



THÁI CÔNG
GOURMET VIETNAMESE FUSION

SPECIAL MENU EAST MEETS WEST

Súp cá mú đen, nước súp đầu cá mú và mướp hương, bí ngòi <i>Black Grouper soup, stock Black Grouper head fish zucchini</i>	300.000
Gỏi rau thơm với Thịt heo Iberico nướng, sốt nước mắm rau thơm <i>Grilled Iberico pork with Vietnamese herb salad, hreb fish sauce</i>	400.000
Gan Ngỗng áp chảo nước mắm nhĩ, bánh phồng tôm, trái măng cầu, lá lốt chiên giòn, rau mầm hương dương, sốt nam việt quất <i>Pan fried Foie gras with fish sauce, Cranberries sauce, deep fried betel leaf, soursop fruit</i>	380.000
Sò Điệp chiên áp chảo, sốt me vị cay, lá lốt và cam Mỹ vàng, khoai môn chiên giòn, trứng vịt muối <i>Grilled scallop with spicy tamarind sauce, wild betel leaf, orange, taro, salted duck eggs</i>	380.000
Cua lột chiên giòn sốt riêng, cà tím nướng dầu truffle, đậu bắp xào, xà lách micro <i>Deep fried Soft-shell Crab with galangal sauce, grilled eggplant with truffle oil, micro salad</i>	350.000
Hải sản nướng Sò điệp Mỹ, vẹm xanh New Zealand, tôm, cá bơn, ăn kèm sốt tôm hương nước mắm nhĩ <i>Grilled seafood, scallop, mussels, shrimp, halibut fish, shrimp sauce flavors of fish sauce</i>	450.000
Cá hồi Na-Uy nướng với hạt mắc khén vùng Tây Bắc, gỏi hoa chuối và bưởi đỏ <i>Grilled Norway Salmon with "Mắc khén" nut, banana blossom salad with red pomelo</i>	450.000
Thăn cừu nướng với bột bánh mì hương rau bó xôi, sốt cà ri rau củ gồm nấm nút, bí ngòi, củ dền, bắp non, bông bí <i>Grilled Lamb Tenderloin with bread crumbs flavors of spinach, curry sauce with vegetables</i>	450.000
Ức vịt Pháp nướng sốt nước mắm Thái, xoài, đậu rồng xào tỏi, gừng chiên giòn <i>Grilled French Duck breast with Thai fish sauce, mango, winged bean</i>	400.000
Bò Wagyu nướng sốt Tom Yum, gạo Ai Cập với rau củ, cà rốt và nấm nút nướng <i>Wagyu Beef Steak with Tom Yum sauce, couscous with vegetables, grilled carrot and button mushroom</i>	750.000

All Prices + 10% Tax; 5% Service Charge

Bánh Tart mãng cầu nướng, hạt Maca, sốt nam việt quất

Soursop fruit tart, macadamias nut, cranberries sauce

150.000

Bánh đông sương rau má, trái thơm ngào mật ong rừng, sốt yogurt lá bạc hà

Panna Cotta "Rau má", caramelized pineapple with honey, mint yogurt sauce

150.000

- 5 COURSES SET MENU -

1.000.000/person

Súp Cá Mú

Black Grouper Soup

Gỏi Thịt Heo Iberico

Grilled Iberico Pork with Vietnamese Herb Salad

Cá Hồi Na Uy

Grilled Norway Salmon with "Mắc khén" Nut

Bò Wagyu Nướng Sốt Tom Yum

Wagyu Beef Steak with Tom Yum Sauce

Bánh Đông Sương Rau Má

Panna Cotta "Rau Má"

- 7 COURSES SET MENU -

1.400.000/person

Súp Cá Mú

Black Grouper Soup

Gan Ngỗng

Pan Fried Foie Gras

Cua lột Chiên Giòn Sốt Riêng

Deep fried Soft-shell Crab with Galangal Sauce

Hải Sản Nướng với sốt tôm

Grilled Seafood with Shrimp Sauce

Ức Vịt

Grilled French Duck Breast with Thai Fish Sauce

Bò Wagyu Nướng Sốt Tom Yum

Wagyu Beef Steak with Tom Yum Sauce

Bánh Tart Mãng Cầu Nướng

Soursop Fruit Tart

- 9 COURSES SET MENU -

1.800.000/person

Súp Cá Mú

Black Grouper Soup

Gỏi Thịt Heo Iberico

Grilled Iberico Pork with Vietnamese Herb Salad

Gan Ngỗng

Pan Fried Foie Gras

Sò Điệp Chiên Áp Chảo

Grilled Scallop with Spicy Tamarind Sauce

Cá hồi Na Uy

Grilled Norway Salmon with "Mắc khén" Nut

Ức Vịt Pháp

Grilled French Duck Breast with Thai Fish Sauce

Thăn Cừu Nướng

Grilled Lamb Tenderloin

Bò WagyuS Nướng Sốt Tom Yum

Wagyu Beef Steak with Tom Yum Sauce

Bánh Rau Má

Panna Cotta "Rau Má"

All Prices + 10% Tax; 5% Service Charge