000 đ



SEAFOOD SALAD

Refreshing romaine salad with calamari, smoked salmon, pomelo, dill and mango dressing.

Rau romaine tươi mát với mực, cá hồi xông khói, bưởi, thì là và sốt xoài.

199.000 đ

STARTER



TUNA MOSAIC

Soy-marinated red tuna with horseradish sauce, diced mango, crushed pistachios and basil oil.

Cá ngừ đỏ ướp xì dầu, sốt mù tạt, xoài hạt lựu, hạt dẻ cười giã và dầu húng quế.

199.000 đ



WATERMELON CARPACCIO

Thinly sliced watermelon drizzled with truffle olive oil and topped with roasted pine nuts, Pecorino cheese and capers.

Dưa hấu thái mỏng, rưới dầu ô liu truffle, phủ hạt thông rang, phô mai Pecorino và nụ bạch hoa.

189.000 đ



BEEF TARTARE

Minced tenderloin, capers, pickles, shallots, parsley, Dijon mustard and hashbrown.

Thăn bò băm, nụ bạch hoa, dưa muối, hành hương, mùi tây, mù tạt Dijon và bánh khoai tây chiên giòn.

249.000 đ



TUNA EGG MIMOSA

Egg mimosa served with tonnato sauce, topped with a Parmigiano tuile, sun-dried tomato and lumpfish roe.

Trứng mimosa với sốt tonnato, bánh tuile Parmigiano, cà chua sấy và trứng cá lumpfish.

169.000 đ



CRAB BEETROOT RAVIOLI

Delicate beet jelly ravioli stuffed with crab meat, wasabi mayonnaise, lumpfish roe and grapefruit.

Ravioli làm từ thạch củ dền, nhân thịt cua, wasabi mayonnaise, trứng cá vây tròn và bưởi.

249.000 đ



BEEF CROMESQUI

Braised beef cheek, smoked scamorza cheese, parsnip purée, hazelnuts, fresh herbs.

Má bò hầm mềm, phô mai scamorza hun khói, purée củ cải vàng, hạt phỉ rang, rau thơm tươi.

259.000 đ

LAND SKEWER

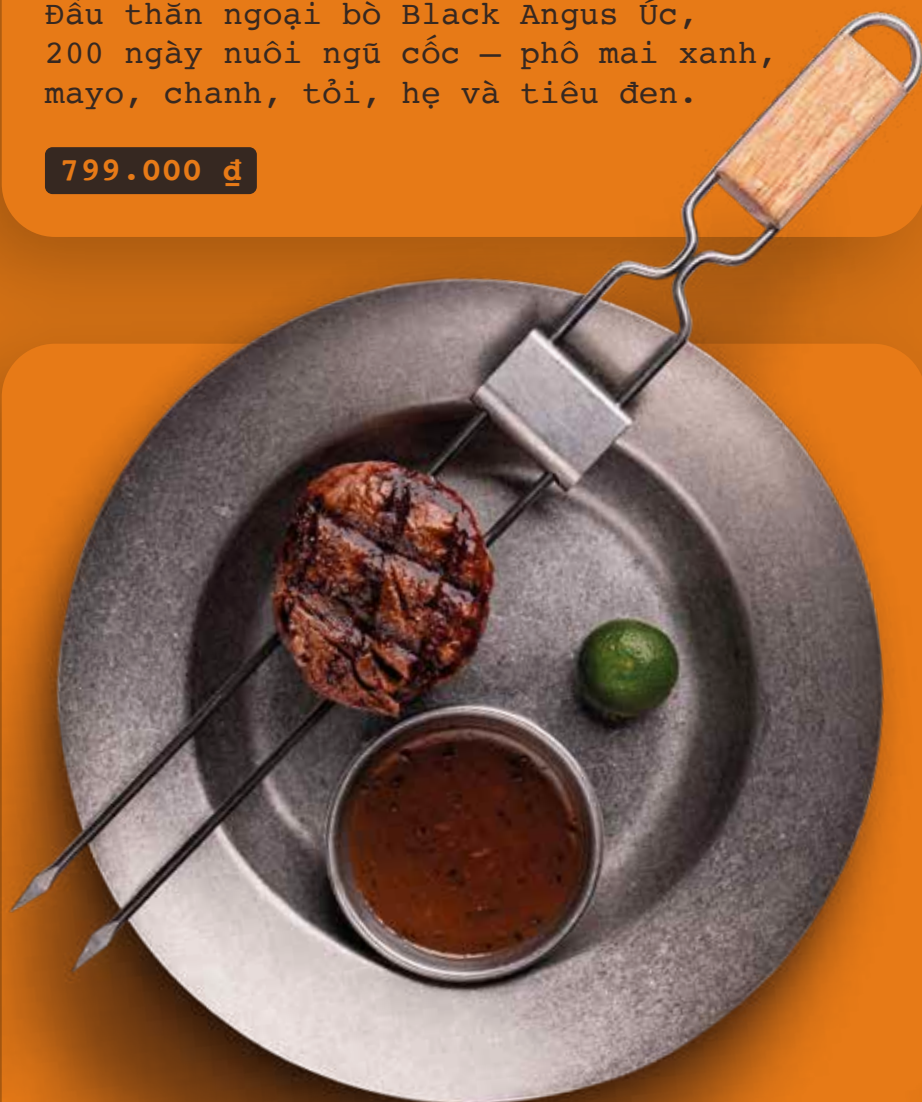


BEEF RIBEYE + BLUE CHEESE FUSION

Australian Black Angus, 200-day grain-fed – blue cheese, mayo, lemon, garlic, chives and black pepper.

Đầu thăn ngoại bò Black Angus Úc, 200 ngày nuôi ngũ cốc – phô mai xanh, mayo, chanh, tỏi, hẹ và tiêu đen.

799.000 đ



BEEF TENDERLOIN + PÉRIGUEUX

Black Angus, MBS 2+ – veal stock, truffle and wine.

Thăn nội bò Black Angus MBS 2+ – nước cốt bê, truffle và rượu vang.

599.000 đ

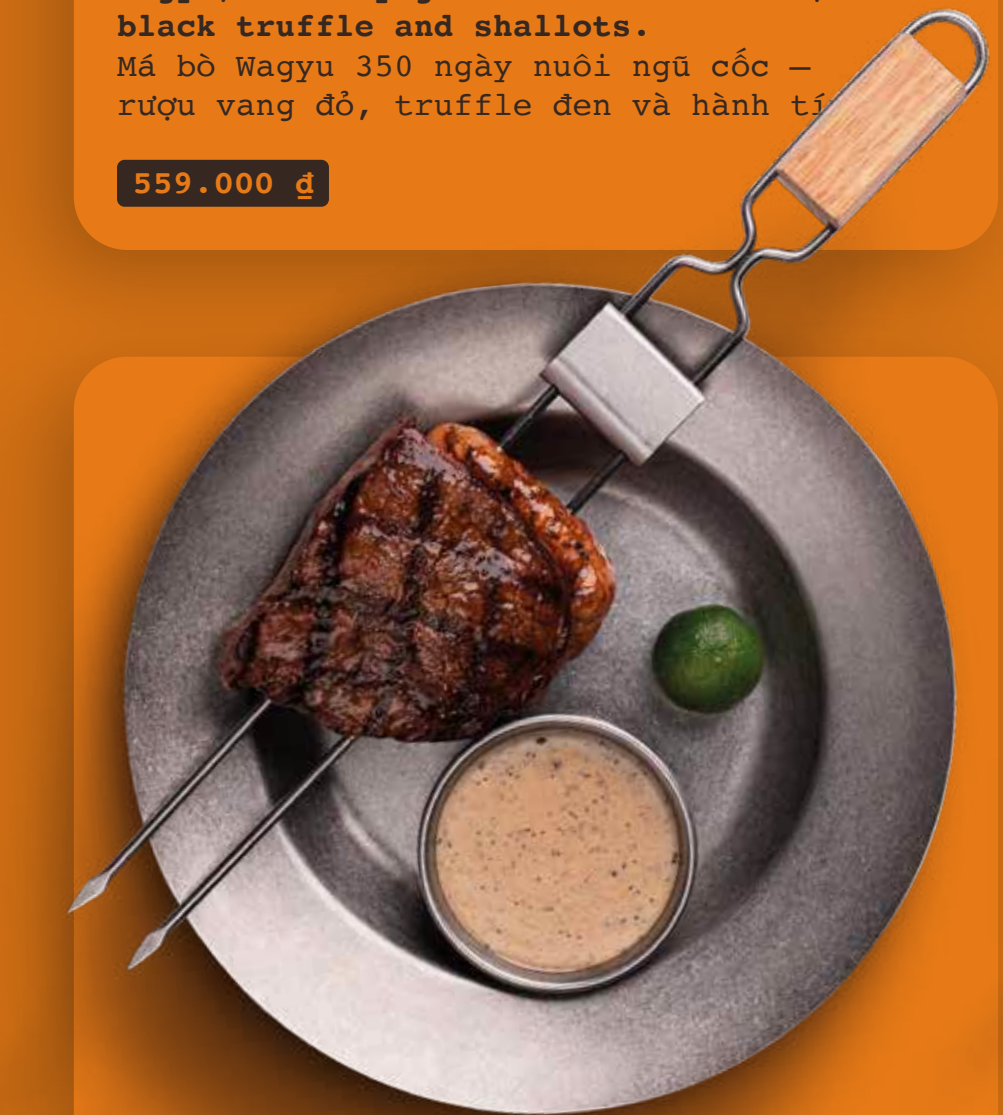


BEEF CHEEK + RED WINE TRUFFLE

Wagyu, 350-day grain-fed – red wine, black truffle and shallots.

Má bò Wagyu 350 ngày nuôi ngũ cốc – rượu vang đỏ, truffle đen và hành tím.

