

## Snacks

### Luques Olives 50,000 VND

*Ôliu xanh*

### 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*

### 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*

### Steamed Vietnamese Banh Bao Dumpling 100,000 VND

Braised BBQ Pork Belly, Mushroom & Green Onions

*Bánh Bao nhân thịt ba chỉ nướng, nấm và hành lá*

### Chef Cường's Chicken Wings Vietnamese Style

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

Marinated with Garlic, Spring Onion, kafir 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

### 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*

### Vietnamese cheeses and Cold Cuts 240,000 VND

Assortment of Cold Cuts, Local Artisan Cheeses, Nuts, Fruit 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*

### 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

*Thịt ba chỉ nướng, bánh nem nhân tôm chiên, chả giò tôm tươi, chả giò chiên và kim chi*

## Salads

### Vietnamese Caprese Salad 130,000 VND

Organic Tomatoes, Local Artisan Mozzarella Cheese, Coriander Pesto,

Hoi An Chili Jam and Mixed Greens

*Salad khai vị Caprese phổ biến ở Ý kiểu Việt, cà chua vườn nhà, Mozzarella phô mai tươi tự làm, rau nõn nghiền, ớt ngọt Hội An và Rau trộn*

### Grilled Salmon Salad 220,000 VND

120g Salmon, Mixed Greens, Cherry Tomato, Feta Cheese, Red Onion, Cucumber,

Mixed Nuts & Tomato-Balsamico Dressing

*120g cá hồi, Salad trộn, Cà chua cherry, Phô mai Feta, Hành tím, dưa leo,*

*Các loại hạt và Sốt cà chua - giấm táo.*

### Vietnamese Style Grilled Australian Beef Salad 220,000 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*

## Mains

### Potato Gnocchi with Sage Butter 175,000 VND

Potato Gnocchi, Sage Butter, Half Dried Cherry Tomato,  
Tossed Zucchini and Chilli Oil

*Khoai tây nấu theo kiểu Ý, bơ Sage, cà chua cherry cắt làm đôi sấy khô, bí ngòi xốc chảo và dầu ớt*

### Homemade King Fish Ravioli 250,000 VND

Served with a Creamy Lemon and Dill Sauce, Asparagus, Pickled Fennel, and Shaved Parmesan  
*Pasta Ravioli nhân cá nhà làm kèm sốt kem chanh và thì là, măng tây, thì là ngâm chua, phô mai parmesan*

### Spaghetti with Grilled Prawns 250,000 VND

Extra virgin Olive Oil, Garlic, White Wine, Cherry Tomatoes, Fresh Basil  
*Mỳ Ý nấu Tôm Nướng- dầu oliu, tỏi, rượu trắng, cà chua bi, lá quế tây tươi*

### Asian Green Curry

**Prawns 220,000 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*

### Waterfront Deluxe Beef Burger 220,000 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*

### Chicken Supreme with Honey and Masala Glaze 250,000 VND

Asparagus Veloute, Gratinated Gnocchi with Moc Chau Tomme Cheese  
*Sốt măng tây, Gnocchi khoai tây với phô mai Mộc Châu Tomme*

### Raw Hand Cut Australian Beef Tartar 320,000 VND

Raw hand cut Australian Beef, Prepared and Seasoned with Capers, ‘Cornichon’, Parsley, Shallots,  
served with a Mixed Green Salad and ‘Thick Cut’ Fries  
*Bò Úc sống băm trộn với sốt mayonnaise, nụ bạch hoa, rau ngò tây, hành tím, ăn kèm với salad rau trộn và khoai tây cắt dày*

### Pan Seared Grouper Fillet with Basil butter sauce 330,000 VND

Vegetable polenta, cherry tomatoes and sautéed seasonal vegetable  
*Cá Mú phi lê áp chảo với sốt lá quế tây và bơ, kèm bột bắp, rau củ, cà chua bi, và rau củ xào*

### Seared Tuna with Soba Noodles 300,000 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*

### Beef Tenderloin 550,000 VND

250g Australian Beef, Baby Carrots, Zucchini, Whipped Potatoes, Beef Jus  
*250g bò Úc, rau củ nướng, cà rốt, bì ngò, khoai tây đánh nhuyễn, sốt bò*

### Grass Feed New Zealand Coastal Lamb Rack 550,000 VND

Lamb Rack - Naturally Seasoned by the Sea, Warm Hummus, Pan-Fried Grated Potato,  
Coriander Virgin Sauce, Seasonal Vegetables  
*Cốt lết cừu- Đậu răng ngựa xay nhuyễn, khoai tây nghiền áp chảo, sốt ngò, rau củ quả theo mùa*

## Desserts

### Exotic Fruit Tart 120,000 VND

Mango Apple and coconut tart served with vanilla ice cream  
*Bánh nhân xoài, táo, và kem Vanilla*

### Chocolate Mousse Cake 120,000 VND

Mango Puree, Almond Crumble, Vanilla Ice Cream  
*Chocolate Mousse với xoài xay, vụn hạnh nhân và kem Vanilla*

### Artisan Ice Cream & Sorbet 60,000 VND per Scoop

Flavors Change regularly - Please ask your waiter for today's  
*Hương vị mới hằng ngày - Vui lòng hỏi nhân viên phục vụ cho ngày hôm nay*