

# TERRASSE

## Khởi vị - Xà lách - Súp APPETIZER - SALAD - SOUP

Xà lách rau hữu cơ từ trường Thanh Tâm, cà rốt, cải mầm, hạt thông nướng, sốt dầu dấm

Thanh Tam school salad, carrot, baby cress, toasted pine nuts, balsamic dressing

Xà lách ro-man, thịt ba rọi nướng giòn, bánh mỳ giòn, phô mai pa-me-san, a-ti-sô, sốt mù tạt

Romain salad, crispy bacon, croutons, parmesan cheese, artichoke, grain mustard dressing

Thêm thịt gà | with chicken

Thêm tôm | with prawn

Gỏi cuốn tôm thịt, rau sống sốt đậu phộng

Fresh spring rolls, pork belly, prawns, basil, peanut sauce

Chả giò hải sản, rau sống, nước mắm chua ngọt

Crispy spring rolls, seafood, fresh herb salad, sweet chili fish sauce

Gỏi bưởi, tôm sú, mè rang, húng lũi

Pomelo salad, tiger prawns, sesame seed, fresh mint

Gà chiên giòn, muối ớt, sả

Crispy chicken, salt, chili, lemongrass

Chạo tôm

Grilled shrimp mousse on sugar cane

Canh chua hải sản, cà chua, thơm rau om

Seafood sour soup, tomato, pineapple, om leaf

Canh cải thìa nấu tôm băm

Pak choi soup with chopped prawn

Súp rau củ kiểu Ý

Vegetable minestrone soup

## Các loại mì Ý PASTA

Mì Ý xào hải sản, sốt cà chua hoặc sốt kem béo, ngò tây

Spaghetti allo scoglio pomodoro or besciamell, mix seafood, tomato or cream sauce, parsley

Mì Ý tươi sốt thịt bò băm, cà chua

Tagliatelle, beef bolognese sauce, tomato

Mì lá nhân thịt bò đút lò sốt cà chua, sốt béchamel, phô-mai pa-me-san

Baked beef lasagna, tomato sauce, béchamel, parmesan cheese

Mì Ý tươi sợi dẹt nhỏ, ba chỉ xông khói tự làm, hành tây, sốt cà chua cay, phô mai pe-co-ri-no

Chitarre amatriciana, home cured bacon, white onion, spicy tomato sauce, pecorino cheese

Tất cả các loại mì Ý được nấu chín vừa hoặc mềm

All pastas are cooked al dente or soft

Các loại pizza truyền thống và bánh mì

PIZZA & SANDWICH

Bánh pi-za nhân sốt cà chua, phô-mai mô-za-re-la

Margherita, tomato sauce, mozzarella cheese

Bánh pi-za nhân xúc xích cay, sốt cà chua, phô-mai mô-za-re-la, ớt tươi

Diavola, tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, fresh chili

Bánh pi-za nhân thịt đùi heo muối, sốt cà chua, phô-mai mô-za-re-la, xà lách rocket

Prosciutto e rucola, tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, rocket

Bánh pi-za nhân 4 loại phô-mai: mô-za-re-la, go-gon-zo-la, ca-mem-be, pa-me-san

Formaggi, mozzarella, gorgonzola, camembert, parmesan cheese

Bánh pi-za nhân hải sản, sốt cà chua, phô mai mô-za-re-la

Frutti di mare, tomato sauce, mix seafood, mozzarella cheese

Bánh pi-za kiểu Hawaii, sốt cà chua, phô-mai mô-za-re-la, thịt nguội, thơm

Hawaiian, tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple

Pizza nấm, sốt cà chua, phô-mai mô-za-re-la, kinh giới khô

Pizza Funghi, tomato sauce, mushroom, mozzarella cheese, oregano

Thịt bò Wagyu và phô-mai, xà lách, cà chua, hành tây, dưa chuột muối, bánh mì bơ-gơ

Wagyu cheese burger, lettuce, tomato, onion, pickled gherkin, burger bun

Thịt thực vật, xà lách, cà chua, hành tây, dưa chuột muối, bánh mì bơ-gơ

Beyond meat burger, lettuce, tomato, onion, pickled gherkin, brioche bun

Sandwich thập cẩm, ức gà, trứng chiên, thịt ba chỉ xông khói, cà chua, xà lách, bánh mì trắng hoặc nâu

Club sandwich, chicken breast, fried egg, bacon, tomato, iceberg lettuce, white or brown bread

Tất cả các loại bánh mì kẹp được phục vụ kèm khoai tây chiên hoặc xà lách trộn

Burger and sandwich are served with a choice of French fries or mixed salad

Các món chính hương vị Châu Âu

WESTERN MAIN COURSE

Tôm hùm Nha Trang nướng, nửa con hoặc nguyên con với bơ tỏi ngò tây, xà lách xanh, chanh nướng

Grilled half or whole Nha Trang lobster, garlic parsley butter, green salad, lemon

