

# Nossa set menu

2courses : 718,000vnd/person

*Thực đơn 2 món cho 1 người*

3courses : 778,000vnd/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 tomato seafood soup**

(prawn, clam, scallop, squid, with spicy tomato sauces & basil)  
*(súp hải sản hỗn hợp tôm sù, nghêu, sò điệp, mực với sốt cà chua cay lá quế tây)*

## Main course

### **Grilled Australian tenderloin-200gr**

(with pan-fried broccoli, carrot & mash potato)

*Thăn nội bò Úc nướng -200gr, bông cải xanh, cà rốt áp chảo và khoai tây nghiền kem phô mai*

Or

### **Grilled Australian Waygu striploin A4+ 200g (extra 195,000vnd)**

*Thăn ngoại bò Úc Waygu A4+ 200gr nướng, bông cải xanh, cà rốt áp chảo và khoai tây nghiền kem phô mai*

## 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)*

Or

### **Chocolate cake & coconut ice cream - Bánh sô cô la dùng với kem dừa**