

<b>LA MAISON SIGNATURE PLATTER</b>	<b>1.370.000</b>
<i>Special Butchers Cut – Wagyu Flank, Angus T-Bone, Lamb Chops, Chicken wings and Grilled Corn, enjoy with Pepper sauce &amp; Mushroom sauce</i>	
Thốt thịt nướng -Thịt bò Úc, sườn cừu, sườn bò chữ T, cánh gà phục vụ với bắp nướng Thưởng thức với nước sốt tiêu và sốt nấm	
<b>CHARCUTERIE PLATE</b>	<b>390.000</b>
<i>Pata Negra, Chorizo, Salami, Smoked Ham, Pate &amp; Condiments</i>	
Thịt heo đen Tây Ban Nha, Xúc xích heo, Xúc xích Ý, Giăm bông xông khói, Pa-tê Phục vụ với đồ ăn kèm	
<b>ARTISANAL CHEESES PLATE</b>	<b>450.000</b>
<i>Camembert Cheese, Blue Cheese, Cheddar Cheese, Goat Cheese &amp; Condiments</i>	
Phô mai các loại phục vụ với đồ ăn kèm	
<b>IBERIAN BELLOTA SPANISH</b>	
<b>Pata Negra Pure Bellota, Spain 100%</b>	
50gr	<b>600.000</b>
100gr	<b>1.200.000</b>
<i>Serving with Rocket salad, Pickle &amp; condiment</i>	
Phục vụ kèm với xà lách rocket, dưa chuột muối	
<b>FRESH CANADIAN OYSTER – 1 piece</b>	<b>120.000</b>
Hàu Canada tươi -1 con	
<b>BAKED CANADIAN OYSTER – 1 piece</b>	<b>140.000</b>
<i>with Spinach &amp; Hollandaise Sauce</i>	
Hàu Canada đút lò với cải bó xôi và bơ trứng: 1 con	
<b>FRESH FRENCH OYSTERS— 6 pieces</b>	<b>120.000</b>
Hàu Pháp tươi: 6 con	
<b>GRATINATED CHEESE OYSTERS— 6 pieces</b>	<b>180.000</b>
Hàu Pháp đút lò với phô mai : 6 con	

