

# BEGINNINGS

<b>FRESH NHA TRANG OYSTER</b> <i>Lychee Chili Relish / Coconut Milk</i>	<b>245/455</b> HALF DOZEN / DOZEN
<b>BAKED NHA TRANG OYSTER</b> <i>Uni Butter / Toasted Ciabatta</i>	<b>425/815</b> HALF DOZEN / DOZEN
<b>SEAFOOD CEVICHE</b> <i>Orange / Sriracha Tiger's Milk/ Coriander Oil / 🍷 Jopen Adriaan Wit</i>	<b>195</b>
<b>ANGUS TENDERLOIN CARPACCIO</b> <i>Truffle Cured / Pickled Mushrooms / Parmesan Crisps</i>	<b>295</b>
<b>60°C POACHED SALMON</b> <i>Eggplant Caviar / Seaweed Salad / Potato Consommé</i>	<b>215</b>
<b>PAN FRIED FOIE GRAS</b> <i>Marou Ben Tre Chocolate / Pineapple &amp; Walnut Chutney / Brioche Bites</i>	<b>325</b>
<b>CRISPY CHICKEN EGG</b> <i>Chorizo / Mash / Bacon Dashi</i>	<b>195</b>
<b>VENISON TENDERLOIN</b> <i>Pearl Onions / Roasted Sweet Potato / Malbec Tapioca Pearls / 🍷 La Posta Malbec</i>	<b>375</b>
<b>CRISPY SOFT SHELL CRAB</b> <i>Avocado Roulade / Baby Romaine / Spicy Marie Rose</i>	<b>245</b>



## The Shellfish Boat

2655/FULL - 1395/HALF

### CANADIAN LOBSTER

*Avocado / Mango / Salmon Roe*

### ALASKAN KING CRAB

*Hazelnuts / Tomato / Dill*

### TIGER PRAWNS

*Apple / Cucumber / Crème Fraiche*

### NEW ZEALAND MUSSELS

*Sofrito / Sauvignon Blanc*

### MANILA CLAMS

*Black Tobiko / E.V.O.O*

### NHA TRANG OYSTERS

*Kumquat Granite*

### GARLIC SNAILS

*Perilla Leaves*

ADD KAVIARI OSETRA CAVIAR 30GR - 1500  
FULL BOAT WITH TAITTINGER BRUT - 5500

## SOUPS

**ROASTED PUMPKIN SOUP** \_\_\_\_\_ **195**  
*Scallop Dumpling / Chilli Oil / Mini Brioche*

**LOBSTER BISQUE** \_\_\_\_\_ **245**  
*Prawn Roll / Tomato Powder*

## SALADS

**HICKORY SMOKED DUCK SALAD** \_\_\_\_\_ **215**  
*Puy Lentils / Pickled Grapes / Butterhead Lettuce / Hazelnut Dressing*

**COBB SALAD** \_\_\_\_\_ **205**

*Hierloom Tomatoes / Parma Crisps / Pecans  
Red Apples / Quail Eggs / Goat Cheese Crumbs*

