

# MAD COW

WINE & GRILL

## APPETIZER KHAI VỊ

Crispy soft shell crab salad <i>Gỏi cua lột chiên giòn</i> Spicy green papaya salad   <i>Gỏi đu đủ cay</i>	250
Roasted beetroot salad <i>Xà lách củ dền</i> Blue cheese, granola, Da Lat oriental salad <i>Phô mai blue, ngũ cốc, xà lách Đà Lạt</i>	220
Pan fried foie gras, 100g <i>Gan ngỗng áp chảo, 100g</i> Apple, pomelo salad, spiced red wine reduction <i>Táo, xà lách bưởi, rượu đỏ cô đặc</i>	390
Beet cured salmon gravlax <i>Cá hồi muối</i> Granny Smith apple, cucumber salad <i>Táo xanh, xà lách, dưa leo</i>	330
Lobster bisque soup <i>Súp kem tôm hùm</i> Lobster meat, parsley, crouton <i>Thịt tôm hùm, ngò tây, bánh mì nướng</i>	300

## SIDE DISHES MÓN ĂN KÈM

(90/ portion / phần)

Baked potato <i>Khoai tây nướng</i>	French fries <i>Khoai tây chiên</i>
Mashed potato <i>Khoai tây nghiền</i>	Green salad <i>Xà lách hỗn hợp</i>
Mushroom, spinach & almond <i>Nấm xào với cải bó xôi &amp; hạnh nhân</i>	

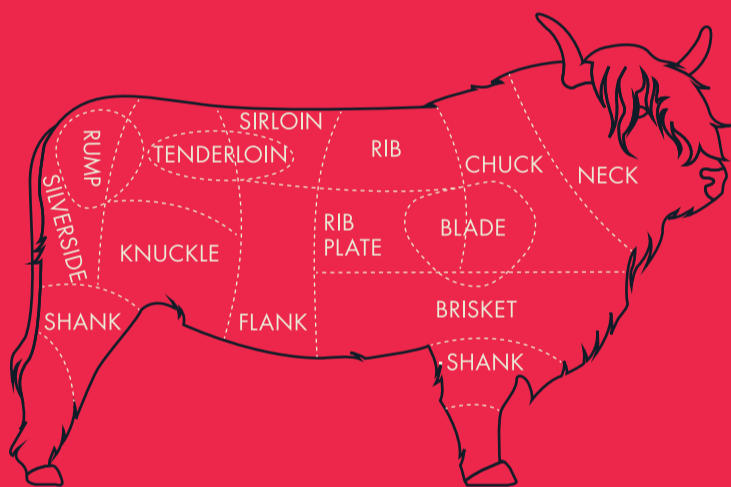
## SAUCES SỐT

(50/ portion / phần)

Red wine <i>Sốt vang đỏ</i>	Perigueux <i>Sốt nấm</i>
Béarnaise <i>Sốt bơ trứng</i>	BBQ <i>Sốt BBQ</i>
Green pepper corn <i>Sốt tiêu xanh</i>	

## CHARCOAL GRILL MÓN NƯỚNG THAN

Tenderloin, grass fed beef, 250g (VIC) <i>Thăn nội bò Úc, 250g</i>	840
Rib eye, grass fed Black Angus, 350g (VIC) <i>Thăn lưng bò Black Angus, 350g</i>	990
Striploin, free range Wagyu beef, 250g (W.A) <i>Thăn ngoại bò Wagyu, 250g</i>	1,350
AUS lamb rack, 300g (VIC) <i>Sườn cừu Úc, 300g</i>	780
AUS beef, grain feed T-bone, 600g (QLD) <i>Sườn bò Úc chữ T, 600g</i>	980
Tomahawk, grass fed (W.A) Order by weight <i>Sườn bò Tomahawk   đặt theo cân nặng</i>	248/100g



All our beef is hand-picked from some of Australia's greenest cattle grazing regions

Tất cả thịt bò của chúng tôi đều được chọn lựa từ những vùng chăn nuôi tốt nhất của Úc

Vegetarian | Món chay  
(VIC) Victoria State, Australia  
(W.A) Western Australia region  
(QLD) Queensland State, Australia

## CHEF'S SPECIAL SỰ LỰA CHỌN CỦA BẾP TRƯỞNG

Braised lamb <i>Cừu hầm</i> Hand-rolled gnocchi, mushroom, parmesan <i>Khoai tây viên, nấm, phô mai parmesan</i>	340
Spaghetti bolognese <i>Mì Ý sốt bò băm</i> Braised Wagyu beef, tomato sauce, parmesan <i>Bò Wagyu hầm, sốt cà chua, phô mai parmesan</i>	280
Duck l'orange <i>Vịt sốt cam</i> Orange, cauliflower puree, roasted potato, baby carrot, duck jus <i>Cam vàng, bông cải trắng nghiền, khoai tây nướng, cà rốt baby, sốt vịt</i>	360

## CUSTOM GRILL MÓN NƯỚNG TỰ CHỌN

King prawn, 450g <i>Tôm sú nướng, 450g</i> Romesco & charred lime <i>Sốt ớt cà chua và chanh nướng</i>	780
Salmon steak <i>Cá hồi</i> Garlic aioli, charred leek <i>Sốt tỏi đặc, tỏi tây nướng</i>	680
AUS Wagyu burger <i>Bơ bơ bò Wagyu Úc</i> Pickle gherkin, French fries <i>Dưa chuột muối chua, khoai tây chiên</i>	290
Vegan burger <i>Bơ bơ chay</i> Kashew cheese, chipotle slaw, French fries <i>Phô mai thực vật, xà lách chipotle, khoai tây chiên</i>	270

## DESSERTS MÓN TRÁNG MIỆNG

Coconut sundae   Do it yourself <i>Kem trái dừa</i>	138
Apple & almond tart   Cinnamon ice cream <i>Bánh táo hạnh nhân   dùng kèm kem quế</i>	138
Chocolate fondant   vanilla ice cream <i>Bánh sô cô la   dùng kèm kem vani</i>	138

In case of any food allergy or dietary, please kindly inform us immediately  
Vui lòng thông báo với nhân viên về các trường hợp dị ứng thực phẩm (nếu có)

All prices are quoted in thousand Vietnam dong (unit, 000VND), exclusive of 5% of service charge & 10% VAT  
Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000 đồng), không bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT