

AKUNA

MENU

Hand shelled spanner crab, pickled banana heart,
fennel marmalade, macadamia, horseshoe crab "caviar"

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, smoked cod milt,
pickled straw mushrooms, white kombu, choko shoots, fish sauce

Sendai A5 Wagyu beef, Vietnamese jungle leaf,
fermented mushroom, beef garum, clay pot rice

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

AKUNA

THỰC ĐƠN

Cua huỳnh đế, thân cây chuối ngâm chua,
mứt củ thì là, hạt mắc ca, trứng sam

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, tinh hoàn cá tuyết,
nấm rom ngâm chua, táo bẹ trắng, đọt su su, nước mắt

Bò Wagyu A5 Sendai đến từ Nhật Bản, rau rừng,
nấm lên men, garum bò, cơm niêu

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