



THÁI CÔNG
GOURMET VIETNAMESE FUSION

MÓN MỖI NGÀY OUR STANDARD

- Súp Miso tôm càng xanh, nấu cùng bột báng, củ hủ dứa, nấm hương** 350⁰⁰⁰
Miso soup with Tiger Prawn, tapioca, heart of coconut tree, black forest mushroom
- Thái Công Mixed Salad với tôm nướng đầu Olive, trái bơ tươi, rau diếp, lá quế
đưa leo Nhật, sốt nước mắt trái tắc** 220⁰⁰⁰
*Mixed Salad Thái Công Style, Grilled Shrimps with extra virgin olive oil, Avocado, Romaine lettuce,
Vietnamese Basil, Fish kumquat sauce*
- Gan Ngỗng áp chảo nước mắt nhĩ, bánh phồng tôm, trái măng cầu,
lá lốt chiên giòn, rau mầm hướng dương, sốt nam việt quất** 350⁰⁰⁰
Pan fried Foie gras with fish sauce, Cranberries sauce, deep fried betel leaf
- Gỏi cải bẹ xanh và cua lột, sốt nước mắt thơm nướng, gừng ngâm chua ngọt,
hành tằm nấu chậm, nhãn xùong cơm vàng** 400⁰⁰⁰
*Mustard green salad with Soft-shell Crab grilled pineapple sauce, sour & sweet ginger,
chive confit, longan fruit*

A U S T R A L I A N S T E A K

Bò Úc phi-lê nướng, rau củ xào, khoai lang mật chiên giòn, nước sốt Tom Yum (180g) 520⁰⁰⁰
Grilled Australian Beef fillet, sauteed mixed vegetables, fried Sweet Potato. Served with Tom Yum sauce

ROSSINI

+ 1 miếng Gan Ngỗng +220⁰⁰⁰
+ 1 piece Foie Gras

+ 2 miếng Gan Ngỗng +400⁰⁰⁰
+ 2 pieces Foie Gras

SURF AND TURF

+ 1 con Tôm Càng +250⁰⁰⁰
+ 1 Tiger Prawn

+ 2 con Tôm Càng +450⁰⁰⁰
+ 2 Tiger Prawn

(180g) 520⁰⁰⁰

(250g) 680⁰⁰⁰

- Tartare bò Úc, lòng đỏ trứng với nước sốt đặc biệt, khoai lang chiên giòn,
ăn cùng bánh mì nướng** (150g) 420⁰⁰⁰
Australian Beefsteak Tartare, Egg Yolk, house-made sauce, fried Sweet Potato with Baguette
- Sò Điệp chiên áp chảo, sốt me vị cay, lá lốt và cam Mỹ vàng,
khoai môn chiên giòn, trứng vịt muối** 350⁰⁰⁰
Grilled scallop with spicy tamarind sauce, wild betel leaf, orange, taro, salted duck eggs
- Ức vịt Pháp nướng sốt nước mắt Thái, đậu rồng xào, ớt chuông hầm và xoài** 400⁰⁰⁰
Grilled French duck breast with Thai fish sauce, red pepper stew, winged bean, mango
- Cá tuyết hấp sốt Teriyaki, rau cần nước ngâm chua, củ sen chiên giòn,
salad micro, mè rang** 450⁰⁰⁰
Steamed Black Cod with Teriyaki sauce, lotus root chips, micro salad

All Prices + 10% Tax; 5% Service Charge



THÁI CÔNG
GOURMET VIETNAMESE FUSION

Chả giò rế tôm thịt, các loại rau thơm & nước mắm chua ngọt <i>House-made Spring Rolls with Pork, Shrimps, Taro and Vegetables. Served with Iceberg Lettuce, Fresh Herbs, Coriander, Lime-Garlic Chilli Fish sauce</i>	220.000
Bún tôm nướng, chả giò tôm, xà lách, dưa leo, các loại rau thơm & nước mắm chua ngọt <i>Rice noodles, Grilled Shrimp, Spring Rolls with Pork and Shrimp. Served with Iceberg Lettuce, Cucumber, Fresh Herbs, Coriander, Lime-Garlic Chilli Fish sauce</i>	280.000
Mì xào bò Úc phi lê, bông cải xanh, đậu Hà Lan, cà rốt, cải thìa và sốt đầu hào <i>Fried noodle with Australian beef fillet, Broccoli, Green Peas, Carrot, Chinese Cabbage in Oyster sauce</i>	380.000
Phở Bò với thịt phi lê bò Úc, nước Hầm Xương ống và không dùng bột ngọt hoặc hạt nêm <i>Pho with Australian Beef Filet, Bouillon made only with Beef Tubular Bone and without Glutamate</i>	220.000
Bún Bò Huế không dùng bột ngọt, nước lèo hầm từ Xương Ống, Thịt Thăn, Mắm Ruốc Huế và Nước Trái Thơm <i>Spicy Beef Noodles Soup - Bouillon made only with Beef Tubular Bone, Beef Sirloin, Fermented Shrimp Paste from Hue, Fresh Pineapple Juice and of course without Glutamate</i>	180.000
Thái Công Club Sandwich với Paté từ Pháp, Bơ Mặn Bretel, Chả Lụa, Chả Bông Gà, Chả Bông Heo, Ba Rọi Xông Khói, Trứng Óp La, Cà Chua, Dưa Leo, Rau Thơm với nước sốt đặc biệt từ đầu bếp <i>Thái Công Club Sandwich, original Paté from France, Bretel French Butter, Vietnamese Sausage, Chicken Floss, Pork Floss, Bacon, Fried Egg, Tomato, Cucumber, Vietnamese Basil and special sauce</i>	350.000
Avocado Club Sandwich với Tôm Sú Hấp, Trái Bơ Tươi, Phô Mai Ricotta, Trứng Khuấy, Dưa Leo, Cà Chua, Rau Diếp <i>Avocado Club Sandwich with Steamed Shrimp, Avocado, Ricotta Cheese, Scrambled Eggs, Cucumber, Tomato, Letuce</i>	280.000
Soft-shell Crab Sandwich, Cua lột chiên giòn, rau diếp, dưa leo, trái bơ, sốt mayonnaise <i>Soft-shell Crab sandwich, deep fried soft-shell Crab, Lettuce, Cucumber, Avocado, Mayonnaise</i>	320.000

AFTERNOON TEA FOR 2

690.000

HIGH TEA

+ 2 GLASS MOËT & CHANDON BRUT

+1.300.000

+ 2 ly Champagne Moët & Chandon Brut

+ 1 BOTTLE MOËT & CHANDON BRUT

+3.000.000

COLD CUT

750.000

Ba loại phô mai, ba loại thịt nguội, dưa chuột muối, trái Olive đen, táo xanh, nho khô, hạt điều, Bơ New Zealand, Bánh mì Baguette

3 Kind of Cheese, 3 Kind of Ham, Pickles, Black Olive, Cashew Nut, Green Apple, Baguette

SUNDAY BRUNCH ONLY SUNDAY

900.000

Gan nướng Pháp áp chảo, Chả giò tôm, Hai trứng tự chọn, Chả lụa, Pate, Xúc xích Ý, Thịt nguội, Thịt heo xông khói, Chả lụa, Cà chua nướng, Bơ New Zealand, Bánh mì Baguette

Pan Fried Foie Grass, Shrimp Spring Rolls, Two Eggs Any Styles, Vietnamese Ham, Pate, Italian Sausage, Bacon, Ham, Grilled Tomato, Butter, Baguette, Salad