559.000 đ

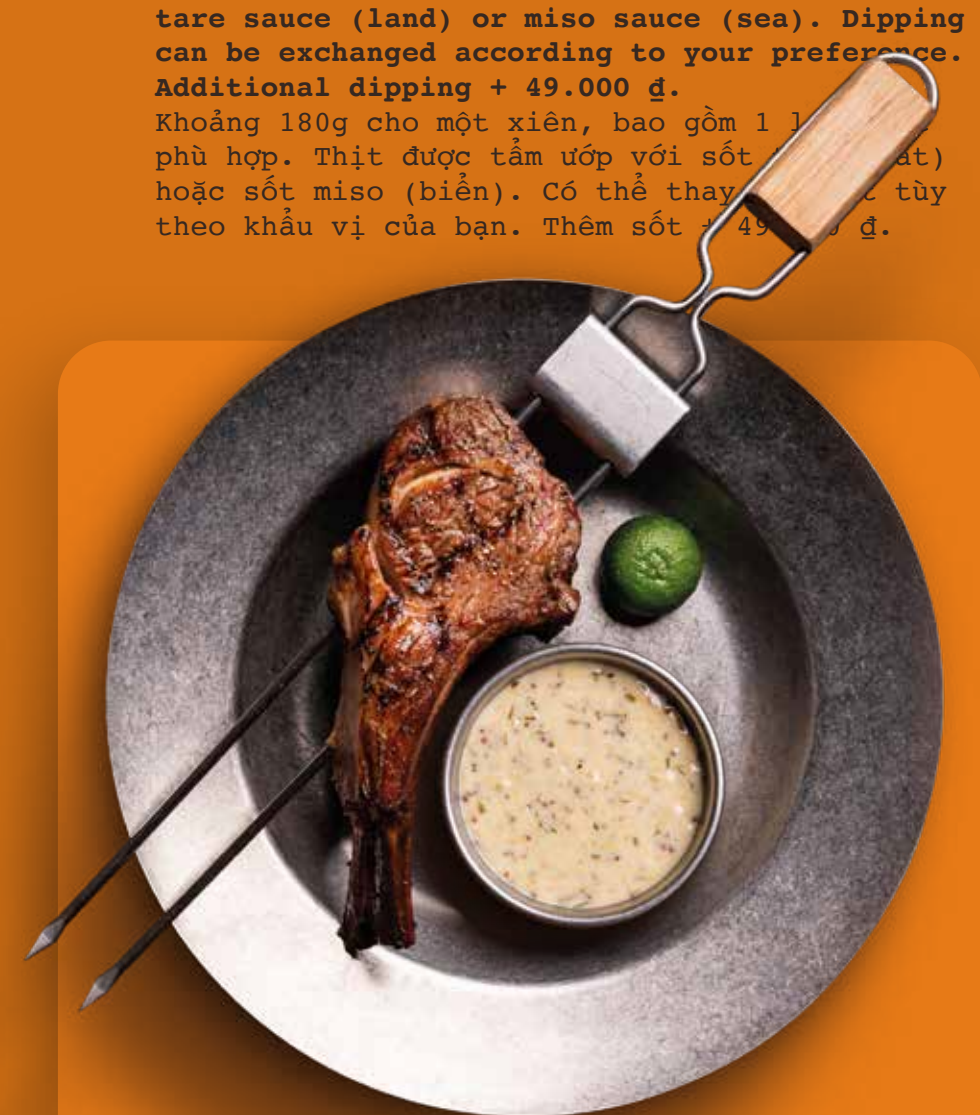


BEEF STRIPLOIN + PEPPER TRIO

Australian Wagyu MB 4/5 F1 Red, 400-day grain-fed – black, green and white pepper, Cognac and cream.

Thăn lưng bò Wagyu MB 4/5, 400 ngày nuôi ngũ cốc – ba loại tiêu, Cognac và kem.

