"QUI'S MENU CREATIONS ARE HEAVILY INFLUENCED BY THE MUSIC AND THE SOPHISTICATED SURROUNDING ATMOSPHERE, DINERS MAY ENJOY GLOBALLY INSPIRED SMALL PLATE SHARING DISHES WITH A CONTEMPORARY TWIST, INVENTIVE NOUVELLE CUISINE OF ASIA USING THE FRESHEST & FINEST EXOTIC LOCAL INGREDIENTS AND CONDIMENTS.

MY VISION IS TO MAXIMISE THE INTENSITY OF FLAVOUR AND TEXTURES, AND TO CAREFULLY CREATE A BALANCED DEGUSTATION MENU, PAIRED WITH OUR SELECTION OF FINE WINES AND AN EXTENSIVE ARRAYS OF INNOVATIVE COCKTAILS.

TOGETHER WITH OUR EXCELLENT AND GRACEFUL SERVICE, ENJOY A JOURNEY OF A PERFECT CULINARY & MIXOLOGY EXPERIENCE."

CHUC NGON MIENG!

BRANDON NG
EXECUTIVE CHEF

SMALL PLATES

PERSIAN CHICKEN **160**
Gà nướng kiểu Ba Tư

LAMB KOFTA WITH TZATZIKI SAUCE **160**
Thịt cừu nướng sốt Tzatziki

LARB IN COS LETTUCE **160**
Thịt băm xào kiểu Thái

BEEF GYOZA WITH KIMCHI AND CALAMANSI SAUCE **180**
Bánh xếp nhân thịt bò dùng với sốt kimchi

GREEN MUSSEL WITH FOREST PEPPER SAUCE **180**
Vẹm xanh xào sốt tiêu rừng

SPICED DEEP FRIED CALAMARI WITH NAM PLA SAUCE **180**
Mực chiên giòn với nước mắm Nam Pla

SHRIMP TEMPURA WITH WASABI AIOLI **180**
Tôm chiên giòn với sốt aioli

SZECHUAN TIGER PRAWN WITH KAFFIR LIME & CHILLI **180**
Tôm rang tiêu Tứ Xuyên và lá chanh

UNAGI TARO CAKE **180**
Bánh khoai môn nhân thịt lươn xông khói chiên xù

CLAM CAKE WITH SPRING ONION AND PEANUT **160**
Chả nghêu nướng mỡ hành

IBERICO HAM 60G/100G **580/850**
Thịt heo muối Iberico

IBERICO CROSTINI **220**
Bánh mì nhân thịt heo Iberico, cà chua và sốt X.O

Giá Trên Được Tính Bằng 1000VND Và Chưa Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ & 10% Thuế

Prices Are Quoted In 1000VND And Subject To 5% Service Charge & 10% VAT

SALADS

QUI'S HEALTHY FIT SALAD **160**
Quinoa, orange segment, strawberries, carrot, cucumber, fresh salad, poached egg fritters, assorted nuts
Salad dinh dưỡng kiểu QUI

SALMON BEETROOT SALAD **180**
Pan seared salmon fillet, fennel, beetroot, fresh leaves salad and buttermilk dressing
Salad cá hồi, củ dền và sốt buttermilk

FREE RANGE DUCK SALAD **160**
Duck breast, fresh leaves salad, onion and calamansi dressing
Salad ức vịt sốt trái tắc

QUI STYLE BEEF SALAD **160**
Salad with chargrilled beef, onion, cucumber, culantro and citrus dressing
Salad bò nướng, ngò gai, sốt chanh

SOUPS

WAKAME MISO SOUP **140**
Súp rong biển và đậu hũ

TOM YUM SEAFOODS **140**
Súp cay hải sản

Giá Trên Được Tính Bằng 1000VND Và Chưa Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ & 10% Thuế

Prices Are Quoted In 1000VND And Subject To 5% Service Charge & 10% VAT

MAIN COURSES

QUI'S GRILLED CHICKEN 280
Chef's special spiced marinated chicken thigh and pickled mango salad
Gà nướng dùng kèm salad xoài

PAN SEARED PEPPER DUCK BREAST 320
'Măng Đen' peppercorn crusted duck breast served with taro gratin, garlic puree and veggies
Ức vịt nướng tiêu rừng Măng Đen dùng kèm bánh khoai môn

AUSTRALIAN WAGYU FLANK STEAK 420
Chargrilled Wagyu beef served with gochujang butter, confit potatoes, veggies and brandy pepper sauce
Thịt bò Wagyu nướng than dùng kèm bơ gochujang và khoai tây confit

CHARCOAL GRILLED ANGUS RIBEYE 480
Grass fed Angus Ribeye, taro gratin, carrot puree, veggies and jus reduction
Thăn ngoại bò Angus nướng than dùng kèm bánh khoai môn

CULANTRO CRUSTED LAMB RUMP 360
Mustard culantro mixture crusted oven baked lamb rump served with veggies, confit potatoes and goji berries
Thịt cừu phủ bột ngò gai dùng kèm khoai tây confit

MISO SALMON 380
Miso marinated salmon with calamansi and egg yolk sabayon
Cá hồi ướp miso nướng dùng kèm sốt trứng vị tắc

CHARGRILLED JAPANESE SCALLOPS 520
Chargrilled scallops with chuka wakame and avocado salsa
Sò điệp nướng dùng kèm rong biển và sốt bơ tươi

Giá Trên Được Tính Bằng 1000VND Và Chưa Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ & 10% Thuế

Prices Are Quoted In 1000VND And Subject To 5% Service Charge & 10% VAT

MAIN COURSES

LARNAUDIE FOIE GRAS — **420**
Flashed pan seared foie gras served with fruity salad, sourdough, balsamic reduction and raspberries
Gan ngỗng áp chảo dùng kèm salad trái cây, sốt balsamic, bánh mì sourdough

CHARGRILLED BEEF A LA QUI — **810**
Foie gras, veggies and kabayaki sauce
Bò nướng than hồng kiểu Qui

STEAK OF THE DAY — **MARKET PRICE**
Our fresh steak served with veggies, potatoes and one of our creative sauces: whisky burnt peppercorn sauce, gochujang ponzu butter and jus reduction
Steak đặc biệt mỗi ngày dùng kèm khoai tây, rau củ và sốt tự chọn: sốt tiêu, sốt bơ chili ponzu và jus

CATCH OF THE DAY — **MARKET PRICE**
Beside the fixed menu, our aim is to serve special dish which varries from day to day to let dinners have more choices and enjoy seasonal flavors
Món đặc biệt mỗi ngày

SIDE DISHES

MIXED SALAD — **80**
Salad trộn

SOURDOUGH BREAD — **80**
Bánh mì sourdough

SAUTEED MUSHROOM WITH MIZKAN VINEGAR — **80**
Nấm xào với giấm gạo mizkan

MASHED POTATOES — **80**
Khoai tây nghiền

SPICED CONFIT POTATOES — **80**
Khoai tây confit

Giá Trên Được Tính Bằng 1000VND Và Chưa Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ & 10% Thuế

Prices Are Quoted In 1000VND And Subject To 5% Service Charge & 10% VAT

PREMIUM SEAFOODS

SEAFOOD PLATTER **1.690**
Oysters/ Canadian lobster/ Alaska king crab/prawn/New Zealand mussel
Hàu/ tôm hùm Canada/ cua hoàng đế/ tôm sú/ vẹm xanh

NHA TRANG OYSTERS **47/PCS**
Hàu Nha Trang

CANADIAN LOBSTER **MARKET PRICE**
Tôm hùm Canada

ALASKA KING CRAB **MARKET PRICE**
Cua hoàng đế

TIGER PRAWNS **MARKET PRICE**
Tôm sú

NEW ZEALAND GREEN MUSSELS **MARKET PRICE**
Vẹm xanh New Zealand

METHOD OF COOKING

Chargrilled with spring onion and peanut

Baked mornay, garlic butter, sambal chili, X.O dried scallops sauce

Stir fried with your choice of garlic butter, wild peppercorn sauce, Szechuan sauce and Hong Kong style

Giá Trên Được Tính Bằng 1000VND Và Chưa Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ & 10% Thuế

Prices Are Quoted In 1000VND And Subject To 5% Service Charge & 10% VAT

ORIENTAL FLAVOURS

SAUTEED CHICKEN 280
Chicken, veggies and your choice of wild peppercorn sauce, premium garlic oyster or Szechuan sauce
Gà xào rau cải và sốt tự chọn: sốt tiêu, sốt tỏi dầu hào đặc biệt hoặc sốt Tứ Xuyên

SAUTEED FREE RANGE DUCK 300
Duck breast, veggies and your choice of wild peppercorn sauce, premium garlic oyster or Szechuan sauce
Ức vịt xào rau cải và sốt tự chọn: sốt tiêu, sốt tỏi dầu hào đặc biệt hoặc sốt Tứ Xuyên

SAUTEED WAGYU BEEF 320
Chicken, veggies and your choice of wild peppercorn sauce, premium garlic oyster or Szechuan sauce
Bò Wagyu xào rau cải và sốt tự chọn: sốt tiêu, sốt tỏi dầu hào đặc biệt hoặc sốt Tứ Xuyên

MIXED MUSHROOM WITH VEGGIES AND SILKY TOFU 240
Nấm xào rau cải và đậu hũ mềm

DESSERTS

BLACK SESAME CREME BRULEE 150
Bánh Creme Brulee Mè Đen

LEMON CHEESE CAKE 180
Bánh phô mai vị chanh

MATCHA PANNA COTTA 140
Panna Cotta trà xanh

CHOCOLATE CREAMEUX 140
Bánh socola vị cam vani

CHERRY TIRAMISU 140
Bánh tiramisu vị cherry

FRESH FRUIT PLATTER 380
Trái cây theo mùa

Giá Trên Được Tính Bằng 1000VND Và Chưa Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ & 10% Thuế
Prices Are Quoted In 1000VND And Subject To 5% Service Charge & 10% VAT