

Thực đơn món sống

- Hào sống Canada, táo xanh, trứng cá tầm – 90 một con
Sò điệp Hokkaido, thạch mâm xôi, mâm xôi tươi, đầu húng quế – 190
Củ dền ướp gia vị, phô mai dê, trứng muối – 170
Cá ngừ nhật bản ăn kiểu tái, nấm truffle đen Ý, táo xanh, xà lách cải rocket – 130
Trứng cá tầm Transmontanus (30gr) – 1,900 dành cho 2 đến 4 người
Bò Angus tái cắt lát, muối rong biển, sốt nấm truffle đen, sốt húng quế – 240
Cá chẻm ăn kiểu tái và bánh bập nướng giòn – 160
Thịt bò ăn kiểu tái, mù tạt mật ong, mâm xôi đen – 260
Củ cải hữu cơ, kem trái bơ và bơ vang đỏ – 120

Thực đơn nhẹ

- Phô mai buratta, cà chua, hành tím chua ngọt – 230
Cá cam vùng Tasmanian nướng tái, dưa leo, xà lách xoong, mút chanh – 320
Sò điệp Hokkaido áp chảo, sốt chanh muối Nhật, bông thiên lý, củ cải trắng nướng – 290
Xà lách tôm hùm, xoài cắt lát, sốt húng quế Thái, sốt tom yum – 410
Súp tôm hùm, bột chanh Thái, mì ý nhân tôm hùm – 270
Pate gan ngỗng, mút thơm, sốt salsa xanh – 280

Thực đơn món chính

- Gnocchi nấm truffle kiểu Ý, sốt hạnh nhân và nấm nướng – 480
Phi lê cá Bon Pháp, rau thì là, sốt nghêu và nấm truffle – 900
Mỳ Ý thủ công tagliatelle ăn kèm sốt hải sản, trứng cá muối bào – 560
Cá hồi vùng Tasmanian áp chảo, cơm ý đậu Hà Lan, bột phô mai parmesan – 620
Diềm thân bò Black Angus nướng, nấm nướng, khoai tây, sốt vang đỏ – 560
Thân cừu New Zealand, garden peas, cơm Ý bạc hà – 690
Rau củ hầm bơ kiểu Pháp, Tảo bẹ Nhật, sốt húng quế – 280
Bạch tuộc nướng, salad Địa Trung Hải – 360

Thực đơn món nướng

- Bông cải trắng nướng, bơ hạt thông cháy – 240
Phi lê cá chẻm nướng với sốt guazetto – 420
Cua Dungeness dứt lò kiểu Pháp, cơm Pilaf nghệ tây – 2,100 sharing for 2
Bít tết Thần ngoại Wayu Úc 6/7 (300gr), củ dền và nấm nướng – 1,900
Bít tết nạc bò Mỹ (300gr), khoai tây chiên – 1,100
Chim Cút rút xương, sốt bắp và nấm truffle – 450

Thực đơn dùng kèm

- 120
Củ A-ti-xô Jerusalem nướng & chiên
Xà lách trộn sốt mè đen
Măng Tây, bông cải xanh non, sốt bơ chua cay
Bí Ngô dứt lò, cây xô thơm

- 190
Trái bơ, muối dukka, trứng muối
Hành ba rô & khoai tây dứt lò
Cà Rốt, cam đỏ
Nấm nướng, sốt yuzu
Khoai tây chiên rắc phô mai, sốt nấm truffle

SOCIAL CLUB
— ABOVE SAIGON —