

# M E N U

A LA CARTE

---

## S T A R T E R S

### Salad De Roquette

Rocket Leaves, Pine Nuts, Parmigiano Reggiano,  
Sun-dried Tomato, Aged Balsamic Vinaigrette

———— 175 ————

### Burata Cheese Salad

With Rocket Salad, Tomato, Basil, Balsamic Glaze & Pesto

———— 215 ————

### Caesar Salad

Cos Lettuce, Bacon, Parmesan Cheese,  
Poached Egg with Grilled Chicken or Grilled Prawn, Crouton

———— 220 ————

### Nicoise Salad

Pan-Seared Tuna, Quail Egg, Lettuce, Potato, French Bean,  
Tomato, Olive, Cucumber, Onion, Balsamic Glaze

———— 235 ————

### Beetroot Cured Salmon Gravlax Salad

Sour Cream, Turnip, Mesclun, Salmon Roe

———— 255 ————

### Nha Trang Lobster Salad

Avocado Guacamole, Quinoa & Citrus Salad, Balsamic Glaze

———— 375 ————

### Onion & Truffle Veloute Soup

Onion Compote, Cheese Crouton, Onion Cream

———— 190 ————

### Bisque De Homard Soup

Lobster Bisque Flambee with Cognac,  
Chopped Chive Chantilly Cream

———— 210 ————

### Pumpkin Cream Soup

Crispy Pumpkin Tuile, Lemon Cream, Pumpkin Seed, Pumpkin Oil

———— 195 ————

### Foie Gras Poele

Foie Gras Escalope, Shaved Cantaloupe,  
24 months Jamon Iberico, Thyme Jus

———— 355 ————

# M E N U

A LA CARTE

---

## MAIN DISHES

### *Meat*

#### Butcher's Cut

Char-grilled Wagyu Flank Steak, Caramelized Shallot Confit,  
Young Potato, Blue Cheese Sauce

850

#### Stuffed Chicken Ballotine

Cheese, Wild Mushroom, Truffle Mashed Potatoes,  
Polenta Espuma

255

#### Black Angus Beef Filet Rossini

Foie Gras, Potatoes Au Gratin, Morel Mushroom Sauce,

755

#### Roasted Rack Of Lamb

Caponata, Mashed Breadfruit, Balsamic Glaze

325

#### Sous-Vide Duck Breast

Sous-Vide Duck Breast Tomato Tarte Tatin,  
Orange-glazed Carrot, Harissa Jus

305

### *Fish*

#### Pan-fried Pave Of Sea Bass

Artichoke Barigoule, Bean Ragout, Thick Pork and  
Orecchiette Pasta, Arugula Leaves

295

#### Cod Fish With Red Spices

Preserved Capsicum, Houmous, Chorizo, Tomato,  
Orange Reduction & Veal Jus

455

#### Grilled Seafood

Potato, Capsicum, Shallot Confit, Bouillabaisse Sauce

375

#### Poached Nha Trang Lobster

Seafood cooked in Beurre Blanc, Cauliflower Puree,  
Garlic Sauteed Spinach, Saffron Cream Sauce

675

#### Baked Red Snapper Fillet

Vegetable Orzo, Cherry Tomato Coulis, Crunchy Basil

225

# M E N U

A LA CARTE

---

## MAIN DISHES

### *Vietnam*

#### Traditional “Phở” Noodle Soup

Choice of Beef or Chicken,  
Served with Local Herbs and Condiments

———— 165 ————

#### Beef Lúc Lắc

Stir-Fried AUS Beef, with Capsicum  
And Onion in Traditional Glazing Sauce, with Mini Baguette

———— 350 ————

#### Salted Egg Prawns

Stir Fried Prawns in Salted Egg Sauce, Served with Fried Bun

———— 275 ————

#### Seafood Fried Rice in Clay Pot

Served with Prawn Skewer and Fried Egg

———— 250 ————

#### Wok-fried Beef Noodles

Traditional Flat Noodles, Stir-Fried with Beef and Vegetables

———— 215 ————

#### Cobia Fish in Clay Pot

Caramelize Cobia Fish in Clay Pot, with Coriander, Chili, served with steamed rice

———— 225 ————

#### Wok-Fried Seafood Noodles

With Assorted Seafood, Egg Noodles and Vegetables

———— 235 ————

#### Rice Vermicelli With Grilled Pork

Served with Spring Roll, Pork Skewer,  
Local Herbs and Sweet & Sour Fish Sauce

———— 220 ————

#### Wok-fried Chicken With Black Peppers

With capsicum, onion, leek.  
Served with steamed rice

———— 285 ————

# M E N U

A LA CARTE

---

## V E G E T A B L E

### Dalat Vegetable

Quinoa, Java Bean, Polenta Espuma

175

### Grilled Pumpkin

Organic Vegetable, Cinamon, Fennel Seed, Truffle Emulsion,  
Grated Chestnut

190

### Beetroot Tartlet

Roquefort, Pine Nuts

185

### Macaroni & Cheese

Baked Macaroni Pasta with Cheese Sauce

210

## D E S S E R T S

### Chocolate & Mint Cake

Chocolate Ball, Chocolate Mousse 70%, Moist Chocolate Cake,  
Chocolate Crumble, Mint & Jelly

190

### Pina Colada Cake

Pineapple Compote, Coconut Milk, Crunchy Coconut Biscuit

190

### Flamingo Cake

Pitachio, Pink Guava Jam & Yogurt Mousse

190

### Ice Cream

Two scoops of Ice Creams, with choices of: Vanilla, Chocolate, Coconut

160

### Sorbet

Two scoops of Sorbets, with choices of: Raspberry, Passion Fruit, Lemon

160

# THỰC ĐƠN

## GỌI MÓN

### K H A I VỊ

#### Xà Lách De Roquette

Rau Rocket, Hạt Thông, Phô Mai, Cà Chua sấy, Giấm Balsamic  
175

#### Xà Lách Phô Mai Burata

Rau Rocket, Cà Chua, Húng Quế, Giấm Balsamic và Sốt Pesto  
215

#### Xà Lách Caesar

Cải Xanh, Thịt Ba Rọi chiên giòn, Phô Mai Parmesan, Trứng chần,  
với Gà Nướng hoặc Tôm Nướng, Bánh Mì khô  
220

#### Xà Lách Nicoise

Cá Ngừ, Trứng Cút, Cải Xanh, Khoai Tây, Đậu Pháp, Cà Chua,  
Olive, Dưa Chuột, Hành Tây, Giấm Balsamic  
235

#### Xà Lách Cá Hồi Củ Dền

Kem Chua, Củ Dền Nhiều Màu, Cá Hồi, Rau Xà Lách trộn  
255

#### Xà Lách Tôm Hùm Nha Trang

Quả Bơ xay nhuyễn, Hạt Quinoa, Salad Trái Cây, Giấm Balsamic  
375

#### Súp Hành Tây Nấm Truffle

Hành Tây xào, Bánh Mì Khô, Kem Hành  
190

#### Súp Tôm Hùm

Tôm Hùm nấu Rượu Cognac, Hành băm nhuyễn và Bột Kem  
210

#### Súp Kem Bí Đỏ

Bí Đỏ, Kem Chanh, Hạt Bí, dầu Bí Đỏ  
195

#### Gan Ngỗng Áp Chảo

Gan Ngỗng cuộn, Dùi Heo ủ 24 tháng, Sốt Rau Mùi  
355

# THỰC ĐƠN

GỌI MÓN

## MÓN CHÍNH

### Thịt

#### Bò Wagyu Nướng

Thăn Bò nướng, Hành Tím nấu chậm, Khoai Tây Baby,  
Sốt Phô Mai Xanh

850

#### Ức Gà Nhồi Nấm Truffle

Ức Gà nhồi Phô Mai và Nấm Truffle, Khoai Tây nghiền,  
Sốt Bắp

255

#### Bò Black Angus Cuộn

Gan Ngỗng, Khoai Tây hầm, Sốt Nấm Morel

755

#### Sườn Cừu Nướng

Cừu hầm Rau Củ, Sa Kê xay nhuyễn, Giấm Balsamic

325

#### Ức Vịt Nấu Chậm

Bánh Nhân Cà Chua, Cà Rốt xào Nước Cốt Cam,  
Ớt Harissa

305

### Cá

#### Cá Chẽm Áp Chảo

Sốt Hoa Atiso, Đậu Nhật, Thịt Heo và Mì Ý, Rau Arugula

295

#### Cá Tuyết với Sốt Đỏ Cay

Ớt Chuông hầm, Sốt Đậu tổng hợp, Xúc Xích hầm Cà Chua,  
Nước Sốt nấu từ Nước Cam và Xương Bê

455

#### Hải Sản Nướng

Khoai Tây, Ớt Chuông, Củ Hành Tím nấu chậm, Sốt Bouillabaisse

375

#### Tôm Hùm Nha Trang

Hải Sản tổng hợp nấu Rượu Vang Trắng, Bông Cải Trắng,  
Rau Bó Xôi xào Tỏi, Sốt Kem Nghệ Tây

675

#### Cá Hồng Phi Lê Đút Lò

Bánh nhân Cà Chua, Cà Rốt xào Nước Cốt Cam, Ớt Harissa

225

# THỰC ĐƠN

## GỌI MÓN

### MÓN CHÍNH

#### Món Việt

##### Phở

Bò hoặc Gà, dùng kèm với Bún, Giá Đổ,  
và các loại Rau Thơm

165

##### Bò Lúc Lắc

Xào với Bò Úc, Ớt Chuông, Hành Tây và Sốt Cay Truyền Thống,  
dùng kèm Bánh Mì Baguette

350

##### Tôm Chiên Trứng Muối

Dùng kèm Bánh Bao Chiên

275

##### Cơm Chiên Hải Sản Cầm Tay

Dùng kèm Tôm Xiên và Trứng Ốp La

250

##### Hủ Tiếu Xào Bò

Hủ Tiếu, Thịt Bò Xào dùng kèm với rau củ

215

##### Cá Bớp Kho Tộ

Dùng kèm Rau Mùi, Ớt, ăn cùng cơm trắng

225

##### Mì Trứng Xào Hải Sản

Hải sản, Rau Củ, dùng kèm với Mì Trứng

235

##### Bún Thịt Nướng

Bún Tươi với Thịt Nướng, Chả Giò, Thịt Heo Xiên,  
Các loại Rau Thơm, Nước Nắm Chua Ngọt

220

##### Gà Xào Sốt Tiêu Đen

Đùi Gà Xào cùng các loại Ớt Chuông, Hành, Tỏi,  
phục vụ kèm Cơm Trắng

285

# THỰC ĐƠN

## GỢI MÓN

### R A U C Ủ

#### Rau Củ Đà Lạt

Hạt Quinoa, Đậu Java, Kem Bột, Sốt Kem Bắp  
175

#### Bí Đỏ Nướng

Rau Củ Hữu Cơ, Quế, Hạt Thì Là, Sốt Nấm Truffle,  
Hạt Dẻ xay  
190

#### Bánh Nhân Củ Dền

Phô Mai Roquefort, Hạt Thông  
185

#### Mì Ống và Phô Mai

Mì Ống Đút Lò với Sốt Phô Mai  
210

### T R Á N G M I Ê N G

#### Bánh Sô-cô-la và Bạc Hà

Sô-cô-la viên, Sô-cô-la mềm, Bánh Sô-cô-la,  
Vụn Sô-cô-la, Bạc Hà và Rau Câu  
190

#### Bánh Pina Colada Ngọt

Trái Thơm, Dừa, Nước Cốt Dừa, Bánh Dừa  
190

#### Bánh Hồng Hạc

Hạt Dẻ Cười, với Mứt Ổi Hồng và Sữa Chua  
190

#### Kem

2 viên Kem với sự lựa chọn: Kem Vanilla, Kem Sô-cô-la, Kem Dừa  
160

#### Sobert Trái Cây

2 viên Sorbet với sự lựa chọn: Sorbet Quả Mâm Xôi, Sorbet Chanh Dây, Sorbet Chanh  
160