MOCA

ALACARTE MENU

Starter

**1.Da Lat Burata salad**

Taki melon | cherry tomato | strawberry vinaigrate

*Phô mai burata | Dưa lưới | cà chua bi | sốt dấm trái dâu*

Món salad khai vị này là sự tôn vinh nét đẹp của những vùng nông sản có khí hậu tốt nhất việt nam, nơi phô mai burrata được sản xuất từ sữa bò, mang dấu ấn mềm mại của vùng đất Đà Lạt giao thoa với vị ngọt thanh tao của dưa lưới và dâu Mộc Châu. Mỗi nguyên liệu đều được chọn lọc kỹ lưỡng, đưa thực khách vào hành trình ẩm thực đầy mê hoặc và không thiếu phần trọn vẹn.

**2.Foie gras Terrine**

Raspberry gel | green apple | fresh fig

*Pate gan ngỗng | Mứt phúc bồn tử | táo xanh | trái sung tươi*

Tại Moca, nơi 2 nền văn hóa ẩm thực Á – Âu hòa quyện, chúng tôi tôn vinh foie gras, tinh túy của ẩm thực Pháp, cùng với hạt mắc khén Tây Bắc, linh hồn của cộng đồng dân tộc thiểu số vùng núi phía Bắc Việt Nam, tạo nên một món ăn vừa béo ngậy, vừa có hương vị cay nồng tự nhiên. Mứt phúc bồn tử chua nhẹ và trái sung Mỹ được trồng thành công tại Đà Lạt góp phần vào sự tươi mới, hoàn thiện bức tranh văn hóa ẩm thực muôn màu

**3.Charcoal lobster**

Pickled radish | lobster paste

*Tôm hùm nướng | Củ cải ngâm chua | nước sốt gạch tôm*

Charcoal lobster là một tác phẩm ẩm thực độc đáo, kết hợp hài hòa giữa tôm hùm nướng trên than hoạt tính thơm lừng và củ cải ngâm chua. Món ăn này không chỉ gợi lên mùi thơm lôi cuốn không thể cưỡng lại mà còn mang đến hương vị cân bằng, từ vị ngọt thanh của tôm hùm đến vị chua nhẹ của củ cải. Nước sốt gạch tôm đậm đà, với công thức đặc biệt từ bếp trưởng Moca, không chỉ làm tăng hương vị biển cả mà còn mang đượm tinh thần sáng tạo, đổi mới.

**4.Charcoal octopus**

Potato leek espuma | pickel radish | smoked parika

*Bạch tuộc nướng | Bọt khoai tây | củ cải ngâm chua | ớt hun khói*

"Charcoal Octopus" là một tác phẩm ẩm thực độc đáo, nơi bạch tuộc Tây Ban Nha được nấu chậm để giữ độ ngọt tự nhiên và mềm mại. Thịt bạch tuộc được nướng cùng sốt ớt Hàn Quốc cay nhẹ, tạo nên hương vị hấp dẫn. Món ăn được hoàn thiện với bọt khoai tây mềm mịn, hành baro béo ngậy và củ cải chua nhẹ, mang lại sự cân bằng tuyệt vời. Hương thơm hun khói của ớt Tây Ban Nha làm tăng thêm độ hấp dẫn. "Charcoal Octopus" là sự kết hợp hài hòa của nguyên liệu tinh túy, đem lại trải nghiệm ẩm thực đầy cảm xúc.

**5.Grilled scallops**

Pomelo | pine apple brown butter

*Sò điệp | Bưởi | sốt bơ nâu với thơm*

Từ vùng biển sâu thẳm của Nhật Bản, sò điệp Moca được nướng vừa tới một cách hoàn hảo, giữ trọn vẹn vị ngọt nguyên sơ. Sốt dứa và bưởi kết hợp, tạo nên sự cân bằng diệu kỳ, vừa nâng niu hương biển, vừa kích thích được vị giác. Xen vào đó là sự lan tỏa của rau mùi, mở toang cánh cửa của ngũ quan.

**6.Crab tagliattele truffle**

Home make tagliattele | formaggio | frehtruffle

*Mỳ ý nhà làm | phô mai | nấm truffle tươi*

Mì ý tagliatelle tươi, sợi mì mềm mại, được làm thủ công tại nhà hàng, nay kết hợp cùng thịt cua Cà Mau, món ăn như chuyến du ngoạn từ bán đảo Ý đến vùng đất mũi của Việt Nam. Nước sốt gạch cua béo ngậy, phô mai Ý đậm đà, và nấm truffle quý hiếm, mỗi thìa mì chứa đựng sự hòa quyện của biển và đất, của sự tinh tế và phong phú.

**7.Bone marrow steak tartare**

Grilled bone marrow | Steak tartare | chimichuri

*Tủy bò Úc nướng | Thịt bò tái | sốt rau mùi*

Tủy bò Úc, với độ béo ngậy đặc trưng, được nướng đến khi tan chảy, hòa quyện cùng sốt chimichuri chua nhẹ, tạo nên sự đồng điệu đến từng hương vị. Thịt bò tái phủ bên trên, được tinh tế pha trộn với 11 loại gia vị khác nhau, giống như 11 nốt nhạc cùng cất lên trong bản giao hưởng ẩm thực đầy mê đắm.

Main cost

**8.Turbot**

Turbot | dashi beurre blance | lemongrass oil

*Cá bơn pháp | sốt bơ rong biển | dầu sả*

Trong món cá bơn Pháp này, sự thô ráp của rong biển kombu tạo nên một tương phản rõ rệt với vẻ mềm mại của bơ Pháp. Cá bơn được fillet tỉ mỉ, đắm chìm giữa hai texture đối lập. Mùi hương của dầu sả thêm vào đó, nhẹ nhàng nhưng quyến rũ, hoàn thiện trải nghiệm ẩm thực.

**9.Cod Fillet**

Cod Fillet | puff rice | teriyaki sauce

*Cá tuyết | bỏng gạo | sốt teriyaki*

Cá tuyết pháp được biết đến là loại cá có thịt mềm, béo ngậy, có hàm lượng axit béo và omega3 cao, mang đến nhiều lợi ích cho sức khỏe. Khách hàng sẽ được trải nghiệm món ăn tuyệt vời tại Moca với sự biến tấu và kết hợp đọc đáo cùng cá tuyết nướng than hoa cùng với sốt teriyaki Nhật Bản và bỏng gạo từ tây bắc việt nam. Đông tây kết hợp như một hành trình ầm trực trong một món ăn

**10.Charcoal duck breast**

Charcoal duck breast | betroot | carrot puree| purple cabagge

*Ức vịt nướng than| củ dền | cà rốt nghiền | bắp cải tím chua*

Trong nghệ thuật ẩm thực, kỹ thuật sous vide là một kĩ thuật mang tính đột phá, đặc biệt khi áp dụng cho ức vịt - một nguyên liệu đòi hỏi sự chăm chút, tỉ mỉ của người đầu bếp ngay từ những khâu đầu tiên. Phương pháp nấu chín chậm rãi ở nhiệt độ thấp trong thời gian kéo dài từ 12 đến 24 tiếng không chỉ làm cho thịt đạt đến độ chín mềm mại mà còn giúp cho thịt vịt giữ nguyên được hương vị tự nhiên. Bước tiếp theo trong quá trình chế biến chính là công đoạn nướng trên than hoa. Người đầu bếp sẽ khéo léo chọn ra những phần ngon nhất của ức vịt và mang đi nướng sau đó ủ vào rơm. Công đoạn này không chỉ tăng cường độ thơm ngon cho thịt mà còn tô điểm thêm sương khói, làm nổi bật vẻ đẹp mộc mạc, giản dị nhưng vô cùng quyến rũ của đồng quê Việt Nam.

**11.Lamb rack**

Lamb rack | artichoke | lamb jus

*Sườn cừu | atiso | nước sốt từ xương cừu*

Chỉ với 1 bông hoa artichoke duy nhất, sự đa dạng trong phong cách chế biến, từ việc nghiền nhụy hoa cho đến việc sử dụng cánh hoa để nướng than đã biến 1 hương liệu thuần Việt trở nên độc đáo. Đi kèm là sườn cừu được nướng đến khi cháy xém, tạo ra một hương thơm nồng nàn và đặc trưng

**12.Striploin wagyu MB9+**

Striploin wagyu MB9+ | baby carrot | port wine sauce

*Thăn ngoại wagyu | cà rốt | sốt rượu porto*

Tại Moca, du khách có dịp khám phá hương vị đặc trưng của thịt bò Wagyu Tasmania, một đặc sản hiếm có đến từ đảo Robinson, nơi được mệnh danh là có bầu không khí trong lành nhất thế giới. Trên những cánh đồng xanh mướt, bò Wagyu được nuôi thả tự nhiên, hưởng lợi từ khí hậu ôn hòa và không khí mặn của biển, tạo nên những lớp thịt mềm mại, thơm ngon không lẫn vào đâu được. Đặc sản tại Moca, món Striploin Wagyu MB9+, là sự kết tinh của nghệ thuật ẩm thực, với trung tâm là thăn ngoại Tasmania Wagyu chất lượng MB9+, nhập khẩu trực tiếp từ đảo Robbins. Mỗi miếng thịt được trình bày một cách tinh tế, kết hợp hài hòa cùng lát cà rốt được chế biến tỉ mỉ và sốt rượu Porto đậm đà, tạo nên một bức tranh ẩm thực đầy màu sắc và hương vị. Sự phối hợp tài tình giữa các nguyên liệu cao cấp và cách chế biến kỳ công này không chỉ đánh thức vị giác mà còn khẳng định đẳng cấp và sự tinh tế trong từng món ăn, mang đến cho thực khách trải nghiệm ẩm thực độc đáo, chỉ có thể tìm thấy tại Moca, Hà Nội.

Dessert

**13.Chocolate moca cafe entremet.**

*Bánh socola kiểu moca cafe*

Chocolate Moca Cafe Entremet là món tráng miệng đặc trưng, phô diễn sự tinh tế trong từng lớp hương vị. Món ăn này kết hợp hương chocolate đậm đà, cùng với vị cafe moca nồng nàn, tạo nên sự hòa quyện độc đáo. Cấu trúc mềm mại, mịn màng của entremet mang lại trải nghiệm thú vị cho người thưởng thức. Đây là sự lựa chọn hoàn hảo cho những ai yêu thích sự kết hợp giữa chocolate và cafe, đem lại hương vị độc đáo không thể quên.

Top of Form

***14.* French lemon cake**

Lemon | budda hand | crumble

*Bánh chanh kiểu pháp | trái phật thủ | Bánh quy giòn*

Món " **French lemon cake** " là sự kết hợp tinh tế giữa bánh chanh Pháp mềm mịn và hương thơm nhẹ nhàng của trái phật thủ, tạo nên một lớp nhân mềm mại và sâu lắng. Lớp crumble từ bánh quy giòn được phủ phía trên, mang lại cảm giác giòn tan và cân bằng cho món bánh. Mỗi miếng bánh được trang trí tỉ mỉ với lát phật thủ mỏng và lá thơm, tô điểm thêm vẻ đẹp và hương vị.

**15.Melting chocolate cake**

*Melting chocolate cake | salted caramel | cotton candy*

*Bánh socola tan chảy | caramen mặn | kẹo bông gòn*

Món " **Melting chocolate cake** " kết hợp lớp bánh socola tan chảy ấm áp với vị mặn dịu của caramen mặn, cùng hạt macca giòn rụm. Kem dâu mát lạnh và kẹo bông gòn mềm mại thêm vào sự phong phú về kết cấu và hương vị. Mỗi nguyên liệu đều góp phần tạo nên một trải nghiệm ẩm thực đa dạng, từ sự ấm áp, giòn tan đến ngọt ngào, mát lạnh, mang đến một món bánh đầy sáng tạo và thú vị.