

MENU

MIẾNG NHỎ OLA

Bánh Tart cá hồi: cá hồi tartare cùng trứng cá hồi, nước tương Nhật, củ cải đỏ, kem chua Pháp xông khói và chanh Nhật 185

Lát bánh mì Ola cùng phô mai burrata nhà làm, đùi heo muối San Daniel, mứt cà chua, cà chua cherry sấy khô và giấm đen 165

★ Nem cua, rau thơm Việt Nam, su hào muối chua và nước mắm chua ngọt 165

★ Cua lột chiên giòn cùng xà lách trộn và sốt trứng muối 195

Mực sữa chiên, muối rong biển, kim chi và sốt ớt lên men 180

Thumbs up Tuỷ bò nướng, bánh mì men chua giòn, mứt hành tây hương nấm truffle, hạt mùi tạt ngâm chua cùng rau thơm 225

Vỏ pizza tươi nướng cùi, dầu olive nguyên chất và giấm 80

Bánh mì men chua nhà làm cùng bơ tỏi 40

SÚP

Thumbs up Súp bào ngư cùng sò điệp Nhật, đông trùng hạ thảo, nấm đông cô và củ sen 250

Thumbs up Súp bí đỏ nướng, phô mai feta, vụn trái olive đen, bí đỏ ngâm chua và hạt bí 190

KHAI VỊ

Bánh mì bò, bò Black Angus, bơ hương nấm truffle, phô mai cheddar, mứt hành tây, dưa leo ngâm chua kèm sốt bơ trứng truffle 250

Thumbs up Gan ngỗng áp chảo dùng kèm bánh mì chua giòn, quế tây, mứt xoài, thạch phúc bồn tử vị gừng và sốt rượu Porto 365

Cá hồi ướp nước tương cùng bánh ngàn lớp, thạch rượu champagne, dầu bạc hà cùng sốt bơ trứng rượu champagne 280

Sò điệp Hokkaido áp chảo, trứng cá hồi, bí đỏ nghiền, bí đỏ risotto, sò điệp giòn và nước dùng nấm truffle cô đặc 335

DÙNG CHUNG

Xà lách Địa Trung Hải cùng romaine, cà chua tim bò, đậu gà, củ cải đường, dưa leo, trái ô liu Kalamata, phô mai feta và sốt chanh 165(M)/230(L)

Xà lách đặt trưng Ola cùng cà chua cherry, trái nụ bạch hoa, trái ô liu, a ti sô, thịt heo muối serrano, dưa lưới cùng sốt dấm đen 180(M)/250(L)

Xà lách tốt cho sức khoẻ cùng rong biển, đậu nành Nhật, trái cây nhiệt đới, hạt thập cẩm và sốt mè 185

Xà lách cà chua phô mai: phô mai burrata tươi tự làm, cà chua tim bò, cà chua Heirloom, xúc xích cay, quế tây, giấm đen balsamic cùng hạt điều nướng 250

Thớt nông sản tổng hợp: 4 loại phô mai & 4 loại thịt nguội tổng hợp, đồ chua nhà làm, hỗn hợp hạt và bánh mì men chua tự làm 285(M)/510(L)

Thớt phô mai: 4 loại phô mai hảo hạng, hỗn hợp hạt và bánh mì men chua tự làm 210(M)/365(L)

Thớt thịt nguội: 4 loại thịt nguội nhập khẩu tổng hợp, đồ ngâm chua và bánh mì men chua tự làm 190(M)/345(L)

MÓN CHÍNH

Cá chẽm áp chảo trong bơ chanh, đậu nành Nhật, hành nhân nướng, xà lách xoong cùng sốt Romesco 290

Cá hồi nướng tái phục vụ cùng khoai tây nghiền vị wasabi, rau củ chiên, da cá hồi giòn và sốt bơ chanh Nhật 430

Thịt heo Iberico serecto nướng than củi, bánh củ cải trắng, tỏi đen, hành lá nướng phục vụ với sốt hearb Việt Nam 540

Gà nử con nướng theo phong cách Tây Bắc, xôi chiên, rau củ ngâm chua và muối chẩm chéo 320

Úc vịt lén tuổi nướng, bánh chiên đùi vịt và gan ngỗng, cam lén men purre, củ dền phục vụ cùng sốt rượu Porto 390

Bò nướng kiểu Rossini: thăn nội bò, gan ngỗng, nấm xào cùng sốt nấm truffle 845

Giá tiền được tính theo đơn vị '000vnđ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT.

MÓN NƯỚNG

Tặng một món ăn kèm cùng sốt tự chọn

Sườn bò chữ T Black Angus (700gr đến 800gr) 1.700

Thăn ngoại Black Angus (250gr/350gr) 745/990

Thăn lưng bò Wagyu (300gr/400gr) 1.450/1.850

Thăn bụng bò Wagyu (200gr) 850

MÓN ĂN KÈM 80

Khoai tây nướng

cùng thịt heo xông khói

Măng tây nướng

Tuỷ bò nướng

Khoai tây chiên

Nấm tổng hợp xào

Khoai tây nghiền trộn nấm truffle

Xà lách sốt giấm đen balsamic

CÁC LOẠI SỐT 40

Sốt tiêu Phú Quốc

Sốt rượu vang đỏ

Sốt bơ trứng

Sốt nấm

Sốt phô mai xanh

Mùi tạt hạt

Mùi tạt vàng

MÓN TRÁNG MIỆNG

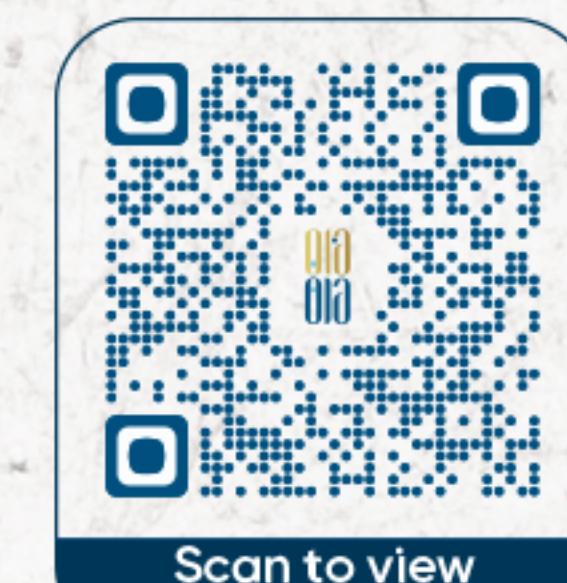
Thumbs up Giải thưởng món tráng miệng cà phê ngon nhất Thế Giới 2023: Bánh cà phê Trung Nguyên và sô cô la, nấm morel caramen và bột cà phê sữa đá 255

Trái cây nhiệt đới theo mùa 160

Kem truyền thống và kem trái cây 60

* Hương vị mới được thay đổi mỗi ngày, vui lòng liên hệ nhân viên để biết thêm thông tin.

Ngoài ra, tủ bánh của chúng tôi luôn có bánh mới mỗi ngày, quý khách có thể lựa chọn tùy thích



Scan to view our menu!

MENU

OLA SMALL BITES



Salmon tarlets: salmon tartare with salmon roe, Japanese soy sauce, red radish, smoked creme fraiche and yuzu 185

Ola tartine with homemade burrata cheese, San Daniel ham, tomato jam, sun dried cherry tomatoes and balsamic 165

★ Crab nem, Vietnamese herb, pickled kohlrabi and sweet and sour fish sauce 165

★ Crispy soft shell crab with mixed salad and salted egg sauce 195

Deep fried baby squid, seaweed salt, kim chi and fermented chilli sauce 180

Like Roasted bone marrow, crispy sough-dough bread, truffle onion jam, pickled mustard seed with mix herb 225

Woodfired pizza dough, extra virgin olive oil and balsamic vinegar 80

Extra homemade soughdough bread with garlic butter 40

SOUP

Like Abalone soup with Japanese scallop, rootcordyceps, shiitake and lotus root 250

Grilled pumpkin soup, Feta cheese, black olive crumble, pickled pumpkin roasted pumpkin seed 190

STARTER

Open steak sandwich, Black Angus beef, truffle butter, cheddar cheese, onion jam, pickled cucumber and truffle béarnaise sauce 250

Like Pan fried foie gras served with crispy sourdough bread, basil and mango chutney, ginger raspberry and Porto sauce 365

Marinated salmon with soy sauce on puff pastry, champagne jelly, mint oil service with champagne sabayon 280

Pan fried Hokkaido scallop, salmon roe, pumpkin puree, pumpkin risotto, crispy scallop and truffle jus 335

SHARING

Like Mediterranean fresh salad with romaine chickpea, radish, cucumber, Kalamata olive, feta cheese and lemon dressing 165(M)/230(L)

Ola Signature salad with cherry tomatoes, fruit of caper, olives, artichoke, serrano ham, melon and balsamic dressing 180(M)/250(L)

Like Healthy salad with wakame, edamame, tropical fruit, mix nut and sesame dressing 185

Caprese salad: homemade fresh burrata cheese, beef tomato, Heirloom tomato, chorizo, basil, balsamic and roasted cashew nut 250

Farmer board: 4 Cheeses & 4 cold cut board, homemade pickled, mixed nut, homemade sourdough bread 285(M)/510(L)

Cheese board: 4 types of premium selected cheeses, mixed nut and home made sourdough bread 210(M)/365(L)

Cold cut board: 4 types of imported cold cut, pickled and homemade sourdough bread 190(M)/345(L)

MAIN COURSE

Like Pan-fried seabass meuniere, adamame, roasted almond, watercress salad and Romesco sauce 290

Salmon tataki served with wasabi mash potatoes, vegetables tempuras, crispy salmon skin and yuzu butter sauce 430

★ Chacoal Iberico serecto, daikon cake, black garlic, grilled scalion service with Vietnamese herb sauce 540

★ Half roast chicken with Tay Bac spices, deep fried sticky rice, homemade pickled vegetable and "cham cheo" 320

Roasted dry aging duck breast, confit duck leg and foie gras bavbajuan, fermented oranges puree, beetroot served with Porto sauce 390

Like Beef Rossini with beef fillet, foie gras, sauteed mushroom and truffle sauce 845

CHARCOAL GRILL

Served with one side dish, one sauce of your choice

Black Angus T-bone (700gr to 800gr) 1.700

Black Angus striploin (250gr/350gr) 745/990

Like Wagyu rib eye (300gr/400gr) 1.450/1.850

Wagyu flank (200gr) 850

SIDE DISHES 80

Roasted potatoes with bacon

Grilled asparagus

Roasted bone marrow

French fries

Sautéed mixed mushroom

Mashed potatoes with truffle

Salad bowl with balsamic dressing

SAUCE 40

Phu Quoc pepper sauce

Red wine sauce

Mushroom sauce

Béarnaise sauce

Blue cheese

Whole grain mustard

Dijon mustard

DESSERT

Like The world's best coffee dessert gourmet 2023: Trung Nguyen Coffee, chocolate entremet, caramel morel & Vietnamese coffee foam 255

Tropical fresh fruit plate 160

Artisan ice cream & sorbet 60

*Flavors change regularly, please ask our service staff for today's flavors

In addition, we have new cake every day in the cake cabinet, you can choose all you want



Scan to view our menu!