

Appetizers

BEETROOT SALAD   	330
Granny Smith apple, herb salad, balsamic reduction, matcha sorbet, citrus dressing, basil mayonnaise	
FROG LEGS  	380
Garlic butter, laksa leaf tempura, garlic puree, asparagus risotto, sundried tomato, parsley puree	
CHICKEN LIVER & FOIE GRAS MOUSSE   	390
Citrus, red berries jelly, caramelized shallot, pear and roasted nuts	
BURRATA & HEIRLOOM TOMATO   	480
Aloe vera in cinnamon syrup, citrus dressing, balsamic reduction, Vietnamese basil pesto	
BEEF-ROOT TARTARE  	480
Beef tenderloin, Hikari cured egg yolk, marinated beetroot, Vietnamese pesto, rice paper cracker	
HOKKAIDO SCALLOPS  	610
Cauliflower puree, sweet chards, crispy capers, ikura, lemon and garlic butter sauce	
PAN SEARED FOIE GRAS   	720
Seasonal fruit, sesame tuile, pickled ginger, chicken jus and Brioche Feuilletée	
POACHED LOBSTER  	720
Fresh mango, avocado cream, Dalat cherry tomato, Sirracha mayo, fennel salad	

From Charcoal Jasper Grill

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

• 120 DAYS CORN-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN (AR) 250GR	1,290
• 150 DAYS GRAIN-FED BLACK ANGUS RIB EYE 250GR	1,450
• 400 DAYS GRAIN-FED F1 WAGYU STRIPLOIN MS6/7 (AUS) 250GR	1,690
• KAGOSHIMA WAGYU A5 OYSTER BLADE (JP) 200G	1,790

Sides

• CAVIAR UPGRADE (1GR - VND 50,000)	• ROASTED POTATO
• GARDEN SALAD WITH CITRUS DRESSING 	• PARMESAN SHOESTRING FRIES  
• MUSHROOMS WITH YUZU 	• ROASTED MIX BABY ROOTS   
• GRILLED ASPARAGUS 	WITH FETA CHEESE

Sauces

• MUSHROOM  	• BÉARNAISE 	• PHU QUOC PEPPER  
• CHIMICHURRI 	• RED WINE  	

Ice - cream

All ice cream go with meringue kiss, caramelize popcorn, semi dry brownie, biscotti, Chocolate sauce, Kirsch cherry coulis

• MATCHA  	• COCONUT  	• STRAWBERRY  
• VANILLA  	• CHOCOLATE  	• YUZU SORBET 

Signature dish

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

 Inspired By Her
 Signature dish

 Seafood
 Alcohol

 Vegetarian
 Vegan

 Dairy
 Nut

 Pork
 Gluten

To share (2-3 persons)

FREE-RANGE ROASTED WHOLE CHICKEN    	900
Spicy ginger, honey rub, pancetta roasted potatoes, spicy gravy and truffle cheese sauce (at least 45 min)	
MIX GRILLED SEAFOOD PLATTER  	1,200
Seabass, river prawn, tiger prawn, Hokkaido scallop, squid. Served with grilled vegetables, fresh tomato salmoriglio sauce (at least 25 min)	
120 DAYS CORN-FED BLACK ANGUS TOMAHAWK/ OP RIB MB 4-5 1200/1300GR (AR) 	3,100
Grilled Dalat vegetables, mixed green, truffle mashed potato, confit tomato on vine, red wine sauce (at least 45 min)	

Main course

SQUID INK CRAB PASTA    	490
Squid ink tagliolini, spicy crab ragout, lobster bisque, sturgeon caviar and basil foam	
DOUBLE RAVIOLI   	570
Truffle, mushroom, ricotta - roasted tomato and ricotta, fresh tomato sauce and buffalo mozzarella emulsion	
BBQ AUSTRALIAN OCTOPUS 	610
Spicy bravas sauce, spring onion, chili chutney and mix salad	
SEABASS PAPILOTE 	650
Mix seafood, cherry tomato, baby potato and Mediterranean sauce (at least 15/20 min)	
BLACK COD    	690
Sesame roasted pumpkin, bok choy, pickled radish, coconut foam	
CHESNUT FED GALICIAN PORK PRESA 200GR    	700
served with apple mustard demi-glaze	
DUCK BREAST   	760
Dry aged duck breast, fennel, macadamia romesco, fresh figs and red wine sauce	
LAMB CHOPS   	890
Pumpkin flower, cous-cous, raisin, pine nut, eggplant, tomato, comté cheese, lamb jus	
LOBSTER & SEAFOOD FREGOLA  	1,250
“Sardinia cuscus”, sautéed seafood, poached lobster, fresh tomato, basil oil	

