

MAD COW

WINE & GRILL

APPETIZER

KHAI VỊ

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

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 & hạnh nhân</i>	

SAUCES

SỐT

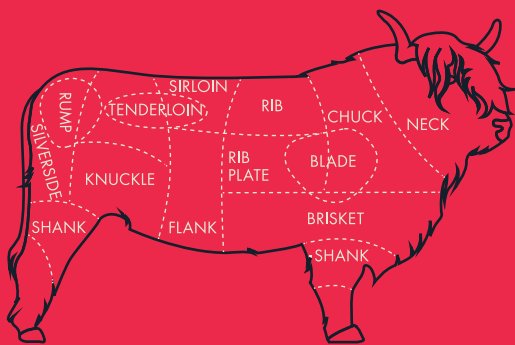
(50/ portion / phần)

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>	340
Hand-rolled gnocchi, mushroom, parmesan <i>Khoai tây viên, nấm, phô mai parmesan</i>	
Spaghetti bolognese <i>Mì Ý sốt bò băm</i>	280
Braised Wagyu beef, tomato sauce, parmesan <i>Bò Wagyu hầm, sốt cà chua, phô mai parmesan</i>	
Duck l'orange <i>Vịt sốt cam</i>	360
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>	

CUSTOM GRILL

MÓN NƯỚNG TỰ CHỌN

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

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 & 8% VAT
Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000 đồng), không bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT