















## 에피타이저 | 샐러드 | 수프

<b>클래식 시저 샐러드</b> 로메인, 수란, 크리스피 베이컨, 크루통, 파마산, 홈메이드 시저 드레싱 추가 • 구운 새우 (4pcs) • 팬에 구운 닭가슴살 (110g)		255
<b>카프레제 샐러드</b> 모차렐라, 토마토, 바질, 올리브 오일		90
<b>다랏 버섯</b> 크리스피 마늘 치아바타, 볶은 버섯, 검은콩 소스		250
<b>마늘 버터로 볶은 조개</b> 화이트 와인, 파슬리		210
<b>익힌 나트랑 굴 - 6PCS</b> 조리 방법 선택: • 버터, 모차렐라 치즈, 크림 • 간장과 미소 소스		250
<b>소고기 카르파초</b> 얇게 자른 안심, 구운 잣, 케이퍼, 미니 채소, 파마산, 트러플 오일		250
<b>참치 타다끼</b> 살짝 구운 안심, 볶은 콩과 유자 참깨 드레싱		275
<b>훗카이도 가리비를 곁들인 완두콩 수프</b> 마늘빵과 함께 제공		250
<b>프렌치 어니언 수프</b> 비프 스톡, 양파, 치즈, 타임, 빵		210
<b>오늘의 야채수프</b> 서버에게 문의하세요		210

## 해산물 요리

<b>푸꾸옥 시푸드 보일</b> 베이비 랍스터, 가리비, 오징어, 홍합, 타이거 새우, 소시지, 옥수수, 감자 빵과 함께 제공		1950
<b>시푸드 온 아이스</b> 익힌 타이거 새우와 홍합, 연어회, 참치회, 굴, 샐러드, 빵, 감자튀김과 함께 제공 소스: 앰버 샌즈 미뇨네트 소스, 간장, 미소 소스, 칵테일 소스		1199
<b>추가</b> • 나트랑 랍스타(전체)		490




 반드시 먹어봐야 할 것

모든 가격은 ,000 VND이며, 5%의 서비스 요금과 8%의 부가세가 부과됩니다.








알려지나 특별한 요구 사항이 있으시다면 서버에게 말씀해주세요.

## 그릴에서







### 호주산 블랙 앵거스 비프

채끝 - 250그램 곡물 비육, 마블링 점수 4-6		1100
꽃등심 - 250그램 곡물 비육, 마블링 점수 4-6		1300
안심 - 200그램 곡물 비육, 마블링 점수 4-6		1200
토마호크 - 1300그램 곡물 비육, 마블링 점수 4-6 사이드 디쉬 2가지와 소스 2가지가 함께 제공됩니다		4600












### 다른 육류 및 해산물

이베리코 족잡 - 350그램		650
베트남 숯불 치킨 - 300그램		450
오늘의 해산물 해산물 종류는 매일 달라집니다		Market Price
숯불에 구운 갈릭버터 나트랑 랍스터	 	1300
구운 셰르몰라 푸꾸옥 타이거 새우 (3pcs) 방울토마토 샐사, 로메스코 소스, 갈릭 칩스	  	550


소스는 요리 당 1가지만 선택 가능합니다. 추가 소스는 요금이 부과됩니다.

푸꾸옥 후추 소스		80	카페 버터 드 파리 소스	 	80
레드와인 소스		80	베어네즈 소스		80
버섯 소스		80			



















## 사이드 디쉬

김치		60
그린 샐러드 믹스		90
구운 애호박 오레가노 스테이크	 	90
마늘에 볶은 오늘의 채소		90
쌀밥		90
가지 파르미지아나	 	120
감자튀김		120
매쉬드 포테이토	 	120


## 디저트

코코넛 캐러멜 플랜	 	160
진저 크림 브릴레	 	160
푸꾸옥 과일 심 치즈 케이크	 	160
열대 과일 플래터	 	160
벨라니 아이스크림		80

맛

바닐라	 	초콜릿	
코코넛		민트 초코	 
망고		모카	 
두리안	 	바나나 벨라	
말차	 	솔티드 캐러멜	 
패션푸르트		딸기	

아이스크림 재료는 서버에게 문의해 주세요

 반드시 먹어봐야 할 것

모든 가격은 ,000 VND이며, 5%의 서비스 요금과 8%의 부가세가 부과됩니다.

알려지나 특별한 요구 사항이 있으시다면 서버에게 말씀해주세요.