



fresh



Chef's Specialties

MÓN ĐẶC BIỆT TỪ BẾP TRƯỞNG

셰프의 특선 요리

1. DA NANG SEAFOOD PANCAKE

BÁNH XÈO HẢI SẢN ĐÀ NẴNG

다낭 해산물 팬 케이크 🐟 🍴

Prawn, squid, mussel, rice paper, Tra Que betel leaves, aromatic herbs, peanut sauce, dipping fish sauce
Tôm, mực, vẹm, bánh tráng, rau thơm Trà Quế, xà lách, sốt tương đậu phụng, nước mắm chua ngọt

새우, 오징어, 홍합, 라이스 페이퍼, Tra Que 빈랑 잎, 허브, 땅콩 소스, 피쉬 소스

295 | \$11

2. TASTE OF VIETNAM

KHAI VỊ KIỂU VIỆT

베트남식 애피타이저 🐮 🐷 🐟

Wagyu beef wrapped in betel leaves, seafood spring rolls, fresh rolls with pork and shrimp, shrimp paste on sugar can, aromatic herbs served with chef's dips

Bò lá lốt, chả giò hải sản, gỏi cuốn tôm thịt, tôm bao mía
와규 쇠고기로 감싼 빈랑잎, 해산물 스프링 롤, 돼지고기와 새우를 곁들인 신선한 롤, 새우 페이스트, 셰프의 소스와 함께 제공되는 향긋한 허브

365 | \$14

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



Local Specialties

ĐẶC SẢN ĐỊA PHƯƠNG 지역 특산물

3. MY QUANG

MỠ QUẢNG TÔM THỊT 미광  

Fresh rice noodles, pork, prawn, Tra Que herbs, sesame rice cracker, lime, green chili

Mỳ quảng, thịt heo, tôm, rau thơm Trà Quế, bánh tráng mè, chanh, ớt xanh

신선한 쌀국수, 돼지고기, 새우, Trà Que 허브, 참깨 크래커, 라임, 고추

235 | \$9

5. BEEF OR CHICKEN PHO

PHỞ BÒ HOẶC GÀ

쇠고기 또는 닭고기 쌀국수 

Beef or chicken broth, aromatic herbs, spicy Ha Noi chili sauce, lime

Nước dùng phở bò hoặc gà, rau thơm, tương ớt Hà Nội, chanh

쇠고기 또는 닭고기 쌀국수, 허브, 하노이 칠리 소스, 라임

235 | \$9

4. HOI AN CAO LAU

MỠ CAO LẦU HỘI AN 호이안 까오라우 누들 

Cao lau noodles, pork cha siu, crispy "ram" cao lau, beansprout, Tra Que herbs, lime, green chili

Mỳ cao lầu, thịt heo xiu, ram giòn, giá đỗ, rau thơm Trà Quế, chanh, ớt xanh

까오라우 면, 차슈 돼지고기, 바삭한 면, 숙주 나물, Trà Que 허브, 라임, 고추

235 | \$9

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



Starters

MÓN KHAI VỊ 스타터

6. FRESH SPRING ROLLS

GỎI CUỐN TƯƠI 신선한 스프링롤 🐞🐷

Prawn, pork, vegetable pickle, organic Tra Que herbs, sweet and sour fish sauce

Tôm, thịt heo, rau củ chua ngọt, rau thơm Trà Quế, nước chấm chua ngọt

새우, 돼지고기, 야채 피클, 유기농 Tra Que 허브, 새콤달콤한 피쉬 소스

260 | \$10

7. HUE DEEP FRIED CRAB CAKE

CHẢ CUA CHIÊN GIÒN KIỂU HUẾ

후에식 게살튀김 🦀

Crab meat, sauteed cabbage pickle, Tra Que herbs, Chili sauce, mayonnaise

Thịt cua, dưa cải xào, rau thơm Trà Quế, tương ớt, mayonnaise

게살, 양배추 피클 볶음, Tra Que 허브, 칠리 마요네즈

315 | \$12

8. SEAFOOD SPRING ROLLS

CHẢ GIÒ HẢI SẢN 해산물 스프링롤 🐞🐟

Cham island seafood, organic Tra Que herbs, sweet and sour fish sauce

Hải sản Cù Lao Chàm, rau thơm Trà Quế, nước chấm chua ngọt

참섬 해산물, 유기농 Tra Que 허브, 새콤달콤한 피쉬 소스

260 | \$10

BEVERAGE PAIRING SUGGESTIONS

THỨC UỐNG KÈM PHÙ HỢP

음료 페어링 제안

Vietnam Craft Beer - Rooster Blonde 330ml (can/draft)

105 | \$4

Villa Garrel, Côtes De Provence

300 | \$13 (glass)

1,350 | \$57 (bottle)

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.

Starters

MÓN KHAI VỊ

스타터

9. SEARED TUNA

CÁ NGŨ ÁP CHẢO  구운 참치

White tuna, mustard sprout, pink pepper, aromatic herb crumb, mango salsa and kumquat ponzu sauce
Thăn cá ngừ, cải mầm, tiêu hồng, rau thơm, xà lách xoài và sốt nước tương kim quất

흰 참치, 겨자채, 분홍 후추, 허브, 망고 살사 및 금귤 간장

315 | \$12

10. BEEF CARPACCIO

BÒ ÚC TÁI CHANH KIỂU Ý

쇠고기 카르파치오 

Marinated beef carpaccio, parmesan cheese, rocket salad, lemon

Bò Úc thái mỏng, phô mai, rau rocket, chanh

재운 쇠고기 카르파치오, 파마산 치즈, 루꼴라, 레몬

375 | \$14

11. GRILLED SON TRA OYSTER

HÀU NƯỚNG MỠ HÀNH  구운 손짜 굴

5 pieces of Son Tra Oyster, onion oil, roasted peanut
5 con hàu Sơn Trà nướng, mỡ hành, đậu phụng rang

손짜 굴 5개, 양파 오일, 구운 땅콩

255 | \$10

12. PARMA HAM AND MANGO

THỊT HUN KHÔI VÀ XOÀI  파마 햄과 망고

Dong Thap mango, mint leaves, dill, mango coulis

Xoài Cát Chu Đồng Tháp, rau húng bạc hà, thì là, sốt xoài

동탑 망고, 민트 잎, 딜, 망고 소스

375 | \$14

BEVERAGE PAIRING SUGGESTIONS

THỨC UỐNG KÈM PHÙ HỢP

음료 페어링 제안

Vietnam Craft Beer - Rooster Blonde 330ml (can/draft)

105 | \$4

Villa Garrel, Côtes De Provence

300 | \$13 (glass) 1,350 | \$57 (bottle)

Pad Road Sauvignon Blanc - New Zealand

350 | \$15 (glass) 1,500 | \$63 (bottle)

Torbreck Woodcutter's Shiraz - Australia

390 | \$16 (glass) 1,950 | \$82 (bottle)

Lady Kombucha Original - Da Nang

Authentic handcrafted with simple ingredients

95 | \$4

MEKONG DELTA

Lady Trieu Mekong Delta (Vietnamese Gin), lychee, lemongrass, lime, orange

270 | \$11

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



9

12

10

11



Salad

XA LÁT VÀ GỎI

샐러드

13. CLASSIC CAESAR

XA LÁT CAESAR TRUYỀN THỐNG

클래식 시저 샐러드 🥗

Romaine lettuce, parmesan cheese, soft poached egg, herb croutons, crispy pancetta, caesar dressing

로메인 상추, 파마산 치즈, 수란, 허브 크루통, 크리스피 판체타, 시저 드레싱

215 | \$8

Add Cajun Chicken Breast - 145 | \$6

Ức gà nướng 케이준 닭가슴살 추가 🍗

Add Marinated Prawn - 180 | \$7

Tôm sú 양념된 새우 추가 🍤

Add Herbs Grilled Salmon - 200 | \$8

Cá hồi nướng 허브 연어 구이 추가 🐟

14. POMELO AND SEAFOOD SALAD

GỎI QUẢ BƯỚI VÀ HẢI SẢN

포멜로와 해산물 샐러드 🐟🥭

Prawn, squid, carrot, onion, aromatic herbs, chili, sesame cracker, roasted sesame seeds

새우, 오징어, 당근, 양파, 허브, 고추, 참깨 크래커, 볶은 깨

345 | \$13

15. BOCCONCINI MORTADELLA SALAD

XÀ LÁCH THỊT NGUỘI MORTADELA PHÔ MAI VIÊN

모짜렐라 치즈와 모르타델라 햄 샐러드 🐟🐟

Rocket salad, mix cherry tomato, yellow melon, avocado, balsamic reduction, pesto sauce

로켓 샐러드, 믹스 방울토마토, 옐로우 멜론, 아보카도, 발사믹 리덕션, 페스토 소스

350 | \$13

16. BANANA BLOSSOM SALAD WITH BEEF

NỘM HOA CHUỐI THỊT BÒ

쇠고기를 곁들인 바나나꽃 샐러드 🐮🥭

Beef, onion, carrot, shrimp crackers, mix herb

소고기, 양파, 당근, 알새우칩, 모듬 허브

325 | \$12

17. SPECIAL SEAFOOD SPICY & MIX FRUIT SALAD

GỎI TRÁI CÂY HẢI SẢN CAY ĐẶC BIỆT

특선 매콤 해산물 & 과일 샐러드 🐟🌶️

Prawn, Squid, Mussell, Ambarella fruit, green mango, pomelo, guava fruit, Cherry tomato, herb, Spice & Sour sauce

새우, 오징어, 홍합, 암바렐라 과일(코팜), 풋망고, 자몽, 구아바, 방울토마토, 허브, 매콤 새콤 소스

355 | \$13

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



Soups

SÚP VÀ CANH

수프

18. COBIA SOUR BROTH 🐟🌿

CANH CHUA CÁ BỚP 새콤한 코비아 수프

Cobia broth, pineapple, tomato, okra, taro stem, beansprout, spring onion, aromatic herbs, dill
Canh cá bớp, thơm, cà chua, đậu bắp, dọc mùng, giá đỗ, hành lá, rau thơm, thì là

코비아 육수, 파인애플, 토마토, 오크라, 토란줄기, 숙주 나물, 파, 허브, 딜

315 | \$12

19. CREAM OF PUMPKIN SOUP

SÚP KEM BÍ NGÔ 호박 크림 수프 🍲

Crispy bread, sour cream basil oil
Bánh mì giòn, kem chua dầu lá rau quế
 바삭한 빵, 바질 오일을 곁들인 사워 크림

215 | \$8

BEVERAGE PAIRING SUGGESTIONS

THỨC UỐNG KÈM PHÙ HỢP

음료 페어링 제안

Vietnam Craft Beer - Rooster Blonde 330ml (can/draft)
 105 | \$4

Villa Garrel, Côtes De Provence
 300 | \$13 (glass) 1,350 | \$57 (bottle)

Pad Road Sauvignon Blanc - New Zealand
 350 | \$15 (glass) 1,500 | \$63 (bottle)

Torbreck Woodcutter's Shiraz - Australia
 390 | \$16 (glass) 1,950 | \$82 (bottle)

Lady Kombucha Original - Da Nang
 Authentic handcrafted with simple ingredients
 95 | \$4

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.

Vietnamese Flavors

MÓN VIỆT

베트남 요리

20. BRAISED PORK AND QUAIL EGG IN CLAY POT

THỊT KHO TRỨNG CÚT

클레이 팻에 찐 돼지고기와 메추리알 

Pork shoulder, quail egg in caramelized shallot, Phu Quoc black pepper, spring onion, red chili

Thịt nạc vai, trứng cút, kho cùng hành tím, tiêu đen Phú Quốc, hành lá, ớt đỏ

돼지목살, 캐러멜화된 샬롯과 메추리알, 흑후추, 파, 홍고추

525 | \$20

21. WOK FRIED WAGYU BEEF WITH GIA LAI PEPPER SAUCE

BÒ XÀO SỐT TIÊU GIA LAI

GIA LAI 후추 소스를 곁들인 와규 쇠고기 볶음

Onion, spring onion, garlic, red chili and Gia Lai pepper corn sauce

Hành tây, hành lá, tỏi, ớt đỏ, sốt tiêu Gia Lai

양파, 파, 마늘, 홍고추, 지아 라이 후추 소스

525 | \$20

22. STEAMED SEA BASS CHINESE STYLE

CÁ CHÈM HẤP KIỂU TÀU 중국식 농어 찜

Half sea bass fillet, bok choy, garlic, ginger and soy sauce served with steam rice

Nửa con cá chêm phi lê, cải thìa, tỏi, gừng và sốt xì dầu, phục vụ kèm cơm trắng

농어 반마리, 청경채, 마늘, 생강, 간장, 밥

525 | \$20

23. GRILL PORK RIB STICK FIVE SPICE SAUCE

SƯỜN HEO QUE NƯỚNG NGŨ VỊ

오향 소스 돼지갈비 구이 

Pork rib, shallot, garlic, lemongrass, five spice, herb, vietnamese pickel, steam rice

Sườn heo, hành tím, tỏi, sả, ngũ vị hương, rau mùi, củ quả ngâm chua, cơm trắng

돼지갈비, 샬롯, 마늘, 레몬그라스, 오향, 허브, 베트남식 장아찌, 밥

515 | \$20

24. CHICKEN LEMONGRASS CHILI

GÀ XÀO SẢ ỚT

치킨 레몬그라스 칠리 볶음 

Chicken thighs fillet, lemongrass, lime leaves, red chili, onion, spring onion, mushroom, ngo leaves

Đùi gà phi lê, sả, lá chanh, ớt, hành lá, nấm, rau ngổ

닭다리 살, 레몬그라스, 라임 잎, 홍고추, 양파, 파, 버섯, 고수

455 | \$17

25. WOK FRIED TIGER PRAWN WITH SPICY & SOUR SAUCE

TÔM SÚ XÀO CHUA CAY

매콤달콤한 소스의 타이거 새우 볶음

Tiger Prawn, onion, capsicum, carrot, fresh chilli, herb, steam rice

Tôm sú, hành tây, ớt chuông, cà rốt, ớt tươi, rau mùi, cơm trắng

타이거 새우, 양파, 피망, 당근, 신선한 고추, 허브, 밥

685 | \$26

26. ROASTED PRAWN

TÔM SÚ ĐÚT LÒ 구운 새우

Chimichurri sauce, tomato salsa, garlic cream, avocado mousse, salted hot basil fried rice

Xốt rau mùi, cà chua salsa, xốt kem tỏi, quả bơ mịn, cơm chiên muối é

치미주리 소스, 토마토 살사, 마늘 크림, 아보카도 무스, 바질 볶음

705 | \$27

27. FRIED RICE

CƠM CHIÊN 볶음밥

Seafood or pork cha siu or vegetable

Hải sản hoặc thịt heo xiu hoặc rau củ

해산물 또는 돼지고기 차슈 또는 채소

315 | \$12

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



23

21

20

27



Comfort & Popular

MÓN ÂU PHỔ BIẾN

인기 있는 양식 메뉴

28. CLUB SANDWICH

BÁNH MÌ KẸP ỨNG GÀ   
클럽 샌드위치

Cajun chicken breast, bacon, lettuce, tomato, egg, cheddar cheese, white or whole wheat toast

Ức gà, ba rọi hun khói, rau diếp, cà chua, trứng, phô mai, bánh mì trắng hoặc nâu

케이준 닭가슴살, 베이컨, 양상추, 토마토, 달걀, 체다 치즈, 백밀 또는 통밀 토스트

355 | \$13

29. PIZZA MARGARITA

PIZZA XỐT CÀ CHUA HÚNG QUẾ
마가리타 피자  

Tomato sauce, fresh basil, mozzarella cheese

Xốt cà chua, húng quế tươi, phô mai mozzarella

토마토소스, 바질, 모짜렐라 치즈

295 | \$11

30. PIZZA PROSCIUTO

PIZZA THỊT HEO MUỐI PARMA
피자 프로슈토  

Parma ham, tomato sauce, mozzarella, basil leaves, rocket salad, parmesan

Thịt heo muối Parma, xốt cà chua, phô mai mozzarella, lá quế ý, rau rocket, phô mai parmesan

파르마 햄, 토마토 소스, 모짜렐라, 바질, 루꼴라, 파마산 치즈

450 | \$17

31. PIZZA DIAVOLA

PIZZA XÚC XÍCH CAY
디아볼라 피자   

Spicy salami, fresh chili, tomato sauce, mozzarella

Xúc xích salami, ớt tươi, xốt cà chua, phô mai mozzarella

매운 살라미 소시지, 신선한 고추, 토마토 소스, 모짜렐라 치즈

385 | \$15

32. CHARCOAL BLACK BURGER

BÁNH MÌ ĐEN KẸP THỊT BÒ
숯불 블랙 버거   

Black burger bun, wagyu beef patty, san danielle ham, caramelized onion, cheddar cheese, burger buns

Bánh mì burger đen, bò wagyu, thịt heo hun khói, hành tây nấu đường, phô mai cheddar

블랙 버거 번, 와규 쇠고기 패티, 산 다니엘 햄, 캐러멜라이즈 양파, 체다 치즈

495 | \$19

33. PIZZA HAWAI

PIZZA KIỂU HAWAI
하와이안 피자  

Tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple, honey ham

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 파인애플, 허니 햄

365 | \$14

BEVERAGE PAIRING SUGGESTIONS

THỨC UỐNG KÈM PHÙ HỢP
음료 페어링 제안

Vietnam Craft Beer - Rooster Blonde 330ml (can/draft)

105 | \$4

Villa Garrel, Côtes De Provence

300 | \$13 (glass) 1,350 | \$57 (bottle)

Pad Road Sauvignon Blanc - New Zealand

350 | \$15 (glass) 1,500 | \$63 (bottle)

Torbreck Woodcutter's Shiraz - Australia

390 | \$16 (glass) 1,950 | \$82 (bottle)

Lady Kombucha Original - Da Nang

Authentic handcrafted with simple ingredients

95 | \$4

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



1

29

28

30

31

33

32

Comfort & Popular

MÓN ÂU PHỐ BIỂN

인기 있는 양식 메뉴

34. PASTA BOLOGNESE

MỠ Ý XỐT BÒ BẮM

볼로네제 파스타 🐮 🍷

Meat ragu, garlic bread, parmesan

Bò hầm, bánh mì tỏi, phô mai

고기 라구, 마늘빵, 파마산 치즈

355 | \$13

35. TUNA PASTA BAKED

MỠ Ý CÁ NGỪ BỎ LÒ

오븐에 구운 참치 파스타 🐟 🍷

Tuna, rigatoni pasta, cheddar, sweetcorn, parsley

Cá ngừ, mì ý kiểu rigatoni, phô mai cheddar, bắp hạt, rau mùi tây

참치, 리가토니 파스타, 체다, 스위트 콘, 파슬리

355 | \$13

36. BANG BANG SHRIMP PASTA

MỠ Ý TÔM BANG BANG SỐT

뱅뱅 새우 파스타 🐟 🍷 🥒

Tiger prawn, sriracha sauce, garlic, parsley, mayonnaise, parmesan cheese, lemon wedges

Tôm sú, sốt ớt sriracha, tỏi, mùi tây, mayonnaise, phô mai parmesan, chanh vàng

타이거 새우, 스리라차 소스, 마늘, 파슬리, 마요네즈, 파마산 치즈, 레몬

415 | \$16

37. PASTA PESTO AND TOMATO

MỠ Ý XỐT RAU MÙI VÀ CÀ CHUA

토마토 페스토 파스타 🍅 🌿

Homemade basil pesto, cherry tomato, pine nut, garlic bread, parmesan

Xốt rau mùi nhà làm, cà chua bi, hạt thông, bánh mì tỏi, phô mai.

홈메이드 바질 페스토, 방울토마토, 잣, 마늘빵, 파마산 치즈

335 | \$13

38. PASTA CARBONARA

MỠ Ý XỐT KEM THỊT HUN KHÓI

까르보나라 파스타 🐷 🍷 🥓

Pancetta, egg yolk, parmesan

Thịt hun khói, lòng đỏ trứng, phô mai parmesan

판체타, 달걀 노른자, 파마산 치즈

345 | \$13

BEVERAGE PAIRING SUGGESTIONS

THỨC UỐNG KÈM PHÙ HỢP

음료 페어링 제안

Vietnam Craft Beer - Rooster Blonde 330ml (can/draft)

105 | \$4

Villa Garrel, Côtes De Provence

300 | \$13 (glass) 1,350 | \$57 (bottle)

Pad Road Sauvignon Blanc - New Zealand

350 | \$15 (glass) 1,500 | \$63 (bottle)

Torbreck Woodcutter's Shiraz - Australia

390 | \$16 (glass) 1,950 | \$82 (bottle)

Lady Kombucha Original - Da Nang

Authentic handcrafted with simple ingredients

95 | \$4

MEKONG DELTA

Lady Trieu Mekong Delta (Vietnamese Gin), lychee, lemongrass, lime, orange

270 | \$11

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



36

34

37

35

38

Western Classics

MÓN ÂU

클래식 서양 요리

39. GRILL BLACK ANGUS AUSTRALIAN STRIPLOIN STEAK 250GR

THẺN NGOẠI BÒ BLACK ANGUS NƯỚNG 250GR

블랙 앵거스 호주산 채끝 등심 스테이크 250g

Broccoli baby, carrot baby, mash potato, mushroom sauce
Bông cải xanh baby, cà rốt baby, khoai tây nghiền, sốt nấm
브로콜리니, 미니 당근, 으갠 감자, 버섯 소스

735 | \$28

40. LEMON BUTTER LOBSTER RISOTTO

CƠM Ý TÔM HÙM 레몬 버터 랍스터 리조또

Risotto rice, garlic, onion, parmesan cheese, parsley, lemon wedges

Gạo Ý, tỏi, phô mai parmesan, mùi tây, chanh vàng

이탈리안 밥, 마늘, 양파, 파마산 치즈, 파슬리, 레몬 슬라이스

675 | \$26

41. AUSTRALIAN WAGYU

THẺN NỘI WAGYU 호주산 와규 

Tenderloin 200 gr | 안심 200g

Truffle mashed potatoes, baked shallots in salt, grilled green asparagus, red wine sauce

Thăn nội bò wagyu, khoai tây nghiền nấm truffle, hành tím bỏ lò, măng tây nướng, sốt rượu đỏ

트러플 으갠 감자, 구운 샬롯, 구운 아스파라거스, 레드 와인 소스

785 | \$30

43. NORWEGIAN SALMON

CÁ HỒI NA UY 노르웨이 연어 

Cauliflower purée, roasted asparagus, watercress jus, light yuzu hollandaise

Cá hồi Na Uy, bông cải nghiền, măng tây, sốt cải mầm, sốt yuzu hollandaise

으갠 콜리플라워, 아스파라거스, 새싹 소스, 유자 홀랜다이즈 소스

725 | \$28

44. GRILLED SEABASS 180GR

CÁ CHẼM NƯỚNG 구운 농어 

Salsa verde, smoky eggplant, Ly Son garlic cream

Xốt rau mùi, cà tím hun khói, sốt kem tỏi Lý Sơn

샬사 베르데(고수 소스), 훈제 가지, 리선 마늘 크림 소스

590 | \$22

BEVERAGE PAIRING SUGGESTIONS

THỨC UỐNG KÈM PHÙ HỢP

음료 페어링 제안

Vietnam Craft Beer - Rooster Blonde 330ml (can/draft)

105 | \$4

Villa Garrel, Côtes De Provence

300 | \$13 (glass) 1,350 | \$57 (bottle)

Pad Road Sauvignon Blanc - New Zealand

350 | \$15 (glass) 1,500 | \$63 (bottle)

Torbreck Woodcutter's Shiraz - Australia

390 | \$16 (glass) 1,950 | \$82 (bottle)