899.000 đ

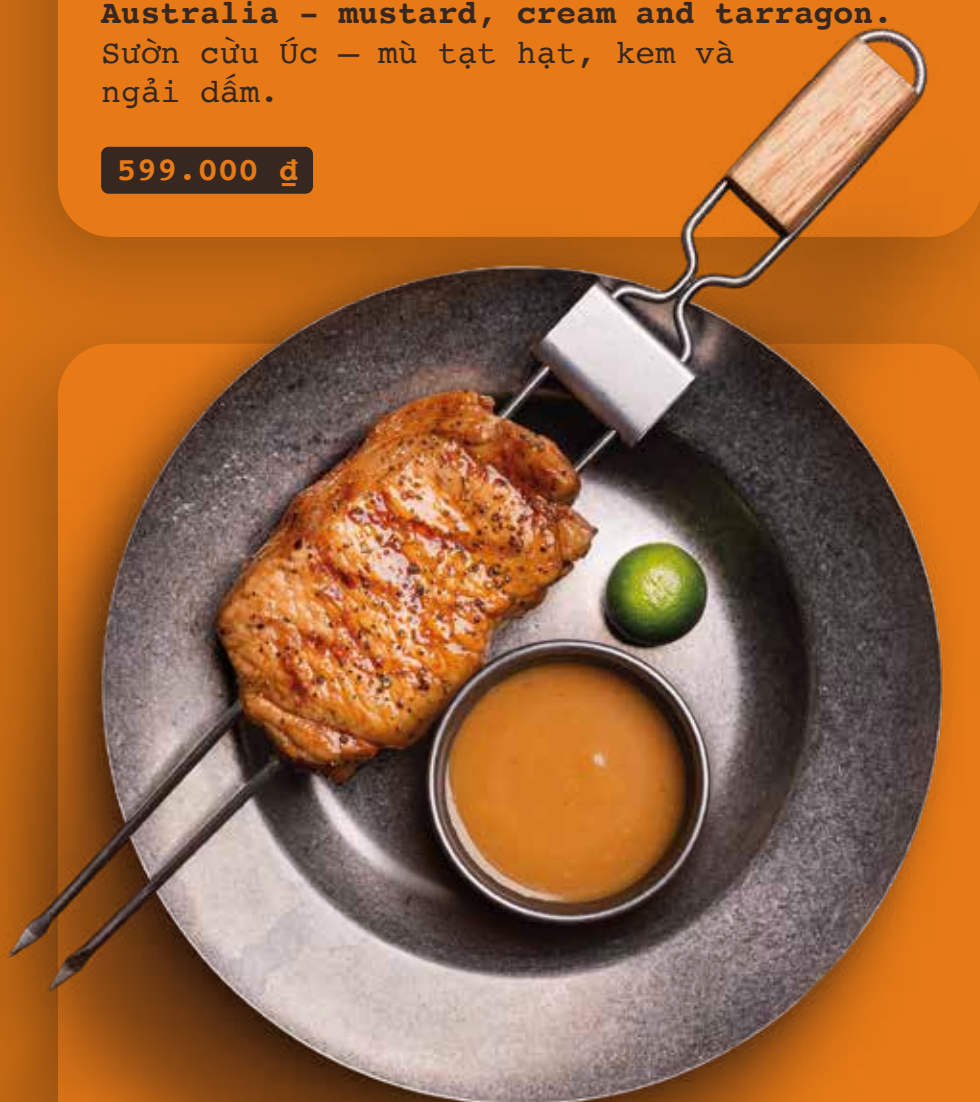


LAMB RACK + WHOLE-GRAIN MUSTARD

Australia – mustard, cream and tarragon.

Sườn cừu Úc – mù tạt hạt, kem và ngải dấm.

599.000 đ



PORK LOIN + HONEY DIJON

Japanese pork loin – honey, Dijon mustard, apple-cider vinegar, olive oil and garlic.

Thăn heo Nhật ướp mật ong, mù tạt Dijon, giấm táo, dầu ô liu và tỏi.

319.000 đ

All prices are net. Tất cả giá đều bao gồm phí dịch vụ và VAT.

SEA SKEWER & GRAIN



TOOTHFISH + ASIAN CHIMICHURRI

Patagonian toothfish with parsley, cilantro, garlic, ginger, vinegar, soy, chili and lime.

Cá tuyết Nam Cực ướp mùi tây, ngò rí, tỏi, gừng, giấm, xì dầu, ớt và chanh xanh.

699.000 đ



SCALLOPS + ROMESCO

Hokkaido scallops with red peppers, almonds, garlic, tomato, sherry vinegar and paprika.

Sò điệp Hokkaido với ớt đỏ, hạnh nhân, tỏi, cà chua, giấm sherry và paprika.

559.000 đ



OCTOPUS LEG + HARISSA HONEY

Australian octopus leg with harissa, honey, garlic, lemon juice, olive oil and dill.

Chân bạch tuộc Úc ướp harissa, mật ong, tỏi, nước chanh, dầu ô liu và thì là.

499.000 đ



UDON CARBONARA

Japanese pasta in a carbonara sauce with bacon, Parmigiano Reggiano, egg and white wine.

Mì udon sốt carbonara với thịt xông khói, Parmigiano, trứng và rượu vang trắng.

199.000 đ



UDON LOBSTER

Japanese pasta in lobster sauce with crunchy buckwheat.

Mì udon sốt tôm hùm kèm kiều mạch giòn.

