



8-COURSE SET

695++/pax

Smoked Mussel Gazpacho

Caspian caviar, green tomato dashi, Romanesco, cucumber, seaweed, nori, avocado & wasabi crema

Prawn Caesar

baby romaine, roasted peppers, black garlic butter, bottarga, Parmesan, crouton, salted egg & chili dressing

Softshell Crab

flower crab, garlic-ginger vinaigrette, banana flower

Mahi Mahi

smoked cashew & fish sauce romesco, squash blossom tempura, tonkin jasmine blossom

Cumin Goat

chili, onion, peanut-garlic & shallot crunch, washed white noodle

Okra

smoked tofu, soy, onion, crispy garlic

Hanger Steak

300-day grain fed beef, roasted spring onion & green pepper corn crust, pepper hoisin jus

Ice Cream Sando

jasmine green tea, peach, lemongrass, lychee, macaron

Please inform the team of any dietaries or allergies before ordering.

All prices are quoted in '000 VND, and are subject to 5% service charge and 8% VAT.

LIGHT BITES

Wood-Fired Potato Bread - 125

bonito, spring onion, bone marrow butter

Smoked Mussel Gazpacho - 245

Caspian caviar, green tomato dashi, Romanesco, cucumber, seaweed, avocado & wasabi crema

Crab & Smashed Cucumber - 265

plum, radish, green chili sauce, smoked fish sauce, aromatic vinaigrette

Prawn Caesar - 175

baby romaine, roasted peppers, black garlic butter, bottarga, Parmesan, crouton, salted egg & chili dressing

Mackerel Ceviche - 165

cucumber, mango, onion, lemongrass-coconut & tomato cream, sesame cracker

Turmeric Cured Tuna - 155

pickled onion, passion fruit, dill, chili, tamarind-lime & wildflower honey, cashew

Softshell Crab - 225

mud crab, garlic-ginger vinaigrette, banana flower

Beef Pho Tartare - 135

crispy rice noodle, fermented sprouts, basil, onion, Pho jelly, fermented garlic

Charcuterie - 395

beef & pork cartilage sausage, duck pate, head cheese, mackerel ceviche, turmeric cured tuna, beef pho tartare, smoked Brie, fermented kohlrabi, pickled carrot, Dijon & cheese tofu aioli, lotus chip, sesame cracker

WOK & WOOD

Spicy Squid - 195

burnt celery puree, pickled celery, coriander, sate, charcoal egg noodle

Clams - 245

smoked fish, chili butter, smoky fish broth, basil, spinach, glass noodle

Cumin Goat - 215

chili, onion, peanut-garlic & shallot crunch, washed white noodle

Mahi Mahi - 195

smoked cashew & fish sauce romesco, squash blossom tempura, tonkin jasmine blossom

Duck Breast - 215

sweet citrus glaze, black rice & peanut crunch, spring onion

Pork Rib - 135/pc

lemongrass, garlic-shallot & peanut crust, fermented mustard gremolata, shrimp salt

Hanger Steak - 350 (150g)

300-day grain fed beef, roasted spring onion & green pepper corn crust, pepper hoisin jus

* Add Caspiar Caviar - 75 (1g)

GARDEN

Charred Spinach & Cheese Tofu - 115

marinated yuba, cashew, pomelo, passionfruit, scallion, fermented tofu & tangerine emulsion

Creamed Corn - 95

crispy pork fat & floss, charred chili, corn husk salt

Smashed Dirty Potatoes - 135

fermented pork, shrimp paste sour cream, Tomme, spring onion, banana blossom

Okra - 110

smoked tofu, soy, onion, crispy garlic

SWEETS

Sticky Toffee Pudding - 165

mangosteen, passionfruit, coconut gelato, maple-lemongrass caramel

Ice Cream Sando - 125

jasmine green tea, peach, lemongrass, lychee, macaron

Charcoal Cheesecake - 130

cinnamon crumble, pineapple-jackfruit & tamarind compote



SET 8-MÓN

695++/khách

Gazpacho Vẹm Xông Khói

caviar Caspiar, nước Dashi cà chua xanh, súp lơ Romanesco, dưa leo, rong biển, kem bơ trái & wasabi

Caesar Tôm

xà lách romaine, ớt chuông nướng, bơ tỏi đen, trứng cá muối khô, Parmesan, bánh mì nướng, sốt trứng muối & ớt

Cua Lột

cua bể, sốt giấm tỏi-gừng, bắp chuối.

Cá Dũa

sốt romesco hạt điều hun khói & nước mắm, bông bí chiên tempura, hoa thiên lý

Thịt Dê Cumin

ớt, hành tây, đậu phộng - tỏi & hành phi giòn, mì

Đậu Bắp

đậu hũ hun khói, nước tương, hành tây, tỏi chiên giòn

Chẳng Dừng

Thịt bò nuôi bằng ngũ cốc 300 ngày, hành lá nướng & lớp vỏ tiêu xanh, sốt hoisin tiêu

Bánh Kẹp Kem

trà xanh hoa lài, mơ, sả, vải, macaron

Vui lòng thông báo cho đội ngũ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hay dị ứng nào trước khi đặt món.

Tất cả giá được báo theo đơn vị '000 VND, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% VAT.

NHÉ

Bánh Mì Khoai Tây Nướng Cùi - 125

cá ngừ khô bonito, hành lá, bơ tuỷ xương

Gazpacho Vẹm Xông Khói - 245

caviar Caspiar, nước Dashi cà chua xanh, súp lơ Romanesco, dưa leo, rong biển, kem bơ trái & wasabi

Cua & Dưa Leo Dầm - 265

mận Bắc, củ cải đỏ, sốt ớt xanh, nước mắm xông khói, sốt giấm hương vị

Caesar Tôm - 175

xà lách romaine, ớt chuông nướng, bơ tỏi đen, trứng cá muối khô, Parmesan, bánh mì nướng, sốt trứng muối & ớt

Ceviche Cá Nục - 165

dưa leo, xoài, hành tím, kem sả-dừa & cà chua, bánh tráng mè

Cá Ngừ Muối Nghệ - 155

hành ngâm, chanh leo, thì là, ớt, me-chanh & mật ong rừng, hạt điều

Cua Lột - 225

cua bể, sốt giấm tỏi-gừng, bắp chuối.

Tartare Phở Bò - 135

bánh phở chiên giòn, giá ngâm, húng quế, hành tây, thạch Phở, tỏi ngâm

Charcuterie - 395

dồi sụn bò & heo, pate vịt, giò thủ, ceviche cá nục, cá ngừ muối nghệ, tartare phở bò, phô mai Brie hun khói, su hào muối, cà rốt ngâm, sốt aioli chao & mù tạt Dijon, củ sen chiên giòn, bánh tráng mè

LƯẨU

Mực Cay - 195

sốt cần tây cháy, cần tây ngâm, rau mùi, sa tế, mì trứng than tre

Nghêu - 245

cá xông khói, bơ ớt nướng cháy, nước dùng cá hun khói, húng quế, rau bó xôi, miến

Thịt Dê Cumin - 215

ớt, hành tây, đậu phộng - tỏi & hành phi giòn, mì

Cá Dũa - 195

sốt romesco hạt điều hun khói & nước mắm, bông bí chiên tempura, hoa thiên lý

Úc Vịt - 215

sốt cam ngọt, gạo đen & đậu phộng giòn, hành lá

Sườn Heo - 135/miếng

sả, hành tỏi phi, vỏ đậu phộng giã, gremolata cải chua, muối tôm

Chẳng Dừng - 350 (150g)

Thịt bò nuôi bằng ngũ cốc 300 ngày, hành lá nướng & lớp vỏ tiêu xanh, sốt hoisin tiêu

* Thêm Caviar Caspiar - 75 (1g)

VƯỜN

Mồng Tơi Cháy Xém & Chao - 115

đậu hũ ky ướp, hạt điều, bưởi, chanh dây, hành lá, sốt quýt & chao

Bắp Kem Khói - 95

tóp mỡ xông khói, chà bông, sữa bắp nướng ớt, muối lá chanh & vỏ bắp, rau thơm

Khoai Tây Dập Hun Khói - 135

nem chua, kem chua mắm tôm, Tomme, hành lá, tía tô đất, cải bẹ xanh, hoa chuối

Đậu Bắp - 110

đậu hũ hun khói, nước tương, hành tây, tỏi chiên giòn

NGỌT

Sticky Toffee Pudding - 165

măng cụt, chanh dây, kem dừa, caramel maple - sả

Bánh Kẹp Kem - 125

trà xanh hoa lài, mờ, sả, vải, macaron

Cheesecake Than Tre - 130

crumble quế, mứt dứa-mít & me.