

# Raw & Rare



Hyogo Oyster

Hàu Hyogo (6/12) 250/500



Charred herring  
w pepper sauce 140

Cá trích khê tái kèm sốt  
ớt đỏ



Tiger prawn cured  
in lime juice w  
coconut sauce 160

Tôm tái sữa dừa

Raw mackerel w muscat grape  
in ponzu 160

Cá thu tái ăn kèm sốt nước tương Nhật



Cobia ceviche  
w Thai sauce 140

Cá bóp sốt Thái



Seafood  
sashimi  
platter 350

Dĩa hải sản  
tươi sống

# Small plates

Grilled abalones w  
pepper sauce

Bào ngư nướng sốt tiêu

180



Steamed buns:  
braised pork/mushroom

Bánh bao kẹp heo/nấm 140



Deep fried squid

Mực chiên giòn

150



Prawn toast with  
pickled ginger 150

Bánh mì tôm chiên giòn



# Small plates

Chicken wings with  
spicy sauce 140

Cánh gà chiên giòn sốt cay



Uni pate w sourdough  
bread and pickles 160

Patê nhum ăn kèm bánh mì



Crispy potato pavé with  
salmon roe 140

Bánh khoai tây ngàn lớp chiên giòn ăn  
kèm trứng cá hồi



Mix cold cuts  
& cheese platter 250

Thịt nguội và phô mai



Homemade duck prociutto

Ức vịt muối (50g) 190



# Greens & vegetable



Fried eggplant w chili soy glaze  
and tofu cream **I40**

Cà tím chiên giòn sốt nước tương  
và kem đậu hũ



Tuna &  
avocado salad w roasted  
sesame sauce **I80**

Salad cá ngừ và trái bơ kèm sốt mè rang



Soy roasted beetroot  
w burrata **I50**

Củ dền áp chảo kèm phô mai burrata

Grilled mushroom tart  
w truffle sauce **I70**

Bánh nấm nướng ăn kèm  
sốt truffle



Roasted cauliflower  
w hollandise sauce **I50**

Bông cải trắng và sốt trứng



Summer salad w grilled prawn  
& sim berry vinaigrette **I60**

Salad với tôm nướng và sốt sim



# Mains

Grilled dry-aged  
market fish 250  
Cá ủ lạnh nướng



Blue fin tuna steak w kimchi  
butter and dill salad 320

Cá ngừ vây xanh nướng ăn kèm kimchi và  
salad thì là



Grilled striploin  
w Vietnamese beef-stew- jus  
and creamy potato 420  
Thăn ngoại nướng với sốt bò kho



Duck breast with  
pepper duck jus 260  
Ức vịt áp chảo và sốt tiêu đen



# Mains

Poached market fish with  
signature “canh chua” jus 250  
Cá chần kèm sốt “canh chua”



Grilled jumbo tiger prawn with  
spicy tamarind glaze 290  
Tôm nướng sốt me



Mussel w chorizo in  
coconut Thai curry  
Vẹm ăn kèm sốt cà ri Thái  
250



# Staples

Pork [belly] w Terayaki sauce  
and purple rice 220

Thịt ba chỉ nướng ăn kèm cơm  
và sốt terayaki



Confit duck leg w  
five spicy sauce

Mì đùi vịt sốt ngũ vị

220

Tomyum seafood pasta with  
prawn bisque & thai basil 260

Mì hải sản tomyum với sốt tôm và húng quế



Curry fried rice with  
crunchy soft shell crab 240

Cơm chiên cà ri ăn kèm cua lột chiên giòn

# Staples

## Spicy chicken sandwich

Sandwich gà cay

190



## Wagyu burgers w hoisin seasoning

Burger bò sốt tương phở

250



## Pulled duck sandwich

Sandwich vịt xé

200



# homemade KOMBUCHA

lychee & rose  
passion fruit  
ginger  
mango  
strawberry  
85k



LOCALLY BREWED SINCE 2019

# Coffee & tea



Mango Ice tea 75

Pink guava ice tea 75

Organic tea pot 65

Vietnamese black/milk coffee 35/40  
Cà phê Việt Nam (đen/sữa)

Espresso, Americano 50

Latte, Cappuccino 65

Macchiato 55

Cà phê Ý

Orange espresso 65

Espresso tonic 60

Oatmilk



# Ice blended & Juice



Ice blended coffee w coconut milk 85  
Cà phê đá xay với sữa dừa

Fruit smoothie w coconut milk 85  
Sinh tố trái cây cốt dừa

S.E lime crushed ice 85  
Chanh đá xay

## Soft drink

Coke/ Coke light/ Sprite/ Soda/ Tonic 35

Origin Still Water 40  
Nước khoáng

Alba Mineral Sparkling Water (750mL) 90  
Nước suối gas

Orange/ pineapple/  
watermelon juice  
Ép cam/ dứa/ dưa hấu 55



# Cocktails & Beers



Coconut gin & tonic **140**



Kalamansi daiquiri **140**



SAPPORO **65**



Spirits  
Rượu mạnh

Rum/Gin/Vodka/Whiskey  
(Please ask our staffs for Spirits Menu)



Japanese plum wine 75ml **140**  
Rượu mơ Nhật