AKUNA

MENU

Deep sea Vader bug, Beluga caviar,
seaweed vinegar jelly, green durian, buttermilk

Masterstock duck, pickled jellyfish,
black and white wood fungus, heart of palm, white sesame

Japanese sweet fish, grilled queen snail, tapioca dumpling,
choko shoots, superior fish broth

Borrowdale free range pork belly, confit frog legs,
pickled bamboo, green peppercorns

28 day dry aged grass fed beef, toasted pearl barley,
matsutake mushroom, fiddlehead fern, mustard greens

or

Roasted white rabbit, pan fried dough,
pickled bang bang onions, white garlic, black fig puree

White peach, custard cream, Moscato d'Asti jelly,
macadamia, frozen peach cloud

Tasting Menu 4,900

Curiousity Wine Pairing 3,100
Sake Pairing 2,500
Non-alcoholic Pairing 1,800
IYKYK Wine Pairing 13,100

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

AKUNA

THỰC ĐƠN

Bọ biển, trứng cá tầm Beluga,
thạch rong biển, sầu riêng non, sữa bơ

Vịt om, sứa ngâm chua,
mộc nhĩ đen và trắng, củ hủ dừa, mè trắng

Cá Ayu Nhật Bản, ốc nữ hoàng, bánh hạt trân châu,
đọt su su, nước dùng từ cá

Ba chỉ heo Borrowdale, đùi ếch nấu chậm,
măng tươi ngâm chua, tiêu xanh

Thịt bò được ủ khô 28 ngày, đại mạch,
nấm tùng nhung, đọt choại, dưa cải

hoặc

Thỏ nướng, bánh mì áp chảo,
củ nén ngâm chua, kem tỏi trắng, sung đen nghiền

Đào trắng, kem custard, thạch rượu ngọt Moscato d'Asti,
hạt mắc ca, lớp đào được đánh xốp

Tasting Menu 4,900

Curiousity Wine Pairing 3,100
Sake Pairing 2,500
Non-alcoholic Pairing 1,800
IYKYK Wine Pairing 13,100

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