ADD GRILLED PRAWNS \_\_\_\_\_ **115**

ADD ROASTED CHICKEN BREAST \_\_\_\_\_ **95**

**QUINOA SALAD** \_\_\_\_\_ **195**

*Poached Fennel / Pinenuts / Tahini Dressing*

# SIGNATURE MAINS



**RAINBOW TROUT** \_\_\_\_\_ **695**

*Clams / Sea Grapes / Swiss Chard / Almond Veloute*

🍷 *Villa Maria Sauvignon Blanc*

**CHILEAN SEA BASS** \_\_\_\_\_ **725**

*Grilled Eggplant / Crab Salad / Tomato Emulsion*

🍷 *Chill – Château Le Grand Verdu Sauvignon Blanc / Semillon*

**ANGUS BEEF SHORT RIB** \_\_\_\_\_ **745**

*Potato Fondant / Corn Textures / Smoked Wagyu Fat  
Braising Jus*

🍷 *Chill – Château Le Grand Verdu Merlot / Cabernet Sauvignon*

**DUCK BREAST** \_\_\_\_\_ **1295**

*Foie Gras & Confit Duck Croquettes / Charred Leeks  
Turnips / Plum Jus*

Serves 2

🍷 *Matua Pinot Noir*



Suggested  
Wine Pairing



Suggested  
Beer Pairing

ALL PRICES ARE QUOTED IN 1000VND AND SUBJECT TO 7% SERVICE CHARGE AND 10% VAT



# THE FIRE PIT

## STEAKS

NAGASAKI WAGYU - RIBEYE - Japan	150/10GR
	<i>Minimum Order - 100gr</i>
USDA PRIME - TENDERLOIN - USA	1295/250GR
GREATER OMAHA ANGUS - T.BONE - USA	1245/500GR
ANGUSTUS PLATINUM - RIBEYE - Australia	1195/300GR
CAPE GRIM - STRIPLOIN - Australia	1145/300GR
ANGUSTUS BLACK ANGUS - TOMAHAWK BONE IN - Australia	250/100GR
	<i>Minimum Order - 900gr</i>
MARGRET RIVER GRASS FED - PRIME RIB - Australia	1600/1KG
<i>*Order 24 hours in advance</i>	<i>Minimum Order - 3kg</i>

## FARM & OCEAN MEATS

COASTAL - LAMB RACK - New Zealand	805/320GR
<i>Thyme &amp; Garlic</i>	
SAVEL CORN FED - CHICKEN - France	625/1/2
<i>BBQ Glaze</i>	
KUROBUTA - PORK CHOP - Australia	685/300GR
<i>Tomato &amp; Apple</i>	
JUMBO TIGER PRAWNS - Vietnam	795/300GR
<i>Chilli &amp; Garlic</i>	
LOBSTER - Boston - USA	1295/600GR
<i>Parsley &amp; Lemon</i>	



# THE INDULGE GRILL | 3900

NAGASAKI WAGYU RIBEYE | CAPE GRIM STRIPLOIN  
 AUSTRALIAN ABALONE | HOKKAIDO SCALLOPS

*King Mushrooms / Green Asparagus / Seaweed Salad  
 Betel Leaf Béarnaise / Green Pepper Sauce*

GRILL WITH PENFOLDS MAX - 6900



## ACCOMPANIMENTS

MASHED POTATOES	95
FRENCH FRIES / Mushroom Ketchup	85
SAUTEED BABY POTATOES / Truffle / Parmesan	85
MAC & 4 CHEESE	95
GRILLED MUSHROOMS / Paprika Butter	95
GREEN ASPARAGUS / Pistachio Pesto / Dried Tomatoes	95
MIXED SALAD / Hierloom Tomatoes / PineNut Vinaigrette	95
GRILLED CREAMED CORN / Touch of Bourbon	85
CREAMY GARLIC SPINACH	85
STEAMED BABY VEGETABLES	95

SAUCES: WILD MUSHROOM / GREEN PEPPER CORN / BEARNAISE  
 SOY CORIANDER PESTO / BLUE CHEESE / BBQ

BUTTERS: LOBSTER CHILLI / FOIE GRAS / BLACK TRUFFLE

## SWEET ENDINGS

DESSERT TOWER	225
<i>Chef's Selection of Petite Desserts for 2</i>	
BLACK FOREST	175
<i>Chocolate Mousse / Bitter Chocolate Cake / Cherry Sorbet</i>	
 <i>Jopen Doubting Thomas</i>	
WHITE CHOCOLATE & CHAMPAGNE	195
<i>White Chocolate Ganache / Champagne Textures / Candied Hazelnuts</i>	
RUBIK CUBE FRUITS	195
<i>Pandan Ice Cream</i>	
VANILLA CREME BRULEE	165
<i>Mango Gel / Fresh Passion Fruit / Black Sesame Ice - Cream</i>	
WARM PUMPKIN CAKE	165
<i>Strawberry Textures / Butter Scotch Sauce</i>	
ICE - CREAM & SORBETS	55
<i>Daily Flavours</i>	



Suggested  
Wine Pairing



Suggested  
Beer Pairing

ALL PRICES ARE QUOTED IN 1000VND AND SUBJECT TO 7% SERVICE CHARGE AND 10% VAT

# MÓN KHAI VỊ

<b>HÀU TƯƠI NHA TRANG</b> <i>Dưa Leo / Sốt Dưa Hấu / Tabasco</i>	<b>245/455</b> 6 CON / 12 CON
<b>HÀU NHA TRANG ĐÚT LÒ</b> <i>Bơ Nhím Biển / Bánh Mì Nướng</i>	<b>425/815</b> 6 CON / 12 CON
<b>GỎI CÁ CHÈM</b> <i>Sốt Cam / Ớt Thái / Dầu Ngò / 🍷 Jopen Adriaan Wit</i>	<b>195</b>
<b>THĂN NỘI BÒ ĐEN</b> <i>Ướp Nấm Truffle / Nấm Hải Sản Ngâm Chua / Phô Mai Nướng Giòn</i>	<b>295</b>
<b>CÁ HỒI CHẦN 60°C</b> <i>Cà Tím Nghiền / Gỏi Rong Biển / Súp Khoai Tây</i>	<b>215</b>
<b>GAN NGỔNG ÁP CHẢO</b> <i>Sô Cô La Marou / Mút Thơm Và Hạt Óc Chó / Bánh Mì Bơ</i>	<b>325</b>
<b>TRỨNG GÀ CHIÊN GIÒN</b> <i>Xúc Xích Cay / Khoai Tây Nghiền / Sốt Táo Bẹ Và Thịt Heo Xông Khói</i>	<b>195</b>
<b>THĂN NAI ÁP CHẢO</b> <i>Hành Tây / Khoai Lang Đút Lò / Trân Châu Rượu Đỏ / 🍷 La Posta Malbec</i>	<b>375</b>
<b>CUA LỘT CHIÊN GIÒN</b> <i>Trái Bơ / Thịt Càng Cua / Xà Lách Rô Main / Sốt Marie Rose</i>	<b>245</b>

## Thuyền HẢI SẢN Đặc Biệt

**2655/NGUYÊN - 1395/NỬA**

### TÔM HÙM CANADA

*Sốt Trái Bơ / Gỏi Xoài / Trứng Cá Hồi*

### CUA VUA ALASKA

*Sốt Trái Bơ / Gỏi Xoài / Trứng Cá Hồi*

### TÔM VUA VIỆT NAM

*Táo / Dưa Leo / Kem Chua*

### VỆM XANH NEW ZEALAND

*Gỏi Ớt Ngọt / Bột Vang Trắng*

### NGAO 2 CÒI VIỆT NAM

*Trứng Cá Đen / Dầu Olive Thượng Hạng*

### HÀU TƯƠI NHA TRANG

*Đá Bào Hương Tắc*

### ỐC TỎI VIỆT NAM

*Lá Tía Tô*

.....  
THÊM TRỨNG CÁ TẦM OSETRA 30GR - 1500

KÈM 01 CHAI CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT - 5500  
.....

## SÚP

**SÚP BÍ ĐỎ NƯỚNG** \_\_\_\_\_ 195

*Há Cảo Sò Điệp / Dầu Ớt / Bánh Mì Bơ Nướng Giòn*

**SÚP TÔM HÙM** \_\_\_\_\_ 245

*Tôm Cuộn / Bột Cà Chua*

## XÀ LÁCH

**XÀ LÁCH ỨC VỊT XÔNG KHÓI** \_\_\_\_\_ 215

*Đậu Lắng / Nho Ngâm / Xà Lách Búp / Sốt Hạt Phi*

**XÀ LÁCH COBB** \_\_\_\_\_ 205

*Cà Chua Vườn / Heo Muối Nướng Giòn / Hạt Hồ Đào*

*Táo Đỏ / Trứng Cút / Phô Mai Dê*

THÊM TÔM NƯỚNG \_\_\_\_\_ 115

NƯỚNG THÊM ỨC GÀ NƯỚNG \_\_\_\_\_ 95

**XÀ LÁCH DIÊM MẠCH** \_\_\_\_\_ 195

*Củ Thi Là / Hạt Thông / Sốt mè*

.....  
**CÁ HỒI CẦU VỒNG** \_\_\_\_\_ 695

*Ngêu / Rong Nho / Cải Cầu Vồng / Sốt Hạnh Nhân*

🍷 *Villa Maria Sauvignon Blanc*

**CÁ CHÈM ĐEN** \_\_\_\_\_ 725

*Cà Tím Nướng / Xà Lách Cua / Sốt Cà Chua*

🍷 *Chill – Château Le Grand Verdus Sauvignon Blanc / Semillon*

**SƯỜN BÒ ĐEN HẦM** \_\_\_\_\_ 745

*Khoai Tây Đút Lò / Bắp Mỹ / Vụn Mỡ Wagyu / Nước Cốt Thịt Bò*

🍷 *Chill – Château Le Grand Verdus Merlot / Cabernet Sauvignon*

**ỨC VỊT PHÁP** \_\_\_\_\_ 1295

*Bánh Thịt Vịt Và Gan Ngỗng / Tỏi Tây Nướng*

*Củ Cải Non / Sốt Lựu*

*Phục Vụ 2*

🍷 *Matua Pinot Noir*

## MÓN ĐẶC BIỆT



Rượu  
Dùng Kèm



Bia  
Dùng Kèm

GIÁ TRÊN ĐƯỢC TÍNH BẰNG 1000 VND VÀ CHƯA BAO GỒM 7% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



# NƯỚNG THAN HỒNG

## BÒ

NAGASAKI WAGYU - RIBEYE - Japan	150/10GR
	Trọng Lượng Từ - 100gr
THĂN NỘI MỸ - TENDERLOIN - USA	1295/250GR
SƯỜN BÒ ĐEN CHỮ T MỸ - T.BONE - USA	1245/500GR
THĂN NGOẠI BÒ ÚC - RIBEYE - Australia	1195/300GR
THĂN NẠC BÒ ÚC - STRIPLOIN - Australia	1145/300GR
THĂN NẠC BÒ ÚC CÓ XƯƠNG - TOMAHAWK BONE IN - Australia	250/100GR
	Trọng Lượng Từ - 900gr
THĂN NGOẠI BÒ ÚC NGUYÊN KHỐI - PRIME RIB - Australia	1600/1KG
*Vui Lòng Đặt Trước 24 Tiếng	Trọng Lượng Từ - 3kg

## MÓN THỊT & HẢI SẢN

SƯỜN CỪU NEW ZEALAND - COASTAL	805/320GR
	Xạ Hương và Tỏi
GÀ PHÁP - SAVEL	625/1/2
	Sốt BBQ
SƯỜN HEO ĐEN KUROBUTA - ÚC	685/300GR
	Gỏi Táo và Cà Chua
TÔM VUA NƯỚNG - VIETNAM	795/300GR
	Sốt Tỏi Ớt
TÔM HÙM NƯỚNG BƠ - BOSTON	1295/600GR
	Chanh và Ngô Tây

## MÂM NƯỚNG ĐẶC BIỆT | 3900

THĂN NGOẠI BÒ NHẬT - NAGASAKI | THĂN NẠC BÒ ÚC  
BÀO NGƯ ÚC | SÒ ĐIỆP NHẬT - HOKKAIDO  
**Nấm Bào Ngư / Măng Tây / Xà Lách Rong Biển**  
**Sốt Bơ Chanh Lá Lốt / Sốt Tiêu Xanh**

KÈM CHAI VANG PENFOLDS MAX - 6900

## MÓN ĂN KÈM

KHOAI TÂY NGHIỀN	95
KHOAI TÂY CỌNG CHIÊN GIÒN / Sốt Nấm Cà Chua	85
KHOAI TÂY BI ÁP CHẢO / Nấm Cục Đen / Phô Mai Parmesan	85
NUI 4 LOẠI PHÔ MAI ĐÚT LÒ	95
HỖN HỢP NẤM NƯỚNG / Bơ Ớt Ngọt Xông Khói	95
MĂNG TÂY XANH ĐÚT LÒ / Sốt Hạt Hồ Trắng / Cà Chua Sấy	95
XÀ LÁCH ĐÀ LẠT / Cà Chua Vườn / Hạt Thông	95
BẮP XÀO RƯỢU BOURBON	85
CẢI BÓ XÔI XÀO KEM TƯƠI	85
RAU CỦ NON HẤP	95

SỐT DÙNG KÈM : SỐT KEM NẤM / SỐT TIÊU XANH / SỐT BƠ CHANH  
SỐT NGỒ / VÀ HẠT THÔNG THÔNG / SỐT PHÔ MAI XANH / SỐT BBQ

CÁC LOẠI BƠ: TÔM HÙM VÀ ỚT / GAN NGỔNG / NẤM CỤC ĐEN

## TRÁNG MIỆNG

THÁP TRÁNG MIỆNG	225
	Tráng Miếng Cho 2 Người Gợi Ý Từ Bếp Trưởng
BÁNH KEM SÔ - CÔ - LA	175
	Kem Tươi Sô - Cô - La / Bánh Sô - Cô - La Trắng / Đá Bào Champagne
 Jopen Doubting Thomas	
SÔ - CÔ - LA VÀ CHAMPAGNE	195
	Sô Cô La Trắng / Kem Tươi / Thạch Champagne Đá Bào Champagne / Hạt Phi Ngào Đường
TRÁI CÂY RUBIK	195
	Kem Lá Dứa
BÁNH KEM TRỨNG ĐÚT LÒ HƯƠNG VANI	165
	Thạch Xoài / Chanh Dây / Kem Mè Đen
BÁNH BÍ ĐỎ	165
	Đâu Tây / Sốt Bơ Đường
KEM ĐÁ BÀO	165
	Thay Đổi Theo Ngày



Rượu  
Dùng Kèm



Bia  
Dùng Kèm

GIÁ TRÊN ĐƯỢC TÍNH BẰNG 1000 VND VÀ CHƯA BAO GỒM 7% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT