

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 ^{NEW} 590 000
Rocket Bulgogi Truffle Oil

Salmon Crab Hot Maki 260 000
Cream Cheese Truffle Honey Soy

Mango Avocado California Maki ^{NEW} 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	Roast Duck Watermelon Cashew Nuts Hoisin Lime Cress	250 000
Spicy Fried Young Tofu Avocado Mixed Leaf Sesame	190 000	Seared Salmon Green Mango Chilli Coriander Shallot Lime	250 000
Crab Avocado Lime Ginger	270 000	Crispy Duck Pancakes Hoisin Cucumber Spring Onion Shallot Chilli	280 000
Pan-Seared Scallop Spring Onion Peanut	390 000	Fresh Tuna Spring Rolls Vietnamese Nuoc Mam Sauce	280 000
Beef Carpaccio Parmesan Truffle Oil	320 000	Tuna Carpaccio Mojito Dressing	255 000
Spicy Chicken Salad Wonton Cucumber Tomato Chilli Shallot Coriander	240 000		

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

Roasted Red Wine Thyme Glazed Chicken Breast Corn Fed Wild Mushroom Artichoke Curcumin Soya	560 000 ^{NEW}
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 Broccoli v Sesame Crispy Garlic Soy	95 000
Pan-Seared Young Corn v ^{NEW} 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

≡ TASTING MENUS ≡

Minimum 2

NOVEMBER CHEF'S TABLE

1 250 000 per person

Seared Salmon Crispy Sushi Mango Yuzu
Peruvian Chicken Skewers Chilli Guacamole
Caramelised Miso Wild Mushroom Sesame Cashew Nuts
Phú Quốc Prawn Croquettes

Octopus Saltado Beetroot Tomato
Short Beef Ribs Sweet Chilli Tamarind Glazed

Baked Aubergine Cheddar Furikake
Mixed Leaf

Banana Chocolate Roll Vanilla Ice Cream

L Ñ A N G M A N

995 000 per person

Tuna Ceviche
Chicken Foie Gras Siu Mai

Salt & Pepper Phú Quốc Squid
Spicy Chicken Salad Wonton

Angus Flank Steak on Hot Rocks
Cambodian Crab Fish Amok

Steamed Brown Rice

Fruit Platter Homemade Ice Cream

P H I Ê U D U

1 650 000 per person

Salmon Ceviche
Soft Shell Crab Tempura

Seared Scallops
Foie Gras Spring Roll

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

Steamed Brown Rice

Dessert Plate

v Vegetarian 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

SHUSHI CUỘN

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

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

Shushi Cuộn Bơ Xoài 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

Xiú 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

Cò 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

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 185 000
Hành Tây Đỏ Thì Là Bánh Tráng Rong Biển

Lõi Bông Atisô 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

Hoàn 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 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 Ngũ 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 Đồ Tương Tiêu Xanh

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

Các Loại Thịt Khác

Úc Gà Pháp Nhồi Nấm Quay 560 000
Bông A Ti Sô Nghệ Nước Tương

Sườn Cừu NZ 850 000
Xốt Cà Ri 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 Đồ 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 260 000
Cơm Trắng

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

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

Xôi Cà Tím 250 000
Xốt Dầu Nấm Truffle

MÓN ĂN KÈM

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

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

Bắp Non Xào 95 000
Shoyu Bơ

Cải Bó Xôi Xào 95 000
Đồ Tương

Cà Tím Xào 95 000
Xốt Ớt Tứ Xuyên

Măng Tây Nướng 125 000
Sữa Chua Hy Lạp

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

Bông Cải Bỏ Lò 125 000
Xốt Bơ Mè

Xà Lách Dầu Giấm 95 000

Khoai Tây Nghiền 95 000
Xốt Mù Tạt

≡ T A S T I N G M E N U S ≡

Áp Dụng Từ Hai Khách Trở lên

THÁNG 11 CHEF'S TABLE

1 250 000 / 01 Khách

Sushi Cá Hồi Chiên Giòn Sốt Xoài

Gà Xiên Que Nướng Kiểu Peru

Nấm Miso Chay Hạt Điều

Tôm Viên Chiên

Bạch Tuộc Nướng

Sườn Bò Nướng Chua Ngọt

Cà Tím Nướng Rong Biển Phô Mai

Xà Lách Trộn Dầu Giấm

Bánh Chuối Chiên Kiểu The Deck

L ã N G M Ạ N

VND 995 000/ 01 Khách

Gỏi Cá Ngừ

Xìu Mại Gà Gan Ngỗng

Mực Phú Quốc Chiên Giòn

Xà Lách Gà Cay

Lườn Bò Nướng Đá Nóng

Chả Cua Cá Hấp Nước Cốt Dừa

Cơm Gạo Lức

Trái Cây Nhiệt Đới

P H I Ê U D U

VND 1 650 000/ 01 Khách

Gỏi Cá Hồi

Cua Lột Chiên

Cò Sò Điệp Nhật Áp Chảo

Chả Giò Gan Ngỗng

Thịt Bò Phi Lê

Sườn Cừu NZ

Cá Tuyệt Bỏ Lò

Cơm Gạo Lức

Tráng Miệng Thập Cẩm

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