

OPEN HOUR

11.00 - 14.00
17.30 - 22.30



LOVE TO
SNAP &
SHARE!

TAPAS FROM THE SEA



S1. SMOKED SALMON, SPICY CRAB SALAD, AVOCADO & VIETNAMESE "BANH DA" (2PCS)

Cá hồi xông khói, quả bơ, cua nghiền cay và bánh đa Việt Nam

S2. SCALLOP SESAME TART, CHILI OIL, TARO FOAM (2PCS)

Tart vừng sò điệp, dầu ớt và bọt khoai môn

S3. SCALLOP, WASABI MOUSSE & PONZU SAUCE (2PCS)

Sò điệp, mousse mù tạt và sốt Ponzu

S4. PRAWN 'BANH DA' TACOS, AVOCADO & CREAMY TOM YUM (2PCS)

Tacos tôm bánh đa, quả bơ và sốt kem tom yum

S5. UNAGI, TRUFFLE OIL, FOIE GRAS BALLOTINE & VIETNAMESE "BANH DA" (2PCS)

Lươn nướng, dầu nấm truffle, gan ngỗng muối và bánh đa

S6. SHRIMP CROQUETTES, PARMA HAM, PICKLED SHALLOT & AIOLI SAUCE

Viên tôm chiên, thịt đùi lợn muối, hành tím ngâm & sốt aioli

S7. OCTOPUS, CHORIZO, POTATOES & HOLLANDAISE

Bạch tuộc nướng, xúc xích cay, khoai tây và sốt Hollandaise

S8. GRILLED SHRIMP, HOLLANDAISE & VIETNAMESE "BÁNH TRÁNG"

Tôm nướng, sốt Hollandaise và bánh tráng Việt Nam



"We recommend sharing 3 tapas dishes as a starter or 6 as a main course between two people"

TAPAS FROM THE GROUND

G1. COPPA HAM, BRIE, CRANBERRIES & CIABATA (2PCS)

Thịt cổ lợn muối, quả nam việt quất và phomai Brie, bánh mì ciabata

G2. LOMO IBERICO, AVOCADO, CREAM CHEESE & CIABATA (2PCS)

Thịt lợn chân đen Tây Ban Nha muối, quả bơ, kem phô mai và bánh mì ciabata

G3. IBERICO TACOS, BABY CORNS & CORN PURÉE (2PCS)

Tacos thịt lợn chân đen Tây Ban Nha, ngô bao tử & ngô nghiền

G4. FILLET OF BEEF, DRIED TOMATO & CELERIAC REMOULADE (2PCS)

Bò áp chảo, cà chua sấy và kem cần tây

G5. WAGYU BEEF, AIOLI SAUCE & GARLIC CRACKER (3PCS)

Bò Wagyu khô, sốt Aioli và bánh mì tỏi giòn

G6. PULLED IBERICO PORK CROQUETTES, QUAIL EGG, BELL PEPPERS & HOLLANDAISE SAUCE

Iberico xé sợi hầm, trứng cút, ớt Đà Lạt muối và sốt Hollandaise

G7. GRILLED MUSHROOM, TRUFFLE OIL, AIOLI SAUCE, PERILLA LEAF & GARLIC CRACKER (2PCS)

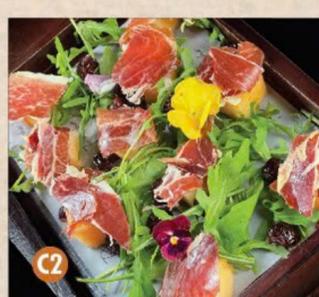
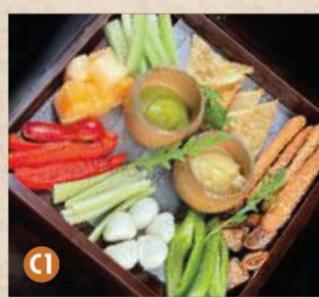
Nấm nướng, dầu nấm truffle, sốt Aioli, lá tía tô và bánh mì tỏi giòn