249.000 đ



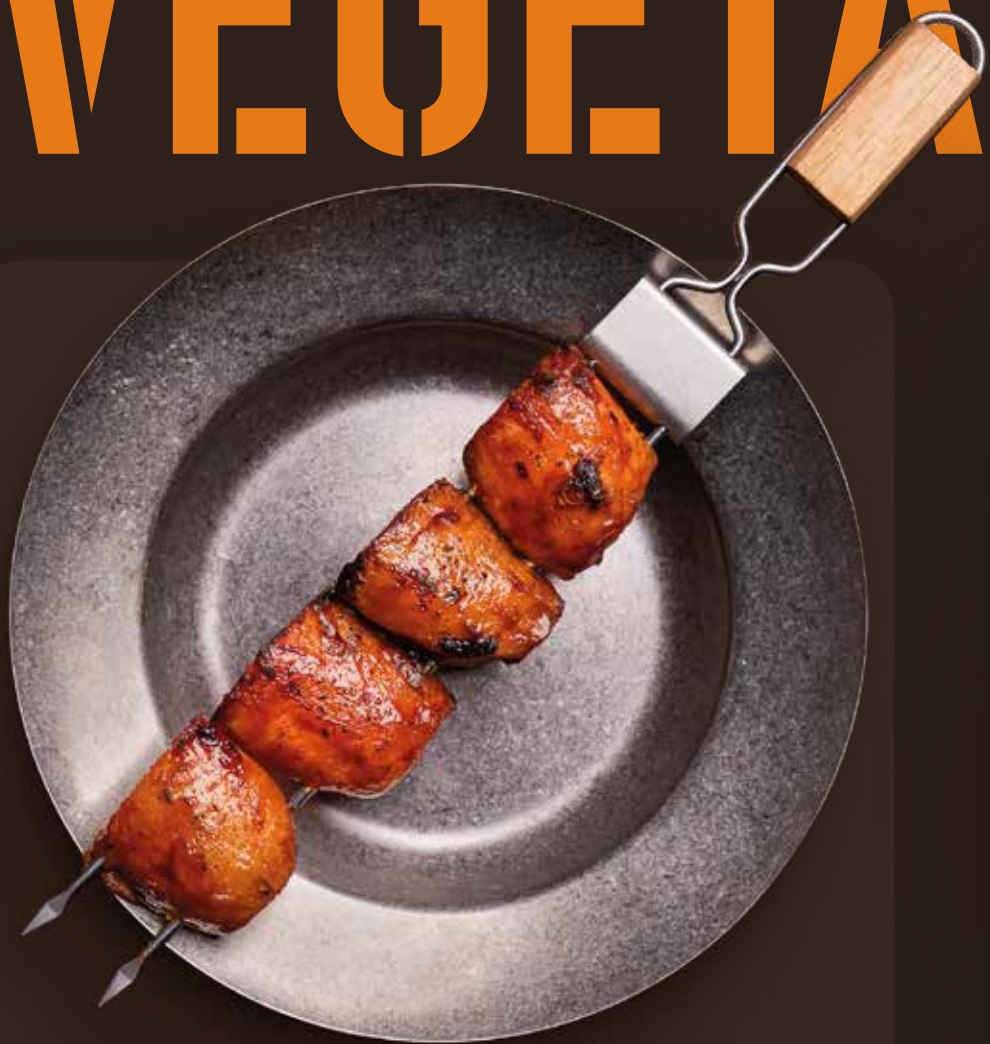
CRAB RISOTTO

Crab risotto infused with lemongrass, Parma ham, zucchini and pomegranate confit onions.

Risotto cua thơm mùi sả, thịt heo muối Parma, bí ngòi và hành tây confit lựu.

299.000 đ

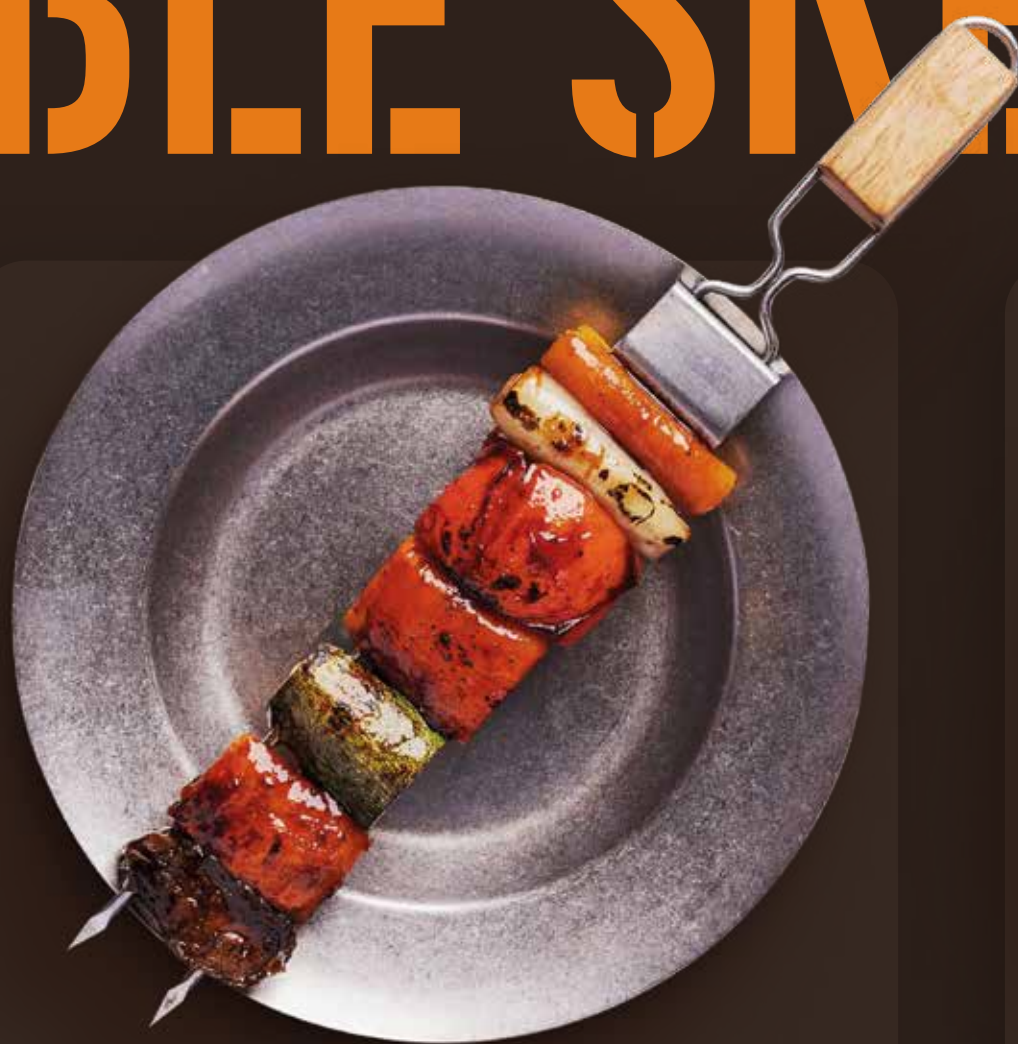
VEGETABLE SKEWER



SWEET POTATOES

Grilled sweet potato skewers seasoned with thyme and garlic.
Xiên khoai lang nướng với hương thơm của cỏ xạ hương và tỏi.

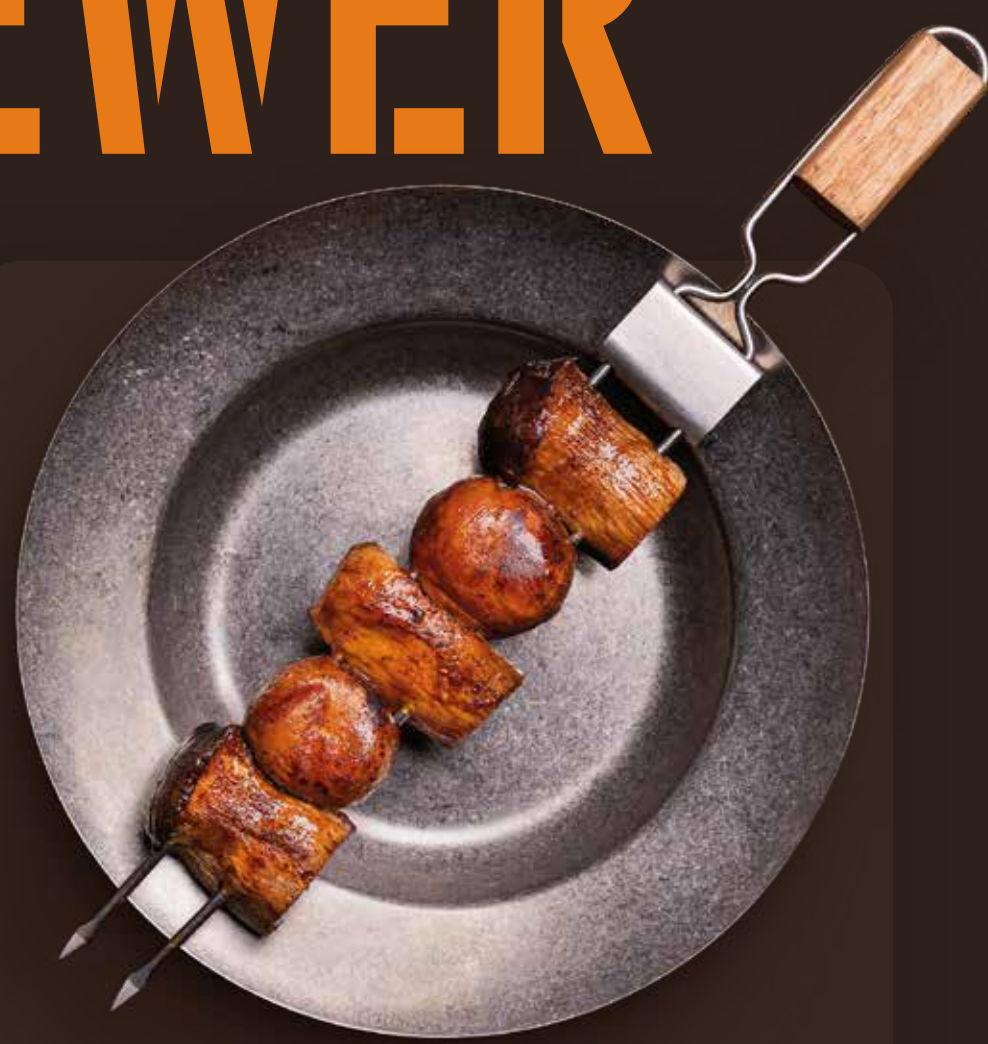
79.000 đ



MEDITERRANEAN

Grilled bell pepper, onion, tomato, zucchini, sweet potato and eggplant.
Ớt chuông, hành tây, cà chua, bí ngòi, khoai lang và cà tím nướng.

