

Starters

Olives Cup - Ôliu xanh 55,000 VND

Hummus and Homemade Pita 105,000 VND

Chickpeas, Tahini, Garlic, Spices

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

Vietnamese Fresh Rice Paper Rolls Mixed Plate 125,000 VND

Steamed Prawns, Home Smoked Duck & Mushroom with Tofu

Served with 3 sauces: Fish, Hoisin, & Peanut

Chả giò tôm hấp, chả giò thịt vịt xông khói và chả giò đậu khuôn với nấm

Dùng với 3 loại sốt: nước mắm, tương đen và đậu phụng

Waterfront Money Bags 125,000 VND

Marinated Prawns Fried in Rice Paper, Sweet Chili Sauce

Bánh nem nhân tôm chiên dùng với sốt ớt chua ngọt

Salads

Vietnamese Caprese Salad 155,000 VND

Organic Tomatoes, Local Artisan Mozzarella Cheese, Mango, 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,

xoài, rau ngò nghiền, ớt ngọt Hội An và Rau trộn

Grilled Salmon Salad 255,000 VND

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

Mixed Nuts & Waterfront Dressing

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

Các loại hạt và Sốt Waterfront.

Mains

Crab Lasagna 280,000 VND

Fresh Crab Meat, Artichoke, Chorizo, Zuchinis, Eggplant, 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, bí ngò, cà tím, ngò kết hợp sốt 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.

Waterfront Signature Burger 250,000VND

170g Australian Beef Patty, Aged Cheddar, Pickles, Onion, Tomatoes and Lettuce.

Waterfront's Secret Sauce in Brioche Bun, Served with French Fries

170g Bò Úc, 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

Half Roasted Chicken – for 2 persons 400,000VND

Cooked in classic French Style, with Whipped Truffle Potatoes, Roasted Vegetables, Chicken Jus

Gà ướp gia vị được nấu theo kiểu Pháp, khoai tây nghiền truffle, rau củ nướng và sốt gà

New Zealand Whole Sole Fish "Asian Spices Meuniere" 395,000 VND

Galangal, Ginger, Chili Infused Butter Sauce, Served with Stir-Fried Baby Potatoes,

Snow Peas and Ginger Sour Cream

Cá bơn New Zealand nấu với sốt gồm bơ, riềng, gừng, ớt phục vụ với khoai tây baby,

đậu Hà Lan và kem sữa tươi gừng

Beef Tenderloin 460,000 VND

250g Australian Beef, Baby Carrots, Zucchini, Whipped Potatoes, Beef Jus

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

Desserts

Fine Apple Tart 120,000 VND

Thinly Sliced Apples Marinated with Lime and Ginger, Topped and Caramelized on Pastry Sheets

Served with Salted Butter Caramel and Vanilla Ice Cream

Bánh Tart nhân táo cắt lát được ướp chanh, gừng và được phủ lớp Caramen

Dùng với kem Vanilla và bơ được Caramen

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