

AKUNA

MENU

Ogawa Bafun uni, fan shell clam, fermented yam bean,
fresh lotus seeds, sour quark, fermented black bean oil

Salt water poached guineafowl, Tasmanian abalone,
water chestnut, white eggplant cream, black garlic vinegar

Shaved arrowhead squid, local samphire, heart of palm,
squid dumpling, roasted squid pearls

Confit pork jowl, Fremantle octopus,
pickled straw mushrooms, white kombu, choko shoots, fish sauce

Roasted mouse deer, fermented bulrush,
eagle tree nut, braised prunes, bread sauce

Vietnamese crown melon, verbena cream
caramelised filo, cocoa seed juice caramel

3,900

Prices are in 1,000 Vietnam Dong (VND)
and are subject to service charge and VAT



THỰC ĐƠN

Nhím biển Bafun từ Ogawa, sò mai, củ sắn lên men
hạt sen tươi, phô mai tươi chua, dầu đậu đen lên men

Gà sao chần, bào ngư từ đảo Tasmania,
củ năng, kem cà tím, giấm tỏi đen

Mực ống, măng tây biển, củ hủ dừa,
bánh bao mực, trân châu mực

Nọng heo nấu chậm, bạch tuộc vùng Fremantle,
nấm rơm ngâm chua, táo bẹ trắng, ớt su su, nước mắm

Cheo cheo nướng, bõn bõn lên men
hạt cây bàng, mận Úc om rượu, sốt bánh mì

Dưa lưới Việt Nam, kem vị cỏ roi ngựa
bánh caramel ngàn lớp, chiết xuất cacao

3,900

Giá trên được tính theo x1000 VND,
chưa bao gồm thuế và phí dịch vụ