79.000 đ



MUSHROOMS DUO

Grilled king oyster and button mushrooms with a light olive oil marinade.
Nấm đùi gà và nấm nút được ướp nhẹ nhàng với dầu ô liu.

99.000 đ



BROCCOLI

Grilled broccoli with a touch of olive oil.
Bông cải xanh nướng thêm chút dầu ô liu.

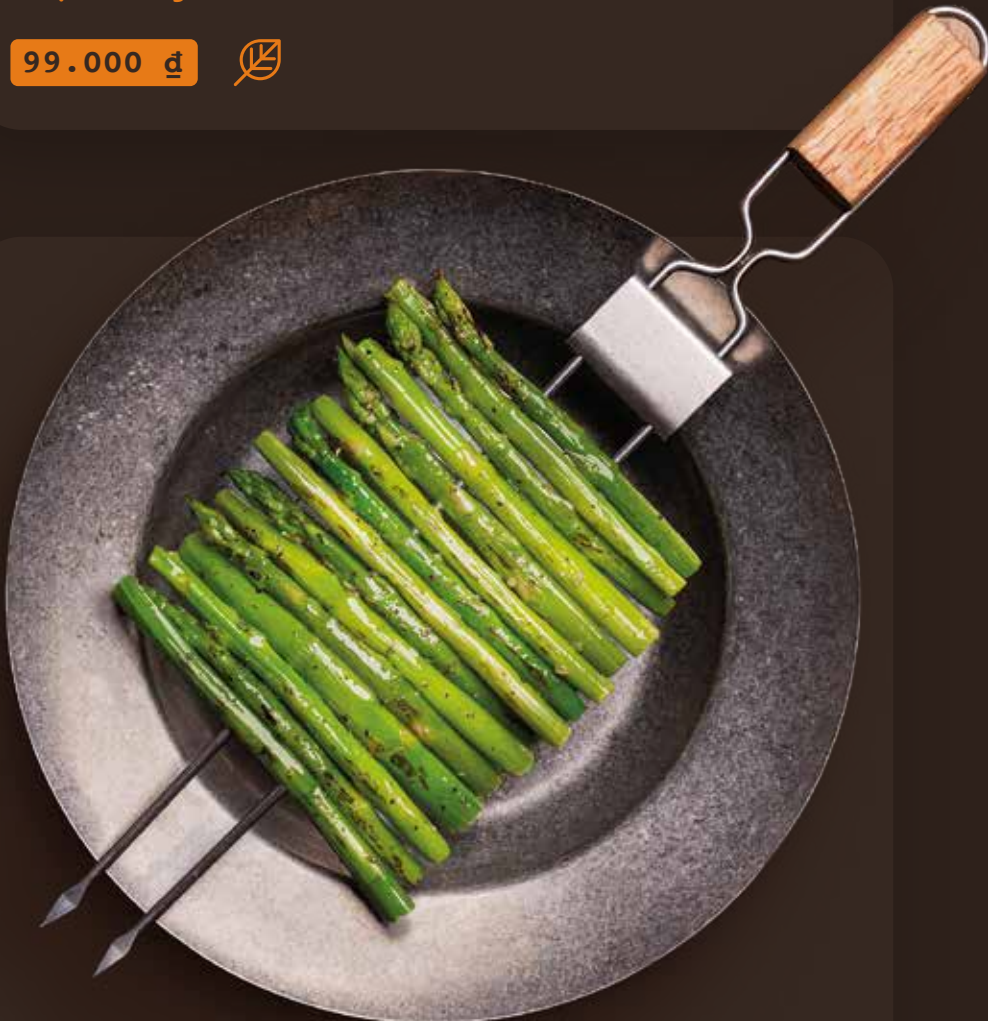
79.000 đ



CABBAGE

Grilled cabbage coated with nduja oil.
Bắp cải nướng phủ dầu nduja.

79.000 đ



ASPARAGUS

Grilled asparagus with olive oil.
Măng tây nướng với dầu ô liu.

99.000 đ



SHARING & MAIN

All sharing dishes
are served with
red wine sauce, périgieux sauce
and french fries.

Tất cả các món ăn chung
đều được phục vụ kèm
sốt rượu vang đỏ, sốt périgieux
và khoai tây chiên.



TOMAHAWK

Charcoal-grilled Wagyu beef tomahawk.
MBS6+. Approximately 1,3 - 1,9 kg.
Serves 3 - 5.
Thịt bò Wagyu tomahawk nướng than.
MBS6+. Trọng lượng khoảng 1,3 - 1,9 kg.
Cho 3 - 5 người.

399.000 đ / 100 g



SKEWERS PLATTER

Scallops / Toothfish / Beef cheek /
Beef tenderloin / Lamb rack / Pork loin.
Approximately 1,1 - 1,2 kg.
Serves 2 - 4.
Sò điệp / Cá tuyết / Thịt má bò /
Thăn nội bò / Suôn cừu / Thăn lợn.
Trọng lượng khoảng 1,1 - 1,2 kg.
Cho 2 - 4 người.

