

THE DECK

S A I G O N

SEAFOOD BAR

Oysters

Fresh Lime Tabasco Shallot Vinegar / Tequila Lime
Baked Cream Bacon Parmesan / Rockefeller

Nha Trang 65 each / 390 ½ doz / 730 doz
Canadian Ice 99 each / 590 ½ doz / 1 130 doz

Caviar

Blinis Sour Cream Shallot Quail Eggs Parsley

Golden Amber Kristal Kaviari France 30g 2 150 000

Sharing Platters

All with French Fries Mixed Leaf Brown Bread Butter

Phú Quốc Prawns 10pc 595 000
Mayonnaise Steamed / Char-Grilled

Seafood Plate 1 050 000

2 Canadian Ice Oysters 2 Nha Trang Oysters
4 Phú Quốc Prawns 4 NZ Mussels Dressed Crab

add: Whole Canadian Lobster 500g 2 200 000

Seafood Board 2 150 000

2 Canadian Ice Oysters 4 Nha Trang Oysters
2 Japanese Scallops 4 NZ Mussels 4 Phú Quốc Prawns
250g King Crab 4 Large Clams Nuoc Mam Peanuts
Dressed Crab Crispy Whitebait

add: Whole Canadian Lobster 500g 3 300 000

Lobster / Crab

All with French Fries Mixed Leaf

Whole Live Canadian Lobster 500g 1 200 000
Garlic Butter

King Crab Leg 500g 1 850 000
Steamed / Yuzu Miso Butter

MAKI

Wagyu Beef Foie Gras 590 000
Rocket Bulgogi Truffle Oil

Salmon Crab Hot Maki 260 000
Cream Cheese Truffle Honey Soy

Mango Avocado California Maki v 220 000
Cucumber Shallot Bulgogi Truffle Oil

| | | | |
|---|---|---------------------------------------|--|
| Truffle Mushroom Parmesan Arancini v | Blue Cheese Naan Honey Truffle v | Chilli Olive Bread v | Edamame v Steamed / Sweet Chilli Sauce |
| 180 000 | 180 000 | 95 000 | 95 000 |

FOIE GRAS

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| Chicken Foie Gras Siu Mai Shiitake Mushroom Teriyaki Sauce | 310 000 | Foie Gras Spring Rolls Fig Chilli Jam Mango Chutney | 450 000 |
| Confit Foie Gras in a Jar Chilli Fig Jam | 700 000 | Pan-Fried Foie Gras Dong Nai Fig | 645 000 |

SMALL PLATES

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| The Deck Confit Pork Gua Bao Hoisin Sauce | 260 000 | PQ Prawn Avocado Tacos Caramelised Ponzu | 270 000 |
| Spicy Fried Young Tofu Avocado Mixed Leaf Sesame | 190 000 | Roast Duck Watermelon Cashew Nuts Hoisin Lime Cress | 250 000 |
| Crab Avocado Lime Ginger | 270 000 | Seared Salmon Green Mango Chilli Coriander Shallot Lime | 250 000 |
| Pan-Seared Scallop Spring Onion Peanut | 390 000 | Crispy Duck Pancakes Hoisin Cucumber Spring Onion Shallot Chilli | 280 000 |
| Beef Carpaccio Parmesan Truffle Oil | 320 000 | Fresh Tuna Spring Rolls Vietnamese Nuoc Mam Sauce | 280 000 |
| Spicy Chicken Salad Wonton Cucumber Tomato Chilli Shallot Coriander | 240 000 | Tuna Carpaccio Mojito Dressing | 255 000 |

CEVICHERS

Select 3 520 000 / Select 5 850 000 / Add 50 000 for Prawn

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| Sea Bass Corn Sweet Potato Lime Galangal Red Onion Ginger | 185 000 | Beetroot v Red Onion Dill Nori Sesame Tempura | 185 000 |
| Yellow Fin Tuna Red Onion Tomato Ginger Shoot Coriander | 185 000 | Marinated Artichoke v Tomato Red Onion Lemon Balm Yuzu Olive Oil | 185 000 |
| Norwegian Salmon Ripe Mango Mint Lime Coriander Red Onion Olive Oil | 185 000 | Phú Quốc Prawn Ginger Galangal Lime Red Onion | 250 000 |

DIM SUM - TEMPURA

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| Phú Quốc Prawn Popcorn Chilli Pepper Sauce | 260 000 | Phú Quốc Prawn Rolls Caramelised Ponzu | 260 000 |
| Salt Pepper Phú Quốc Squid Chilli Pepper Sauce | 260 000 | Vegetables Tempura v Chilli Pepper Sauce | 195 000 |
| Pork Belly Chicken Dumplings Soy Ginger Shallot | 260 000 | Soft Shell Crab Tempura Nori Wasabi Mint Greek Yoghurt | 390 000 |

FROM THE LAND

Steaks AUS / NZL

| | |
|---|-----------|
| Char-Grilled Wagyu Rib Eye 500 Day Grain Fed 6+MBS Soy Mirin Truffle Oil | 1 650 000 |
| Char-Grilled Premier Steer Grade Rib Eye 100 Day Grass Fed MBS2 Chimichurri | 970 000 |
| Char-Grilled Beef Fillet PRS Grass Fed Miso Garlic Green Peppercorn Sauce | 750 000 |
| Black Angus Flank Steak 100 Day Grain Fed MBS2 On Hot Rocks Soy Mirin Nuts Seeds | 690 000 |

Classics

| | |
|---|---------|
| Chilli Peruvian Spring Chicken Corn Fed Sweet Chilli Lime Leaf | 560 000 |
| Char-Grilled NZ Lamb Rack Masala Greek Yoghurt | 850 000 |
| Slow Roast Pork Belly Confit Daikon Plum Yuzu Dressing | 550 000 |
| Lamb Kushiyaki Balsamic Teriyaki | 680 000 |

FROM THE SEA

| | |
|--|---------|
| Grilled Phú Quốc King Prawns Tom Yam Coconut Butter | 595 000 |
| Miso Marinated Baked Black Cod Miso Sake | 850 000 |
| Soy Sesame Marinated Salmon Edamame Sauce | 550 000 |
| Pan-Seared Phú Quốc Pepper Tuna Dijon Tahini Dip | 420 000 |
| Baked Sea Bass Miso Pepper Dashi Risotto | 430 000 |
| Cambodian Crab Fish Amok Coconut Cream Steamed Rice | 385 000 |

VEGETARIAN

| | |
|--|---------|
| Baked Tofu Mushroom Miso Marinated Steamed Rice | 260 000 |
| Da Lat Sweet Capicum Quinoa Zucchini Cured Egg Yolk | 250 000 |
| Shahi Paneer Chilli Spring Onion Flat Bread | 250 000 |
| Roasted Aubergine Sticky Rice Truffle Sauce | 250 000 |

SIDES

| | | | |
|--|--------------|--|---------|
| French Fries v Chilli Aioli / Truffle Oil Parmesan | 85 / 120 000 | Grilled Asparagus Chilli Mint Yoghurt | 125 000 |
| Fried Black Sticky Rice v Garlic Shallot Spring Onion | 75 000 | Grilled Broccolini v Sesame Crispy Garlic Soy | 95 000 |
| Pan-Seared Young Corn v Shoyu Butter | 95 000 | Baked Cauliflower v Tahini Dressing | 125 000 |
| Spinach v Cream Miso | 95 000 | Mixed Leaf Salad v Balsamic Olive Oil | 95 000 |
| Warm Aubergine Salad v Chilli Soy | 95 000 | Mashed Potato v Wasabi | 95 000 |

Signature Dishes

v Vegetarian

Some Items May Contain Nuts

5% Service Charge Included

Subject to 8% VAT

≡ TASTING MENUS ≡

Minimum 2

LÃNG MẠN

1 100 000 per person

Edamame
PQ Prawn Avocado Tacos

Trio Ceviches
Tuna Artichoke Prawn
Crispy Duck Pancake
Salt & Pepper PQ Squid Tempura

Tuna Tataki Truffle Honey Soy
Angus Flank Steak on Hot Rocks

Fried Black Sticky Rice
Warm Aubergine Salad

Chocolate Fondant
Fresh Fruits

PHIÊU DU

1 650 000 per person

Arancini
Pan-Seared Scallop Spring Onion

Trio Ceviches
Tuna Artichoke Prawn
Pork Confit Gua Bao
Soft Shell Crab Tempura

Char-Grilled Fillet of Beef
Char-Grilled NZ Lamb
Baked Black Cod

Grilled Asparagus
Spinach

Dessert Plate
Fresh Fruits

BÊN SÔNG

700 000 per person

Edamame
Chilli Guacamole

Beetroot Ceviche
Mango Avocado California Maki
Vegetable Tempura

Shahi Paneer
Baked Tofu Mushroom

Steamed Rice
Grilled Broccolini

Fresh Fruits
Sorbet

Some Items May Contain Nuts Inclusive 5% Service Charge Subject to 8% VAT

HẢI SẢN

Hàu

Tươi: Chanh Tương Ớt Tabasco Giấm Hành / Tequila Chanh
Nướng: Thịt Heo Xông Khói Hoặc Cải Bó Xôi Xốt Bơ

Nha Trang 65 000 1 con / 390 000 6 con / 730 000 12 con

Canada 99 000 1 con / 590 000 6 con / 1 130 000 12 con

Trứng Cá Tầm

Pháp 30g
Bánh Kếp, Kem Chua, Hành Tím, Trứng Cút, Ngò Tây

Trứng Cá Tầm Kristal Kaviari 2 150 000

Hải Sản Dành Cho Hai Người

Ăn Kèm Khoai Tây Chiên, Xà Lách Trộn Dầu Giấm
Bánh Mì Nâu Bơ Lạt

Tôm Phú Quốc 10 con 595 000
Xốt Mayonnaise / Hấp Hoặc Nướng

Khay Hải Sản Lạnh

2 Hàu Canada 2 Hàu Nha Trang 4 Tôm Phú Quốc 1 050 000
4 Vẹm Xanh New Zealand, Cua Trộn

Món Dùng Thêm: Tôm Hùm Canada 500g 2 200 000

Hải Sản Tổng Hợp Nướng 2 150 000

2 Hàu Canada 4 Hàu Nha Trang 2 Sò Điệp Nhật
4 Vẹm Xanh New Zealand 4 Tôm Phú Quốc
250g Chân Cua Hoàng Đế 4 Ngêu Xốt Bơ Tỏi Cua Trộn
Cá Cơm Chiên Giòn

Món Dùng Thêm: Tôm Hùm Canada 500g 3 300 000

Tôm Hùm / Cua

Ăn Kèm Khoai Tây Chiên, Xà Lách Trộn Dầu Giấm

Tôm Hùm Canada 500g 1 200 000
Nướng Bơ Tỏi

Chân Cua Hoàng Đế Vùng Alaska Hấp 1 850 000
500g

SUSHI CUỘN

Sushi Cuộn Bò Wagyu Gan Ngỗng 590 000
Rocket Xốt Bulgogi Dầu Truffle

Sushi Cuộn Cá Hồi Thanh Cua 260 000
Kem Phô Mai Truffle Mật Ong Nước Tương

Sushi Cuộn Bơ Xoài v 220 000
Dưa Leo Hành Tím Xốt Bulgogi Dầu Truffle

Cơm Ý Chiên Dâu Nấm

Truffle Phô Mai 180 000

Phô Mai Naan

Dâu Nấm Truffle Mật Ong 180 000

Bánh Mì Nướng

Dâu Olive Ớt 95 000

Đậu Nành Nhật

Hấp Muối Tiêu / Xốt Chua Ngọt 95 000

GAN NGỔNG PHÁP

Xíu Mại Gà Gan Ngỗng Pháp 310 000
Xốt Teriyaki

Pa Tê Gan Ngỗng Pháp 700 000
Mứt Sung

Chả Giò Gan Ngỗng 450 000
Mứt Sung

Gan Ngỗng Pháp Áp Chảo 645 000
Sung Đồng Nai

CÁC MÓN ĂN NHẹ

Bánh Bao The Deck 260 000
Xốt Tương Ngọt

Đậu Hũ Non Chiên Giòn 190 000
Bơ Rau Sống Mè

Xà Lách Cua Bơ 270 000
Chanh Gừng

Còì Sò Điệp CND Áp Chảo 390 000
Mỡ Hành, Đậu Phộng

Bò Tươi Thái Lát 320 000
Phô Mai Ý Dầu Nấm Đen

Xà Lách Gà Cay 240 000
Dưa Leo Cà Chua Ớt Hành Tím Ngò Rí

Tacos Tôm 270 000
Xốt Ponzu

Xà Lách Vịt Dưa Hấu 250 000
Hạt Điều Xốt Hoisin Chanh Rau Cải Mầm

Xà Lách Xoài Cá Hồi Áp Chảo 250 000
Ớt Ngò Rí Hành Tím Chanh

Đùi Vịt Cuộn Bánh Tráng Gạo 280 000
Xốt Hoisin Dưa Leo Hành Tím Hành Lá Ớt

Gỏi Cuộn Cá Ngừ 280 000
Nước mắm

Gỏi Cá Ngừ Tươi Sống 255 000
Xốt Mojito

CÁC MÓN GỎI

Combo 3 Món 520 000 / Combo 5 Món 850 000 / Thêm 50. 000 Nếu Gọi Thêm Tôm

Cá Chém Đại Dương 185 000
Bắp Nếp Giòn Dẻo, Khoai Lang, Chanh, Riềng,
Hành Tây Đỏ, Gừng

Cá Ngừ 185 000
Hành Tây Đỏ Cà Chua Đọt Gừng Ngò Rí

Cá Hồi Na Uy 185 000
Xoài Húng Lủ Chanh Ngò Hành Tây Đỏ Dầu Ô Liu

Xà Lách Củ Dền v 185 000
Hành Tây Đỏ Thì Là Bánh Tráng Rong Biển

Lõi Bông Atisô v 185 000
Cà Chua Hành Tây Đỏ Kinh Giới
Nước Hương Chanh Nhật Dầu Olive

Tôm Phú Quốc 250 000
Rong Biển Chiên Giòn

CÁC MÓN CHIÊN - HẤP

Tôm Phú Quốc Chiên Giòn 260 000
Xốt Tiêu Ớt

Mực Phú Quốc Chiên Giòn 260 000
Xốt Tiêu Ớt

Hoành Thánh Heo Gà Chiên Giòn 260 000
Xốt Nước Tương Gừng Hành Tím

Bánh Cuộn Tôm Cháy Tỏi 260 000
Xốt Ponzu

Rau Củ Quả Chiên Giòn v 195 000
Xốt Tiêu Ớt

Cua Lột Chiên Giòn 390 000
Xốt Sữa Chua Rong Biển

CÁC MÓN THỊT

Bò Úc/ Bò New Zealand

Thịt Bò Wagyu Úc Thăn Ngoại 500 Ngày Nuôi Bằng Ngủ Cốc 6+MBS 1 650 000
Xốt Nước Tương, Dầu Nấm

Thịt Bò NZ Thăn Ngoại Nướng 100 Ngày MBS2 Nuôi Bằng Cỏ 970 000
Xốt Hành Tây Đỏ Chua Ngọt

Thịt Bò Thăn Nội 750 000
Phi Lê Nướng Xốt Đổ Tương Tiêu Xanh

Thịt Lườn Bò Đen 100 Ngày Nuôi Bằng Ngủ Cốc MBS2 690 000
Nướng Đá Nóng Xốt Xi Dầu Các Loại Hạt Rang

