

AKUNA

MENU

Bafun uni, torched Hokkaido scallop, fermented yam bean,
sour quark, seaweed vinegar, black bean oil

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

Slow braised sea cucumber, pearl oyster,
steamed water egg, local samphire, pork rib broth

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

David Blackmore's full blood Wagyu, dinkle crumb,
wagyu rissole, Binh Duong long pepper

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, sò điệp Hokkaido, củ sắn lên men
phô mai tươi, giấm rong biển, dầu đậu đen

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

Hải sâm hầm, thịt ngọc trai, bánh trứng hấp,
măng tây biển, nước dùng từ sườn heo

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

Bò Wagyu Úc từ nhà David Blackmore, vụn lúa mì nâu,
thịt bò viên kiểu Úc, tiêu lột Bình Dương

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