

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 hời, 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 hời, cơm couscous và bánh ngói mực

FOIE GRAS & EEL TERRINE 550

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 720

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, Serracha mayo, fennel salad
Tôm hùm chân, xoài tươi, sốt kem quả bơ, cà chua bi Đà Lạt, sốt mayo cay và xà lách củ hời 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

• MAIN COURSE •



SEABASS

580

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

690

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

LAMB RACK

890

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

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

SQUID INK CRAB PASTA

490

Squid ink tagliolini, spicy crab ragout, lobster bisque, sturgeon caviar, basil foam
Mì ý mực đen sợi đẹp dùng kèm thịt cua hầm cay, nước súp tôm hùm, trứng cá tầm và bọt húng quế



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)

Thường thức sự kết hợp độc đáo giữa nguyên liệu bản địa, kỹ thuật chế biến Âu Châu
đây 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

• 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 hời 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



POULET JAUNE" CORN-FED YELLOW CHICKEN 1.900

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

Gà lòi nướng

Khoai tây và nước sốt gà rượu Cognac



TOMAHAWK/ OP RIB 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

150 DAYS GRAIN-FED BLACK ANGUS RIB EYE MS2+ (AUS) 300GR 1,450

Thăn lưng bò Úc

400 DAYS GRAIN-FED F1 WAGYU STRIPLOIN MS6/7 (AUS) 250GR 1,690

Thăn Ngoại Bò Nhật MS6/7

MILK-FED VEAL TENDERLOIN (HOLLAND) 200GR 1.300

Thăn nội thịt bê Hà Lan

120 DAYS CORN-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN (AR) 250GR 1.290

Thăn nội bò Argentina

KAGOSHIMA WAGYU A5 OYSTER BLADE (JP) 200GR 1.790

Lõi Vai Bò Nhật A5



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

• 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 sốt phô mai

PARMESAN SHOESTRING FRIES

Khoai tây chiên phủ phô mai

DAUPHINOISE POTATO

Khoai tây sốt phô mai

• SAUCES •

90

MUSHROOM SAUCE

Sốt nấm

BÉARNAISE SAUCE

Sốt bơ trứng

PHU QUOC PEPPER

Sốt tiêu Phú Quốc

RED WINE SAUCE

Sốt vang đỏ

CAFÉ DE PARIS

Sốt Café de Paris

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

• 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