SOCIAL CLUB
ABOVE SAIGON

EST. 2015

MENU

• ENTREES •

FROG LEGS — 380
Garlic butter, laksa leaf tempura, garlic purée, asparagus risotto, sundried tomato, parsley purée
Đùi ếch, sốt bơ tỏi, rau răm chiên giòn, tỏi nghiền, cơm Ý măng tây ăn kèm cà chua sấy khô và ngò tây nghiền

BURRATA & HEIRLOOM TOMATO — 480
Aloe vera in cinnamon syrup, citrus dressing, balsamic reduction, Vietnamese basil pesto
Phô mai burrata dùng kèm cà chua bạch tuộc, nha đam nấu cùng syrup hồi, dầu giấm cam chanh, giấm Balsamic cô đặc và sốt húng quế

HOKKAIDO SCALLOPS — 610
Curry cauliflower cream, salmon roe, cauliflower cous-cous, squid ink tuile
Sò điệp Hokkaido, bông cải trắng nghiền hương cà ri, trứng cá hồi, cơm couscous và bánh ngói mực

FOIE GRAS & EEL TERRINE — 520
Brioche, apple spaghetti, homemade Unagi sauce
Pa tê gan ngỗng và lươn, bánh mì brioche, táo xanh cắt sợi và sốt lươn

PAN SEARED FOIE GRAS — 690
Seasonal fruit, sesame tuile, pickled ginger and chicken jus
Gan ngỗng áp chảo ăn kèm trái cây theo mùa, bánh ngói mè, gừng ngâm chua và nước sốt gà

POACHED LOBSTER — 720
Fresh mango, avocado cream, Dalat cherry tomato, Sirracha mayo, fennel salad
Tôm hùm chần, xoài tươi, sốt kem quả bơ, cà chua bi Đà Lạt, sốt mayo cay và xà lách củ hồi hương

BEETROOT SALAD — 380
Granny Smith apple, herb salad, balsamic reduction, matcha sorbet, citrus dressing, basil mayo
Xà lách củ dền, táo xanh Granny Smith, giấm Balsamic cô đặc, kem sorbet vị matcha , dầu giấm cam chanh và sốt mayo húng quế

PORK TERRINE — 480
Pistachio nut, foie gras, cognac, lilliput capers and gherkin, pickled mushroom, garden salad
Pa tê heo, dùng kèm hạt dẻ, gan ngỗng, rượu mạnh Cognac, bạch hoa và dưa chuột, nấm ngâm chua và sa lát trộn

Gluten free *(Không chứa gluten)*
Dairy free *(Không chứa sữa)*
Alcohol containing *(Có chứa rượu)*
Nut free *(Không chứa hạt)*
Fish/ Shellfish *(Cá/ động vật có vỏ)*
Vegetarian *(Món ăn chay)*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

SOCIAL CLUB
ABOVE SAIGON

• MAIN COURSE •

SEABASS _____ 550
Carrot, bacon, French bean, green pea, "La Lot" tempura
Cá chẽm áp chảo, dùng kèm cà rốt, thịt hun khói, đậu cô-ve, đậu Hà Lan, lá lốt chiên giòn

BLACK COD _____ 640
Sesame roasted pumpkin, bok choy, pickled radish, coconut foam
Cá tuyết tẩm ướp sốt miso, bí đỏ đút lò, cải thìa, củ cải đỏ ngâm chua và sốt bọt vị dừa

LAMB RACK _____ 880
Pumpkin flower, cous-cous, raisin, pine nut, eggplant, tomato, comté cheese, lamb jus
Sườn cừu, bông bí, cơm cous-cous, nho khô, hạt thông, cà tím, cà chua, phô mai comté, sốt cừu

LOBSTER THERMIDOR _____ 1.800
Mushroom & parsley crust, sirracha chili mayo, gaufrette potato
Tôm hùm Thermidor được phủ lớp nấm và ngò tây, sốt mayo cay và khoai tây chiên dạng lưới

QUAIL & FOIE GRAS _____ 790
Herb salad, Dalat baby vegetables, truffle mashed potato
Chim cút áp chảo và gan ngỗng, dùng kèm rau củ Đà Lạt và khoai tây nghiền vị nấm truffle

DUCK BREAST _____ 760
Foie gras, seasonal fruits, slow cooked daikon
Ức vịt áp chảo, gan ngỗng, trái cây theo mùa và củ cải trắng nấu chậm

BERLINGOT PASTA _____ 550
Truffle & mushroom cream, pecorino cheese, slow cooked egg, shave Parmesan & butter mushroom
Bánh ngói kiểu Ý nhân kem nấm truffle & nấm, phô mai pecorino, trứng nấu chậm, phô mai Parmesan và bơ nấm

SIGNATURE DISH *(MÓN ĐẶC TRƯNG)*

Thưởng thức sự kết hợp độc đáo giữa nguyên liệu bản địa, kỹ thuật chế biến Âu Châu đầy sáng tạo đến từ bếp trưởng Joe.

Vietnamese product combined with Western cooking technique, by Malaysian Chef - Joe. A mix and match must try at Social Club.

Inspired By Her

Gluten free *(Không chứa gluten)*
Dairy free *(Không chứa sữa)*
Alcohol containing *(Có chứa rượu)*
Nut free *(Không chứa hạt)*
Fish/ Shellfish *(Cá/ động vật có vỏ)*
Vegetarian *(Món ăn chay)*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

SOCIAL CLUB
ABOVE SAIGON

• TO SHARE (2-4 PERSONS) •

BOUILLABAISSE _____ 1.500

Hokkaido scallops, Tiger prawns, clams, garlic snails, squid, slow cooked fennel, rouille sauce and toasted bread

Súp hải sản Bouillabaisse

Sò điệp Hokkaido, tôm sú, nghêu, ốc tỏi, mực, củ hồi hương nấu chậm cùng sốt nhụy hoa nghệ tây và bánh mì nướng

LOBSTER COCOTTE _____ 2.300

Asparagus, homemade sundried tomato, confit chestnut

Tôm hùm đút lò

Măng tây, cà chua sấy khô và hạt dẻ hầm

GUINEA FOWL _____ 1.900

Confit potato, cognac chicken jus, (at least 45 min)

Gà lôi nướng

Khoai tây và nước sốt gà rượu Cognac

TOMAHAWK MB 4-5 1200G (AUS) _____ 3.100

Grilled Dalat vegetables, mixed green, truffle mashed potato, confit tomato on vine, red wine sauce (at least 45 min)

Bò bít tết Tomahawk, 1,2kg

Rau củ Đà Lạt nướng, sa lát trộn, khoai tây nghiền vị nấm truffle và cà chua bi nấu chậm với sốt vang đỏ

• JOSPER COAL GRILL •

All meat served with grilled bone marrow, tomato salsa, confit garlic, one sauce and one side dish

Phục vụ kèm chung với xương ống tủy bò, sốt cà chua tươi, tỏi nướng, một sốt và một món ăn kèm

AUSKOBE RIBS EYE (AUS) 300GR _____ 1.850

Thăn lưng bò Kobe Úc

VEAL TENDERLOIN (HOLLAND) 200GR _____ 1.300

Thăn nội thịt bê Hà Lan

WAGYU STRIPLOIN 250GR _____ 2.200

Thăn ngoại bò Wagyu

ANGUS TENDERLOIN 250GR _____ 1.400

Thăn nội bò Angus

HANGING TENDER 200GR _____ 880

Diềm phi lê bò Angus

Gluten free *(Không chứa gluten)*

Dairy free *(Không chứa sữa)*

Alcohol containing *(Có chứa rượu)*

Nut free *(Không chứa hạt)*

Fish/ Shellfish *(Cá/ động vật có vỏ)*

Vegetarian *(Món ăn chay)*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

SOCIAL CLUB
ABOVE SAIGON

SIDES

190

GARDEN SALAD WITH CITRUS DRESSING
Sa lát trộn sốt dầu giấm cam chanh

MUSHROOMS WITH YUZU
Nấm xào sốt chanh Yuzu

GRILLED ASPARAGUS
Măng tây nướng

GRATIN CAULIFLOWER
Bông cải trắng đút lò phô mai

PARMESAN SHOESTRING FRIES
Khoai tây chiên phủ phô mai

DAUPHINOISE POTATO
Khoai tây đút lò phô mai

SAUCES

90

MUSHROOM SAUCE
Sốt nấm

PHU QUOC PEPPER
Sốt tiêu Phú Quốc

CAFÉ DE PARIS
Sốt Café de Paris

BÉARNAISE SAUCE
Sốt bơ trứng

RED WINE SAUCE
Sốt vang đỏ

ALBUFERA
Sốt kem gan ngỗng

Gluten free *(Không chứa gluten)*
Dairy free *(Không chứa sữa)*
Alcohol containing (*Có chứa rượu)*
Nut free *(Không chứa hạt)*
Fish/ Shellfish (*Cá/ động vật có vỏ)*
Vegetarian *(Món ăn chay)*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

SOCIAL CLUB
ABOVE SAIGON

• ICE - CREAM •

60

MATCHA / *Kem trà xanh*
VANILLA / *Kem hương Vani*
CHOCOLATE / *Kem Sô-cô-la*
COCONUT / *Kem Dừa*
STRAWBERRY / *Kem Dâu*
YUZU SORBET / *Kem tuyết vị Chanh Yuzu*



All ice cream go with meringue kiss, caramelize popcorn, semi dry brownie, biscotti, Chocolate sauce, Kirsch cherry coulis
Phần kem được phục vụ kèm bánh meringue, bắp rang vị caramel, bánh brownie, bánh biscotti, sốt sô-cô-la, sốt anh đào Kirsch

• DESSERTS •

STRAWBERRY "MILLE-FEUILLE" 240
Strawberry coulis, vanilla cream & ice cream
Bánh ngàn lớp từ dâu Đà Lạt
Sốt dâu, sốt vani và kem

CARAMEL POPCORN CHOCOLATE TART 250
Corn jam, chocolate ginger cream, salted caramelize popcorn
Bánh tart sốt caramel bắp rang
Mứt bắp, kem sô cô la vị gừng, sốt caramel

BANOFFEE TIRAMISU 250
Coffee soaked ladyfinger, mascarpone cheese, banana and coffee espuma, biscotti
Kem béo vị chuối và cà phê
Bánh sâm banh ngâm cà phê, phô mai mascarpone, kem béo vị chuối và cà phê, bánh biscotti

CITRUS DOME 250
Baies rose pepper meringue, yogurt, carrot & citrus compote, mixed citrus salad, Cointreau
Vòm Citrus chanh cam bưởi
Bánh men vị tiêu đỏ, sữa chua, mứt quả vị chua, rượu mùi vị cam

COCO-PINEAPPLE 210
Coconut & Malibu cream, sous vide pineapple, mango, passion fruit, crispy black sticky rice, pineapple sorbet
Thơm Dừa
Kem dừa, rượu mùi Malibu, thơm lát nấu chậm, xoài, chanh dây, nếp cẩm và kem thơm

CHEF'S ARTISANAL CHEESE SELECTION 350
Phô mai thủ công thượng hạng của Chef

Inspired By Her

Gluten free *(Không chứa gluten)*
Dairy free *(Không chứa sữa)*
Alcohol containing *(Có chứa rượu)*
Nut free *(Không chứa hạt)*
Fish/ Shellfish *(Cá/ động vật có vỏ)*
Vegetarian *(Món ăn chay)*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm