

SOCIAL CLUB

— ABOVE SAIGON —

RAW BAR



Marinated beetroot,
organic farm goat cheese, salted yolk
Củ dền tẩm gia vị, phô mai sữa dê hữu cơ, trứng muối

170

Cured ocean trout,
crème fraiche, hazelnut crumble, fennel salad
Cá hồi đại dương ướp muối, kem tươi, vụn hạt dẻ, sa lát củ hời tươi

200

Creek bay fresh Canadian oyster,
green apple, caviar
Hàu sống vịnh Creek Canada, táo xanh, trứng cá tầm

90/piece

Japanese yellowtail tuna tartar,
Italian black truffle, Granny Smith, arugula salad
Cá ngừ đuôi vàng Nhật Bản dùng kiểu tái, nấm truffle đen Ý, táo xanh, xà lách cay

150

Caviar Transmontanus (30gr),
served with its traditional garnishes
*Trứng cá tầm trắng Transmontanus (30gr)
phục vụ với món ăn kèm truyền thống*

1,900

Golden Garden farm organic red radish,
avocado mousse, homemade butter
Củ cải đỏ hữu cơ, sốt trái bơ tươi, và bơ

120

Black Angus carpaccio,
truffle salsa, arugula, tartare dip
*Thăn nạc Bò đen thái lát,
sốt nấm truffle, xà lách cay, sốt dưa chuột muối*

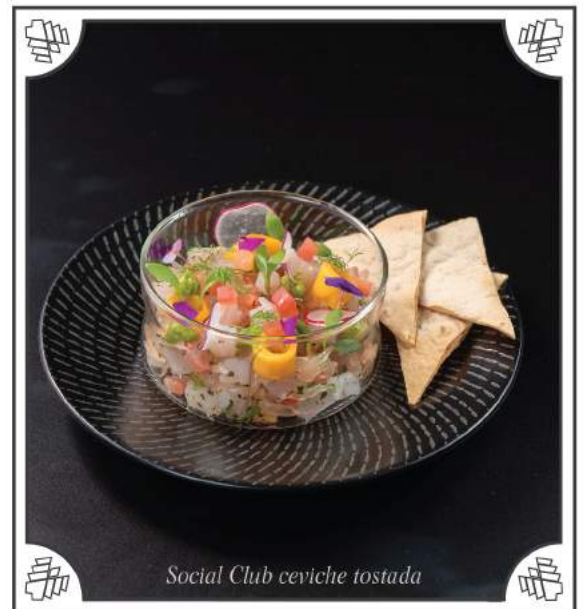
280

Beef tartar,
honey mustard, semi dried tomato
*Thịt bò dùng kiểu tái,
mù tạt mật ong, cà chua bi sấy*

260

Social Club ceviche tostada
Gỏi cá chấm tái chanh Social Club và bưởi

160



Gluten (Lúa mì)

Dairy/ Egg (Bơ sữa/ trứng)

Signature (Món đặc trưng)

Nuts (Hạt)

Fish/ Shellfish (Cá/ động vật có vỏ)

Inspired by her, healthy creation
(Món ăn tốt cho sức khỏe, dành cho phụ nữ)

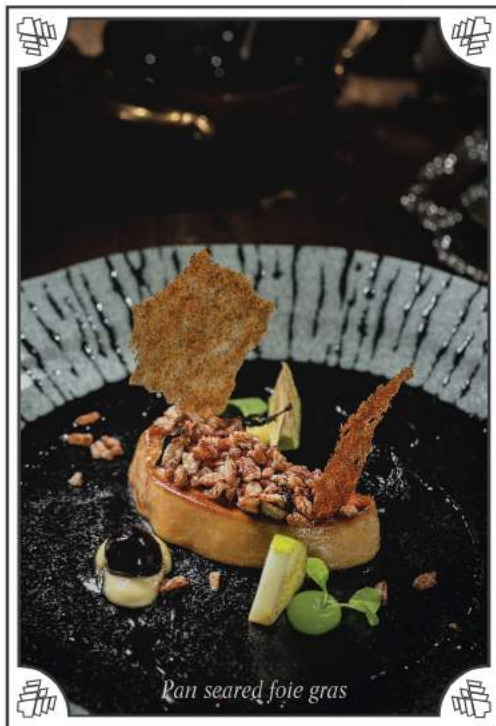
Prices are quoted in Vietnamese Dong ('000s) and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

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

Vui lòng thông báo với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống hoặc vấn đề liên quan đến dị ứng thực phẩm.

APPETIZERS



Pan seared foie gras



Canadian lobster salad

- | | | |
|--|---|-----|
| | Japanese Hamachi tataki , cucumber, watercress, lemon jam | 320 |
| | <i>Cá cam vùng Tasmanian nướng tái, dưa chuột, cải xoong, mật chanh</i> | |
| | Organic burrata cheese , heirloom tomatoes, sweet and sour shallots | 230 |
| | <i>Phô mai buratta hữu cơ, cà chua ngũ sắc, hành tím ngâm chua</i> | |
| | Seared Japanese sea scallops , yuzu kosho sauce, tonkinese flowers, roasted daikon | 290 |
| | <i>Sò điệp vùng Hokkaido áp chảo, sốt hành lá, sốt gừng và chanh muối Nhật, bóng thiên lý, củ cải trắng nướng</i> | |
| | Pan seared foie gras , apple confit, crispy rice, amarena cherry | 380 |
| | <i>Gan ngỗng áp chảo, táo xanh, gạo rang giòn và mật trái anh đào</i> | |
| | Canadian lobster salad , mango shavings, sweet basil, tom yum purée | 410 |
| | <i>Sa lát tôm hùm Canada, xoài, sốt húng quế Thái, sốt tom yum</i> | |
| | Lobster bisque , kaffir lime foam, lobster raviolis | 270 |
| | <i>Súp tôm hùm, sốt bột chanh thái, mì Ý nhân tôm hùm</i> | |

Gluten (Lúa mì)

Dairy/ Egg (Bơ sữa/ trứng)

Signature (Món đặc trưng)

Nuts (Hạt)

Fish/ Shellfish (Cá/ động vật có vỏ)

Inspired by her, healthy creation
(Món ăn tốt cho sức khỏe, dành cho phụ nữ)

Prices are quoted in Vietnamese Dong ('000s) and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

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

Vui lòng thông báo với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống hoặc vấn đề liên quan đến dị ứng thực phẩm.

MAIN PLATES



Honey mustard crusted
New Zealand lamb rack

 **Corn-fed chicken ballotine,** 500
pancetta, broccolini, potato espuma, morel sauce
Gà Pháp cuộn nấm truffle, dùng kèm thịt heo muối, bông cải, khoai tây và sốt nấm

 **Honey mustard crusted New Zealand lamb rack,** § 690
Sicilian caponata, eggplant caviar
Sườn cừu New Zealand, mù tạt mật ong, cà tím hầm kiểu Ý

 **Homemade lobster cannelloni,** 400
black ink sauce, romesco sauce, basil oil
Mì ống nhồi tôm hùm, sốt mực đen, sốt ớt chuông hạnh nhân và dầu lá húng quế

 **Truffle gnocchi,** 480
almond cream, baby mushrooms
Bánh khoai tây kiểu Ý, nấm truffle, sốt kem hạnh nhân và nấm nướng

 **Signature ratatouille,** 310
ricotta tart, tomato fondue
Rau củ hầm kiểu Pháp, bánh phở mai tươi của Ý và sốt cà chua

 **Crusted French turbot fillet,** 900
confit fennel, clam truffle emulsion
Phi lê cá Bon Pháp, củ hời hầm, sốt nghêu, nấm truffle

 **Grilled local octopus,** 360
chef's Mediterranean garden
Bạch tuộc nướng, xà lách Địa Trung Hải

 **Pan-seared Tasmanian salmon,** 620
green pea risotto, parmesan foam
Cá hồi vùng Tasmanian áp chảo, cơm Ý và đậu Hà Lan, bột phở mai Parmesan

 **Seabass Guazetto,** § 460
artichoke, heirloom tomato
Cá chẽm, dùng kèm hoa a-ti-sô và trái ôliu hầm và sa lát cà chua



Seabass Guazetto

 Gluten (Lúa mì)

 Dairy/ Egg (Bơ sữa/ trứng)

 Signature (Món đặc trưng)

 Nuts (Hạt)

 Fish/ Shellfish (Cá/ động vật có vỏ)

 Inspired by her, healthy creation
(Món ăn tốt cho sức khỏe, dành cho phụ nữ)

Prices are quoted in Vietnamese Dong ('000s) and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

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

Vui lòng thông báo với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống hoặc vấn đề liên quan đến dị ứng thực phẩm.

CHARCOALED PLATES

 **Australian Wagyu 6/7 MBS striploin 300gr,** 1,900

roasted beetroot

Thăn ngoại bò Wagyu Úc nướng (300gr), củ dền đốt lò

 **Pork Iberico presa,** 460

grilled artichoke, celeriac cream, honey mustard sauce

Thịt lợn Iberico, hoa a-ti-sô nướng, củ cần tây nghiền và sốt mù tạt

 **Black Angus hanger steak 200gr,** 650

grilled mushrooms, asparagus, red wine sauce

Diềm thăn bò Black Angus nướng (200gr), nấm nướng, măng tây, sốt vang đỏ

 **Roasted whole cauliflower,** 240

pine nut butter infused with saffron

Bông cải trắng nướng, bơ hạt thông

 **US Prime beef rib eye 300gr,** § 1,100

homemade French fries

Nạc lưng bò Mỹ nướng (300gr), khoai tây chiên, sốt vang đỏ

 **US Prime tenderloin 200gr,** 950

homemade potato espuma

Thăn nội bò Mỹ nướng (200gr), bột khoai tây nghiền sốt vang đỏ

Josper Grill - A legend in the world of charcoal gastronomy born in 1969 in Barcelona. Social Club proudly creates each of its every refined grilled dishes with this legendary Josper.



SIDE PLATES

All 120

 **Green salad,** black sesame dressing

Sa lát hươu cơ trộn, sốt mè

 **Asparagus,** broccolini, spicy chorizo

Măng tây, bông cải xanh, xúc xích thịt lợn cay

Petit pois à la Française

Đậu Hà Lan xào cùng thịt lợn muối và rau diếp

All 190

  **Mashed potato,** roasted almond

Khoai tây nghiền, hạnh nhân

 **Leek gratin**

Khoai tây và hành baro đốt lò vị kem béo

 **Heritage carrots,** blood orange

Cà rốt hầm, sốt cam

 **Grilled mushrooms,** yuzu sauce, thyme crumble

Nấm nướng, sốt chanh Nhật vụn bánh thảo mộc

 **Parmesan fries with truffle dip**

Khoai tây chiên phủ phô mai Parmesan dùng kèm sốt mayo nấm truffle

SAUCES & DIPS

 **Romesco**

Sốt ớt chuông cà chua

 **Tartar**

Sốt tartar

 **Butter & Garlic**

Sốt bơ tỏi

Beef Jus with Truffles

Sốt bò nấm truffle

Chimichurri

Sốt tỏi, dầu oliu & rau mùi

 **Gluten (Lúa mì)**

 **Dairy/ Egg (Bơ sữa/ trứng)**

 **Signature (Món đặc trưng)**

 **Nuts (Hạt)**

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

 **Inspired by her, healthy creation (Món ăn tốt cho sức khỏe, dành cho phụ nữ)**

Prices are quoted in Vietnamese Dong ('000s) and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

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

Vui lòng thông báo với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống hoặc vấn đề liên quan đến dị ứng thực phẩm.

