

APPETIZER



GRILLED PROVOLONE

Served on a bed of confit tomatoes, oregano, roasted garlic, honey and toasted almonds. Phô mai Provolone nướng kèm cà chua confit, oregano, tỏi nướng, mật ong, hạnh nhân rang.

169.000 đ



CHEESE PLATTER

Truffled Manchego, Gorgonzola, truffled Brie, smoked scamorza, red wine balsamic onion chutney and quince paste. Manchego truffle, Gorgonzola, Brie truffle, scamorza hun khói, mứt hành tây với rượu vang đỏ và mứt trái cây mọng nước.

199.000 đ



MEZZE ASSORTMENT

Tzatziki, hummus and romesco served with focaccia.

Tzatziki, hummus và romesco ăn kèm với bánh mì focaccia.

169.000 đ



TRUFFLE FRIES

French fries with grated Parmigiano Reggiano, truffle salt, fresh parsley and truffle mayonnaise.

Khoai tây chiên với phô mai Parmigiano Reggiano bào, muối nấm truffle, ngò tây tươi và sốt mayonnaise truffle.

99.000 đ



COLD CUTS PLATTER

Salchichón Ibérico, saucisson sec, prosciutto di Parma, pickles and olives.

Salchichón Ibérico, thịt heo muối Parma, xúc xích khô, dưa chua và ô liu.

199.000 đ



SAVORY TRIO

Black and green olives, nuts and sun-dried tomatoes.

Ô liu đen và xanh, các loại hạt và cà chua phơi khô.

99.000 đ



SOUP & SALAD



MUSHROOM VELOUTE

A luxurious, velvety soup of cèpes and assorted forest mushrooms finished with a touch of cream and aromatic herbs.

Súp kem nấm cèpes và các loại nấm rừng kết thúc với một chút kem và thảo mộc thơm.

149.000 đ



SALMOREJO

A silky, chilled Spanish tomato purée, garnished with jamon Ibérico, hard-boiled egg and extra virgin olive oil.

Súp cà chua lạnh và mịn từ Tây Ban Nha, trang trí với thịt heo muối Ibérico, trứng chảy và dầu ô liu nguyên chất.

119.000 đ

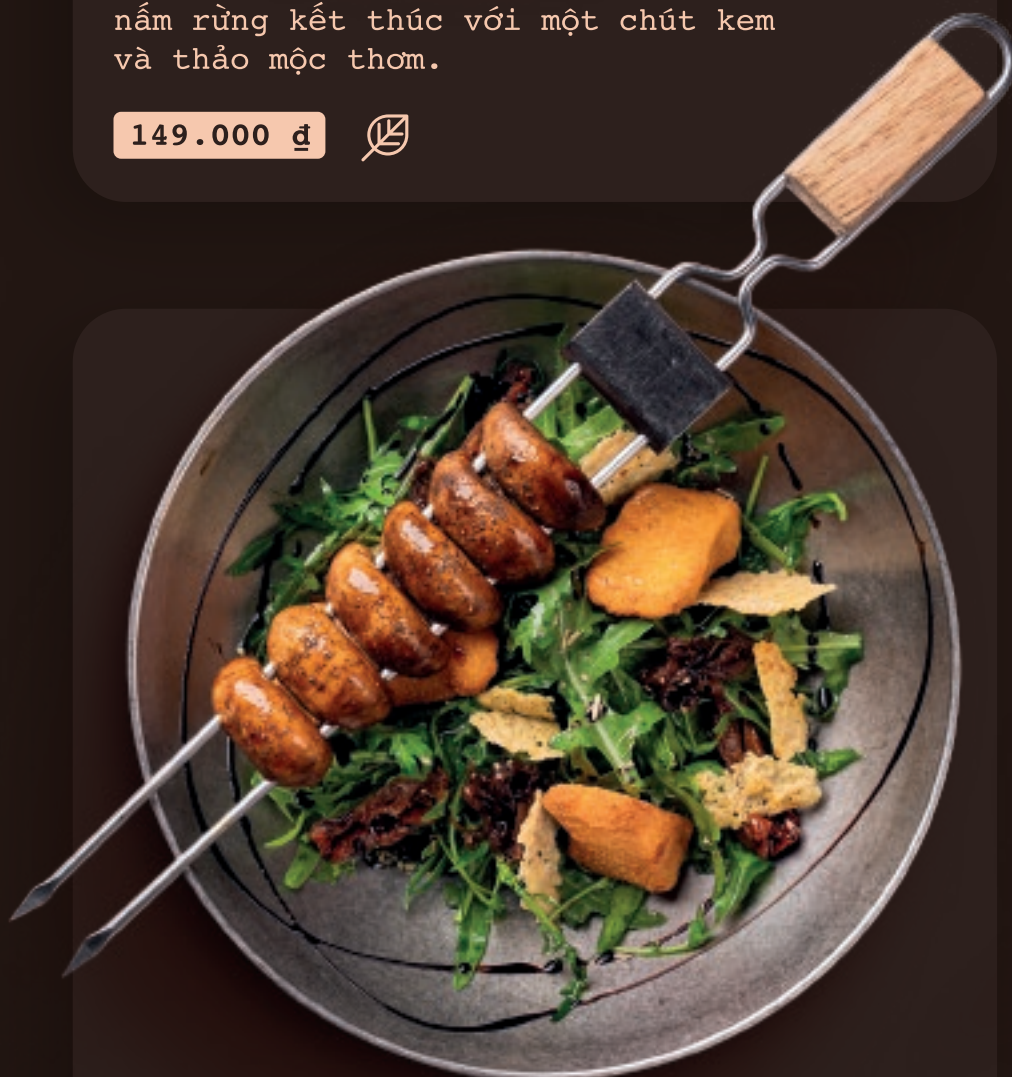


BUTTERNUT LOBSTER BISQUE

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 Reggiano biscuits and a balsamic-wasabi vinaigrette.

Rau rocket, nấm nướng, cà chua sấy khô, Camembert chiên, mứt hành tây rượu vang đỏ, bánh phô mai Parmigiano Reggiano giòn kèm sốt giấm 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



WATERMELON

Thinly sliced watermelon drizzled with truffle olive oil topped with roasted macadamia nuts, Pecorino cheese, capers and a white balsamic reduction. Dưa hấu thái lát mỏng, rưới dầu ô liu vị nấm truffle, rắc hạt macadamia nướng, phô mai Pecorino, nụ bạch hoa và sốt giấm balsamic trắng.

189.000 đ



BEEF TARTARE

Minced tenderloin with egg yolk, capers, pickles, shallots, parsley, Dijon mustard and matchstick fries.

Thịt bò thăn băm nhỏ, lòng đỏ trứng, nụ bạch hoa, dưa chuột muối, hành tím, mù tạt Dijon và khoai tây chiên sợi nhỏ.

299.000 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



GREEN MOSAIC

Leeks with asparagus, burrata sauce and egg in a vinaigrette sauce.

Tỏi tây và măng tây, sốt burrata và trứng trong sốt giấm.

149.000 đ



TUNA MOSAIC

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

Cá ngừ đỏ ướp xì dầu ăn kèm sốt horseradish, xoài xắt hạt lựu, hạt dẻ cười giã nhỏ và dầu húng quế.

199.000 đ



EGG MIMOSA

Classic egg mimosa served with tuna sauce, lumpfish roe, Parmigiano Reggiano biscuits and sun-dried tomatoes.

Trứng Mimosa truyền thống dùng kèm sốt cá ngừ, trứng cá vây tròn, bánh quy phô mai Parmigiano Reggiano và cà chua sấy khô.

169.000 đ

LAND SKEWER

Around 180g per skewer, including 1 matching dipping per skewer. Meats are lacquered with tare sauce (land) or miso sauce (sea). Dipping can be exchanged according to your preference. Additional dipping + 49.000 đ.
Khoảng 180g cho một xiên, bao gồm 1 l kèm xiên. Thịt được tẩm ướp với sốt (đất) hoặc sốt miso (biển). Có thể thay sốt tùy theo khẩu vị của bạn. Thêm sốt + 49.000 đ.



BEEF RIBEYE + BLUE CHEESE FUSION

USDA Prime, America. Blue cheese, mayo, lemon, garlic, chives and black pepper. USDA Prime, Mỹ. Phô mai xanh, mayo, chanh, tỏi, hẹ và tiêu đen.

799.000 đ



BEEF CHEEK + RED WINE TRUFFLE

Wagyu, Australia, 350 days grain-fed. Red wine, black truffle and shallots. Wagyu, Úc, nuôi bằng ngũ cốc 350 ngày. Rượu vang đỏ và nấm truffle và hành tía.

559.000 đ



LAMB RACK + WHOLE-GRAIN MUSTARD

Australia. Mustard, cream and tarragon. Úc. Kem, mù tạt nguyên hạt và ngải giấm.

599.000 đ



BEEF TENDERLOIN + PÉRIGUEUX

Black Angus, MBS2+, Australia, 150 days grain-fed. Veal stock, truffle and wine. Black Angus, MBS2+, Úc, nuôi bằng ngũ cốc 150 ngày. Nước dùng bê, nấm truffle đen và rượu vang.

599.000 đ



BEEF STRIPLOIN + PEPPER TRIO

Wagyu, MBS5, Australia, 350 days grain-fed. Black-green-white pepper, Cognac and cream. MBS5, Úc, nuôi bằng ngũ cốc 350 ngày. Tiêu đen-xanh-trắng, Cognac và kem.

899.000 đ



PORK LOIN + HONEY DIJON

Ibérico, Spain. Honey, Dijon mustard, apple cider vinegar, olive oil and garlic. Ibérico, Tây Ban Nha. Mật ong, mù tạt Dijon, giấm táo, dầu ô liu và tỏi.

319.000 đ

SEA SKEWER & MAIN



TOOTHFISH + ASIAN CHIMICHURRI
Patagonia. Parsley, cilantro, garlic, ginger, vinegar, soy, chili and lime.
Patagonia. Rau mùi tây, ngò rí, tỏi, gừng, giấm gạo, xì dầu, ớt, dầu mè và nước cốt chanh.

699.000 đ



SCALLOPS + ROMESCO
Hokkaido. Red peppers, almonds, garlic, tomato, sherry vinegar and paprika.
Hokkaido. Ớt chuông nướng, hạnh nhân, tỏi, cà chua, giấm sherry và paprika.

559.000 đ



OCTOPUS LEG + HARISSA HONEY
Australia. Harissa, honey, garlic, lemon juice, olive oil and dill.
Australia. Harissa, mật ong, tỏi, nước cốt chanh, dầu ô liu và thì là.

499.000 đ



TTEOKBOKKI CARBONARA
Korean rice cakes in a carbonara sauce with guanciale, Parmigiano Reggiano, egg and white wine.
Bánh gạo Hàn Quốc, sốt carbonara, má heo muối guanciale, phô mai Parmigiano Reggiano, trứng và rượu vang trắng.

189.000 đ



MANTI PASTA
Beef dumplings with yogurt, tomato, mint, garlic butter sauce, pomegranate seeds and basil.
Sủi cảo nhân bò với sữa chua, cà chua, bạc hà, sốt bơ tỏi, hạt lựu và húng quế.

189.000 đ



CRAB RISOTTO
Crab risotto infused with lemongrass, Serrano ham, zucchini and pomegranate confit onions.
Risotto cua thơm mùi sả, thịt heo muối Serrano, 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.

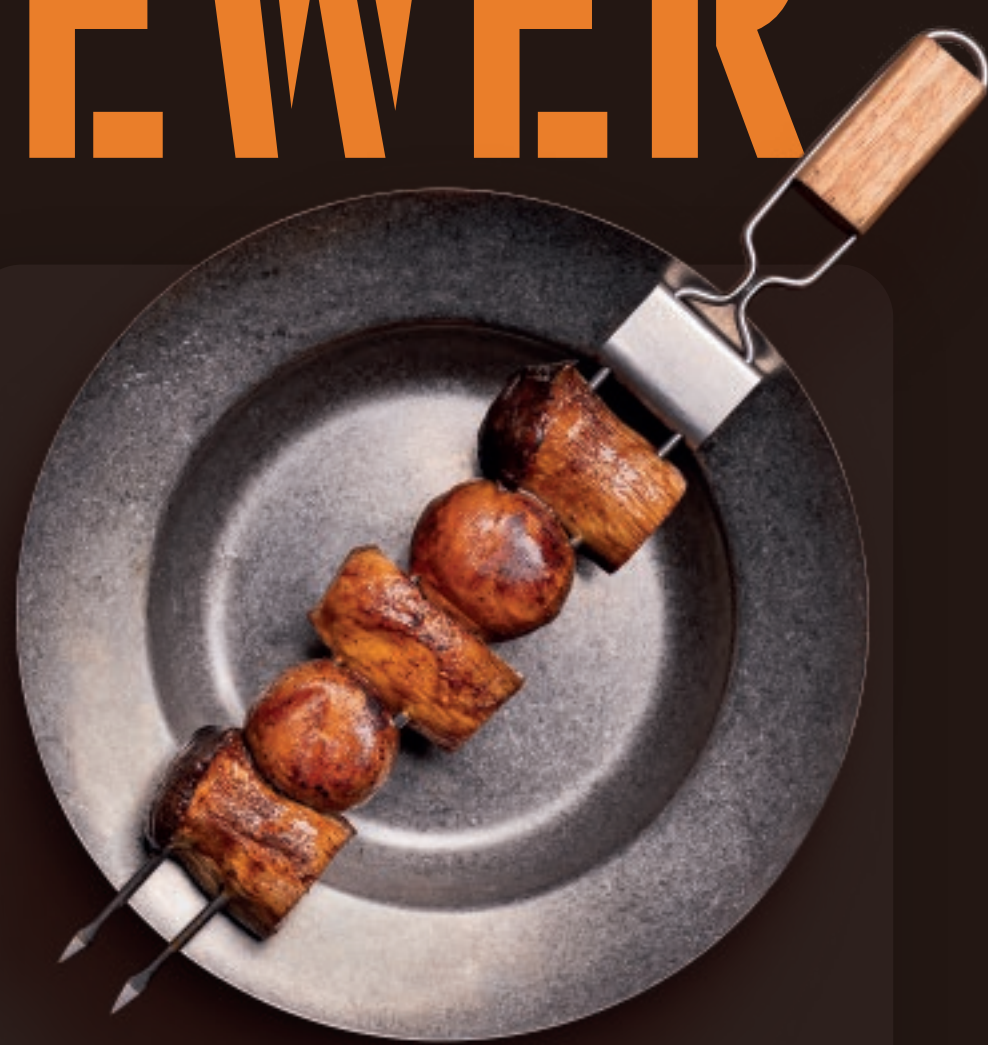
79.000 đ



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.

119.000 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.

119.000 đ



SHARING

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

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



PRIME RIB

Charcoal-grilled Black Angus beef prime rib. MBS4+. Approximately 1 - 1,2 kg. For 2 - 3 people.

Sườn bò Black Angus nướng than. MBS4+. Trọng lượng khoảng 1 - 1,2 kg. Dành cho 2 - 3 người.

299.000 đ / 100 g



SKEWERS PLATTER

Scallops / Toothfish / Beef cheek / Beef tenderloin / Lamb rack / Pork loin. Approximately 1,1 - 1,2 kg. For 2 - 4 people.

Sò điệp / Cá tuyết / Thịt má bò / Thăn nội bò / Sườn cừu / Thăn lợn. Trọng lượng khoảng 1,1 - 1,2 kg. Dành cho 2 - 4 người.

2.899.000 đ



TOMAHAWK

Charcoal-grilled Wagyu beef tomahawk. MBS6+. Approximately 1,3 - 1,9 kg. For 3 - 5 people.

Thịt bò Wagyu tomahawk nướng than. MBS6+. Trọng lượng khoảng 1,3 - 1,9 kg. Dành cho 3 - 5 người.

399.000 đ / 100 g

PASTRY & SUNDAE



THE 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



THE APPLE

Apple mousse with green apple compote covered in apple-flavored mousse and glaze. Bánh mousse táo với nhân compote táo xanh phủ lớp mousse và lớp glaze hương táo.

159.000 đ



THE 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 sôcôla, sôcôla 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, sôcôla chips và vụn bánh.

99.000 đ



SET MENU

HORIZON

a 6-course menu from the land

999.000 đ

MUSHROOM VELOUTÉ

A luxurious, velvety soup of cèpes and assorted forest mushrooms finished with a touch of cream and aromatic herbs.

Súp kem nấm cèpes và các loại nấm rừng kết thúc với một chút kem và thảo mộc thơm.



WATERMELON CARPACCIO

Watermelon, truffle olive oil, macadamia nuts, Pecorino, capers and white balsamic reduction.

Dưa hấu thái lát mỏng, dầu ô liu nấm truffle, rắc hạt macadamia, phô mai Pecorino, nụ bạch hoa và sốt giấm balsamic trắng.



GREEN MOSAIC

Leeks with asparagus, burrata sauce and egg in a vinaigrette sauce.

Tỏi tây và măng tây, sốt burrata và trứng trong sốt giấm.



BEEF TENDERLOIN + PÉRIGUEUX

Black Angus, MBS2+, Australia, 150 days grain-fed. Veal stock, truffle and wine.

Black Angus, MBS2+, Úc, nuôi bằng ngũ cốc 150 ngày. Nước dùng bê, nấm truffle đen và rượu vang.



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.



BERRY SYMPHONY

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

Kem vani với sốt raspberry, dâu tây, sôcôla chips và vụn bánh.



ABYSS

a 6-course menu from the sea

1.299.000 đ

BUTTERNUT LOBSTER BISQUE

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

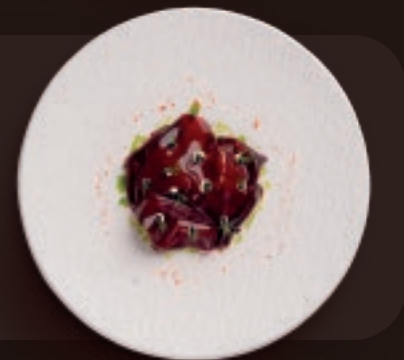
Súp kem bí đỏ và tôm hùm, rắc hạt phỉ nướng và dầu nấm truffle.



CRAB BEETROOT RAVIOLI

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

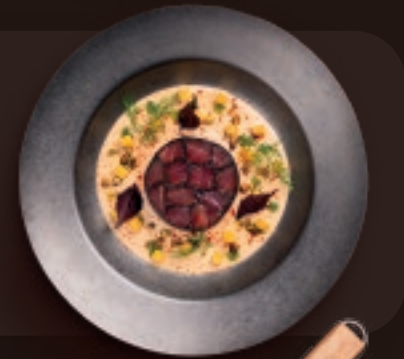
Ravioli làm từ thạch củ dền, nhân thịt cua, wasabi mayonnaise, trứng cá vây tròn và bưởi.



TUNA MOSAIC

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

Cá ngừ đỏ ướp xì dầu ăn kèm sốt horseradish, xoài xắt hạt lựu, hạt dẻ cười giã nhỏ và dầu húng quế.



SCALLOPS + ROMESCO

Hokkaido. Red peppers, almonds, garlic, tomato, sherry vinegar and paprika.

Hokkaido. Ốt chuông nướng, hành nhân, tỏi, cà chua, giấm sherry và paprika.



CABBAGE

Grilled cabbage coated with nduja oil.

Bắp cải nướng phủ dầu nduja.



THE TIRAMISU

Coffee-soaked ladyfingers layered with mascarpone cream.

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



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