## APPETIZER

**STEAMED NEW ZEALAND BLUE MUSSEL** 230.000

*with Coconut Cream and French Fries*

Vẹm Xanh New Zealand hấp với nước kem dừa ăn kèm khoai tây chiên

**CRAB TARTAR** 250.000

*Coriander, Green Zucchini, Green Peas, Black Caviar & Garlic bread*

Thịt cua trộn với ngò rí, bí ngòi xanh, đậu Hà Lan,

Trứng cá Tầm và bánh mì bơ tỏi

**HOMEMADE SMOKED SALMON** 250.000

*Toast, Sour Cream and Black Caviar*

Cá hồi xông khói ăn kèm bánh mì nướng, kem chua và trứng cá Tầm đen

**AUSSIE BLACK ANGUS FILLET CARPACCIO** 230.000

*Arugula and Dijon Mustard Dressing*

Fillet bò Úc ăn kèm xà lách rocket và sốt mù tạt vàng

**NORWEGIAN SALMON BELLY TARTAR** 220.000

*Avocado, Lemon Sorbet and Wasabi Sauce*

Bụng cá hồi trộn bơ trái ăn kèm chanh đá và sốt mù tạt xanh

**HALF COOKED HOKKAIDO SCALLOP** 280.000

*Broccoli, Tarragon jelly & Black Caviar*

Sò điệp Nhật tái dùng với bông cải xanh, thạch lá ngải thơm và trứng cá Tầm đen

**PAN SEARED FOIE GRAS** 360.000

*Mango, Strawberry, Apple in Red wine & Balsamic sauce*

Gan ngỗng áp chảo ăn kèm xoài, dâu, táo nấu rượu vang và sốt giấm Ý

## SALAD

**MIX SALAD WITH SUN-DRIED TOMATOES** 130.000

*Edamame Beans and Balsamic Dressing*

Xà lách trộn với cà chua sấy khô, đậu nành Nhật và xốt giấm Ý

**CAESAR SALAD** 170.000

*With Grilled Chicken Breast*

Xà lách Caesar ăn kèm ức gà nướng

**GRILLED VEGETABLE SALAD** 150.000

*With Feta Cheese and Balsamic Dressing*

Xà lách rau củ nướng ăn kèm phô mai Feta với xốt giấm Ý

**GRILLED TIGER PRAWNS SALAD** 180.000

*With Shallot, Coriander and Dijon Mustard Dressing*

Xà lách tôm nướng ăn kèm hành tím, ngò rí và xốt mù tạt vàng

**CRISPY GOAT CHEESE SALAD** 230.000

*With Grilled Apple, Almond and Black Olive*

Xà lách phô mai dê chiên giòn ăn kèm táo nướng, hạnh nhân và oliu đen

**ROCKET SALAD WITH IBERICO** 230.000

*Sun dried Tomatoes, Parmesan Cheese and Balsamic sauce*

Xà lách Rocket với heo Iberico, phô mai Parmesan và xốt giấm Ý

## SOUP

**PUMPKIN SOUP** 170 000

*with Pata Negra*

Súp bí đỏ ăn kèm heo đen Tây Ban Nha

**WILD MUSHROOM SOUP** 170 000

*Bacon Powder and Truffle Perfume*

Súp nấm ăn kèm thịt heo xông khói và dầu nấm Truffle

**FRENCH ONION SOUP** 200 000

*With Gratin Bread*

Súp hành kiểu Pháp ăn kèm bánh mì nướng phô mai

**BEEF CONSOMMÉ** 200.000

*With Beef Ravioli and Truffle flavor*

Súp bò nước trong ăn kèm hoành thánh bò và hương nấm Truffle

## FISH AND SEAFOOD

### GRILLED NORWEGIAN SALMON 350.000

*With New Zealand Blue Mussels, Broccoli Puree and Saffron Sauce.*

Cá hồi Na-uy nướng ăn kèm vẹm xanh, bông cải xanh nghiền và sốt nghệ tây

### STEAMED HALIBUT 390.000

*Rolled in Nori Seaweed with Clams, Couscous, and Capsicum*

Cá bơn cuộn rong biển hấp ăn kèm nghêu, hạt couscous và sốt ớt chuông đỏ

### PAN SEARED HOKKAIDO SCALLOPS 410.000

*With Crispy Anchovy, White Radish, Eggplant Puree and Lobster Foam*

Sò điệp áp chảo ăn kèm cá muối chiên giòn, củ cải trắng, cà tím nghiền và sốt tôm hùm

### OVEN BAKED COD FISH 690.000

*With Quinoa, Green Asparagus, enjoy with Lemon & Ginger sauce*

Cá tuyết bỏ lò ăn kèm hạt diêm mạch, măng tây xanh và sốt chanh gừng

### ROASTED CANADIAN LOBSTER 710.000

*With homemade Squid ink Fettuccini and Lobster sauce*

Tôm hùm đút lò ăn kèm mì ý đen và sốt tôm hùm

## POULTRY

### BBQ CHICKEN WINGS 250.000

*Enjoy with Thousand Islands sauce*

Cánh gà nướng dùng kèm sốt Thousand Island

### ROASTED FRENCH DUCK BREAST 590.000

*Stuffed Spinach, Mushrooms, Apple in Red wine and Duck sauce*

Ức vịt Pháp nhồi bó xôi, nấm đút lò ăn kèm táo nấu rượu vang đỏ và sốt vịt

### "LA TOURTE AUX PIGEONS" 780.000

*Baked French Pigeon with Pata Negra, Foie Gras,*

*Spinach and La Maison Wine Sauce*

Bồ câu Pháp đút lò ăn kèm đùi heo Tây Ban Nha, gan ngỗng và sốt rượu La Maison

## MEAT

### **BEEF WELLINGTON** 420.000

*Carrot puree and Red Wine sauce*

Bò Úc cuộn bột ngàn lớp với nấm, bó xôi nướng ăn kèm cà rốt nghiền  
Phục vụ kèm sốt rượu vang đỏ

### **ROASTED IBERICO PORK RACK** 490.000

*With crust Potatoes, Black Truffle and Mustard Seed sauce*

Sườn heo vùng Iberico nướng dùng kèm với khoai tây, nấm Truffet và sốt mù tạt hạt

### **BRAISED LAMB SHOULDER** 490.000

*Red Wine with Polenta, Green Apples, Zucchini and Lamb sauce*

Cừu hầm rượu đỏ ăn kèm bột bắp, táo xanh, bí ngòi và sốt cừu hầm

### **GRILLED LAMB RACK** 590.000

*with Artichoke Puree, Baked Potatoes, Baby Vegetables and Lamb Juice*

Sườn cừu nướng ăn kèm Atisô nghiền, khoai tây bỏ lò, rau củ xào  
Phục vụ kèm nước sốt cừu

### **GRILLED AUSSIE BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS** 890.000

*Serving with mashed Potatoes and La Maison Red Wine sauce*

Thăn nội bò Úc nướng ăn kèm gan ngỗng Pháp

Phục vụ kèm với khoai tây nghiền và sốt rượu vang đỏ

### **GRILLED AUSTRALIAN STEAK**

*Serving with choice of 1 side dish and 1 sauce*

Phục vụ với 1 món ăn kèm và 1 loại sốt theo yêu cầu

### **WAGYU FLANK STEAK (200gr)** 520.000

Thịt bụng bò Úc Wagyu nướng

### **BLACK ANGUS RIB-EYE ( 300gr)** 690.000

Nạc lưng bò Úc Angus nướng

### **BLACK ANGUS STRIPLOIN ( 300gr)** 690.000

Thăn ngoại bò Úc Angus nướng

### **PRIME BLACK ANGUS T-BONE STEAK (450gr)** 830.000

Sườn bò Úc Angus chữ T nướng

## **SIDE DISH**

<b>Sauteed Vegetable / Spaghetti / Mac and Cheese / French Fries</b>	<b>70.000</b>
<b>Mashed Potatoes / Sauteed Wild Mushrooms / Garlic Bread / Grilled Asparagus</b>	
Rau củ xào / Mỳ Ý / Mỳ Ống phô mai đút lò / Khoai tây chiên Khoai tây nghiền / Nấm xào / Bánh mì bơ tỏi / Măng tây nướng	

## **SAUCE**

<b>Pepper / Mushroom / Gravy / Bearnaise / Red Wine</b>	<b>70.000</b>
Xốt tiêu / Xốt Nấm / Xốt nước thịt / Xốt Bearnaise / Xốt rượu Vang Đỏ	

## **PASTA**

<b>SEAFOOD SPAGHETTI</b>	<b>250.000</b>
Mì Ý hải sản sốt cà chua	
<b>BOLOGNESE SPAGHETTI</b>	<b>230.000</b>
Mì Ý sốt bò băm	

## **DESSERT**

<b>ASSORTED ICE CREAM (3 Scoops)</b>	<b>100.000</b>
Kem tự chọn (3 viên)	
<b>STRAWBERRY BAVAROIS</b>	<b>150.000</b>
Bánh dâu tây mềm	
<b>SELECTION OF FRESH FRUITS</b>	<b>150.000</b>
Trái cây đĩa	
<b>CLASSIC CHOCOLATE OPERA CAKE WITH FRUIT COULIS</b>	<b>170.000</b>
Bánh xếp Sô-cô-la kiểu Pháp với sốt trái cây	
<b>LA MAISON AFTER EIGHT CHOCOLATE</b>	<b>200.000</b>
Bánh sôcôla La Maison	