SOCIAL SHARING MENU



Organic Hen
Roasted and finished with hung cay "pesto"
Gà hữu cơ nướng sốt húng cay
1,500



Tomahawk
Premium market product grain fed - 1,2 kg
Sườn bò Tomahawk thượng hạng nướng
2,700



The Social Affair
Hanger Steak - 300 gr | Iberico Presa - 300 gr
Rack of Lamb - 350 gr | Duck Magret - 300 gr
Diêm thân bò nướng | Thịt lợn Iberico nướng
Sườn cừu nướng | Ưc vịt nướng
2,900



Carabineros
Deep Sea Red Prawns
Tôm hồng Carabineros
1,950



Lobster
Daily Delivered from Nha Trang - 600 gr
Tôm hùm tươi Nha Trang
1,900

Please enjoy 2 side dishes and 2 sauces of your choice
(Vui lòng lựa chọn hai món dùng kèm và hai loại nước chấm)



Gluten (Lúa mì)



Dairy/ Egg (Bơ sữa/ trứng)



Nuts (Hạt)



Fish/ Shellfish (Cá/ động vật có vỏ)



Signature (Món đặc trưng)



Inspired by her, healthy creation
(Món ăn tốt cho sức khỏe, dành cho phụ nữ)

Prices are quoted in Vietnamese Dong ('000s) and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

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

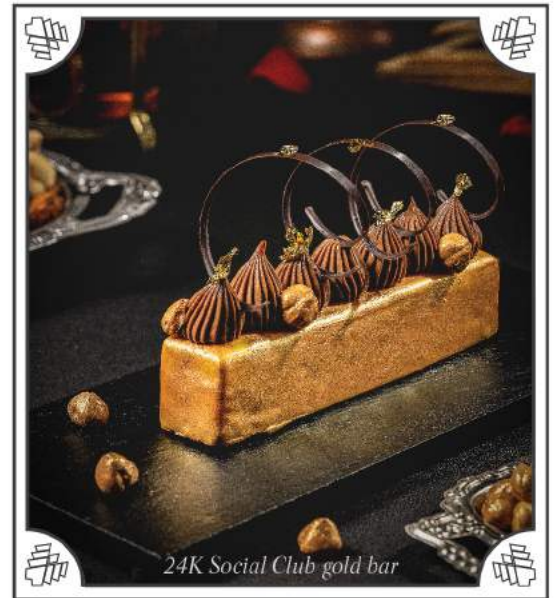
Vui lòng thông báo với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống hoặc vấn đề liên quan đến dị ứng thực phẩm.

SOCIAL CLUB

— ABOVE SAIGON —

HAPPY ENDING

-  **European fine cheese** *90 per piece*
with condiments
Phô mai thượng hạng châu Âu
-  **Chocolate cake** *190*
served with peach soup and yuzu sorbet
Bánh sô-cô-la nhân chảy dùng kèm sốt đào và kem tuyết yuzu
-  **24K Social Club gold bar** *750*
dulcey chocolate mousse, passion & lemongrass
crème brûlée, royaltine hazelnut & praline
Bánh thời vàng 24K Social Club, mousse sô-cô-la, chanh dây & kem trứng sữa, hạt phỉ & kẹo nhân hạt
-  **Social Club tiramisu** *180*
-  **Natural ice cream & sorbet selection from Osterberg** *180*
(Your choice of 3 scoops)
Coffee, jackfruit, lychee, mango sorbet, roasted pistachio, vanilla, marou chocolate sorbet, matcha, raspberry & elderflower, coconut
(Lựa chọn 3 vị)
Cà phê, mít, vải, xoài, hạt dẻ cười, vani, sô-cô-la Marou, trà xanh, phúc bồn tử & hoa Elder, dừa
-  **East meets west fruit tart** *180*
Bánh tart trái cây
-  **Soufflé du jour** *250*
served with its sauce and ice cream*
*Bánh Soufflé theo ngày, dùng kèm sốt và kem viên**
-  **Italian espresso café gourmand** *180*
Bánh ngọt dùng kèm cà phê espresso



Gluten (Lúa mì)



Dairy/ Egg (Bơ sữa/ trứng)



Nuts (Hạt)



Signature (Món đặc trưng)

* Please allow 25 mins (Vui lòng đợi trong 25 phút)

Prices are quoted in Vietnamese Dong ('000s) and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

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

Vui lòng thông báo với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống hoặc vấn đề liên quan đến dị ứng thực phẩm.