VEGETARIAN & VEGAN

ROASTED AUBERGINE   	320
Soy miso eggplant, pine nut, mix green salad, crispy tofu, chimichurri sauce	
RATATOUILLE 	380
Taro confit, spicy tomato sauce, basil, herb foam	
COCO BEAN   	420
Chickpea broth, grilled radicchio, carrot, celery, semi-dried tomato, bread chips, parsley	
POTATO GNOCCHI   	450
Mushroom, potato, asparagus, Parmesan cheese	

Desserts

BANOFFEE 	180
Oatmeal, banana, green apple compress, lime sorbet	
LEMON TART   	220
Lemon cream, French meringue, mango coulis	
CHOCOLATE SPHERE   	250
Dark chocolate mousse, cherry sphere, vanilla sauce	
ITALIAN TIRAMISU      	250
Vietnamese coffee soaked Italian ladyfinger, mascarpone sauce, coffee tuile, raspberry pearls	
CITRUS DOME    	250
Baies rose pepper meringue, yogurt, carrot & citrus compote, mixed citrus salad, Cointreau	
CHEF'S CHEESE SELECTION   	350

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified
Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Khai vị

XÀ LÁCH CỦ DỀN 🥬🥒🌸 Xà lách củ dền, táo xanh Granny Smith, giấm Balsamic cô đặc, kem tuyết vị trà xanh, dầu giấm cam chanh và sốt mayonnaise húng quế	330
ĐUÔI ÉCH 🥘🍷 Sốt bơ tỏi, rau răm chiên giòn, tỏi nghiền, cơm Ý măng tây ăn kèm cà chua sấy khô và ngò tây nghiền	380
GAN GÀ & GAN NGŨNG PHÁP 🍷🥘🥒 Bánh mì giòn, thạch tắc và dâu, hành tím và lê ngào đường, hạt nướng	390
PHÔ MAI BURRATA TƯƠI 🥬🥘🥒 Phô mai burrata dùng kèm cà chua bạch tuộc, nha đam nấu cùng syrup, dầu giấm cam chanh	480
THẦN NỘI BÒ TÁI 🥒🥘 Thần nội bò tái, trứng gà Nhật, củ dền tẩm ướp, sốt rau mùi Việt Nam, bánh tráng chiên giòn	480
SÒ ĐIỆP NHẬT 🥒🍷🥘 Bông cải nghiền, cải cầu vồng, nụ bạch hoa chiên giòn, trứng cá hồi, sốt tỏi bơ chanh	610
GAN NGŨNG ÁP CHẢO 🍷🍷🥒 Trái cây tươi theo mùa, bánh mì, gừng ngâm chua, nước cốt gà và bánh hoa cúc ngàn lớp	720
TÔM HÙM CANADIAN CHÂN 🥒🍷🥘 Tôm hùm chân, xoài tươi, sốt kem quả bơ, cà chua bi Đà Lạt, sốt mayo cay và xà lách củ hồi hương	720

Món nướng lò than Jasper

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

• THẦN NỘI BÒ ARGENTINA 250GR	1,290
• THẦN LƯNG BÒ ÚC 250GR	1,450
• THẦN NGOẠI BÒ NHẬT MS6/7 250GR	1,690
• LỖI VAI BÒ NHẬT A5 200GR	1,790

Món ăn kèm

• TRỨNG CÁ TẮM (1GR - VND 50,000)	• KHOAI TÂY NƯỚNG
• SALAD TRỘN DẦU GIẤM CAM CHANH 🥬	• KHOAI TÂY CHIÊN PHỦ PHÔ MAI 🥒🍷
• NẤM XÀO SÓT CHANH YUZU 🍷	• CÁC LOẠI RAU CỦ NƯỚNG 🥒🌸🍷
• MĂNG TÂY NƯỚNG 🥬	VỚI PHÔ MAI FETA

Nước sốt

• NẤM 🥒🍷	• BƠ TRỨNG 🥒	• TIÊU PHÚ QUỐC 🍷🥒
• RAU MÙI 🍷	• VANG ĐỎ 🍷🍷	

Kem tươi

Phần kem được phục vụ kèm bánh meringue, bắp rang vị caramel, bánh brownie, bánh biscotti, sốt sô-cô-la, sốt anh đào Kirsch

• TRÀ XANH 🥒🥘	• DỪA 🥒🥘	• DÂU 🥒🥘
• HƯƠNG VANI 🥒🥘	• SÔ-CÔ-LA 🥒🥘	• TUYẾT VỊ CHANH YUZU 🥘

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 Ivan Barone.