Các Loại Thịt Khác

Gà Pê Ru Nướng 560 000
Ớt Lá Chanh

Sườn Cừu NZ 850 000
Xốt Cà Rì Sữa Chua

Ba Chỉ Heo Quay 550 000
Củ Cải Hầm Xốt Mận Chua Ngọt

Thịt Cừu Phi Lê Nướng 680 000
Xốt Nước Tương Nhật

CÁC MÓN HẢI SẢN

Tôm Sú Phú Quốc Nướng 595 000
Bơ Dừa

Cá Tuyết Ướp Đổ Tương Bỏ Lò 850 000
Miso Sake

Cá Hồi Na Uy Nướng Xi Dầu 550 000
Xốt Đậu Nành Nhật

Cá Ngừ Tiêu Đen Áp Chảo 420 000
Xốt Mù Tạt Bơ Mè

Cá Chém Bỏ Lò 430 000
Miso Tiêu Nước Dùng Dashi Cơm Ý

Chả Cua Cá Hấp Nước Cốt Dừa 385 000
Cơm Trắng

CÁC MÓN CHAY

Đậu Hũ Nấm Ướp Miso Nướng v 260 000
Cơm Trắng

Ớt Chuông Đà Lạt Nhồi Hạt Quinoa v 250 000
Bí Ngòi Trứng Muối

Cà Rì Phô Mai Kiểu Ấn v 250 000
Bánh Mì Ớt Hành Lá

Xôi Cà Tím v 250 000
Xốt Dầu Nấm Truffle

MÓN ĂN KÈM

Khoai Tây Chiên v 85 /120 000
Xốt Aioli/Dầu Nấm Truffle

Xôi Nếp Than Xào Tỏi v 75 000
Tỏi, Hành Tím, Hành Lá

Bắp Non Xào v 95 000
Shoyu Bơ

Cải Bó Xôi Xào v 95 000
Đổ Tương

Cà Tím Xào v 95 000
Xốt Ớt Tứ Xuyên

Măng Tây Nướng v 125 000
Sữa Chua Hy Lạp

Bông Cải Non Nướng v 95 000
Mè Rang, Xốt Nước Tương

Bông Cải Bỏ Lò v 125 000
Xốt Bơ Mè

Xà Lách Dầu Giấm v 95 000

Khoai Tây Nghiền v 95 000
Xốt Mù Tạt

TASTING MENUS

Áp Dụng Từ Hai Khách Trở lên

LÃNG MẠN

VND 1 100 000/ 01 Khách

Đậu Nành Nhật

Tacos Tôm

Ba Loại Gỏi

Gỏi Cá Ngừ Gỏi Bông A Ti Sô Gỏi Tôm

Đùi Vịt Cuốn Bánh Tráng Gạo

Mực Tẩm Bột Chiên

Cá Ngừ Tươi Nấm Truffle Mật ong

Lườn Bò Đen Nướng Đá Nóng

Xôi Nếp Than Chiên

Cà Tím Xào

Bánh Sô Cô La Tan Chảy

Trái Cây Nhiệt Đới

PHIÊU DU

VND 1 650 000/ 01 Khách

Cơm Ý Chiên Phô Mai

Sò Đẹp Áp Chảo

Ba Loại Gỏi

Gỏi Cá Ngừ Gỏi Bông A Ti Sô Gỏi Tôm

Bánh Bao The Deck

Cua Lột Chiên

Thịt Bò Phi Lê

Sườn Cừu NZ

Cá Tuyệt Bỏ Lò

Măng Tây Nướng

Bó Xôi Xào

Tráng Miệng Thập Cẩm

Trái Cây Nhiệt đới

BÊN SÔNG

700 000 / 01 Khách

Đậu Nành Nhật

Bơ Nghiền

Gỏi Củ Dền

Sushi Cuộn Bơ Xoài

Rau Củ Quả Chiên

Cà Ri Phô Mai Kiểu Ấn

Đậu Hũ Nấm Ướp Miso Nướng

Cơm Trắng

Bông Cải Nướng

Trái Cây Nhiệt Đới

Kem Theo Mùa

Giá Đã Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ Chưa Bao Gồm 8% Thuế