## LỌ|0UTY

> N E W V I E T N A M E S E C U I S I N E


| Wagyu tartare \| QUAIL EGG | SHRIMP SALT PuFfs | THỊT BÒ SỐNG KIỂU PHÁP | 42 |
| :---: | :---: | :---: |
| ADD Amur Caviar (+ SGd 98 PER PERSON) |  |  |
| Yellow tail \| Jicama | Pickled ambarella | GỎI CÁ sống | 28 |
| banana flower \| Kalamansi | COCONUT RICE CRacker | NộM HOA CHUỐ। | 26 |

## Hot

| OCTOPUS \| CORN ESPUMA | SCALLION CHIMICHURRI | BACH TUỘC NƯỚNG | 38 |
| :--- | :--- | :--- |
| JACKFRUIT CAKE \| SNOW EAR | KIMCHI REMOULADE | CHẢ CÁ"MÍT" THĂNG LONG | 28 |
| SOFTSHELL CRAB \| HEIRLOOM TOMATO | TAMARIND CARAMEL | CUA LÔT SỐT ME | 28 |

## Main Course

| 300G STRIP STEAK \| UMAMI BUTTER | CIPPOLINI | BÒ TÙNG XẺO | 108 |
| :--- | :--- | :--- |
| CHILEAN SEABASS \| HONEY AJI AMARILLO | CITRUS SLAW | CÁTUYếT CHIÊN | 52 |
| BABY CHICKEN \| GREEN CHILI KUMQUAT | BUNS | GÀ NỨ̛̛NG MUốI ỚT | 48 |
| JAPANESE SCALLOPS \| FOIE MISO | BLACK GLUTINOUS RICE | SÒ ĐIỆP NỨ̛NG | 48 |
| ERYNGI MUSHROOM \| KABOCHA | TAMAGO MISO | BÍ ĐỎ NẤU NẤM | 42 |
| JACKFRUIT KATSU \| TOMATO | PARMESAN | MÍT CHIÊN | 42 |
| WAGYU TENDERLOIN MB 7 \| PATE | MAGGI DEMI GLACE | BÁNH Mİ WELLINGTON | 88 |


| Sides |
| :--- | :--- | :--- | |  |  |  |
| :--- | :--- | :--- |
| HEIRLOOM CAULIFLOWER \| CUCUMBER CHILLI | SHALLOT | SÚP LƠ TƯƠNG ỚT | 19 |
| CARROTS \| MUSTARD MISO | PINE NUTS | CÀ RỐT NƯỚNG SỐT MISO | 19 |



Dessert

CAFE PHIN PARFAIT | ESPRESSO | COCONUT
NIKKA MOCHACCINO | BANANA | WHISKEY
PANDAN ROOT MOUSSE | CORIANDER | WHITE RUM JELLY
CÀ PHÊ CỐT DỪA
bÁnh bông lan socola chuốl
SÂM DƯA SỮA 13

KEO MÈ XỬNG HUẾ 15
CHÈNHÃNNHUC 13