Dùng chung (2-3 người)

GÀ NƯỚNG NGUYÊN CON 🥘🥒🥘🍷 Gừng, mật ong nguyên chất, thịt heo muối, khoai tây nướng, sốt cốt gà với nấm truyên đen phô mai tươi (ít nhất 45 phút)	900
HẢI SẢN NƯỚNG 🥘🌸 Cá chẽm, tôm càng xanh, tôm sú, cồi sò điệp Nhật, mực ống, phục vụ kèm rau củ nướng, cà chua tươi và sốt Ý vị hương thảo (ít nhất 25 phút)	1,200
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 (ít nhất 45 phút)	3,100

Món chính

MÌ Ý THỊT CUA 🥘🥒🍷🍷 Mì Ý mực đen sợi đẹp dùng kèm thịt cua hầm cay, nước súp tôm hùm, trứng cá tằm và bột húng quế	490
BÁNH GỐI HAI VỊ 🥬🍷🥒 Nấm truyên, nấm tươi, phô mai tươi, cà chua nướng, cà chua tươi, kem bột phô mai tươi	570
BẠCH TUỘC AUSTRALIAN NƯỚNG BBQ 🥘 Sốt ớt chuông, hành lá, ớt ngào đường và rau trộn hữu cơ	610
CÁ CHẼM NƯỚNG GIẤY NÉN 🥘 Hải sản, cà chua bi, khoai tây bi và sốt Địa Trung Hải (ít nhất 15/20 phút)	650
CÁ TUYẾT 🥘🥒🍷🍷 Cá tuyết tẩm ướp sốt miso, bí đỏ đút lò, cải thìa, củ cải đỏ ngâm chua và sốt bột vị dừa	690
THỊT HEO ĐEN TÂY BAN NHA 🥘🍷🍷 ăn kèm với sốt táo xanh mù tạt vàng	700
ỨC VỊT 🍷🍷🥘 Ức vịt hong khô, củ hồi, sốt hạt macca nghiền, sung tươi và sốt rượu vang đỏ	760
SƯỜN CỪU 🥒🍷🥘 Sườn cừu, bông bí, cơm cous-cous, nho khô, hạt thông, cà tím, cà chua, phô mai comté, sốt cừu	890
TÔM HÙM, HẢI SẢN VÀ MÌ Ý DẠNG HẠT 🥘🍷 Tôm hùm Canadian, mì Ý dạng hạt, hải sản tươi xào, cà chua tươi, dầu húng quế	1,250

MÓN CHAY & THUẦN CHAY

CÀ TÍM ĐÚT LÒ 🥬🥘🥘 Cà tím ướp sốt tương đậu, hạt thông, xà lách hữu cơ, đậu hũ chiên giòn, sốt thảo mộc	320
RAU CỦ HẦM 🥬 Khoai môn nấu chậm, sốt cà chua cay, lá quế, sốt bột quế tây	380
ĐẬU COCO 🥬🥘🍷 Nước dùng đậu gà, xà lách nướng, cà rốt, cần tây, cà chua ngâm dầu, bánh mì nướng, ngò tây	420
MÌ Ý HÌNH NÚT 🍷🥬🥒 Nấm, khoai tây, măng tây, phô mai	450

Tráng miệng

BÁNH CHUỐI KẸO SỮA 🥬 Chuối, táo xanh, kem tuyết vị chanh	180
BÁNH TART CHANH 🥒🥘🍷 Kem chanh, bánh trứng đường, sốt vị xoài	220
BÁNH SÔ-CÔ-LA HÌNH CẦU 🥬🥒🍷 Sô-cô-la đen, quả anh đào, sốt vani	250
BÁNH BÉO VỊ CÀ PHÊ KIỂU Ý 🥒🍷🥘🥬🌸 Bánh sâm banh ngâm cà phê Việt Nam, phô mai Mascarpone, bánh nướng vị cà phê, phúc bốn tử và lê	250
VÒM CITRUS CHANH CAM BƯỞI 🥒🍷🥬🌸 Bánh men vị tiêu đỏ, sữa chua, mứt quả vị chua, rượu mùi vị cam	250
PHÔ MAI THƯỢNG HẠNG CỦA BẾP TRƯỞNG 🥒🍷🥘 	350

🌸 Dành cho phái Đẹp

🥘 Chứa hải sản

🥬 Món chay

🥒 Chứa sữa và trứng

🐷 Chứa thịt heo

🍷 Món đặc trưng

🍷 Chứa rượu

🥬 Món thuần chay

🥘 Chứa hạt

🍷 Chứa tinh bột

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chúng nhận bền vững
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm