

# Starters

- **Nossa salad** (mixed salad, sunrise tomatoes, artichoke olive, lemon dressing & olive oil) 139,000  
*(rau hỗn hợp trộn với cà chua bi 1 nắng, oliu, bông artisovà sốt chanh dầu oliu)*
- **Italian octopus salad** (Spain octopus, mixed salads & balsamico dressing) 179,000  
*Sà lách Ý làm từ bạch tuột Tây Ban Nha dùng kèm sốt dầu giấm đen của Ý*
- **Caprese salad** (fresh mozzarella, tomatoes, basil & olive oli) 179,000  
*(khai vị phô mai tươi của Ý dùng kèm cà chua, lá quế tây & dầu oliu)*
- **Prosciutto & fres mozzarella cheese**(đùi heo muối Ý dùng kèm phô mai tươi của Ý) 289,000
- **Prosciutto or Mortadella** 199,000  
*(khai vị đùi heo Ý muối thái mỏng hoặc thịt ham)*
- **Nossa platter for sharing** 399,000  
*(prosciutto, mortadella, olive, parmigiano reggiano, gorgonzola)*  
*(khai vị hỗn hợp thịt Ý gồm đùi heo muối, thịt ham, oliu đen, 2 loại phô mai Ý)*
- **Grecca salad** (mixed salad, feta cheese, tomatoes, olive & lemon dressing) 139,000  
*(sà lách hỗn hợp trộn với sốt chanh oliu, cà chua, trái oliu và phô mai cừu)*
- **Beef salad** (bò Úc áp chảo dùng kèm với rau hỗn hợp trộn dầu oliu chanh và phô mai) 149,000  
*(pan-fried Australian beef, mixed salad tossed with lime dressing, olive oil & parmesan cheese)*
- **New Zealand mussels** cooked in cream sauces served with crispy butter bread 189,000  
*(vẹm New Zealand nấu với sốt kem dùng kèm bánh mì bơ nướng)*
- **Calamari with spicy cocktail sauce** (mực chiên giòn với sốt cocktail cay 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)*
- **Pan - seared foie gras** served with raspberry sauce, mixed salad, garlic & butter bread 239,000  
*(gan ngỗng Pháp áp chảo dùng với sốt quả mâm xôi, bánh mì tỏi và sà lách hỗn hợp)*
- **Vietnamese deep fried springroll** 149,000  
*(pork meat, taro, mushroom, eggs – chả giò chiên nhân thịt heo trứng và nấm)*

Prices are in VND and subject to 5% service charge

## Soups

- **Creamy mushroom soup** & crouton (*súp kem nấm với bánh mì hạt lựu nướng bơ tỏi*) 129,000
- **Creamy broccoli soup** & crispy bacon (*súp kem bông cải xanh với ba rọi xông khói*) 129,000
- **Spicy tomato seafood soup** (mixed seafood with spicy tomato sauces) 149,000  
(*súp hải sản hỗn hợp tôm sú, sò điệp, mực với sốt cà chua cay*)

## Risotto (cơm Ý)

- **Mixed mushroom** cooked with, cream, cheese - *cơm Ý nấu nấm hỗn hợp kem phô mai* 269,000
- **Mix seafood** cooked with tomato sauces, & parmesan cheese 279,000  
(*cơm ý nấu với hải sản hỗn hợp, sốt cà chua, phô mai*)
- **Saffron** cooked with cheese, cream, asparagus & pan-seared Us scallop 299,000  
(*cơm Ý nấu với nhụy hoa nghệ tây, phô mai, kem sữa măng tây và sò điệp Mỹ áp chảo*)
- **Pesto** sauces cooked with cream, cheeses, asparagus & pan - seared shrimp) 279,000  
(*cơm Ý nấu sốt quế tây, phô mai, kem sữa, măng tây và tôm sú áp chảo*)
- **Mixed cheese** (cream, parmesan, cheddar & gorgonzola – *cơm Ý phô mai hỗn hợp*) 339,000

## Pasta (mỳ Ý)

### Choices of sauces - Tự chọn loại sốt

- **Aglio olio** (garlic, chili & extra virgin olive oil – *sốt tỏi ớt dầu oliu*) 179,000
- **Mixed seafood aglio olio** (mixed seafood, garlic, chili – *sốt tỏi ớt dầu oliu, hải sản*) 229,000
- **Pomodoro** (garlic, homemade tomatoes sauces, olive oil - *sốt cà chua tỏi dầu oliu*) 179,000
- **Maglio olio**(mixed mushroom, garlic, chili & olive oil - *sốt tỏi ớt dầu oliu, nấm hỗn hợp*) 219,000
- **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*) 239,000
- **Spicy crab meat** with garlic, spicy chili & basil – *thịt cua xào với tỏi, ớt hiểm và quế tây* 239,000
- **Mixed seafood wiSaglio olio** (garlic, chili, olive oil & pan-fried salmon- *sốt tỏi ớt dầu oliu, cá hồi áp chảo*) 239,00
- **th tomato sauce & anchovy** – *sốt cà chua hải sản với cá cơm* 229,000

# Main courses

- **Grilled Australian premium Black Angus beef ( Bò Úc cao cấp)**

(raised on a natural of pure pastures without any artificial growth hormones and free of antibiotics)

( Nuôi lớn tự nhiên với đồng cỏ tinh khiết, không có hormone tăng trưởng nhân tạo cũng như chất kháng sinh)

- **Striploin** - thăn ngoại có gân, mỡ 250gr 398,000
- **Rib eye** – đầu thăn ngoại có mỡ 300gr 568,000
- **Tenderloin** – thăn nội không mỡ 150gr 488,000
- **Tenderloin** – thăn nội không mỡ 250gr 638,000

- **Australian premium Black Angus MB3+ T-Bone**

(one side of the bone is striploin & 1 side is tenderloin) - Sườn bò cao cấp chữ T , 1 bên sườn là thăn ngoại có mỡ, 1 bên là thăn nội không mỡ)

190,000 vnd / 100gr (choice of size from 500gr to 1000g )

- **Australian premium Black Angus MB3+ OP RIB (Sườn đầu thăn ngoại có mỡ cao cấp )**

140,000 vnd / 100gr (choice of size from 500gr to 1000g )

- **Australian Wagyu striploin A5+ 250gr** - Thăn ngoại bò Waygu cao cấp A4 250gr 860,000

- **Mix grilled for two** (striploin 250gr, 2 lamb racks, ½ Canadian lobster, salmon 170gr) 1,398,000

Nướng hỗn hợp cho 2 người: thăn bò Úc 250gr, 2 sườn cừu Úc, ½ tôm hùm Canada, cá hồi 170gr

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

- **Mixed salad (sà lách) or steamed rice (cơm trắng)** 48,000
- **French fries (khoai tây)** 58,000
- **Sautéed asparagus with garlic or steam (măng tây xào tỏi hoặc hấp)** 68,000
- **Sautéed mushroom with garlic or grilled mushroom** 68,000  
(nấm xào bơ tỏi hoặc nướng)
- **Pan-fried potatoes (khoai tây áp chảo bơ tỏi)** 68,000
- **Mashed potatoes (khoai tây nghiền kem, phô mai)** 78,000
- **Grilled asparagus wrapped in bacon (măng tây cuộn thịt heo ba rọi nướng)** 78,000
- **Pan-seared foie gras (gan ngỗng Pháp áp chảo)** 199,000

- **Surf & Turf** (120gr premium Black Angus tenderloin & ½ Canadian lobster ~ 230gr) 599,000  
*(120gr thăn nội bò Úc nướng và nửa con tôm hùm Canada nướng ~ 230gr)*
- **Grilled chicken breast** (Ức gà tẩm gia vị nướng) 299,000
- **Baked marinated sea bass** with cherry tomatoes, olives, capers, yellow lemon 368,000  
*(cá chẽm tẩm ướp gia vị đút lò với cà chua baby, oliu đen, chanh vàng)*
- **Spicy BBQ pork ribs** (sườn heo ướp sốt cay BBQ nướng) 368,000
- **Grilled Norway salmon 170gr** with grilled asparagus w cream sauces or teriyaki sauces 399,000  
*(cá hồi Na uy nướng dùng kèm với măng tây nướng, sốt kem **hoặc** sốt teriyaki)*
- **Grilled Australian lamb rack (3 racks)** & mint sauce) 638,000  
*(sườn cừu Úc - 3 sườn nướng dùng kèm sốt bạc hà)*
- **Roasted Canadian lobster ~ 450gr** & butter, garlic 688,000  
*(Tôm hùm Canada ~ 450gr đút lò với bơ tỏi )*