Cá hồi Đại Tây Dương nướng, sốt cà chua bi và nụ bạch hoa

Grilled Atlantic salmon, cherry tomato and caper sauce

Cá tẩm bột chiên giòn, khoai tây, sốt tar-tare, chanh, ngò tây

Fish and chips, tartare sauce, lemon, parsley

Thịt thăn nội bò nướng, khoai tây nghiền nắm cục, cà rốt xào bơ, sốt rượu đỏ

Grilled beef tenderloin, truffle oil mashed potato, buttered carrots, red wine jus

Ức gà nướng thảo mộc, bí ngòi xào tỏi, đậu Hà Lan và hành lá, sốt xạ hương

Herb roasted chicken breast, garlic sautéed zucchini, green peas and spring onion, thyme jus

Các món chính hương vị Việt Nam

VIETNAMESE MAIN COURSE

Cá chẻm áp chảo kèm tương ớt Hội An, sả, tỏi

Pan-fried seabass, Hoi An chili paste, lemongrass, garlic

Tôm sú xào tỏi, nước dừa non, hành lá

Wok fried tiger prawn, young coconut juice, garlic, spring onion

Bò Úc xào hành cần, cà chua, tiêu xanh

Wok fried Australian beef tenderloin, onion, celery, tomato, green peppercorn

Sườn heo non nướng BBQ

BBQ pork ribs, sate

Cà ri rau củ

Vegetable curry

Đậu hủ nấu sốt tương, ớt với rau củ quả

Tofu in clay, soya, chili sauce, seasonal vegetables

V - Vegetarian P - Contains pork GF - Gluten free SF - Seafood Sustainable seafood Organic vegetable

Giá được tính theo 1,000 Đồng Việt Nam (VND), chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế VAT | All prices are in 1,000 Vietnam Dong (VND) and subject to 5% service charge and 8% VAT

## Khách hàng tự chọn CREATE YOUR OWN

Sự cân bằng tuyệt vời với thực đơn chỉ dành riêng cho bạn.  
Thực đơn lựa chọn các món chính, các món sốt và các món ăn kèm.

Find the perfect balance with the meal that is made just for you. Choose your main dish, then select one of our sauces plus one side dish of your choice.

Nướng - Áp chảo - Hấp | Grilled - Pan seared - Steamed

	Ức gà	250gr: 8,8 Oz	290
GF	Chicken breast		
	Cá chẽm fi-lê	200gr: 7,05 Oz	350
SF-GF	Sea bass fillet		
	Đậu khuôn	200gr: 7,05 Oz	240
V-GF	Homemade tofu		
	Thịt fi-lê bò Úc	180gr: 6,3 Oz	620
GF	Beef tenderloin		

Tất cả các món chính được phục vụ kèm xà lách trộn  
All Create Your Own dishes are served with organic mixed salad

### Các loại nước sốt SAUCES

	Xốt rượu đỏ	
	Red wine jus	
	Xốt rau mùi kiểu Ý	
SF	Salsa verde	
	Dầu ô liu nguyên chất	
V	Extra virgin olive oil	
	Xốt rau quế tây	
V	Pesto sauce	

## Món ăn kèm SIDE DISHES

	Xà lách xanh	90
V-GF	Green salad	
	Cà rốt xào bơ	90
V-GF	Buttered carrots	
	Bông cải xanh hấp hoặc xào	90
V-GF	Steamed or sautéed broccoli	
	Nấm xào tỏi	90
V-GF	Sautéed mushrooms	
	Cải thìa xào tỏi	90
V-GF	Wok fried pak choi, garlic	
	Khoai tây chiên	90
V-GF	French fries	
	Khoai tây nghiền	90
V-GF	Mashed potato	
	Khoai tây nướng, tỏi, hương thảo	90
V-GF	Roasted potato, garlic, rosemary	
	Cơm trắng	65
V-GF	Steamed fragrant rice	

## Món tráng miệng DESSERTS

	Kem & nước ép trái cây làm đông	100/ ly
	Vani, sô cô la, dứa, nho ngâm với rượu rum, dâu tây, xoài, chanh dây, chanh	
GF	Homemade ice cream, sorbet	100/ cup
	Vanilla, chocolate, coconut, rum raisin, strawberry, mango, passion fruit, lime	
	Kem mousse sô cô la	155
GF	Chocolate mousse	
	Bánh chưng sữa dừa nướng kiểu Pháp, kem vani, bánh quy giòn	110
	Coconut crème brûlée, vanilla ice cream, crescent moon tuile	
	Trái cây tươi, nước ép trái cây làm đông	140
	Assorted seasonal fruits, sorbet	

V – Vegetarian P – Contains pork GF – Gluten free SF – Seafood (V) – Vegetarian option available 🌿 – Sustainable seafood 🍃 – Organic vegetable

Giá được tính theo 1,000 Đồng Việt Nam (VND), chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế VAT | All prices are in 1,000 Vietnam Dong (VND) and subject to 5% service charge and 8% VAT