2.899.000 đ



PRIME RIB

Charcoal-grilled Black Angus beef prime
rib. MBS4+. Approximately 1 - 1,2 kg.
Serves 2 - 3.
Suôn bò Black Angus nướng than.
MBS4+. Trọng lượng khoảng 1 - 1,2 kg.
Cho 2 - 3 người.

299.000 đ / 100 g



SCALLOPS TORTELLONI

Handmade 'nduja-stuffed tortelloni with
seared Hokkaido scallops, finished with a
light white-Port & verveine emulsion.
Tortelloni nhân 'nduja, sò điệp Hokkaido
áp chảo, sốt emulsion Port trắng & verveine
nhẹ.

739.000 đ



LAMB SHANK TAJINE

Moroccan-style lamb shank tajine with
caramelized onions, jujubes, potatoes,
coriander and ras el hanout spices.
Tajine cừu giò cừu kiểu Maroc với hành
caramel, táo đỏ, khoai tây, rau mùi và
gia vị ras el hanout.

679.000 đ



TENDERLOIN ROSSINI

Black Angus tenderloin topped with
pan-fried foie gras, served with dauphine
potatoes, garlic bok-choy bonbon and
Périgieux sauce.
Thăn nội bò Black Angus phủ gan ngỗng
áp chảo, kèm khoai tây dauphine, bonbon
bok choy tỏi và sốt Périgieux.

899.000 đ

PASTRY & SUNDAE



LEMON

Lemon mousse with a tart lemon gel center encased in a thin lemon-flavored shell.

Mousse chanh với nhân gel chanh chua bao phủ lớp vỏ hương vị chanh mỏng.

159.000 đ



MATCHA

Hazelnut, matcha-chocolate mousse and raspberry coulis.

Hạt phỉ, mousse sô-cô-la matcha và sốt mâm xôi.

159.000 đ



TIRAMISU

Coffee-soaked ladyfingers layered with mascarpone cream.

Lớp bánh ladyfinger ngâm cà phê xen kẽ với kem mascarpone.

159.000 đ



CARAMEL CRUNCH

Vanilla ice cream with chocolate sauce, chocolate chips, caramel chips and peanuts.

Kem vani với sốt sô-cô-la, sô-cô-la chips, caramen chips và đậu phộng.

99.000 đ



TROPICAL BLISS

Vanilla ice cream with coconut and mango coulis, toasted coconut flakes and caramel chips.

Kem vani với sốt dừa và xoài, dừa nướng và caramen chips.

99.000 đ



BERRY SYMPHONY

Vanilla ice cream with raspberry and strawberry coulis, chocolate chips and crumble.

Kem vani với sốt raspberry, dâu tây, sô-cô-la chips và vụn bánh.

99.000 đ



SET MENU

HORIZON

a 4-course menu from the land

1.299.000 đ

MUSHROOM VELOUTÉ

Velvety soup of porcini and assorted wild mushrooms, finished with a touch of cream and aromatic herbs.

Súp nấm porcini và nấm rừng, nấu cùng kem tươi và thảo mộc.



WATERMELON CARPACCIO

Thinly sliced watermelon drizzled with truffle olive oil and topped with roasted pine nuts, Pecorino cheese and capers.

Dưa hấu thái mỏng, tưới dầu ô liu truffle, phủ hạt thông rang, phô mai Pecorino và nụ bạch hoa.



TENDERLOIN ROSSINI

Black Angus tenderloin topped with pan-fried foie gras, served with dauphine potatoes, garlic bok-choy bonbon and Périgieux sauce.

Thăn nội bò Black Angus ăn kèm gan ngỗng áp chảo, khoai tây dauphine, rau cải thìa, tỏi và sốt Périgieux.



TIRAMISU

Coffee-soaked ladyfingers layered with mascarpone cream.

Lớp bánh ladyfinger ngâm cà phê xen kẽ với kem mascarpone.



ABYSS

a 4-course menu from the sea

1.099.000 đ

BUTTERNUT LOBSTER BISQUE

Creamy butternut squash and lobster bisque with roasted hazelnuts and truffle oil.

Súp kem bí đỏ và tôm hùm rắc hạt phỉ nướng và dầu nấm truffle.



TUNA EGG MIMOSA

Egg mimosa served with tonnato sauce, topped with a Parmigiano tuile, sun-dried tomato and lumpfish roe.

Trứng mimosa với sốt tonnato, bánh tuile Parmigiano, cà chua sấy và trứng cá lumpfish.



SCALLOPS TORTELLONI

Handmade 'nduja-stuffed tortelloni with seared Hokkaido scallops, finished with a light white-Port & verveine emulsion.

Tortelloni nhân 'nduja, sò điệp Hokkaido áp chảo, sốt emulsion rượu Port trắng & verveine.



LEMON

Lemon mousse with a tart lemon gel center encased in a thin lemon-flavored shell.

Mousse chanh với nhân gel chanh chua bao phủ lớp vỏ hương vị chanh mỏng.



All prices are net. Tất cả giá đều bao gồm phí dịch vụ và VAT.