



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

Smoked pork jowl, firefly squid,
black moss, lettuce heart, caramelised fish sauce

Roasted brush - tailed Porcupine, Australian winter truffle,
celery root, yeast crumbs, coastal sea blight

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

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,
ngọc long biển, nước dùng từ sườn heo

Nọng heo xông khói, mực đom đóm,
tóc tiên, lõi xà lách, nước mắt

Nhím đuôi chổi nướng, nấm truffle mùa đông Úc,
củ cần tây, vụn men giòn, rau sam biển

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