

AQUATIC DELIGHTS / ĐIỂM NHẤN CỦA ĐẠI DƯƠNG

CAVIAR | Trứng cá tầm muối Oscietra 30gr **2550**
Oscietra 30gr | Grilled brioche | Cream cheese | Sour cream | Chives
Bánh mì Brioche nướng | Phô mai kem | Kem chua | Lá hẹ

Seafood Tower | Tháp hải sản **2475**
Seasonal market oysters | Nha Trang lobster | Blue swimmer crab
Mussels | Mantis shrimp | Sea prawns | Grilled and fried calamari
Hàu theo mùa | Tôm hùm Nha Trang | Ghẹ xanh | Vẹm xanh
Tôm tít | Tôm sú biển | Mực ống nướng và chiên giòn

Seasonal market oysters (Per pc) | Hàu (Theo phần 1 con) **75**
Raw oysters – Red wine Mignonette | Lemon | Tabasco
Grilled – Ask your server for daily condiments
Hàu tươi sống – Nước sốt vang đỏ Mignonette | Chanh vàng | Tabasco
Hàu nướng – Nước sốt theo ngày

Antarctic toothfish | Cá tuyết Nam Cực **1280**
Pan seared fillet | Butter poached Hokkaido scallop | Golden chanterelles
Caviar sauce
Phi lê áp chảo | Sò điệp Hokkaido chần ba | Nấm Chanterelles vàng
Sốt trứng cá muối

APPETIZERS / KHAI VỊ

Dry-aged long tail tuna tataki | Cá ngừ ú khô nướng sơ **495**
White soy and ponzu dressing | Togarashi | Fresh wasabi | Edamame
Đậu tương và nước sốt Ponzu | Ớt bột Togarashi | Wasabi tươi
Đậu nành lòng Nhật

Grilled octopus South Western Australia | Bạch tuộc nướng **525**
Red pepper gochujang | Roasted fingerling potato | Greek feta cheese
Tương ớt Hàn Quốc | Khoai tây nướng | Phô mai Feta Hy Lạp

Margret River grass fed steak tartare | Bò tái kiểu Pháp **535**
Hand cut beef tenderloin | Caviar | Grilled french Brioche
Thân nội bò | Trứng cá muối | Bánh mì Brioche nướng kiểu Pháp

Angus beef tenderloin carpaccio | Thân nội bò Angus carpaccio **675**
Caperini | Truffle oil | Yuzu
Quả bạch hoa | Dầu nấm Truffle | Quả thanh yên

Tagliata salad | Salad bò nướng kiểu Ý **695**
Angus beef tenderloin | Parmesan cheese | Arugula | Balsamic glaze
Thân nội bò Angus nướng thái lát | Phô mai Parmesan | Rau cải lòng
Sốt giấm nho đen có đặc

Parma ham and melon | Thịt nguội Parma và dưa gang **525**
EVOO | Lemon | Arugula | Pecorino Romano
Dầu oliu nguyên chất | Chanh vàng | Rau cải lòng | Phô mai Pecorino Romano

Da Lat Burrata | Phô mai Burrata Đà Lạt **465**
Heirloom tomatoes | Semi dried tomatoes | EVOO
Cà chua bạch tuộc | Cà chua một nắng | Dầu oliu nguyên chất

Wedge salad | Salad miếng **395**
Romaine lettuce | Peppered guanciale | Avocado | Fourme d'Ambert | Chives
Rau diếp Romaine | Má heo muối kiểu Ý | Bơ quả | Phô mai Fourme d'Ambert
Lá hẹ

MAD COW

WINE & GRILL



BONE MARROW LUGE / TỦY BÒ NƯỚNG KIỂU LUGE 525

Roasted bone marrow | Bourbon bacon jam | Wholegrain mustard | Pickles | Bread.
When you are finished, ride down the bone marrow luge with a shot of Jack Daniel's Tennessee Whisky
Tủy xương nướng | Mứt thịt xông khói Bourbon | Mù tạt nguyên hạt Pháp | Dưa chuột bao tử muối | Bánh mì.
Khi thưởng thức xong phần tủy, hãy rót một ly Whisky Jack Daniel từ vùng Tennessee qua ống xương để tận hưởng vị Whisky quyền cùng chỗ tủy còn lại.

ARGENTINIAN WOOD-FIRED PARILLA GRILL/ NƯỚNG CỬI KIỂU ARGENTINA

LAND / ĐẤT LIỀN

Mulwarra Black Angus grass fed tenderloin 250gr Australia 1450	Wagyu tri-tip full blood MS9+ 250gr Australia 1455
Thân nội bò Black Angus Mulwarra, 250 gr, Úc	Thân tam giác bò Wagyu, 250gr, Úc
Sanchoku F1 Wagyu striploin MBS5 300gr Australia 1650	Wagyu picanha full blood MS9+ 250gr Australia 1255
Thân ngoại bò F1 Wagyu Sanchoku, 300 gr, Úc	Thân móng bò Wagyu, 250gr, Úc
Sanchoku Wagyu T-Bone steak MBS4/5 600gr Australia 2550	Wagyu topside full blood MS9+ 400gr Australia 885
Sườn chữ T bò Wagyu Sanchoku, 600 gr, Úc	Thân đùi trên bò Wagyu, 400gr, Úc
Augustus 120 days grain fed flank steak 250gr Australia 685	A5 Wagyu striploin 300gr Japan 2650
Thân ba lá bò Augustus, 250gr, Úc	Thân ngoại bò A5 Wagyu, 300gr, Nhật Bản

Augustus flap meat 250gr Australia 785
Thân bụng bò Augustus 250gr, Úc

SEA / BIỂN KHƠI

Black Angus rib-eye MBS4/5 300gr Australia 1550	Whole Nha Trang lobster 600– 700gr 1250
Đầu thân ngoại bò Black Angus, 300gr, Úc	Tôm hùm Nha Trang, 600 – 700 gr
A4 Wagyu rib-eye 300gr Japan 2650	Vietnamese ocean prawns 300gr 795
Đầu thân ngoại bò A4 Wagyu, 300gr, Nhật Bản	Tôm sú biển Việt Nam, 300 gr
Marrunga 100 days grain fed lamb rib chops 250gr Australia 975	Grilled Norwegian salmon 200g 750
Sườn cừu Marrunga, 250gr, Úc	Cá hồi nướng Na-uy, 200 gr
Sapa black chicken 400gr Vietnam 650	Antarctic toothfish 150g 995
Gà đen Sapa, 400gr, Đặc sản Tây Bắc Việt Nam	Cá tuyết Nam Cực, 150g
Wagyu inside skirt MBS6/7 400 days grain fed 250gr Australia 875	
Diềm bụng bò Wagyu, 250gr, Úc	

All items on the grill menu comes with the two complimentary selection of sauces.
Tất cả các món trên đều được phục vụ kèm với hai loại sốt.

SIDES / MÓN ĂN KÈM

Grilled asparagus 165 Măng tây nướng	Thick cut fries 135 Khoai tây chiên cọng lớn	Truffle fries 175 Khoai tây chiên và dầu nấm truffle
Grilled Eringi mushrooms 165 Nấm đùi gà nướng	Heirloom tomato and arugula salad 165 Salad cà chua bạch tuộc và cải lòng	Mashed Yukon Gold potatoes 165 Khoai tây Yukon nghiền
Charred broccolini 165 Bông cải xanh nướng	Baked Camembert 255 Phô mai Camembert nướng	Truffle Mac & Cheese 185 Nui và phô mai bó lò

SAUCES / SÓT - 55

Wild mushroom Sốt nấm	Béarnaise Sốt bơ trứng	Beurre blanc Sốt vang trắng	Bourbon peppercorn Sốt whisky tiêu	Chimichurri Sốt ớt tây	Red wine jus Sốt vang đỏ
-------------------------------------	--------------------------------------	---	--	--------------------------------------	--

All prices are quoted in thousands of VND and are subject to a 5% service charge and Government tax (VAT).
Tất cả giá trên được tính theo đơn vị ngàn VND, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT.

FROM MADDIE'S GARDEN / VƯỜN RAU CỦA MADDIE

Lions Mane mushroom 'Char Siu' | Xà xiu nấm hầu thú **465**
Baby bok choy | Jasmine rice | Coriander
Cải chíp | Gạo lài thơm | Rau mùi

Eggplant Parmigiana | Cà tím nướng phô mai **425**
Panko | Tomato | Mozzarella | Parmesan
Bột chiên | Cà chua | Phô mai Mozzarella | Phô mai Parmesan

Miso glazed sweet potato | Khoai lang phủ sốt Miso **445**
Garlic yogurt | Chives
Sốt sữa chua tỏi | Lá hẹ

CARNIVORE COMA / "FAN" MÊ THỊT

Butchers Block for 3-4 people | Khay nướng tổng hợp cho 3-4 người **3450**
Lamb chops | BBQ pork ribs | Inside skirt | Full blood Wagyu topside.
Includes two sides and two sauces of your choice
Sườn cừu, Sườn heo, Diềm bụng bò. Thân đùi trên.
Gồm hai món ăn kèm và hai loại sốt

Shimo Wagyu Tomahawk MBS 4/5 | 1.2kg | Australia **4795**
Includes two sides and two sauces of your choice
Tàng sườn bò Wagyu Shimo Tomahawk, 1.2kg, Úc
Gồm hai món ăn kèm và hai loại sốt tùy chọn

MADDIE'S CLASSICS / ĐẶC TRUNG CỦA MADDIE

Slow-cooked braised Mulwarra veal cheek | Má bê Mulwarra hầm **780**
Parsnip purée | Red wine jus
Củ cải nghiền | Sốt rượu vang đỏ

Beef & Reef | Bò & Tôm **1650**
Angus Beef Tenderloin | Half Nha Trang Lobster | Truffle Jus
Thân nội bò Úc | 1/2 con tôm hùm Nha Trang | Sốt nấm Truffle

Tournedos Rossini | Bít tết Pháp và gan ngỗng **1450**
Angus beef tenderloin | Seared foie gras | Truffle Jus
Thân nội bò Úc | Gan ngỗng áp chảo | Sốt nấm Truffle

Low & slow BBQ Borrowdale pork ribs Australia **685**
Sườn heo Borrowdale nướng chậm
Thick-cut fries | Chipotle mayo
Khoai tây chiên cọng lớn | Sốt mayo ớt Chipotle cay

Wagyu hand cut 'Ragu alla Bolognese' | Mỳ Ý sốt bò băm Wagyu **655**
Homemade Fettucini | Tomato | Truffle | Pecorino | Phu Quoc pepper
Mỳ sợi cắt thủ công | Cà chua | Nấm Truffle | Phô mai Pecorino | Tiêu Phú Quốc

Maddie's choice | Gợi ý từ Maddie

Gluten	Soybean Đậu nành	Dairy Sữa	Seesame seed Đậu mè	Shellfish Động vật có vỏ
Nuts Hạt	Mustard Mù tạt	Molluscs Thân mềm	Egg Trứng	Vegan Chay thuần
				Vegetarian Chay thường
Pork Thịt lợn	Chilli Ớt	Chicken Thịt gà	Lamb Thịt cừu	Fish Cá
				Locally sourced Nguyên liệu địa phương

In case of any food allergy, dietary or special request for Vegan dish, please kindly inform us.

Vui lòng thông báo với nhân viên về các trường hợp dị ứng thực phẩm và yêu cầu đặc biệt cho các món thuần chay.