

QUI CUISINE

RAW BAR

NHA TRANG OYSTERS 3PCS/ 6PCS • Your choice of: Mignonette and Tasazu Geté / Sichuan Sauce and Melted Brie / Cilantro Granite and Yuzu Soy/ Red Chili Panzu Butter/ Angels On Horseback / Japanese Green Chili Sauce / Thai Ginger Relish / Black Oyster with Sambal Sauce	140/260
SAIGON SEAFOOD CEVICHE Scallops, Octopus, Clam, Wild prawn – Yuzu, Fish Sauce	250
THAI STYLE SMOKED CEVICHE Home Smoked Salmon, Fish Sauce, Smoked Chili, Coriander	250
HUE STYLE PRAWN CEVICHE Wild Prawn, Star Fruit Juice - Passion Fruit, Smoked Chili Sauce	250
KAMPACHI TIRADITO Yuzu Truffle Dressing	350
KAMPACHI SASHIMI Imported from Fukuoka, Japan	320
CAVIAR OSIETRA 30G Served on Ice with variety of condiments	3.5M

FUSION TAPAS

BEETROOT PEANUT BUTTER HUMMUS Feta, Chocolate Mint, Cranberry Sesame Crisp	130
CRISPY DUCK ROLL Yuzu, Fig, Hoisin & Mint	170
EDAMAME Steamed or Chili Fried	80/120
QUI'S SPRING ROLLS Fish Dipping Sauce, Lettuce & Pickles	150
HOT TRUFFLE POTATO FOAM Japanese Scallops, Onion Confit, Sabayon	250
MALAYSIAN CHICKEN SATAY Pineapple Achar & Satay Dip	140
SPICY LAMB SAUSAGE Homemade Aioli & Harissa	190
SHRIMP TEMPURA WITH WASABI MAYO	180
12 SPICES CRISPY CALAMARI	190

WAGYU BEEF GYOZA Foie Gras, Truffle Oil and Kabayaki Sauce	190
A5 KAGOSHIMA WAGYU BEEF TARTAR Toasted Nori - Cashew Nuts and Quail Eggs	280
CHORIZO AND BRIE CROSTINI Iberico Blazquez Chorizo, Balsamico Onion Confit and Honey	190
SAMBAL SHRIMPS Tiger Prawn, Shiitake, Capsicums	180
PANKO FRIED POACHED EGG Coppa, Green Asparagus, Hot Potato Foam and Capers	250

CHARCUTERIE & CHEESE

MINI COLD CUT SELECTION 5 types of cold cuts, Olives & Crispy Bread	190
COLD CUT PLATTER 7 types of cold cuts with condiments	390
IBERICO DUO Blazquez chorizo & Salami with condiments	280
IBERICO HAM 36 MONTHS 60G/100G Spanish Iberico Ham with condiments	590/800
COPPA 100G Capocollo Napoletano with condiments	420
SALAMI VECCHIA OSTERIA 100G Salami with condiments	290
PORK RILLETTE Carnichons & Crispy Bread	180
CHEESE PLATTER 5 types of premium cheese, Walnut, Apple, Olive Oil & Crackers	390

SALADS

BURRATA ORIENTAL	320
WILD MUSHROOM & SALAMI SALAD	190
THAI WAGYU BEEF SALAD	270
SALMON & BEETROOT SALAD	230

WAGYU & BEEF SELECTIONS

USDA OMAHA BEEF RIB EYE 200G/300G Heirloom Tomatoes & Roasted Garlic	650/900
WAGYU WOK CHARRED Black Pepper Sauce	370
WAGYU TOMOKARUBI 170G Red Chili Butter	470
WAGYU FLANK 170G Korean Pesto	470
WAGYU SKIRT 170G Salsa Verde Or Wasabi Pesto	470
WAGYU NEW YORK STRIP GRADE 7/8 180G Black Pepper Sauce & Hot Potato Foam	1.1M
WAGYU NEW YORK STRIP GRADE 7/8 180G Chili Teriyaki Sauce & Roasted chillies	1.1M
WAGYU NEW YORK STRIP GRADE 7/8 180G Rossini Tokyo - Foie Gras, Truffle oil - Kabayaki Sauce	1.4M
A5 JAPANESE BLACK WAGYU 100G Kagoshima Beef BMS 9, Home made Ponzu & Kizami Wasabi	900
BEEF CHEEK THAI STYLE Slow braised in Master Stock	400
HUNGARIAN BEEF CHEEK GOULASH	400

SEAFOOD

GRILLED MEKONG SEABASS Sweet & Sour OR Green Chili	320
HOKKAIDO SCALLOP Scallion brown butter	370
TEA SMOKED SALMON	470
MACKEREL & PINEAPPLE	320
NHA TRANG LOBSTER	400/100G
ALASKAN KING CRAB	400/100G
WILD TIGER PRAWN	350
• Your choice of sauce: XO/ Sichuan/ Creamy XO/ Salted Eggs	
HOKKAIDO SCALLOP Scallion brown butter	370

CHARCOAL & CAST IRON

QUI'S GRILLED CHICKEN	290
HONEY MUSTARD CHICKEN	290
AUSTRALIAN LAMB T-BONE Agridulce Sauce	680
AUSTRALIAN LAMB T-BONE Wasabi Pesto	680
WHOLE QUAIL WITH PAPRIKA JUS	650

SIDES AND VEGETABLES

BROCCOLINI IN OYSTER SAUCE	150
TOFU IN CREAMY XO SAUCE	180
WOK CHARRED FARM GREENS	170
CONFIT BABY POTATOES	120
TRUFFLE FRENCH FRIES	220
YUZU SALAD	120
GARLIC FRIED GREEN ASPARAGUS	120

DESSERTS

BLACK SESAME BRULEE	120
COCONUT CHIA MOUSSE	140
CHOCOLATE FONDANT	160
FRUIT PLATTER	420

CHEF'S TASTING MENU VND 950,000++ PER PAX

NOTE: Please ask our service staff for more information

QUI CUISINE

QUẦY HẢI SẢN SỐNG

HÀU NHA TRANG 3PCS/ 6PCS 140/260

• Các sự lựa chọn ăn kèm:

Thạch Tassau và Hành Tím Giòn/ Sốt Tứ Xuyên và Phô Mai Brie/
Đồ Bào Ngò Rí và Nước Tương Yuzu/ Sốt Bơ Ót/ Củon Bacon
đùng với Bơ Khoai Tây/ Sốt Ót Xanh Kiểu Nhật/ Sốt chanh
gừng Thái/ Hàu Đen Chiên Giòn với Sốt Sambal

CEVICHE HẢI SẢN KIỂU SÀI GÒN 250

Sò điệp, Bạch tuộc, Nghêu, Tôm Càng Xanh, Nước Mắm

CEVICHE CÁ HỒI XÔNG KHÓI KIỂU THÁI 250

Cá Hồi Xông Khói, Nước Mắm, Ót Xông Khói, Ngò Rí

CEVICHE TÔM CÀNG XANH KIỂU HUẾ 250

Tôm Càng Xanh, Nước Khế, Chanh Dứa, Sốt Ót Sông Khói

CÁ CAM NHẬT TÁI CHANH 350

Sốt chanh Yuzu & Dầu Nấm Truffle

SASHIMI CÁ CAM 320

Nhập khẩu từ Fukuoka - Nhật Bản

TRỨNG CÁ TẮM OSIETRA 30G 3.5M

Đùng lạnh với các món ăn kèm

MÓN ĂN NHÉ

CỦ ĐẼN NGHIÊN VỚI BƠ ĐẬU PHÔNG 130

Việt Quất & Phô Mai Feta, Lá Bạc Hà Sô Cô La
đùng kèm Bánh Tráng Mè

CHÀ GIÒ THỊT VỊT 170

Sốt chanh Yuzu & Tương Đen

ĐẬU NÀNH NHẬT 80/120

Hấp hoặc Sốt Ót

CHÀ GIÒ KIỂU QUI 150

Nước Mắm Chua Ngọt, Xò Lách, Đố Chua

BƠ KHOAI TÂY VỚI NẤM TRUFFLE 250

Đùng với Sô Đệp Nhật áp chảo,
Hành Tây confit và Xốt Sabayon

GÀ NƯỚNG SATAY KIỂU MÃ LAI 140

Thơm Ngâm Chua, Sốt Satay Đậu Phộng

XÚC XÍCH CỨU CAY 190

Đùng kèm với Sốt Aioli & Harissa

TÔM TEMPURA ĐÙNG VỚI SỐT MÙ TẠC MAYO 180

MỰC CHIÊN GIÒN 12 VI 190

BÒ WAGYU A5 KAGOSHIMA TARTAR 280

Trên với Rong Biển Giòn - Hạt điều và Trứng Cút

XỊU MAI BÒ WAGYU PHÔ MAI 180

BÁNH MÌ VỚI XÚC XÍCH CAY CHORIZO & PHÔ MAI BRIE 190

Xúc xích Heo Iberico Blazquez Chorizo, Hành Tây confit
với Dấm Đen, Mật Ong

TÔM SỐT SAMBAL 180

Tôm Sú, Nấm đông cô, Ót chuông nhiều màu

TRỨNG LÔNG ĐÀO CHIÊN XÙ 250

Đùng với Bơ Khoai Tây, Thịt Ngươi Coppa,
Măng Tây & Nụ Bạch Hoa

THỊT HEO MUỐI & PHÔ MAI

THỊT NGƯỜI TỔNG HỢP LOẠI NHỎ 190

5 loại thịt người dùng kèm oliu và bánh mì giòn

THỊT NGƯỜI TỔNG HỢP LOẠI LỚN 390

7 loại thịt người và các món ăn kèm

2 LOẠI XÚC XÍCH HEO IBERICO 280

Salami & Chorizo

THỊT HEO MUỐI IBERICO 36 THÁNG 590/800

Blazquez 60g/ 100g và món ăn kèm

THỊT HEO MUỐI COPPA 100G 420

Thịt heo muối Capocollo Napoletano và món ăn kèm

XÚC XÍCH SALAMI VECCHIA OSTERIA 100G 290

Xúc xích Salami và món ăn kèm

PÁTÉ THỊT HEO KIỂU PHÁP 180

Đùng với Bánh Mì Giòn và Dưa Chuột Muối

PHÔ MAI TỔNG HỢP 390

5 loại phô mai hảo hạng dùng kèm với Hạt Óc Chó,
Táo Xanh, Đậu Oliu và Bánh Quai

XÀ LÁCH

XÀ LÁCH PHÔ MAI BURRATA KIỂU PHƯƠNG ĐÔNG 320

XÀ LÁCH NẤM VỚI XÚC XÍCH SALAMI VÀ KHOAI TÂY BI 190

XÀ LÁCH BÒ WAGYU KIỂU THÁI 270

XÀ LÁCH CÁ HỐI VÀ CÚ ĐẼN ĐÚT LÒ 230

BÒ WAGYU CÁC LOẠI

BÒ USDA OMAHA THƯỢNG HẠNG NƯỚNG THAN HỒNG (200G/ 300G) 650/900

Đùng kèm với Cà Chua Bì Nhiều Màu và Tỏi nướng

BÒ WAGYU XÀO SỐT TIÊU ĐEN 370

Đùng kèm với Sốt Tiêu Đen

BÒ WAGYU TOMOKARUBI NƯỚNG THAN (170G) 470

Đùng với Sốt Bơ Ót

THÂN BÒ WAGYU NƯỚNG THAN (170G) 470

Đùng với Sốt Ót Hàn Quốc

DIỂM THÂN BÒ WAGYU NƯỚNG THAN (170G) 470

Đùng với Sốt Salsa Verde hoặc Sốt Mù Tạc Xanh Pesto

THÂN NGOẠI BÒ WAGYU NEW YORK THƯỢNG HẠNG 7/8 NƯỚNG THAN (180G) 1.1M

Đùng kèm Sốt Tiêu Đen, Bơ Khoai Tây Dầu Nấm Truffle

THÂN NGOẠI BÒ WAGYU NEW YORK THƯỢNG HẠNG 7/8 NƯỚNG THAN (180G) 1.1M

Đùng kèm Sốt Teriyaki Cay và Ót nướng

THÂN NGOẠI BÒ WAGYU NEW YORK THƯỢNG HẠNG 7/8 NƯỚNG THAN (180G) 1.4M

Đùng với Gan ngỗng, Dầu nấm Truffle và Sốt Kabayaki

BÒ WAGYU NHẬT A5 KAGOSHIMA BMS 9 NƯỚNG THAN (100G) 900

Đùng kèm Nước Tương Panzu và Mù Tạc Kizami

MÀ BÒ HẮM KIỂU THÁI 400

Hầm với nước dùng thượng hạng

MÀ BÒ HẮM KIỂU HUNGARY (GOULASH) 400

HẢI SẢN

CÁ CHÈM MỀ KÔNG 320

Sốt chua ngọt hoặc sốt Ót Xanh

SÒ ĐIỆP HOKKAIDO ÁP CHÁO VỚI BƠ NẤU & HÀNH LÁ 370

CÁ HỐI MISO XÔNG TRÁ 470

CÁ THU KHO THƠM 320

TÔM HÙM NHA TRANG 400/100G

CHÂN CUA HOÀNG ĐẾ 400/100G

TÔM SÚ BIỂN 350

• Các sự lựa chọn về Sốt: XO/ Tứ Xuyên/ Kem XO/ Trứng Muối

NƯỚNG THAN & ÁP CHÁO

GÀ NƯỚNG KIỂU QUI 290

GÀ NƯỚNG MẬT ONG & MÙ TẠC 290

SƯỜN CỪU ÚC CHỮ T NƯỚNG THAN 680

Đùng kèm với Sốt Agridulce

SƯỜN CỪU ÚC CHỮ T NƯỚNG THAN 680

Đùng kèm với Sốt Mù Tạc pesto

GAN NGỒNG ÁP CHÁO VÀ CÁC LOẠI DẦU RỪNG 650

CHIM CÚT NGUYÊN CON ĐÙNG VỚI SỐT ÓT PAPRIKA 650

MÓN ĂN KÈM & RAU CỦ

BÔNG CÁI XÀO DẦU HÀO 150

ĐẬU HŨ XÀO VỚI SỐT KEM XO 180

RAU CỦ XÀO 170

KHOAI TÂY BI CONFIT 120

KHOAI TÂY CHIÊN VỚI DẦU NẤM TRUFFLE 220

XÀ LÁCH TRỘN SỐT CHANH YUZU VỚI MẬT ONG 120

MĂNG TÂY XÀO TỎI 120

TRÁNG MIỆNG

BÁNH BRULEE MỀ ĐEN 120

MOUSSE DỪA HẠT CHIA ĐÙNG VỚI CHUỐI CARAMEL VÀ DẦU ĐỎ 140

BÁNH NƯỚNG SÔ CÔ LA TAN CHÁY 160

TRÁI CÂY BỐN MÙA 420

CHEF'S TASTING MENU
VND 950,000++/NGƯỜI

LƯU Ý: Vui lòng liên hệ nhân viên để được tư vấn thêm