

F<sub>29</sub>

GOLDEN BEEF & SKY BAR

GOLDEN  
SET MENU

GOLDEN SET MENU





# Set 1

850,000

## Khaj Vị | 开胃菜

**Giò bánh mì & bơ F29**

F29 面包与黄油

## Safad | 沙拉

**Salad tôm nướng với táo trộn hạt óc chó**

烤虾核桃沙拉

## Súp | 汤

**Súp kem nấm thông**

奶油蘑菇汤

## Món Đệm | 主食

**Mì Ý bò Wagyu viên sốt cà chua**

那不勒斯“和牛”肉丸意粉

**Kem đá đặc biệt F29**

F29 特色雪葩

## Món Chính | 主菜

**Phi lê bò tuyết Aukubee nướng phủ vàng 24K**

金箔神戶牛肉

## Tráng Miệng | 甜点

**Bánh opera sô cô la và kem va-ni**

欧培拉巧克力蛋糕配香草冰淇淋

# Set 2

850,000

## Khaj Vị | 开胃菜

**Giò bánh mì & bơ F29**

F29 面包与黄油

## Safad | 沙拉

**Salad trái bơ, cà chua salsa trộn tôm sú**

鲜虾牛油果番茄莎莎沙拉

## Súp | 汤

**Súp kem bí đỏ**

奶油南瓜汤

## Món Đệm | 主食

**Mỳ Ý tôm nướng sốt dầu tỏi**

巨型虎虾蒜香意面

**Kem đá đặc biệt F29**

F29 特色雪葩

## Món Chính | 主菜

**Phi lê bò tuyết Aukubee nướng phủ vàng 24K**

金箔神戶牛肉

## Tráng Miệng | 甜点

**Mousse dâu tây phô mai mascarpone**

草莓马斯卡彭芝士慕斯

# Set 3

750,000

## Khaj Vị | 开胃菜

Giò bánh mì & bơ F29

F29 面包与黄油

## Safad | 沙拉

Salad tôm nướng với táo trộn hạt óc chó

烤虾核桃沙拉

## Súp | 汤

Súp kem nấm thông

奶油蘑菇汤

## Món Đệm | 主食

Mì Ý bò Wagyu viên sốt cà chua

那不勒斯“和牛”肉丸意粉

## Món Chính | 主菜

Ức gà cuộn kiểu Pháp phủ vàng 24K

24K金箔法式蓝带鸡肉卷

## Tráng Miệng | 甜点

Bánh opera sô cô la và kem va-ni

欧培拉巧克力蛋糕配香草冰淇淋

# Set 4

750,000

## Khaj Vị | 开胃菜

**Giò bánh mì & bơ F29**

F29 面包与黄油

## Safad | 沙拉

**Salad trái bơ, cà chua salsa trộn tôm sú**

鲜虾牛油果番茄莎莎沙拉

## Súp | 汤

**Súp kem bí đỏ**

奶油南瓜汤

## Món Đệm | 主食

**Mỳ Ý tôm nướng sốt dầu tỏi**

巨型虎虾蒜香意面

## Món Chính | 主菜

**Ức vịt Pháp áp chảo phủ vàng 24K**

24K金箔煎法式鸭胸

## Tráng Miệng | 甜点

**Mousse dâu tây phô mai mascarpone**

草莓马斯卡彭芝士慕斯

# Set 5

650,000

## Khaj Vị | 开胃菜

Giò bánh mì & bơ F29

F29 面包与黄油

## Safad | 沙拉

Salad tôm nướng với táo trộn hạt óc chó

烤虾核桃沙拉

## Súp | 汤

Súp kem nấm thông

奶油蘑菇汤

## Món Chính | 主菜

Ức gà cuộn kiểu Pháp phủ vàng 24K

24K金箔法式蓝带鸡肉卷

## Tráng Miệng | 甜点

Bánh opera sô cô la và kem va-ni

欧培拉巧克力蛋糕配香草冰淇淋

# Set 6

650,000

## Khaj Vị | 开胃菜

**Giò bánh mì & bơ F29**

F29 面包与黄油

## Safad | 沙拉

**Salad trái bơ, cà chua salsa trộn tôm sú**

鲜虾牛油果番茄莎莎沙拉

## Súp | 汤

**Súp kem bí đỏ**

奶油南瓜汤

## Món Chính | 主菜

**Cá chẽm phi lê áp chảo phủ vàng 24k**

24K金箔香煎海鲈鱼

## Tráng Miệng | 甜点

**Mousse dâu tây phô mai mascarpone**

草莓马斯卡彭芝士慕斯



F<sub>29</sub>

GOLDEN BEEF & SKY BAR

A LA CARTE  
MENU

A LA CARTE MENU



# Món Đặc Biệt Trong Ngày

今日特色奶酪菜单



**Pate Gan Ngỗng Đặc Biệt**  
**F29特制鹅肝酱**

*Pate gan ngỗng phục vụ kèm bánh mì nướng bơ tỏi*

红烧肥鹅肝配大蒜面包

**290,000**



**Phi Lê Bò Muối Kiểu Ý**  
**黑安格斯牛肉生牛肉片**

*Phi lê bò Angus muối phục vụ kèm rau cải lông, nụ bạch hoa, phô mai Pecorino và sốt quế Ý*

生牛肉片配芝麻菜 / 鳕鱼子 / 佩克里诺奶酪和青酱汁。

**290,000**



**Súp Bí Đỏ Cối Điện**  
**南瓜北海道扇贝汤**

*Súp kem bí đỏ phục vụ kèm cối điện Hokkaido, ba chỉ xông khói và bánh mì giòn vị quế Ý*

南瓜奶油汤 / 顶部覆盖着培根包裹的扇贝和香蒜酱脆面包块。

**210,000**



**Cơm Ý Nấu Nấm Truffle Kèm Mai Cua Cà Mau  
Nhồi Thịt Bò Lò**

**"Ca Mau"蟹肉烩饭**

*Cơm risotto nấu trứng cá chuẩn phục vụ kèm mai cua nhồi thịt bò lò  
và phô mai Pecorino*

鱼籽炒饭配烤越南加曼蟹馅和佩克里诺奶酪。

**420,000**



## Chân Cừ Hầm Vang Đỏ

### 红烧羊腿

*Bắp đùi cừ hầm rượu vang phục vụ kèm hạt kê nấu nho, hành tây, ớt chuông, sốt cừ*

炖羊腿配库斯库斯 / 葡萄干 / 洋葱/甜椒和羊肉汁。

**590,000**



**Lẩu Phô Mai Thụy Sĩ**  
**F29特色瑞士奶酪火锅**

*Phô mai Thụy Sĩ nấu tan chảy phục vụ kèm bò Angus nướng, khoai tây bi, rau củ, bánh mì và sốt rượu vang*

奶酪火锅配烤安格斯牛肉丁 / 小土豆/杂菜和面包 / 搭配红酒汁。

**990,000**



# Bò Dát Vàng Đặc Biệt

## 特制镀金牛肉

### Dẻ Sườn Bò Wagyu MB5/6 Nướng Phủ Vàng 24K

#### 黄金战斧和牛排MB5/6

Sườn bò Tomahawk nướng lá thơm, rau củ xào bơ, măng tây, cà rốt, bắp Mỹ nướng, khoai tây nghiền, sốt nấm, rượu vang, bơ Café de Paris

战斧和牛排配香草、炒杂拌蔬菜、芦笋、胡萝卜、美式玉米、土豆泥、蘑菇、红酒和巴黎咖啡牛油酱

**5,200,000** (1300 - 1400g)

**6,400,000** (1700 - 1800g)

### Thăn Ngoại Bò Mỹ Nướng Phủ Vàng 24K

#### 黄金美国牛肋眼牛排

Thăn ngoại bò Mỹ nướng lá thơm, rau củ xào bơ, măng tây, cà rốt, bắp Mỹ nướng, khoai tây nghiền, sốt nấm, rượu vang, bơ Café de Paris

美国肋眼牛排配香草、炒杂拌蔬菜、芦笋、胡萝卜、美式玉米、土豆泥、蘑菇、红酒和巴黎咖啡牛油酱

**1,550,000** (300g)

## Thăn Ngoại Bò Tuyệt Aukobe Nướng Phủ Vàng 24K

### 黄金神戸牛肋眼牛排

*Thăn ngoại bò tuyệt Aukobe nướng lá thơm, rau củ xào bơ, măng tây, cà rốt, bắp Mỹ nướng, khoai tây nghiền, sốt nấm, rượu vang, bơ Café de Paris*

神戸牛肋眼牛排配香草、炒杂拌蔬菜、芦笋、胡萝卜、美式玉米、土豆泥、蘑菇酱、红酒酱和巴黎咖啡牛油

**750,000** (200g)

## Đầu Thăn Ngoại Bò Aukobe Nướng Phủ Vàng 24K

### 黄金神戸西冷牛排

*Đầu thăn ngoại bò Aukobe nướng lá thơm, rau củ xào bơ, măng tây, cà rốt, bắp Mỹ nướng, khoai tây nghiền, sốt nấm, rượu vang, bơ Café de Paris*

神戸西冷牛排配香草、炒杂拌蔬菜、芦笋、胡萝卜、美式玉米、土豆泥、蘑菇、红酒和巴黎咖啡牛油酱

**750,000** (200g)

## Lõi Vai Bò Tuyệt Aukobe Nướng Phủ Vàng 24K

### 黄金安格斯黑牛里脊肉牛排

*Lõi vai bò tuyệt Aukobe nướng lá thơm phục vụ kèm rau củ xào bơ, măng tây, cà rốt, bắp Mỹ nướng, khoai tây nghiền, sốt nấm, rượu vang, bơ Café de Paris*

神戸牛肩胛肉牛排配香草、炒杂拌蔬菜、芦笋、胡萝卜、美式玉米、土豆泥、蘑菇、红酒和巴黎咖啡牛油酱

**750,000** (200g)

## Thăn Nội Bò Angus Nướng Phủ Vàng 24K

### 黄金安格斯黑牛里脊肉牛排

*Thăn nội bò Angus nướng lá thơm, rau củ xào bơ, măng tây, cà rốt, bắp Mỹ nướng, khoai tây nghiền, sốt nấm, rượu vang, bơ Café de Paris*

安格斯黑牛里脊肉牛排配香草、炒杂拌蔬菜、芦笋、胡萝卜、美式玉米、土豆泥、蘑菇、红酒和巴黎咖啡牛油酱

**790,000** (200g)

## Món Đặc Biệt F29 Phủ Vàng 24K

### F29 黄金特色海陆盛宴

*Thăn nội bò Angus, cua Cà Mau nhồi thịt bò lò phục vụ kèm trứng cá chuồn, rau củ hầm kiểu Pháp, khoai lang nghiền, sốt bơ tỏi và sốt vang đỏ*

烤安格斯牛肉嫩loin, 越南茶毛蟹填馅配鱼子酱, 法式杂菜, 香甜土豆泥, 蒜香黄油酱, 红酒酱

**1,290,000**

## Sườn Bò Chũ T Nướng Phủ Vàng 24K

### 黑安格斯牛肉T骨牛排

*Sườn chũ T nướng lá thơm phục vụ kèm khoai tây nghiền, măng tây, nấm, nước sốt cỏ xạ hương, bí đỏ nghiền, bơ Café de Paris*

T骨牛排, 香草, 土豆泥, 芦笋, 蘑菇, 百里香汁, 南瓜泥, 巴黎咖啡酱

**1,750,000** (400g)



# Khaj Vi

## 开胃菜

### Gan Ngỗng Áp Chảo Phủ Vàng 24K

#### 24K镀金红烧鹅肝

*Gan ngỗng áp chảo phục vụ kèm bánh mì brioche nướng giòn và các loại trái cây nấu đường sốt chanh dây*

红烧肥鹅肝配香脆奶油蛋卷面包、焦糖水果和百香果酱

**290,000**

### Gỏi Cồi Đẹp Hokkaido Và Trứng Cá Tầm Đen

#### 北海道扇贝沙拉和黑鲟鱼子酱

*Gỏi cồi đẹp Nhật phục vụ kèm trứng cá tầm đen thượng hạng và xà lách tổng hợp sốt dấm balsamic*

日本扇贝沙拉配高品质黑鲟鱼子酱和混合沙拉配香醋调味汁

**320,000**



# Súp

## 汤类

### Súp Kem Nấm Thông

#### 松茸奶油汤

*Súp kem nấm phục vụ kèm bánh mì bơ tỏi lá thơm và dầu nấm truffle*

奶油蘑菇汤配黄油香蒜面包和块菌油

**165,000**

### Súp Đặc Biệt Của Chefs

#### 厨师特制汤

*Súp vịt nước trong phục vụ kèm bánh gối nhân thịt vịt nấu chậm và rau cải bó xôi*

清水鸭汤配慢煮鸭和菠菜馅饺子

**220,000**



# Cơm Risotto & Mỳ Ý

## 意大利烩饭和意式面食

### Cơm Ý Nấu Hải Sản Nghệ Tây

#### 藏红花海鲜意大利饭

*Cơm gạo Ý nấu nghệ tây và hải sản địa phương phục vụ kèm phô mai parmesan nướng giòn*

用藏红花和当地海鲜烹制的意大利米饭, 配上香脆的帕尔玛奶酪

**250,000**

### Mỳ Ý Nấu Tôm Vùng Louisiana

#### 路易斯安那虾面食

*Mỳ Ý sợi dẹt nấu tôm vị cay muối và các loại rau thơm phục vụ kèm phô mai Pecorino romano*

意大利面配辣盐虾和香草, 配上佩科里诺奶酪

**250,000**



# Món Chính

## 主菜

### Cá Hồi Na Uy Nướng

#### 烤挪威三文鱼

*Cá hồi Na Uy / đậu tuyết / cà chua bi / củ tiểu hồi / khoai tây nghiền / rau củ nhỏ / sốt cam*

挪威三文鱼/荷兰豆/樱桃番茄/小茴香/土豆泥/小菜/橙汁

**420,000**

### Cá Tuyết Chi Lê Nướng

#### 烤智利鳕鱼

*Cá tuyết Chi Lê / kem bông cải trắng / bông cải xanh và nấm nướng / sốt chanh dây*

智利鳕鱼/白花菜泥/烤绿花菜和蘑菇/百香果酱

**500,000**

### Sườn Cừ New Zealand

#### 新西兰羊排

*Sườn cừ / củ dền baby / măng tây / cà rốt baby / kem bí đỏ / hương thảo / sốt cừ*

羊排/小甜菜根/芦笋/迷你胡萝卜/南瓜奶油/迷迭香/羊肉酱

**560,000**







# Tráng Miệng

餐后甜点

## Bánh Sô Cô La Nhân Lava Phủ Vàng 24K F29

### F29 24K金巧克力熔岩蛋糕

*Bánh sô cô la tan chảy với sốt rượu brandy nấu cùng vỏ cam Mỹ phục vụ kèm kem đá sorbet*

融化的巧克力蛋糕配白兰地酱, 用美国橙皮烹制, 搭雪葩雪糕冰淇淋

**200,000**

## Bánh Kem Phô Mai Ý

### 意式芝士蛋糕

*Bánh kem phô mai Ý phục vụ kèm quả mâm xôi và sốt quả lựu tiên*

意大利芝士蛋糕配覆盆子和百香果酱

**140,000**

## Bánh Kahlua Tiramisu

### 甘露咖啡力娇酒味提拉米苏

*Bánh kem tiramisu vị rượu Kahlua phục vụ kèm kem brulee và sốt quả mọng*

甘露咖啡力娇酒味提拉米苏, 配焦糖炖蛋和蓝莓酱

**140,000**







F<sub>29</sub>

GOLDEN BEEF & SKY BAR

GOLDEN  
SET MENU

GOLDEN SET MENU





# Set 1

850,000

## Appetizer | 전채 요리

**F29 bread & butter**

F29 빵 & 버터

## Safad | 샐러드

**Grilled prawn walnut salad**

그릴 새우 호두 샐러드

## Soup | 수프

**Creamy mushroom soup**

크리미 머쉬룸 수프

## Entree | 주요리

**Napolitan Wagyu meatball spaghetti**

나폴리탄 와규 미트볼 스파게티

**F29 special sorbet**

F29 스페셜 소르베

## Main Course | 메인 코스

**Grilled Aukubee beef topped with 24K gold**

24K 금으로 장식된 그릴드 아우쿠비 소고기

## Dessert | 디저트

**Chocolate opera cake and vanilla ice cream**

초콜릿 오페라 케이크와 바닐라 아이스크림

# Set 2

850,000

## Appetizer | 전채 요리

**F29 bread & butter**

F29 빵 & 버터

## Safad | 샐러드

**Shrimp avocado tomato salsa salad**

새우 아보카도 토마토 살사 샐러드

## Soup | 수프

**Creamy pumpkin soup**

크리미 단호박 수프

## Entree | 주요리

**Jumbo tiger praw linguine aglio e olio**

점보 타이거 새우 링귀니 알리오 에 올리오

**F29 special sorbet**

F29 스페셜 소르베

## Main Course | 메인 코스

**Grilled Aukobee beef topped with 24K gold**

24K 금으로 장식된 그릴드 아우쿠비 소고기

## Dessert | 디저트

**Strawberry mascarpone cheese mousse**

딸기 마스카포네 치즈 무스

# Set 3

750,000

## Appetizer | 전채 요리

**F29 bread & butter**

F29 빵 & 버터

## Safad | 샐러드

**Grilled prawn walnut salad**

그릴 새우 호두 샐러드

## Soup | 수프

**Creamy mushroom soup**

크리미 머쉬룸 수프

## Entree | 주요리

**Napolitan Wagyu meatball spaghetti**

나폴리탄 와규 미트볼 스파게티

## Main Course | 메인 코스

**Chicken cordon bleu topped with 24K gold**

24K 금으로 장식된 치킨 코르동 블루

## Dessert | 디저트

**Chocolate opera cake and vanilla ice cream**

초콜릿 오페라 케이크와 바닐라 아이스크림

# Set 4

750,000

## Appetizer | 전채 요리

**F29 bread & butter**

F29 빵 & 버터

## Safad | 샐러드

**Shrimp avocado tomato salsa salad**

새우 아보카도 토마토 살사 샐러드

## Soup | 수프

**Creamy pumpkin soup**

크리미 단호박 수프

## Entree | 주요리

**Jumbo tiger praw linguine aglio e olio**

점보 타이거 새우 링귀니 알리오 에 올리오

## Main Course | 메인 코스

**Pan-seared French duck breast topped with 24K gold**

24K 금으로 장식된 팬 시어드 프렌치 오리 가슴살

## Dessert | 디저트

**Strawberry mascarpone cheese mousse**

딸기 마스카포네 치즈 무스

# Set 5

650,000

## Appetizer | 전채 요리

**F29 bread & butter**

F29 빵 & 버터

## Safad | 샐러드

**Grilled prawn walnut salad**

그릴 새우 호두 샐러드

## Soup | 수프

**Creamy mushroom soup**

크리미 머쉬룸 수프

## Main Course | 메인 코스

**Chicken cordon bleu topped with 24K gold**

24K 금으로 장식된 치킨 코르동 블루

## Dessert | 디저트

**Chocolate opera cake and vanilla ice cream**

초콜릿 오페라 케이크와 바닐라 아이스크림

# Set 6

650,000

## Appetizer | 전채 요리

**F29 bread & butter**

F29 빵 & 버터

## Safad | 샐러드

**Shrimp avocado tomato salsa salad**

새우 아보카도 토마토 살사 샐러드

## Soup | 수프

**Creamy pumpkin soup**

크리미 단호박 수프

## Main Course | 메인 코스

**Pan-seared seabass topped with 24K gold**

24K 금으로 장식된 팬 시어드 농어

## Dessert | 디저트

**Strawberry mascarpone cheese mousse**

딸기 마스카포네 치즈 무스



F<sub>29</sub>

GOLDEN BEEF & SKY BAR

A LA CARTE  
MENU

A LA CARTE MENU



# Special of The Day

오늘의 특별 메뉴



## F29 Special Foie Gras Pate

### F29 특별한 푸아 그라 파테

*Foie gras pate with garlic butter bread*

푸아 그라 파테와 마늘 버터 빵

**290,000**



## Black Angus Beef Carpaccio

### 블랙 앵거스 비프 카르파초

*Beef carpaccio with arugula, capper, Pecorino cheese and pesto sauce*

아루퀼라 / 캐퍼 / 페코리노 치즈와 페스토 소스가 들어간 비프 카르파초

**290,000**



## Pumpkin & Hokkaido Scallop Soup

### 호박과 홋카이도 스칼롭 수프

*Creamy pumpkin soup topped with bacon, scallops and pesto croutons.*

베이컨, 스칼롭, 그리고 페스토 크루통으로 토폰된 크림미한 호박 수프입니다.

**210,000**



## Truffle "Ca Mau" Crab Farci Risotto

### 트러플 "카 마우" 게 파르치 리소토

*Tobiko risotto with oven-baked Ca Mau crab farci and Pecorino cheese*

오븐에 구운 카 마우 게 파르치와 페코리노 치즈가 들어간 토비코 리소토

**420,000**



## Braised Lamb Shanks

### 간장으로 조리된 양 다리고기

*Braised lamb shank with couscous, raisins, onion, capsicum, and lamb gravy*

쿠스쿠스, 거머리, 양파, 캡사이쿠스 및 양고기 그레이비가 곁들인 간장으로 조리된 양 다리고기

**590,000**



## F29 Special Swiss Cheese Fondue

### F29 특별한 스위스 치즈 풍듀

*Cheese fondue with grilled Angus beef cube roll, baby potato, mixed vegetables, bread and red wine sauce*

그릴 앵거스 비프 큐브 롤, 감자, 혼합 채소, 빵 및 레드 와인 소스와 함께하는 치즈 풍듀

**990,000**



# Special Golden Beef

## 골든 스페셜 소고기

### Golden Wagyu Beef Tomahawk MB5/6 Steak

#### 와규 비프 토마호크 MB5/6 스테이크 온 골드

*Wagyu Tomahawk steak with herb, sautéed mixed vegetables, asparagus, carrot, American corn, mashed potato, mushroom, red wine, Café de Paris butter sauce*

허브를 곁들인 와규 토마호크 스테이크, 볶음 혼합 야채, 아스파라거스, 당근, 미국 옥수수, 으깬 감자, 버섯, 레드 와인, 카페 드 파리 버터 소스

**5,200,000** (1300 - 1400g)

**6,400,000** (1700 - 1800g)

### Golden USA Beef Rib-eye Steak

#### 미국산 비프 립아이 스테이크 온 골드

*USA beef rib-eye steak with herb, sautéed mixed vegetables, asparagus, carrot, American corn, mashed potato, mushroom, red wine, Café de Paris butter sauce*

허브를 곁들인 미국산 비프 립아이 스테이크, 볶음 혼합 야채, 아스파라거스, 당근, 미국 옥수수, 으깬 감자, 버섯, 레드 와인, 카페 드 파리 버터 소스

**1,550,000** (300g)

## Golden Aukobe Beef Rib-eye Steak

### 아우코베 비프 립아이 스테이크 온 골드

*Aukobe beef rib-eye steak with herb, sautéed mixed vegetables, asparagus, carrot, American corn, mashed potato, mushroom sauce, red wine sauce, Café de Paris butter*

아우코베 비프 립아이 스테이크 허브를 곁들인 아우코베 비프 립아이 스테이크, 볶음 혼합 야채, 아스파라거스, 당근, 미국 옥수수, 으깬 감자, 버섯 소스, 레드 와인 소스, 카페 드 파리 버터

**750,000** (200g)

## Golden Aukobe Beef Striploin Steak

### 호쿠비 비프 스트립로인 스테이크 온 골드

*Aukobe beef striploin steak with herb, sautéed mixed vegetables, asparagus, carrot, American corn, mashed potato, mushroom, red wine, Café de Paris butter sauce*

호쿠비 비프 스트립로인 스테이크 허브를 곁들인 호쿠비 비프 스트립로인 스테이크, 볶음 혼합 야채, 아스파라거스, 당근, 미국 옥수수, 으깬 감자, 버섯, 레드 와인, 카페 드 파리 버터 소스

**750,000** (200g)

## Golden Aukobe Beef Top Blade Steak

### 아우코베 비프 탑 블레이드 스테이크 온 골드

*Aukobe beef top blade steak with herb, sautéed mixed vegetables, asparagus, carrot, American corn, mashed potato, mushroom, red wine, Café de Paris butter sauce*

아우코베 비프 탑 블레이드 스테이크 허브를 곁들인 아우코베 비프 탑 블레이드 스테이크, 볶음 혼합 야채, 아스파라거스, 당근, 미국 옥수수, 으깬 감자, 버섯, 레드 와인, 카페 드 파리 버터 소스

**750,000** (200g)

## Golden Black Angus Beef Tenderloin Steak

### 블랙 앵거스 비프 텐더로인 스테이크 온 골드

*Black Angus beef tenderloin steak with herb, sautéed mixed vegetables, asparagus, carrot, American corn, mashed potato, mushroom, red wine, Café de Paris butter sauce*

블랙 앵거스 비프 텐더로인 스테이크 허브를 곁들인 블랙 앵거스 비프 텐더로인 스테이크, 볶음 혼합 야채, 아스파라거스, 당근, 미국 옥수수, 으갠 감자, 버섯, 레드 와인, 카페 드 파리 버터 소스

**790,000** (200g)

## F29 Special Golden Surf and Turf

### F29 스페셜 골든 서프 앤 터프

*Grilled Angus beef tenderloin, Ca Mau crab farci with tobiko, ratatouille, mashed sweet potato, garlic butter sauce, red wine sauce*

그릴드 앵거스 비프 텐더로인, 토비코를 곁들인 까마우 게 파르시, 라따뚜이, 으갠 고구마, 갈릭 버터 소스, 레드 와인 소스

**1,290,000**

## Golden Black Angus Beef T- Bone Steak

### 골든 블랙 앵거스 티본 스테이크

*T-bone steak, herb, mashed potato, asparagus, mushroom, thyme jus, pumpkin puree, Café de Paris butter sauce*

티본 스테이크, 허브, 으갠 감자, 아스파라거스, 버섯, 타임 주스, 호박 퓨레, 카페 드 파리 버터 소스

**1,750,000** (400g)



# Appetizer

## 에피타이저

### Foie gras

#### 푸아그라

*Pan fried foie gras with brioche bread & caramelized fruits & passion fruit sauce*

푸아그라 및 브리오슈 빵, 과일 탕후루

**290,000**

### Hokkaido Scallop

#### 홋카이도 가리비

*Pan fried Scallop with black caviar & cherry tomatoes & mixed salad / and balsamic glaze*

일본 가리비, 블랙캐비어, 방울토마토, 발사믹 식초 믹스샐러드

**320,000**



# Soup

수프

## Wild Mushroom Soup

송이버섯크림수프

*Cream wild mushroom soup with herbed garlic butter bread and truffle oil*

버섯크림수프, 마늘바게트, 트러플오일

**165,000**

## Chefs Duck Consommé

쉐프 오리 수프

*Duck consommé with duck confit and spinach ravioli*

오리 수프 및 덕 콩피, 시금치 반고이

**220,000**



# Risotto & Pasta

## 리소토 & 파스타

### Saffron Seafood Risotto

#### 사프란 해산물 리소토

*Saffron risotto with seafood and crispy parmesan cheese*

사프란 리소토 및 해산물, 바삭한 파마산 치즈

**250,000**

### Louisiana Cajun Prawn Linguine

#### 루이지애나 새우 파스타

*Linguine with cajun prawn mixed herbed vegetable and Pecorino romano cheese*

매운맛 새우 파스타 및 허브, 페코리노 로마노 치즈

**250,000**



# Main Course

## 메인

### Norwegian Salmon

#### 노르웨이 훈제연어

*Salmon / snow bean / cherry tomato / fennel / mash potato / mixed vegetable / citrus sauce*

연어 / 스노피 / 방울토마토 / 펜넬 / 매쉬포테이토 / 각종 야채 / 오렌지 소스

**420,000**

### Chilean Cod Fish

#### 구운대구생선

*Cod Fish / cauliflower puree / grilled broccoli & mushroom / passion fruit sauce*

대구생선 / 콜리플라워 퓨레 / 구운 브로콜리 & 버섯 / 패션 프루트 소스

**500,000**

### New Zealand Rack Of Lamb

#### 뉴질랜드산 양갈비

*Lamb rack / baby beetroot / asparagus / carrot / pumpkin puree / rosemary / lamb sauce*

양갈비 / 미니비트 / 아스파라거스 / 당근 / 호박 퓨레 / 로즈마리 / 양고기 소스

**560,000**







# Dessert

## 디저트

### F29 Gold 24k Chocolate Lava Cake

#### F29 골드 24k 초콜릿 라바 케이크

*Lava cake and sorbet with brandy wine sauce and American orange peel*

브랜디 와인 소스, 아메리칸 오렌지껍질, 초콜릿 라바 케이크 및 셔벗 아이스크림

**200,000**

### Mascarpone Raspberry Mousse

#### 이탈리아 크림치즈 케이크

*Mascarpone raspberry mousse with passion sauce*

라즈베리 마스카포네 무스 및 시계초 소스

**140,000**

### Kahlua Tiramisu

#### 깔루아 티라미수

*Kahlua tiramisu with brulee crumble and blueberry sauce*

깔루아 티라미수 및 브뤼레 크럼블과 블루베리 소스

**140,000**





Tất cả giá được tính bằng VND, đã bao gồm VAT và phí dịch vụ  
All prices are quoted in VND and include VAT & Service Charge  
所有价格是越南盾价格、已包含增值税及服务费  
모든 가격은 VND입니다. 그리고 부가세 및 봉사료가 포함되어 있습니다