

Nossa set menu

2 courses : 636,000vnd/person

Thực đơn 2 món cho 1 người

3 courses : 699,000vnd/person

Thực đơn 3 món cho 1 người

Appetizer

Pan- seared US scallop wrapped in bacon

balsamic vinegar reduction, lobster roe & mixed salad tossed honey lime dressing

Sò điệp Mỹ áp chảo cuộn thịt ba rọi xông khói với dấm đen Ý cô đặc, trứng tôm hùm và sà lách trộn sốt chanh mật ong

Or

Spicy tomatoes seafood soup

(tiger prawn, scallop, squid, with spicy tomato sauces & basil)

Súp hải sản hỗn hợp tôm sú, sò điệp, mực với sốt cà chua cay lá quế tây

Main course

Grilled AUS tenderloin-150gr

(with pan-fried broccoli, carrot & potatoes)

Thăn nội bò Úc không mỡ nướng-150gr kèm bông cải xanh, cà rốt, khoai tây áp chảo

Or

Grilled Australian Wagyu striploin A5+ 250gr (extra 345,000 vnd)

(with pan-fried broccoli, carrot & potatoes)

Thăn ngoại bò Wagyu Úc cao cấp có mỡ nướng ,bông cải xanh, cà rốt và khoai tây áp chảo

Dessert

Mixed dessert platter (tiramisu, creme brulee, passion panna cotta)

(bánh kem cà phê truyền thống Ý, bánh trứng nướng áo lớp caramel giòn, kem sữa chanh dây)