

Starters

Olives Cup - Ôliu xanh 55,000 VND

Fine de Clair Oysters From Nha Trang

Fresh or Fried in Tempura - 2 sự lựa chọn cho hầu : Tươi hoặc chiên

3pcs - 95,000 VND | 6pcs - 170,000 VND | 9pcs - 225,000 VND

Served with 3 Different Sauces

Classic Shallot Vinegar – Wasabi Soy Sauce – Virgin sauce

Hầu “Fine de Clair” nổi tiếng đến từ Nha Trang được phục vụ với 3 loại sốt :
giấm hành – sốt Wasabi – sốt Virgin

Hummus and Homemade Pita 95,000 VND

Chickpeas, Tahini, Garlic, Spices

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

Vietnamese Spring Roll Combo 115,000 VND

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

Fried - Marinated Pork, Sweet and Sour Sauce

Chả giò tôm tươi - Cuộn với rau thơm các loại, bún, tôm hấp, dấm bông, 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

Chef Cường’s Chicken Wings Vietnamese Style

250g - 95,000 VND | 500g - 165,000 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 160,000 VND

Hoisin, Soy & Honey BBQ Sauce

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

Pan Seared Local Crab Cake 125,000 VND

Yellow Curry Aioli & Mango Salsa

Sốt xoài và bánh cua

Crispy Pork Belly 95,000 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 255,000 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 175,000 VND

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

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

rau củ nướng, Ôliu, sữa chua và bánh mì

Vietnamese Sampler 175,000 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 135,000 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 ngò nghiền, ớt ngọt Hội An và Rau trộn

Smoked Duck Salad 195,000 VND

Home Smoked Duck Salad, Moc Chau Tomme Cheese, Sundried tomatoes, mix green,

Raspberry Dressing & Roasted Pistachio

Salad thịt vịt xông khói, phô mai Tomme Mộc Châu,

cà chua sấy khô, sốt quả mâm xôi, và quả hồ trăn nướng

Grilled Salmon Salad 255,000 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 255,000 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

Homemade King Fish Ravioli 260,000 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 - thì là, măng tây, thì là ngâm chua, phô mai parmesan

Spaghetti with Grilled Prawns 260,000 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

Crab Lasagna 310,000 VND

Fresh Crab Meat, Artichoke, Chorizo, Coriander in a Bisque Béchamel layered with Pasta Sheets.
Gratinated with Parmesan and Mozzarella Cheese,
Served with Garlic & Coriander Toasted Bread and Artichoke Salad.
*Thịt cua tươi, A ti sô, xúc xích Chorizo kết hợp sốt tôm hùm Béchamel và lớp phô mai Parmesan, Mozzarella trên bề mặt được đúc lò.
Phục vụ với bánh mì bơ tỏi và salad a ti sô.*

Asian Green Curry

Prawns 250,000 VND | Tofu 200,000 VND

Shitake Mushrooms, Bok Choy, Bell Peppers, Traditional Thai Sauce
Lựa chọn Tôm, Gà hay Đậu phụ với nấm Shitake, cải thìa, ớt chuông và sốt truyền thống của Thái

Waterfront Signature Burger 245,000VND

Two Smashed Patties, Double Layered Aged Cheddar, Pickles, Onion, Tomatoes and Lettuce.
Waterfront's Secret Sauce in Brioche Bun, Served with Onion Rings or French Fries
Hai tầng thịt bò, gấp đôi phô mai Cheddar, dưa chua, hành tây, cà chua và xà lách, Waterfront sốt được phết trên bánh mì Brioche được phục vụ với hành tây chiên hoặc khoai tây chiên

Chicken Supreme with Honey and Masala Glaze 260,000 VND

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

Australian Veal Cheeks Confit in Hanoi Hopped Cider & Old Fashion Mustard 470,000 VND

Infused with Ginger and Vietnamese Basil, Served with Roasted Vegetables
Má thịt Bê hầm bia trái cây Hà Nội, mù tạc theo kiểu xưa, gừng và lá quế Việt Nam, được phục vụ với rau củ nướng

Pan Seared Grouper Fillet with Basil butter sauce 370,000 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

Red Snapper Papilotte 345,000 VND

Red Snapper filet, Wrapped in Foil with Aromatics , White Wine, and Virgin Sauce
Served with Chayote Dauphinois Gratin .
Cá hồng phi lê bọc giấy bạc được ướp với các loại thảo mộc, rượu trắng, và Virgin sốt, phục vụ kèm với quả su su trộn sữa được đúc lò.

Beef Tenderloin 575,000 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 575,000 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