

# 688,000 ++/set

*Minimum serving of 02 people/02 Sets*

Phục vụ từ 02 khách/02 Set trở lên

*Included 01 glass of Seasonal Juice*

Tặng kèm 01 ly nước trái cây

---

## Appetizer Platter

### Deep Fried Squid

Mực chiên giòn tẩm muối Chấm Chéo, dùng kèm sốt aioli

*Crispy marinated squid with Chấm Chéo salt, served with aioli sauce*

### AUS Beef Rolls With Betel Leaves

Bò Úc nướng lá lốt dùng kèm các loại rau thơm và bánh hỏi

*Char-grilled AUS beef, betel leaves, served with fresh herbs and angel hair noodle*

### Green Mango & Palm Heart Salad

Gỏi xoài, bưởi hồng, đậu hũ chiên, củ hũ dứa, dưa leo và các loại rau mùi

*Green mango, pomelo, fried tofu, palm heart, cucumber and fresh herbs*

## Soup

### Tamarind & Pineapple Prawn Soup

Canh chua tôm, đậu bắp, bạc hà, rau thơm

*Tamarind -pineapple broth with prawn, okras, elephant ear stems and fresh herbs*

## Main Course

### Grilled Salmon With Caramelized Sauce

Cá hồi nướng với sốt kho tộ,

dùng kèm rau củ luộc và cơm trắng

*Grilled salmon with caramelized sauce, served with steamed vegetables and rice*

## Dessert

### Sticky Rice Yogurt

Sữa chua nếp cẩm và nhãn tươi

*Purple sticky rice yogurt and fresh longan*

*Or*

### Vietnam House Bean Curd

Đậu hũ truyền thống, nước đường hương gừng, bột báng và nước cốt dừa

*House made silken bean curd in warm ginger syrup, sago pearls & coconut milk*

---

© Có thịt heo / Contains pork ® có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

*Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.*

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT

*All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT*