

Starters

- **Greca salad** (mixed salad, sunrise tomato, feta cheese, olive, cucumber & lemon dressing) 99,000
(rau hỗn hợp trộn với cà chua 1 nắng, phô mai feta, oliu, dưa leo và sốt chanh dầu oliu)
- **Chef's salad** 149,000
(mixed salad, carrot, corn, walnut, crispy taro with sweet & sour sesame dressing)
(rau hỗn hợp, cà rốt, bắp, hạt óc chó trộn với sốt mè chua ngọt, dầu oliu & khoai môn chiên giòn)
- **Nossa rainbow** (sà lách, cà chua, bắp, oliu, trứng, ức gà áp chảo & sốt dấm đen Ý) 149,000
(mixed salad, tomato, corn, olive, eggs, pan fried chicken breast & balsamic dressing)
- **Nossa platter** 399,000
(salami milano, salami spicy, parma ham, black olive, parmesan, blue cheese & cracker)
(khai vị hỗn hợp xúc xích Ý 2 loại, đùi heo muối, oliu đen, phô mai, bánh quy lát)
- **Beef salad** (bò Úc áp chảo dùng kèm với rau rocket trộn dầu oliu chanh và phô mai) 149,000
(pan-fried Australian beef, arugula tossed with lime dressing, olive oil & parmesan cheese)
- **Parma ham & honey melon** (đùi heo muối Ý thái mỏng, dưa lưới, dầu oliu) 179,000
- **Smoked salmon** (arugula tossed with lime dressing & caper) 189,000
(cá hồi xông khói dùng với rau rocket trộn sốt chanh dầu oliu và hạt caper)
- **New Zealand mussels** with cream sauces (vẹm New Zealand với sốt kem) 189,000
- **Calamari with cocktail sauce** (mực chiên giòn với sốt cocktail kiểu Ý) 149,000
- **Caesar salad** (caesar dressing, romaine, anchovy, bacon, crouton & salmon or chicken) 149,000
(sà lách romaine với sốt kem và hỗn hợp ba rọi, phô mai, cá cơm, bánh mì nướng & cá hồi hoặc gà)
- **Pan – seared Us scallop** 149,000
wrapped in bacon, balsamic reduction, lobster roe & mixed salad tossed with lime dressing
(Sò điệp mỹ cuộn ba rọi áp chảo với dấm đen Ý cô đặc và sà lách hỗn hợp sốt chanh dầu oliu)
- **Seafood salad** (mixed salad, prawn, clam, scallop, squid & lemon dressing) 149,000
(sà lách hỗn hợp với tôm sú, nghêu, sò điệp, mực & sốt chanh dầu oliu)
- **Creamy mushroom soup** & crouton (súp kem nấm với bánh mì hạt lựu nướng bơ tỏi) 119,000
- **Creamy pumpkin soup** & crispy bacon (súp kem bí đỏ với ba rọi xông khói) 119,000
- **Spicy tomato seafood soup** (mixed seafood with spicy tomato sauces) 149,000
(súp hải sản hỗn hợp tôm sú, nghêu, sò điệp, mực với sốt cà chua cay)

Prices are in VND and subject to 5% service charge

Risotto (cơm Ý)

- **Mushroom** (mixed mushroom, cream & parmesan - *cơm Ý nấm hỗn hợp kem phô mai*) 249,000
- **Seafood** (tomato sauce, prawn, clam, scallop, squid & parmesan cheese) 269,000
- **Cheese** (cream, parmesan, cheddar & gorgonzola – *cơm Ý phô mai hỗn hợp*) 339,000

Pasta (mỳ Ý)

Choices of pasta & sauce - Tự chọn loại mỳ và loại sốt (spaghetti, fettuccine)

- **Aglio olio** (garlic, chili & extra virgin olive oil – *sốt tỏi ớt dầu oliu*) 199,000
- **Carbonara** (cream sauce with egg, onions & bacon - *sốt kem trứng, thịt ba rọi xông khói*) 219,000
- **Amatriciana** (tomato sauce with garlic, onions, chili & bacon – *sốt cà chua ba rọi cay*) 219,000
- **Bolognese** (*sốt hỗn hợp bò băm, cà chua, cần tây, cà rốt và hành tây*) 219,000
- **Pesto** (basil sauces & pan-fried prawn – *sốt dầu oliu quế tây với tôm sú áp chảo*) 219,000
- **Spicy crab meat** with garlic, spicy chili & basil – *thịt cua xào với tỏi, ớt hiểm và quế tây* 229,000
- **Mixed seafood** with tomato sauce & anchovy – *sốt cà chua hải sản với cá cơm* 229,000
- **Saglio olio** (garlic, chili, olive oil & pan-fried salmon- *sốt tỏi ớt dầu oliu, cá hồi áp chảo*) 249,000

Pizza (dark rye dough - đế bánh bột mỳ đen)

- **Magherita** (tomato sauces, basil, mozzarella cheese – *sốt cà chua, phô mai Ý, quế tây*) 219,000
- **Hawaii** (cooked ham, pineapple, tomato sauce & mozzarella cheese) 239,000
- **Seafood** (prawn, clam, scallop, squid, tomato sauce & mozzarella cheese) 249,000
- **Beef** (BBQ sauce, mozzarella & pan-fried Aus beef-*sốt cay ngọt, phô mai, bò Úc áp chảo*) 259,000
- **Simone** (tomato sauces, mozzarella, grilled capsicum, black olive & anchovies) 259,000
(*sốt cà chua, phô mai, ớt chuông nướng, cá cơm muối & olive đen*)
- **Parma ham**, tomato sauces & mozzarella – *đùi heo muối thái mỏng, cà chua, phô mai* 279,000
- **Salami** (salami milano or salami spicy or mixed) 279,000
(black olive, tomato sauces & mozzarella – *xúc xích Ý, sốt cà chua, phô mai, olive đen*)
- **Smoked salmon**, tomato sauces & mozzarella – *cá hồi xông khói, sốt cà chua, phô mai* 339,000
- **Cheese** (mozzarella, cheddar, parmesan & gorgonzola - *phô mai hỗn hợp 4 loại*) 339,000

Main courses

- **Grilled Australian premium beef, grass fed black Angus (bò Úc nướng)**
 - **Striploin - thăn ngoại có mỡ** 200gr 388,000 300gr 498,000
 - **Rib eye – đầu thăn ngoại có mỡ** 300gr 539,000
 - **Tenderloin – thăn nội không mỡ** 200gr 539,000
 - **Tenderloin – thăn nội không mỡ** 300gr 699,000
 - **T-Bone – Sườn chữ T gồm thăn nội không mỡ và thăn ngoại có mỡ** 800gr 1,368,000
- **Grilled Wagyu Rib eye SB5+ - Wagyu đầu thăn ngoại có mỡ** 350gr 1,088,000
250gr 888,000
- **Grilled US prime beef grain fed (bò Mỹ nướng)**
 - **Rib eye – đầu thăn ngoại có mỡ** 350gr 688,000
 - **Tenderloin – thăn nội không mỡ** 200gr 688,000 300gr 888,000
- **Surf & Turf (120gr Aus tenderloin & ½ Canadian lobster ~ 250gr)** 599,000
(120gr thăn nội bò Úc nướng và nửa con tôm hùm Canada nướng ~ 250gr)
- **Mix grilled for two (striploin 200gr, 2 lamb racks, ½ Canadian lobster, salmon 180gr)** 1,368,000
Nướng hỗn hợp cho 2 người: thăn bò Úc 200gr, 2 sườn cừu Úc, ½ tôm hùm Canada, cá hồi 180gr
- **Mix grilled seafood (Squid, Us scallop, ½ Canadian lobster, salmon 180gr)** 1,198,000

Sauce for steak: pepper, creamy mushroom, red wine – sốt tiêu, sốt kem nấm, sốt vang đỏ

- **Mixed salad** with lemon dressing or **French fries** or **steamed rice** (cơm trắng) 48,000
- **Fried rice with garlic & egg** (cơm chiên tỏi với trứng) 68,000
- **Sautéed broccoli with garlic or steam** (bông cải xanh xào tỏi hoặc hấp) 58,000
- **Sautéed asparagus with garlic or steam** (măng tây xào tỏi hoặc hấp) 68,000
- **Sautéed mixed mushroom with garlic** (nấm hỗn hợp xào tỏi) 68,000
- **Sautéed garlic spinach or cream spinach** (bó xôi xào tỏi hoặc sốt kem) 68,000
- **Pan-fried baby potatoes** (khoai tây baby áp chảo) 58,000
- **Mashed potatoes** (khoai tây nghiền với sốt kem phô mai) 68,000
- **Grilled asparagus wrapped in bacon** (măng tây cuộn thịt heo ba rọi nướng) 78,000
- **Pan-seared foie gras** (gan ngỗng Pháp áp chảo) 238,000

Prices are in VND and subject to 5% service charge

- **Grilled chicken breast** assorted pan-fried vegetables, mushroom **or** teriyaki sauces 299,000
*(ức gà nướng dùng kèm rau củ hỗn hợp với sốt nấm **hoặc** sốt teriyaki)*
- **Pan-fried sea bass 180gr** with sautéed spinach & teriyaki sauces 338,000
(cá chẽm áp chảo dùng kèm bó xôi xào tỏi và sốt teriyaki)
- **Spicy BBQ pork ribs** with fried potatoes, grilled corn & pineapple 368,000
(sườn heo ướp sốt cay BBQ nướng dùng kèm với khoai tây chiên, bắp và thơm nướng)
- **Grilled Norway salmon 180gr** , pan –fried asparagus w cream sauces **or** teriyaki sauces 399,000
*(cá hồi Na uy nướng dùng kèm với măng tây, sốt kem **hoặc** sốt teriyaki)*
- **Grilled Australian lamb rack**, assorted pan-fried vegetables & mint sauce) 668,000
(sườn cừu Úc nướng dùng kèm rau củ hỗn hợp áp chảo và sốt bạc hà)
- **Roasted Canadian lobster ~ 450gr** & butter, garlic, assorted pan-fried vegetables 668,000
(Tôm hùm Canada ~ 450gr đút lò với bơ tỏi dùng kèm rau củ hỗn hợp)

Burger & Sandwich

- **Club sandwich** (white toast, fried eggs, chicken, bacon, lettuce, tomato, French fries) 199,000
(bánh mì sandwich kẹp trứng chiên, gà nướng, ba rọi xông khói, rau, cà chua và khoai tây chiên)
- **Dark rye cheese burger** 219,000
*(hand chop Australian beef patty with cheese, bacon, lettuce, tomato, capsicum & French fries)
(bánh mì đen, bò Úc xay, phô mai, ba rọi, sà lách, cà chua, ớt chuông nướng & khoai tây chiên)*

Vietnamese food

Starters

- **Fried spring rolls** (shrimp, crab, taro, mushroom – *chả giò chiên nhân tôm cua*) 149,000
- **Beef salad** (*bò Úc áp chảo, hành tây, cà rốt, ớt, rau răm trộn nước mắm chua ngọt*) 169,000
(Aus beef, onions, carrot, chili, cucumber tossed with vinegar dressing & sweet sour fish sauces)

Main courses

➤ **Sautéed - xào**

- **Squid**, cucumber, capsicum, onions, tomato with sour & sweet sauce 239,000
(*mực xào chua ngọt với dưa leo, ớt chuông, hành tây và cà chua*)
- **Shrimp**, broccoli, carrot, mushroom with oyster sauce 239,000
(*tôm sú xào bông cải xanh, cà rốt, nấm đông cô tươi và sốt dầu hào*)
- **Spicy chicken**, onions, lemongrass & chili sauce 229,000
(*gà xào xả ớt với hành tây*)
- **Australian beef**, onions, capsicum with black pepper sauce 229,000
(*bò Úc xào hành tây, ớt chuông và sốt tiêu đen*)
- **Australian beef**, broccoli, carrot, mushroom with oyster sauce 229,000
(*bò Úc xào bông cải xanh, cà rốt, nấm đông cô và sốt dầu hào*)

➤ **Grilled- nướng**

- **¼ Chicken** (chicken leg marinated with five spice sauce - *đùi gà 1/4 nướng ngũ vị*) 299,000
- **Squid** (squid marinated with lemongrass & chili - *mực nướng xả ớt*) 328,000
- **Pork rib** (pork rib marinated with lemongrass, chili - *sườn heo nướng xả ớt*) 328,000
- **Sea bass** (seabass with green chili sauce - *cá chẽm nướng muối ớt xanh*) 328,000
- **Mix grilled for two** (sea bass & ¼ chicken leg & squid & two pork rib) 899,000

All Vietnamese main course be served with one bowl of steam rice