G8. FOIE GRAS WITH ROASTED APPLE, GRILLED PINEAPPLE, MANGO SALSA & BRIOCHE

Gan ngỗng áp chảo với táo nướng, dứa nướng, xoài tươi trộn và bánh mì ngọt



COLD CUT



C1. VEGGIE COLD CUT

Khay khai vị chay gồm: phô mai Mozzarella, bánh mì tỏi giòn, ớt chuông, dưa chuột, ớt chuông sấy, quả và khô, sốt quả bơ và sốt mayonnaise xông khói

C2. JAMON IBERICO PURO BELLOTA COLD CUT

Thịt đùi lợn chân đen Jamon Iberico Bellota muối

C3. SELECTION OF IBERIAN CHARCUTERIE (CHORIZO/SALAMI/LOMO)

Đĩa các loại thịt nguội từ lợn Iberico

190

380/580

280

*** Price in .000 VND, excluded tax (Giá tính theo VND, chưa bao gồm thuế)

*** There is no service charge, so tips are welcome

SALAD & VEGGIE

- V1. PINCHO SALAD - SMOKED SALMON, SHRIMP, AVOCADO & KUMQUAT SAUCE 190
Salad cá hồi xông khói, tôm, quả bơ và sốt quýt
- V2. SNOW IN SUMMER SALAD - GUANCIALE, PARMA HAM, DRIED BELL PEPPER, CRYSTALLINE ICE PLANT & BALSAMIC 180
Salad má heo muối, đùi lợn muối, ớt sấy, rau tuyết và giấm Ý
- V3. DUCK SALAD - DRY-AGED DUCK, GREEN GRAPE, YELLOW MELON, ORANGE, CRYSTALLINE ICE PLANT 240
Salad vịt ủ khô, nho xanh, dưa vàng, cam vàng, rau bông tuyết
- V4. 'FRUIT NINJA' SALAD - SEASONAL FRUIT, PARMA HAM & CANDIED PEANUT 170
Salad hoa quả theo mùa, thịt đùi lợn muối và đậu phộng ngào đường
- V5. DUXELLE OF MUSHROOM, HOLLANDAISE & POACHED QUAIL EGG 90
Nấm đốt rượu Madeira ăn cùng trứng cúc châu và sốt Hollandaise
- V6. 'LADY BURRATA' - TRUFFLE BURRATA, SEASONAL FRUITS, HONEY, HIBISCUS, BALSAMIC 320
Truffle phô mai Burrata, hoa quả theo mùa, mật ong, hoa bụt giấm, giấm Ý

EXTRA TRUFFLE BURRATA + 220K | NATURAL BURRATA + 160K



SEASONAL TASTE

- ST1. WAGYU BEEF TARTARE, FLYING FISH ROE, TOAST (2PCS) 180
Bò Wagyu sống trộn 3 loại sốt, trứng cá chuồn, bánh mì bơ áp chảo
- ST2. FOIE GRAS IN BELL PEPPER AND TOMATO SOUP & SOURDOUGH 190
Súp ớt chuông và cà chua, gan ngỗng áp chảo, bánh mì men chua
- ST3. WAGYU TARTARE, POACHED QUAIL EGG, BRICHOE & HOLLANDAISE (2PCS) 160
Bò Wagyu sống trộn, trứng cúc châu, bánh mì ngọt và sốt Hollandaise
- ST4. SEAFOOD MUSHROOM - PASTA, SCALLOP, SHRIMP, BELL PEPPER & TOMYUM 220
Sợi mì nấm, sò điệp Nhật, tôm, ớt chuông sấy & sốt Tomyum
- ST5. BURRATA, GREEN GRAPE, PARMA HAM & ALMOND 250
Burrata, nho xanh, thịt ba chỉ muối, hạnh nhân và dầu oliu
- ST6. JAPANESE OYSTER & LEMON SORBET/THYME OIL & HERBAL SORBET 120/PC
Hàu Nhật và sốt kem chanh vàng/hoặc sốt kem dầu cỏ xạ hương và thảo mộc