Lady Kombucha Original - Da Nang

Authentic handcrafted with simple ingredients

95 | \$4

MEKONG DELTA

Lady Trieu Mekong Delta (Vietnamese Gin), lychee, lemongrass, lime, orange

270 | \$11

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



39

41

40

43

44

Sides

MÓN ĂN KÈM

사이드 디쉬

45. TRUFFLE MASHED POTATOES

Khoai tây nghiền vị nấm truffle 🌿

트러플 으깬 감자

185 | \$7

48. GREEN SALAD WITH LEMON OR BALSAMIC DRESSING

Xà lách ăn kèm sốt chanh, hoặc sốt dấm đen 🌿

레몬 또는 발사믹 드레싱을 곁들인 그린 샐러드

165 | \$6

46. WOK TOSSED MUSHROOMS WITH GARLIC

Nấm rừng xào tỏi 🌿

버섯&마늘 볶음

165 | \$6

49. GREEN ASPARAGUS SAUTEED WITH MUSHROOM

Măng tây xào nấm 🌿

그린 아스파라거스 버섯 볶음

185 | \$7

47. ROASTED CARROT WITH HONEY AND TOASTED ALMONDS

Cà rốt, mật ong và hạnh nhân 🌿

꿀을 곁들인 구운 당근 & 구운 아몬드

165 | \$6

50. HAND-CUT FRIES

KHOAI TÂY CHIÊN

감자 튀김

Crisp golden fries, cut daily from farm-fresh potatoes and lightly seasoned with sea salt & herbs

179 | \$7

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



45



46



47



48



49

Dessert

MÓN TRÁNG MIỆNG

디저트

BEVERAGE PAIRING SUGGESTIONS

THỨC UỐNG KÈM PHÙ HỢP

음료 페어링 제안

Coconut Coffee - Da Nang famous frozen coconut cream coffee
95 | \$4

Hot or Cold Chocolate
85 | \$4

Vietnamese "Ca Phe Sua Da" Saigon Style
75 | \$3

Salted Coffee - Hue salted creamy coffee
95 | \$4

The Macallan 12YO - Single Malt
490 | \$21

Highland Park 12YO - Single Malt
480 | \$20

51. TROPICAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây theo mùa

제철 과일

245 | \$9

52. CLASSIC TIRAMISU

TIRAMISU CỔ ĐIỂN

클래식 티라미수

Mascarpone, whipping cream, egg, coffee
Phô mai kem mềm, kem sữa, trứng, cà phê
마스카포네 치즈, 휘핑크림, 달걀, 커피

230 | \$9

53. ICE CREAM SELECTION

KEM VIÊN

아이스크림 (스쿱당)

Vanilla, coffee, rum-raisin, coconut, chocolate, green tea
Vani, cà phê, rum nho, dừa, sô cô la, trà xanh
바닐라, 커피, 건포도 럼, 코코넛, 초콜릿, 녹차

65 | \$2 (scoop/ viên/ 스쿱당)

54. CHEESECAKE

BÁNH PHÔ MAI

치즈 케이크 🍰

Passion fruit cheesecake, mulled berries, rum-raisin ice cream

Bánh phô mai chanh leo, quả mọng, kem rum nho
패션후루츠 치즈 케이크, 베리, 건포도 럼 아이스크림

215 | \$8

55. CHOCOLATE LAVA CAKE

BÁNH SÔ CÔ LA TAN CHẢY

초콜릿 라바 케이크

Vanilla ice cream
Kem vani

바닐라 아이스크림

215 | \$8



Prices are quoted in thousand Vietnam Dong (VND) and US Dollar (USD), subject to 5% service charge and prevailing government tax.

Giá được tính theo ,000VND và USD, chưa bao gồm thuế hiện hành và 5% phí dịch vụ.

표시된 가격은 1,000동 단위이며 정부세와 5% 봉사료가 별도입니다.



51

54

52

55

53

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu có bất kỳ thắc mắc hoặc yêu cầu đặc biệt về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, quý khách vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ. Chúng tôi luôn sẵn lòng hỗ trợ để mang đến trải nghiệm ẩm thực riêng biệt và hài lòng cho từng khách hàng.

SPECIAL DIETS | CHẾ ĐỘ ĂN ĐẶC BIỆT



Gluten-Free | Ăn không gluten



Vegetarian | Ăn chay

FOOD ALLERGY NOTICE | CẢNH BÁO DỊ ỨNG



Seafood | Hải sản



Nut | Hạt



Pork | Thịt heo



Beef | Thịt bò



Dairy | Sữa



Egg | Trứng



Spicy | Cay

