

Salad

Salad bí (V) 169.000

Bí đỏ nướng/ sung/ rau tên lửa/ củ dền/ hạt điều/ tàu hủ ki/ sốt nấm đen aioli & sốt tắc - mù tạc Dijon
Pumpkin salad - oven roasted pumpkin/ figs/ rocket/ cashew nuts/ tofu skin/ truffle aioli & Dijon kumquat dressing

Salad theo mùa (V) 179.000

Trái cây theo mùa/ rau mùi/ rau rocket/ 3 sốt: hạt óc chó & thơm - hạnh nhân & sốt tắc mù tạc Dijon & gừng
Seasonal salad - seasonal fruit/ mix herbs/ rocket/ trio sauce: walnut & pineapple - almond paste & kumquat Dijon mustard & ginger dressing

Gỏi tôm 189.000

Tôm/ cơm dừa/ burò/ rau mùi/ sốt lá é & ớt xanh/ dầu nấm đen
Prawns salad - prawns/ coconut flesh/ pomelo/ mixed herbs/ white basil & green chilli sauce/ black truffle oil

Gỏi cá 189.000

Cá theo ngày/ gạo rang/ gừng/ ớt xanh Hội An/ trứng cá chuồn/ 'nước mắm riêng tòi ớt'
Fish salad - fish of the day/ roasted rice/ ginger/ green chilli Hội An/ tobico/ 'nước mắm riêng tòi ớt'

Gỏi bạch tuộc 239.000

Bạch tuộc Nhật/ rau salad hỗn hợp/ cà chua bi/ thơm/ thù lù/ rong biển/ gừng/ hành phi/ sốt mù tạc & tắc
Octopus salad - Japanese octopus/ mix lettuces/ cherry tomatoes/ pineapple/ golden berries/ seaweed/ mix herbs/ ginger/ fried shallot/ chilli jam & kumquat sauce

Main

Thịt gà mắc khén 289.000

Đùi gà phi lê/ mắc khén/ sốt nước tương & đường thốt nốt/ salad bắp cải, cà rốt & ngô rí và sốt chanh nước cốt dừa
Chicken "Mắc Khén" - chicken thigh de-boned/ "Mắc Khén"/ soy & palm sugar/ salad of cabbages, carrot & coriander and lime coconut dressing

Vịt áp chảo 349.000

Ức vịt/ hạt sen nghiền với tòi đen/ sung/ mận Bắc/ sốt chao mắc mật
Pan fried duck - duck breast/ lotus seed puree with black garlic/ figs/ Northern Viet Nam plum puree/ fermented tofu & 'mac mat' sauce

Nạc nọng 'Meat Deli' chấy cạnh 399.000

Nạc nọng heo/ hỗn hợp cay/ tiêu Tứ Xuyên/ cà rốt - ngô sen - củ sen - miso/ đậu xanh nghiền/ sốt mắm ớt gừng
Grilled jowl - pork jowl 'Meat Deli'/ lemongrass/ spices/ sichuan pepper/ carrot - lotus root & seed miso pickle/ mung bean puree/ chilli ginger fish sauce

Risotto 389.000

Sò điệp & tôm với gạo Ý/ rau mùi/ lá é/ ớt xanh Hội An/ phô mai parmesan/ dầu nấm đen
Risotto - scallop & prawn with Italian rice/ mix herbs/ white basil/ Hoi An green chilli/ parmesan/ winter black truffle

Sườn cừu nướng 479.000

Sườn cừu Tân Tây Lan/ hành tím/ tòi/ rau mùi/ chao/ nước mắm/ đường thốt nốt/ salad rau củ/ bánh khoai môn
Grilled lamb rack - New Zealand lamb rack/ onion/ garlic/ mixed herbs/ fermented bean curd/ fish sauce/ palm sugar/ garden salad/ taro cake

Sườn bò đút lò 719.000

Sườn bò Úc/ xà, gừng, riềng, nước mắm/ bí đỏ nghiền/ cà chua bi, củ dền, củ hời salad/ ớt chuông salsa/ dầu nấm đen
Slow cooked beef rib - Australia beef rib/ lemongrass, ginger, galangal, fish sauce/ pumpkin puree/ cherry tomatoes, beetroot & fennel salad/ capsicum salsa/ winter black truffle oil

Thịt bò bít tết 809.000

Thịt bò wagyu MS4/5 Úc/ bông thiên lí xào/ hạt sen nghiền / sốt 'PHỞ'/ dầu nấm đen
Beef steak - Australia wagyu beef steak/ sauteed tonkin flowers/ lotus seed puree/ 'Pho' sauce/ black truffle oil

Lite

Khoai tây giòn 89.000

Khoai tây/ bột cay/ ngò tây/ dầu nấm đen/ sốt aioli
Afros - Potatoes/ mix spices/ parsley/ black truffle oil/ sauce aioli

Hàu Nhật 99.000

Hàu Miyagi/ sốt nước tương gừng/ trứng cá chuồn/ ớt xanh Hội An sambal
Premium Japanese oyster - Miyagi oyster/ soy ginger/ tobiko/ green chilli Hoi An sambal

Rau củ nướng (V) 189.000

Bí đỏ/ củ dền/ bí ngòi/ cà rốt/ hạt bí / sốt ớt chuông và sốt mù tạc tương gừng
Roasted mix veggies - pumpkin/ beetroot/ zucchini/ carrot/ pumpkin seeds/ roasted capsicum & mustard soy ginger sauce

Cua chiên 189.000

Cua lột/ cóc non & lá cóc/ hành tím/ húng lũi/ rau răm/ lá chanh/ gạo rang/ sốt mắm ớt rau mùi
Deep fried crab - softshell crab/ ambarella & leaves/ onion/ mint/ laksa leaves/ lime leaf/ roasted rice/ garlic chilli & mix herbs fish sauce dressing

Sò điệp áp chảo 239.000

Sò điệp Nhật/ thịt ba rọi 'Phú Quí' kho/ mù tạc ớt/ gừng/ bí đỏ nghiền/ dầu nấm đen
Pan seared scallop - Japanese scallops/ braised pork belly 'Phú Quí'/ chilli jam/ ginger/ pumpkin mash/ black truffle oil

Bánh gạo 289.000

Bánh gạo Hàn Quốc/ thịt cua/ sốt bisque/ ớt xanh Hội An sambal/ gừng/ hạt diêm mạch
Rice Cake - Korean rice cake/crab meat/ bisque sauce/ green chilli Hoi An sambal/ ginger/ quinoa

Lưỡi bò nấu chậm 319.000

Lưỡi bò nấu với tương-gừng/ bông thiên lý/ tòi chiên giòn/ hạt sen nghiền
Slowed cooked beef tongue - cooked beef tongue with soy sauce - ginger/ tonkin jasmine/ fried garlic/ lotus seed puree

Gan ngỗng áp chảo 399.000

Gan ngỗng/ gừng/ nước tương/ dầu dấm đen/ trái cây nhiệt đới theo mùa
Pan seared foie gras - foie gras/ ginger/ soy sauce/ balsamic/ seasonal tropical fruits

Side Dish

Cơm lá é 69.000

Lá é trắng/ gạo lức giòn/ dầu nấm đen
Basil rice - white basil/ crispy brown rice/ black truffe oil

Sweet

Flash back 99.000

Đậu hủ/ nước cốt dừa/ thạch sắn/ hạt chia/ đường thốt nốt
Flash back - bean curd/ coconut cream/ lemongrass jelly/ chia seeds/ palm sugar

Chuối nướng 109.000

Chuối sấp/ mật ong/ cơm dừa/ gừng/ mè/ kem dừa
Grilled banana - baby banana/ honey/ young coconut flesh/ ginger/ sesame seeds/ coconut ice cream

Choco 139.000

'Tien Giang' socola mousse/ kem ớt me/ dâu/ nước cốt dừa mận
Choco - 'Tien Giang' dark chocolate Marou mousse/ tamarind chilli sobert/ berries/ salty coconut foam

Cotta 129.000

Panacotta hương sả/ sốt & thạch mù tạc gừng - thơm/ 'mận' xay/ bột hạt dẻ cưỡi nướng
Cotta - lemongrass pannacotta / jelly & puree of pineapple, ginger jam/ 'plum' granita/ pitaschio crumble