

HAVE LUNCH WITH MISS THU

Pick your dish of choice!

02 courses: 290,000 VND ++

03 courses: 395,000 VND ++

Inclusive of soft drinks, herbal infusions, coffee, and tea

Prices are exclusive of service charge and applicable government taxes

(Signature Dish) Signature Dishes (VG) Vegetarian

STARTERS

Green Pea & Mint Gazpacho (VG) *Signature Dish*
goat cheese, pomelo & almond

Pomelo Salad
tiger prawn, crispy shallots, Vietnamese herbs

MAINS

Bun Thit Nuong
Iberico pork, fried scallop spring roll, rice noodle, Vietnamese herbs

Chicken Breast *Signature Dish*
asparagus, wild rice puree, chicken jus

Cauliflower "Steak" (VG) *Signature Dish*
citrus Ricotta, Vietnamese chimichurri, hazelnut

DESSERTS

Marou Chocolate Tartelette
vanilla ice cream

Mekong Delta Fruit Plate
selection of sliced seasonal fruits

Ice Cream And Sorbet Selection
chocolate, coconut, vanilla, mango, passion, lemon



HAVE LUNCH WITH MISS THU

Chọn món ăn của bạn!

02 món: 290,000 VND ++

03 món: 395,000 VND ++

Bao gồm nước ngọt, trà thảo mộc và cà phê
Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT

(*Signature Dish*) Món ăn đặc biệt (VG) Món chay

KHAI VỊ

Súp Lạnh Đậu Hà Lan & Bạc Hà (VG) *Signature Dish*
phô mai dê, bưởi, hạnh nhân

Gỏi Bưởi

tôm sú, hành phi, rau thơm Việt Nam

MÓN CHÍNH

Bún Thịt Nướng

thịt heo Iberico, chả giò sò điệp, bún, rau thơm Việt Nam

Ức Gà *Signature Dish*
măng tây, sốt gạo lứt nghiền, nước cốt gà

"Steak" Bông Cải Trắng (VG) *Signature Dish*
phô mai Ricotta cam chanh, sốt Chimmichurri Việt Nam, hạt phỉ nướng

TRÁNG MIỆNG

Bánh Tart Sô Cô La Marou

kem vanilla

Trái Cây Đồng Bằng Sông Cửu Long

trái cây theo mùa tuyển chọn cắt lát

Kem Và Kem Đá

sô cô la, dừa, vani, xoài, chanh dây, chanh vàng

TO BEGIN WITH

Sharon 72 hours sourdough bread 220

Black truffle butter, fleur de sel

Green pea & mint "gazpacho" VG | GF 175

Goat cheese, pomelo, almond

Nha Trang oysters (6 pieces) GF 295

Natural / Mignonette / Pickled mango and shiso dressing

Wagyu beef carpaccio GF 450 *Signature Dish*

Parmigiano, pickled shallots, Vietnamese emulsion

Blue crab ravioli 475 *Signature Dish*

Fennel, Vietnamese herbs, crab Phở emulsion

Poached foie gras 550

Crispy polenta, Parma ham crumble, Vietnamese pickle

Imperial caviar and waffle 1,800

Kaffir lime crème fraîche, chive

PROUDLY VIETNAMESE

Pomelo salad 285

Tiger prawn & Japanese scallop, crispy shallot, Vietnamese herbs

Miss Thu spring rolls 320 *childhood memories!!*

Tiger prawn & rice paper, fried scallop, Iberico pork & mustard leaf

Bún thịt nướng 320 *Signature Dish*

Iberico pork, fried scallop spring roll, rice noodle, Vietnamese herbs

Wagyu phở 545

Wagyu beef tenderloin, rice noodle, Vietnamese herbs

Beyond Tradition

STREET FOOD SPIRIT

*My favourite
"Hò con trâu" bap cao*

Bắp xào seabass 495 *Signature Dish*

Corn, brown butter, clams, XO emulsion

Sài Gòn scallop 575

Green pea, ricotta, Vietnamese mint and peanut

2000's lamb rack GF 675

Vietnamese eggplant, scallion, Cà Ri sauce

My last bite before travelling

*Best place in Saigon
Nguyen Thien Thuat, D3*

VIETNAMESE INSPIRED

Cauliflower "steak" VG | GF 220

Vietnamese chimichuri | Citrus ricotta | Roasted hazelnut

Hà Nội turmeric fish GF 495

Confit fennel | Spring onion & dill salad | Turmeric foam

Inspired from the North

"Lúc Lắc" Wagyu beef cheek 620 *Signature Dish*

Smoked capciscum | Onion gel | Crispy potato

Reinterpreted culinary heritage

Chicken breast GF 670

Asparagus | Morel sauce

A taste of France in Vietnam

SIDES 150

Truffle pomme purée VG | GF

French butter, black truffle

Garlic fried rice

Cage free egg

Sauteed Thiên Lý flower

Garlic and soy sauce

French fries VG | GF

Garlic, paprika

Đà Lạt vegetables

XO sauce

SWEETS

Tiramissthru 200 *Signature Dish*

Savoirdi biscuit, black coffee, mascarpone, Marou cocoa powder

Marou chocolate tartelette 200 *Love Sô cô la!*

Vanilla ice cream

Blackberry cheesecake 200

Blackcurrant with Phú Quốc pepper sorbet

Hòa Lộc mango sticky rice GF 200

Coconut & black sesame

Mekong Delta fruit plate VG | GF 190

Selection of fresh sliced seasonal fruits

Two Scoops of Happiness VG | GF 110

Ice cream

Chocolate / Coconut / Vanilla / Red berries / Banana

Sorbet

Mango / Passion fruit / Lemon / Blackcurrant

Phú Quốc pepper

BẮT ĐẦU VỚI

Sharon với bánh mì men chua 72 giờ 220
Bơ nấm truffle đen, hoa muối

Súp lạnh đậu Hà Lan & bạc hà VG | GF 175
Phô mai dê, bơ, hạnh nhân

Hàu Nha Trang (6 miếng) GF 295
Tự nhiên / Sốt mignonette / Xoài ngâm chua và
sốt shiso kiểu Nhật

Bò Wagyu tẩm gia vị kiểu Ý GF 450 Signature Dish
Phô mai Parnigiano, hành tím ngâm chua, sốt rau mùi

Ravioli cua xanh 475 Signature Dish
Thì là, rau thơm Việt Nam, nước cốt Phở của

Gan ngỗng chần 550
Polenta chiên giòn, giấm bông Parma, dưa chua Việt Nam

Trứng cá tầm Imperial và bánh tổ ong 1,800
Kem chua kiểu Pháp vị chanh Kaffir, hệ

TỰ HÀO VIỆT NAM

Gỏi bưởi 285
Tôm sú, sò điệp Nhật, hành phi, rau thơm Việt Nam

Miss Thu Cuốn tổng hợp 320 Kệ ực thời thơ ấu!!
Gỏi cuốn tôm sú, chả giò sò điệp, thịt heo Iberico & cải bẹ xanh

Bún thịt nướng 320 Signature Dish
Thịt heo Iberico, chả giò sò điệp, bún, rau thơm Việt Nam

Phở Wagyu 545
Thăn nội bò Wagyu, bánh phở, rau thơm Việt Nam

Beyond Tradition

CẢM HỨNG TỪ
MÓN ĂN ĐƯỜNG PHỐ

Món ăn yêu thích
Bếp của Hô con nhà
Cá chẽm dùng kèm bắp xào 495 Signature Dish
Bắp, bơ nâu, nghêu, sốt XO

Sò điệp Sài Gòn 575
Đậu Hà Lan, ricotta, húng lủi, đậu phộng

Thịt cừu những năm 2000 675
Cà tím, hành lá, sốt Cà Ri Ngon nhất Sài Gòn
Nguyễn Thiên Thuật. Q3

Món ăn cuối trước khi đi du lịch

CẢM HỨNG TỪ
MÓN ĂN VIỆT NAM

“Steak” bông cải trắng VG | GF 220
Sốt chimichurri Việt Nam | Ricotta cam chanh | Hạt phỉ nướng
Sinh ra từ chuyên đi Argentina

Cá Lăng Hà Nội GF 495
Củ thì là | Hành lá & lá thì là | Bọt củ nghệ
Gia vị yêu thích

Má bò Wagyu lúc lắc 620 Signature Dish
Ớt chuông xông khói | Sốt hành tây | Khoai tây chiên giòn
Hương vị Pháp tại Việt Nam

Ức gà GF 670
Măng tây | Sốt morel
Lấy cảm hứng từ miền Bắc

MÓN ĂN KÈM 150

Khoai tây nghiền với nấm Truffle VG | GF
Bơ Pháp, nấm Truffle đen

Cơm chiên tỏi
Trứng hữu cơ

Hoa Thiên Lý xào
Tỏi, nước tương

Khoai tây chiên VG | GF
Tỏi, ớt bột paprika

Rau hữu cơ Đà Lạt xào
Sốt XO

ĐỒ NGỌT

Tiramissthru 200 Signature Dish
Bánh quy Savoiardi, cà phê đen, mascarpone,
bột cacao Marou

Bánh tart sô cô la Marou 220 Tôi yêu Sô cô la!
Kem vanilla

Bánh phở mai quả mâm xôi đen 200
Quả lý chua đen với kem đá tiêu Phú Quốc

Xôi xoài cát Hòa Lộc GF 200
Dừa và hạt vừng đen

Trái cây đồng bằng sông Cửu Long VG | GF 190
Trái cây tuyển chọn theo mùa cắt lát

Hai viên kem Hạnh Phúc VG | GF 110
Kem
Sô cô la, dừa
Vani, dâu đỏ, chuối

Kem đá
Xoài, chanh dây, chanh vàng
Quả lý chua đen và tiêu Phú Quốc



To begin with | Khúc dạo đầu

Nha Trang Oysters

natural / mignonette / pickled mango & shiso dressing

Hàu Nha Trang

tự nhiên / sốt Mignonette / xoài ngâm chua &

sốt shiso kiểu Nhật

Green Pea & Mint “Gazpacho”

goat cheese, pomelo, almond

Súp Lạnh Đậu Hà Lan & Bạc Hà

phô mai sữa dê, bưởi, hạnh nhân

Mains | Món chính

Ha Noi Turmeric Fish

confit fennel, spring onion, dill salad, turmeric foam

Cá Lăng Hà Nội

củ thì là, hành lá, lá thì là, bọt củ nghệ

Chicken Breast

asparagus, morel sauce

Ức Gà

măng tây, sốt morel

French Fries, Garlic & Paprika

Da Lat organic vegetables, XO sauce

Khoai Tây Chiên, Tỏi & Ớt Bột Paprika

rau củ hữu cơ Đà Lạt, sốt XO

Sweets | Đồ ngọt

Blackberry Cheesecake

blackcurrant & Phu Quoc pepper sorbet

Bánh Phô Mai Quả Mâm Xôi Đen

quả lý chua đen & kem đá tiêu Phú Quốc

- Accompanied by | Kết hợp cùng với -

Concha Y Toro “Casillero Del Diablo” Reserva,

Chardonnay, Maipo Valley, Chile 2021

- Accompanied by | Kết hợp cùng với -

Whistling Duck, Cabernet Sauvignon-Merlot,

New South Wales, Australia 2021

- Accompanied by | Kết hợp cùng với -

Vietti “Cascinetta Moscato D’Asti DOCG, Moscato Bianco,

Piedmont, Italy 2021

Served with selected Soft Drinks:

Thực đơn đã bao gồm nước ngọt có ga

VND 1,100,000++/person (người)

Served with Wine Pairing:

Thực đơn đi kèm với rượu vang

VND 1,800,000++/person (người)

Prices are exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



- Accompanied by | Kết hợp cùng với -

Wagyu Beef Carpaccio
Parmigiano, pickled shallots, Vietnamese emulsion
Bò Wagyu Carpaccio
phô mai Parmigiano, hành tím ngâm chua, sốt ngò rí

Blue Crab Ravioli
Fennel, Vietnamese herbs, crab Pho emulsion
Raviolis Cua Xanh
thì là, rau thơm Việt Nam, nước cốt Phở cua

Sai Gon Scallop
Green pea, ricotta, Vietnamese mint and peanut
Sò Diệp Sài Gòn
đậu Hà Lan, ricotta, húng lủi, đậu phộng

Bắp Xào Seabass
Corn, brown butter, clams, XO emulsion
Cá Chém Dùng Kèm Bắp Xào
bắp, bơ nâu, nghêu, sốt XO

"Luc Lac" Wagyu Beef Cheek
Smoked capsicum, onion gel, crispy potato
Má Bò Wagyu lúc Lắc
ớt chuông hun khói, sốt hành tây, khoai tây chiên giòn

Hoà Lộc Mango Sticky Rice
coconut, black sesame
Xôi Xoài Cát Hòa Lộc
dừa, mè đen

Served with selected Soft Drinks:

Thực đơn đã bao gồm nước ngọt có ga
VND 1,495,000++/person (người)

"F-Star Martini"
Titos vodka, Prosecco Bottega, peach, soursop

Concha Y Toro "Casillero Del Diablo" Reserva, Chardonnay, Maipo Valley, Chile 2021

Trimbach AAC, Gewurztraminer, Alsace, France 2018

Beer Belgo Cherry, Vietnam

Santa Julia Malbec 2021

Royal Tokaji Late Harvest , Tokaj, Aszu, Hungary 2018

Served with the Connoisseur degustation pairing
Thực đơn đi kèm với đồ uống có cồn
VND 2,870,000++/person (người)

Prices are exclusive of service charge and applicable government taxes
Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