HOT DISH

- H1. IBERICO (140GR), PURPLE CABBAGE, SWEET POTATO, OLIVE 480
Thịt lợn chân đen Iberico Tây Ban Nha, bắp cải tím, khoai lang tím chiên, oliu
- H2. GRILLED LAMB RACK, CAULIFLOWER, CARAMELIZED PEANUTS & YELLOW BELL PEPPER PURÉE 480
Dê sườn cừu nướng, bông cải trắng, đậu phộng ngào đường & ớt chuông vàng nghiền
- H3. WAGYU FLANK (140GR), WEGDE POTATOES, GRILLED KING MUSHROOM, TRUFFLE AIOLI & BLACK GARLIC PURÉE 520
Thịt bò Wagyu (140gr), khoai chiên ba lửa, nấm đùi gà, sốt tỏi truffle & tỏi đen nghiền
- H4. SEARED WAGYU BEEF, JAPANESE RICE, GARLIC SCAPES & QUAIL EGGS 380
Thịt bò Wagyu thái lát khô, cơm Nhật, ngò tỏi và trứng cúc
- H5. TRUFFLE CARBONARA 180
Mỳ Ý sốt kem nấm truffle và thịt lợn muối
- H6. SMALL MEAT PLATTER (160GR IBERICO PORK & 250GR FLAP MEAT ANGUS) 880
Khay thịt cỡ nhỏ: Thịt lợn chân đen Tây Ban Nha & diềm bụng bò Angus
- H7. BIG MEAT PLATTER (160GR IBERICO PORK, 250GR FLAP MEAT ANGUS & LAMB CHOPS) 1480
Khay thịt cỡ lớn: Thịt lợn chân đen Tây Ban Nha & diềm bụng bò Angus & dê sườn cừu
- H8. SPECIAL MEAT PLATE & RACLETTE (160GR IBERICO, 140GR WAGYU FLANK MBS 7/8 & RACLETTE CHEESE) 1380
Khay thịt đặc biệt ăn cùng phô mai Raclette
- H9. DRY AGED ANGUS STRIPLOIN (PORTION FROM 300G), THREE TIMES FRIED WEGDE POTATOES, BELL PEPPER, GRILLED MUSHROOMS, PEPPER SAUCE AND AIOLI PESTO 280/100G
Thăn ngoại bò Angus ủ khô phần cắt từ 300g, khoai tây chiên 3 lửa, sốt tiêu, sốt húng tây



- R1. RACLETTE CHEESE & COLD CUT FOR SHARING 420
Khay Raclette với khoai tây xóc bơ tỏi, thịt nguội
- R2. FLAP MEAT ANGUS (140GR), RACLETTE CHEESE & WEGDE POTATOES 480
Thịt bò Angus nướng, phô mai Raclette và khoai tây chiên 3 lửa
- R3. THREE TIMES FRIED WEGDE POTATOES, RACLETTE CHEESE & CRUMBLIED BACON 250
Khoai tây chiên ba lửa xóc bơ tỏi, phô mai Raclette và thịt ba chỉ chiên giòn
- R4. SWEET POTATO, GUANCIALE, HONEY & GOAT CHEESE 180
Khoai lang Nhật, thịt má heo muối kiểu Ý, mật ong, phô mai dê

THE CHEESIEST THE BETTER

DESSERT

- D1. BASQUE BURNT CHEESECAKE TRUFFLE 120
Bánh phô mai cháy nấm Truffle
- D2. BREAD PUDDING, APRICOT SPIRIT GELATO 95
Pudding bánh mì, kem rượu mơ
- D3. HOMEMADE GELATO BY ONLYON: DAILY FLAVORS 85
Kem thủ công kiểu Ý Onlyon: vị theo ngày
- D4. CRÈME BRULÉE & LOTUS SEED 80
Kem nướng đường vị hạt sen

*** Price in .000 VND, excluded tax (Giá tính theo VND, chưa bao gồm thuế)
*** There is no service charge, so tips are welcome