



TREEHOUSE

THỰC ĐƠN TỐI
DINNER A LA CARTE MENU

DINNER / TỐI: 6:00 P.M. – 10:00 P.M.

khai vị

Bí Ngòi Nướng Sốt Ai Cập (V) (GF) 240
Sốt mè Trung Đông, hạt lựu, lá bạc hà & đậu Hà Lan

Cá Ngừ Vàng 310
Xà lách panzanella Địa Trung Hải,
húng quế, giấm nho đen ủ

Nui Khoai Tây Kiểu Pháp (N) 340
Sốt kem nấu nấm, phô mai parmesan,
bơ hạt phi

Gà Thượng Hạng Tầm Bột Vadouvan (GF) 290
Sốt sữa chua dưa leo, sốt đậu răng ngựa, rau củ muối

Tôm Hồ Vàn (N) 390
Sốt rau mùi Trung Đông ớt chuông nướng, hạt mắc ca, chanh

súp

Súp Rau Thơm (N) 230
Rau củ, húng quế tây, bánh mì men chua

Món Súp Trong Ngày MP
Sự lựa chọn từ Bếp trưởng

appetizer

Dukkha Spiced Zucchini (V) (GF) Tahini dressing, pomegranate, mint & peas	240
Yellowfin Tuna Mediterranean panzanella, basil, aged balsamic	310
Gnocchi Parisian (N) Truffle scented mushroom velouté, parmesan, hazelnut butter	340
Vadouvan Chicken Supreme (GF) Tzatziki, chickpea hummus, pickled vegetables	290
Chermoula King Prawns (N) Roasted piquillo, macadamia, lemon	390

soup

Pistou (N) Garden vegetables, pounded basil, sourdough bread	230
Soup of The Day Chef selection of accompaniments	MP

Unit price VND1.000 and all prices are subject to 5% service charge and 10% VAT

N | Contains Nuts
GF | Gluten Free
V | Vegetarian

món chính

Cá Bớp Áp Chảo (GF) (N) Sốt ớt cà chua, khoai tây chiên sốt cà	420
Gà Hầm Tiêu Hồi Cơm đậu Hà Lan hạt, sốt cà chua ớt	410
Bắp Cừu Kho Kiểu Ma Rốc (N) Rau củ cơm bột mì, sốt ớt cay Bắc Phi	680
Cơm Ý Ngũ Cốc Rau Củ Nướng (N) Phô mai tươi, chanh muối, húng quế tây	350

món chia sẻ

Súp Chua Hải Sản Phú Quốc Kiểu Pháp Sốt tiêu khoai tây nghệ tây, bánh mì giòn	1050
Sườn Bò Nguyên Cây Nướng Khoai tây xào tỏi, rau củ	1550

main courses

Pan Seared Cobia (GF) (N) Sauce romesco, Patatas Bravas	420
Fennel Braised Chicken Pilaf rice, chili tomato relish	410
Tagine of Lamb Shank (N) Vegetable couscous, sauce harissa	680
Roasted Vegetable Barley Risotto (N) Mascarpone, preserved lemon, basil	350

sharing plate

Phu Quoc Seafood Bouillabaisse Saffron potato rouille, crusty baguette	1050
Grilled Tomahawk (GF) Garlic roasted potatoes, vegetables	1550

Unit price VND1.000 and all prices are subject to 5% service charge and 10% VAT

N	Contains Nuts
GF	Gluten Free
V	Vegetarian

món ăn kèm

Khoai Lang Kiểu Hy Lạp (N) (GF) Hạt hạnh nhân nướng, tỏi ngâm dầu	115
Đậu Que Sốt Cà Chua Kiểu Pháp (GF) (V) Cà chua bi, dầu ô liu nguyên chất	115
Nấm Đùi Gà Nướng (GF) (V) (N) Sốt bơ rượu, hạt mắc ca & ngò tây	115
Rau Củ Xào Kiểu Ý (V) (GF) Ô liu xanh, nụ bạch hoa, phô mai feta	115
Gỏi Rau Sống (GF) (V) Sốt bơ mè cà tím, rau cải lông	115

side dish

Sweet Potato Skordalia (N) (GF) Toasted almonds, confit garlic	115
Green Bean Provencal (GF) (V) Cherry tomatoes, extra-virgin olive oil	115
Grilled King Oyster Mushroom (GF) (V) (N) Sherry butter, macadamia & parsley	115
Vegetable Caponata (V) (GF) Green olives, capers, feta cheese	115
Raw Vegetable Salad (GF) (V) Baba ghanoush, arugula	115

tráng miệng

Bánh Flan Kiểu Ý (GF) 180
Bánh ngói mè đen, cam

Bánh Su Kem 180
Sốt kem phô mai phúc bồn tử, sốt sôcôla

Bánh Sôcôla và Ô liu (N) 180
Kem rượu vani và sốt kem rượu nho

Bánh Tạt Kem Chanh 180
Bánh hạt thông, bánh men vị cam, mứt dâu

Chè Gạo Tây Ban Nha 180
Bánh pudding gạo, quế, mơ & hạt dẻ

món chia sẻ

Bánh Tart Táo Ngào Đường (N) 290
Táo ngào đường, bánh bột chiên nhân kem mật khô
và vani

desserts

Crema Catalana (GF) Black sesame tuile, orange	180
Profiteroles Mascarpone and raspberry cream, warm chocolate sauce	180
Flourless Chocolate & Olive Oil Cake (N) Bourbon vanilla & Armagnac cream	180
Glazed Lemon Curd Tart (N) Pine nut pastry, orange meringue, berry compote	180
Arozz Con Leche (GF) Rice pudding, cinnamon, apricot & pistachio	180

sharing plate

Caramelized Apple Tart (N) Caramelized apple, vanilla brik pastry vanilla and prune cream	290
---	-----