Bar Snack

Nha Trang Oyster (per piece) <i>Mignonette / Ponzu</i>	95
Korean Fried Chicken <i>peanut & Chogochujang dipping sauce</i>	125
Popcorn Tofu <i>Sriracha mayonnaise</i>	95
Mushroom & Hazelnut Arancini <i>tomato relish & Bourbon</i>	125
Panini <i>Parma ham & Mozzarella</i>	125
Gỏi Cuốn <i>tiger prawn & Vietnamese herbs</i>	125

MENU PRICES ARE REPRESENTED IN THOUSANDS OF VND
EXCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE
GOVERNMENT TAXES

COCKTAILS

Saigon Mule <i>Tito's vodka, coffee liqueur, fever tree ginger beer, pandan leaves</i>	245
F-star Martini <i>Tito's vodka, Prosecco Bottega, peach, soursop</i>	245
Saigon In 2000's <i>The Botanist gin, dry apricot, fever tree Indian tonic water</i>	245
Madame Sophistication <i>Alain Ducasse Grey Goose vodka selection, Prosecco Bottega, Đà Lạt dairies, organic honey, dill</i>	295
Rum Swizzle <i>Rum Belami Calyx, banana, coconut cream, pandan, vanilla</i>	295

MOCKTAILS

All Night Long <i>Oolong tea, blueberry purée, basil, lime</i>	165
Wake Me Up For The Party <i>Vietnamese coffee, fever tree Indian tonic water, pandan, lime, sugar</i>	165
Evening Farmer <i>orange, pineapple, elderflower syrup, lime</i>	165

BEER

Belgo Session IPA <i>Vietnam</i>	165
Belgo Full Moon <i>Vietnam</i>	165
Belgo Cherry <i>Vietnam</i>	165
Belgo Royal Tripper <i>Vietnam</i>	165
Asahi <i>Japan</i>	165
Chimay Grande Reserve Blue, 75cl <i>France</i>	395

WINE

Sparkling Wine <i>Prosecco Bottega Millesimato Brut IGT</i>	275/1200
White Wine <i>Ceccato-Pinot Grigio</i>	225/1150
Rose Wine <i>Villa Garell-Cotes De Provence</i>	300/1550
Red Wine <i>Bodega Argento Estate Reserve-Malbec</i>	230/1100

Happy Hour

FROM 16:00 TO 18:30 DAILY

BUY 01 GET 01 FOR THIS MENU



Bar Snack

Hàu Nha Trang (con) <i>sốt Mignonette sốt Ponzu</i>	95
Gà Rán Hàn Quốc <i>đậu phộng & sốt Chogochujang</i>	125
Đậu Phụ Bông Ngò <i>sốt mayonnaise Siracha</i>	95
Cơm Viên Chiên Nấm & Hạt Phi <i>sốt cà chua & rượu Bourbon</i>	125
Bánh Mì Panini Kẹp Thịt <i>giăm bông Parma ham & phô mai Mozzarella</i>	125
Gỏi Cuốn <i>tôm sú & rau thơm Việt Nam</i>	125

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VNĐ - chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ theo quy định hiện hành

COCKTAILS

Saigon Mule <i>Tito's vodka, coffee liqueur, fever tree ginger beer, pandan leaves</i>	245
F-star Martini <i>Tito's vodka, Prosecco Bottega, peach, soursop</i>	245
Saigon In 2000's <i>The Botanist gin, dry apricot, fever tree Indian tonic water</i>	245
Madame Sophistication <i>Alain Ducasse Grey Goose vodka selection, Prosecco Bottega, Đà Lạt dairies, organic honey, dill</i>	295
Rum Swizzle <i>Rum Belami Calyx, banana, coconut cream, pandan, vanilla</i>	295

MOCKTAILS

All Night Long <i>Oolong tea, blueberry purée, basil, lime</i>	165
Wake Me Up For The Party <i>Vietnamese coffee, fever tree Indian tonic water, pandan, lime, sugar</i>	165
Evening Farmer <i>orange, pineapple, elderflower syrup, lime</i>	165

BEER

Belgo Session IPA <i>Vietnam</i>	165
Belgo Full Moon <i>Vietnam</i>	165
Belgo Cherry <i>Vietnam</i>	165
Belgo Royal Tripper <i>Vietnam</i>	165
Asahi <i>Japan</i>	165
Chimay Grande Reserve Blue, 75cl <i>France</i>	395

WINE

Sparkling Wine <i>Prosecco Bottega Millesimato Brut IGT</i>	275/1200
White Wine <i>Ceccato-Pinot Grigio</i>	225/1150
Rose Wine <i>Villa Garell-Cotes De Provence</i>	300/1550
Red Wine <i>Bodega Argento Estate Reserve-Malbec</i>	230/1100

Happy Hour

16: 00 - 18:30 Hàng Ngày

Mua 01 Tặng 01 Cho Menu Happy Hour