

Snacks

Luques Olives 50,000 VND

Ôliu xanh

Parmesan Polenta Fries 90,000 VND

Chilli Aioli, Roast Red Pepper Coulis, Herb Ricotta Cheese

Bột bắp chiên giòn thái cạnh ăn cùng Sốt mayonnaise và ớt sốt ớt đà lạt, phô mai Ricotta và rau mùi

Hummus and Homemade Pita 90,000 VND

Chickpeas, Tahini, Garlic, Spices

Bánh Hummus và bánh Pita tự làm với đậu rắng ngựa, bơ vừng, ớt tỏi

Vietnamese Spring Roll Combo 110,000 VND

Fresh - Prawn, Local Herbs, Bun Noodles, Chili Sauce

Fried - Marinated Pork, Sweet and Sour Sauce

Chả giò tôm tươi - Cuộn với rau thơm các loại, bún, tôm hấp, sốt chua ngọt

Chả giò chiên - Cuộn với thịt heo ướp chua ngọt

Waterfront Money Bags 100,000 VND

Marinated Prawns Fried in Rice Paper, Sweet Chili Sauce

Bánh nem nhân tôm chiên dùng với sốt ớt chua ngọt

Charcuterie and Cheese Board 240,000 VND

Assortment of Sliced Meat, Cheese, Nuts, Fruits and Gherkins, Pineapple Relish,

Hoi An Chilli Dip, Dijon Mustard, Bread

Tổng hợp các loại đậu, thịt, phô mai, sốt thơm, trái cây, dưa muối, mù tạc ăn kèm với bánh mì

Chef Cường's Chicken Wings Vietnamese Style

250g - 90,000 VND | 500g - 160,000 VND

Marinated with Garlic, Spring Onion, Bay Leaves, Chili Peppers & Ginger

Cường's Cánh gà ướp lá nguyệt quế, tỏi, ớt sừng, hành lá và gừng

Slow Roasted BBQ Ribs 155,000 VND

Hoisin, Soy & Honey BBQ Sauce

Sườn nướng BBQ Tương đen, sốt BBQ đậu nành & mật ong

Starters & Salads

Mixed Salad Bowl with Greens, Vegetables & Mango-Balsamico Dressing 130,000 VND

Blanched Beetroot and Pumpkin, Garden Radish, Cucumber, Banana Flower,

Roasted Nuts and Black Sesame, Mango-Balsamico Dressing

Bí đỏ và củ dền luộc sơ, củ cải đỏ, dưa chuột, rau diếp quăn, hoa chuối, các loại hạt,

mè đen nướng, Sốt xoài đu đủ

Chevre Chaud on Mixed Salad Bowl with Greens & Vegetables 160,000 VND

Hot Goat Cheese on Baguette Slice, Blanched Beetroot and Pumpkin, Garden Radish, Cucumber,

Banana Flower, Roasted Nuts and Black Sesame, Mango-Balsamico Dressing

Bánh mì phết phô mai Goat, bí đỏ và củ dền luộc sơ, củ cải đỏ, dưa chuột, hoa chuối, các loại hạt và

mè đen nướng, sốt xoài

Pan Seared Local Crab Cake 120,000 VND

Yellow Curry Aioli & Mango Salsa

Sốt xoài và bánh cua

Crispy Pork Belly 90,000 VND

Grilled Trumpet Mushrooms, Jicama & Red Cabbage Slaw, Soy Honey Glaze

Thịt heo ba chỉ với nấm nướng, sắn củ và cải bắp tía, đậu nành tráng men mật

Won Ton Soup Topped with Grilled Shrimp 125,000 VND

Won Ton with Shrimp filling, Pak Choi, Spring Onion, Watercress, Chicken Stock

Súp hoành thánh nhân tôm, cải thìa, hành lá, cải xoong, nước hầm gà

Vietnamese Style Grilled Australian Beef Salad 200,000 VND

Mixed Greens, Herbs, Pickled Onions, Chili & Carrots, Dressed with Local Vinaigrette

Topped with Marinated Beef Tenderloin, Crushed Peanuts & Crispy Shallots

Salad bò Úc, cà rốt, su tím, xà lách, hành tây, đậu phụng

Meze Board 165,000 VND

Hummus, Baba Ghanoush, Falafel, Tabbouleh, Marinated Vegetables, Olives, Yogurt, Breads

Đậu rắng ngựa, cà tím nghiền tẩm gia vị, ngũ cốc Trung Đông,

rau củ nướng, Ôliu, sữa chua và bánh mì

Vietnamese Sampler 165,000 VND

Pork Belly, Money Bags, Fresh Spring Roll, Fried Spring Roll, Pickled Cabbage

Mains

Mushroom & Cheese Tortelloni 165,000 VND

Tomato Sauce, Mushroom Sauce, Olive & Arugula

Sốt cà chua, sốt nấm, oliu và cải tàu bay

Home-made Clam Spaghetti 250,000 VND

Olive Oil, Cherry Tomatoes, Mustard Greens, Garlic and Spring Onions

Mỳ nghêu, dầu ô liu, cà chua bi, cải xanh, tỏi và hành lá

Thai Green Curry

Prawns 200,000 VND | Chicken 180,000 VND | Tofu 140,000 VND

Shitake Mushrooms, Bok Choy, Bell Peppers, Traditional Thai Sauce

Lựa chọn Tôm hay Đậu phụ với nấm Shitake, cải thìa, ớt chuông và sốt truyền thống của Thái

The Veggie Option 150,000 VND

Roasted Vegetable Terrine, Sautéed Swiss Chard

Tossed Baby Carrots and Broccoli, Zucchini Chips, Tzatziki

Rau củ nướng, cải cầu vồng nướng, cà rốt nhỏ, bông cải xanh, chips Zucchini, sốt Tzatziki

Waterfront Deluxe Beef Burger 200,000 VND

200g Australian Beef, Tomato Onion Jam, Bacon, Aged Cheddar,

Chili Aioli, Lettuce and Potato Wedges

200g Bò Úc, cà chua và hành tây sa tế, thịt lợn muối xông khói, phô mai Cheddar

sốt ớt, xà lách, khoai tây thái cạnh

Roasted Local Free Range Black Skin Chicken 300,000 VND

Charred Onion, Cous Cous, Mustard Greens, Tossed Broccoli

Garam Masala, Basil & Pan Sauce - *Hành nướng, cous cous, cải xanh, su lơ, bông cải xanh,*

Gia vị Garam Masala, quế và sốt gà

Seared Mackerel Fillet with Herbage-Garlic Pesto 330,000 VND

Aubergine Parmigiana (Grilled & Layered Eggplant Slices, Young Spinach, Tomato Coulis, Parmesan)

Fried Young Rosemary Potatoes, Caramelised Celery Stalks, Cashew Nuts

Cá thu phi lê – với quế tỏi nghiền, cà tím, rau muống, cà chua xay nhuyễn, phô mát parmesan, khoai

tây chiên, cần tây trắng men và hạt điều

Seared Tuna with Soba Noodles 330,000 VND

Celery-Broccoli Puree, Stuffed Chili Pepper, Oyster Mushroom, White Cabbage, Won Ton Chips,

Wasabi Dip - *Cần tây và bông cải xanh nghiền, ớt nhồi phô mai Feta, bắp cải trắng nướng,*

hoành thánh chiên giòn, gia vị Nhật Bản

Chef Pascal's Slow Cooked Beef 310,000 VND

Australian Beef Shoulder, Red Wine, Onions, Herbs, Root Vegetable & Red Pepper,

Served with Pan fried grated Potatoes, Steamed Rice & French Baguette

Bò Úc, Rượu vang đỏ, Hành, rau mùi, rau củ và ớt chuông đỏ, khoai tây, cơm trắng

và bánh Baguette Pháp

Beef Tenderloin 525,000 VND

250g Australian Beef, Roasted Veggie Terrine, Baby Carrots, Zucchini, Whipped Potatoes, Beef Jus

250g bò Úc, rau củ nướng, cà rốt, bí ngòi, khoai tây đánh nhuyễn, sốt bò

Grass Feed New Zealand Coastal Lamb Rack 520,000 VND

Lamb Rack - Naturally Seasoned by the Sea, Blackcurrant-Artichoke Hearts,

Pumpkin Mousse and -Chips, Potato Gnocchi, Lamb Jus

Cốt lết cừu – mang hương vị tự nhiên từ biển, tâm của cây A-ti-sô và quả lý chua đen

bí đỏ, khoai tây nấu theo kiểu Ý, sốt Cừu

Veggie Sides

Sauteed Swiss Chard

Cải cầu vồng nướng

60,000 VND

Roasted Veggie Terrine

Rau củ nướng

60,000 VND

Butter Tossed Mixed Vegetables

Rau xanh xào chảo với bơ

60,000 VND

Desserts

Coconut & Lychee with Strawberry Sorbet 120,000 VND

Mascarpone Cream with Coconut & Lychee, Lady Finger Biscuit, Dragon Fruit, Pomegranate, Roasted

Almonds & Dried Rose Leaves - *Kem tươi Mascarpone trộn với dừa và vải, lá hoa hồng khô,*

bánh quy ngón tay, thanh long, hạt nhân

Chocolate Mousse Cake 120,000 VND