

## 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

## 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 tráng 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*