



Tasting Menu

- MINIMUM BOOKING OF 2 PAX -

VND 950.000++/PAX

COURSE 1

KAMPACHI TIRADITO YUZU TRUFFLE DRESSING

Cá Cam Nhật Tái Chanh Sốt Chanh Yuzu & dầu nấm Truffle

SEAFOOD CEVICHE

Ceviche Hải sản

COURSE 2

BLACK & GREEN HUMMUS DUO

Đậu răng ngựa 2 loại xanh – đen nghiền

ROMESCO SHRIMP

Chả giò tôm dùng kèm sốt Romesco

CHORIZO AND BRIE CROSTINI

Bánh mì với xúc xích cay Chorizo & phô mai Brie

COURSE 3

SEABASS CACCIUCCO

Cá chẽm nướng dùng với sốt Nghệ Tây

TRUFFLE POTATO FOAM, DASHI SABAYON AND BACON GRILLED OYSTER

Hàu cuộn bacon dùng với bột khoai tây nấm truffle

COURSE 4

YOUR CHOICE OF:

OMAHA RIB EYE / LAMB T-BONE / WAGYU ROSSINI / ALASKA KING CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE

LỰA CHỌN:

Bò Omaha Thượng Hạng / Sườn cừu ức chữ T/ Bò Wagyu kiểu Rossini/
Chân cua Hoàng Đế dùng với sốt Tiêu đen

YUZU SALAD

Xà lách trộn sốt chanh Yuzu

COURSE 5

SURPRISE DESSERT

Tráng miệng bất ngờ



Giá Trên Chưa Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ & 10% Thuế
Prices are subjected to 5% Service charge & 10% VAT

QUI CUISINE

RAW BAR

NHA TRANG OYSTERS 3PCS/ 6PCS	140/260
• Your choice of: Mignonette and Tosazu Gelé / Sichuan Sauce and Melted Brie / Cilantro Granite and Yuzu Soy/ Red Chilli Ponzu Butter/ Angels On Horseback / Japanese Green Chilli Sauce / Thai Ginger Relish / Black Oyster with Sambal Sauce	
SAIGON SEAFOOD CEVICHE	250
Scallops, Octopus, Clam, Wild prawn – Yuzu, Fish Sauce	
THAI STYLE SMOKED CEVICHE	250
Home Smoked Salmon, Fish Sauce, Smoked Chilli, Coriander	
HUE STYLE PRAWN CEVICHE	250
Wild Prawn, Star Fruit Juice - Passion Fruit, Smoked Chilli Sauce	
KAMPACHI TIRADITO	350
Yuzu Truffle Dressing	
KAMPACHI SASHIMI	320
Imported from Fukuoka, Japan	
CAVIAR OSIETRA 30G	3.5M
Served on ice with variety of condiments	
SCALLOP SASHIMI	280
Imported from Hokkaido, Japan	
SCALLOP NEW STYLE SASHIMI	320
Truffle Mayo and Sichimi Crumble	

CHARCUTERIE & CHEESE

MINI COLD CUT SELECTION	190
5 types of cold cuts, Olives & Crispy Bread	
COLD CUT PLATTER	390
7 types of cold cuts with condiments	
IBERICO DUO	280
Blazquez chorizo & Salami with condiments	
IBERICO HAM 36 MONTHS 60G/100G	590/800
Spanish Iberico Ham with condiments	
COPPA 100G	450
Capocollo Napoletano with Condiments	
SALAMI VECCHIA OSTERIA	320
Salami with Condiments	
PORK RILLETTE	180
Cornichons & Crispy Bread	
CHEESE PLATTER	390
5 types of premium cheese, Walnut, Apple, Olive Oil & Crackers	

FUSION TAPAS

BLACK & GREEN HUMMUS DUO	160
Home Made Flat Bread and Taro Chips	
ROMESCO SHRIMP	210
Curry leaves & Crispy Brick	
SHISHITO PEPPER	150
MENTAIKO SHRIMP	260
Japanese Chilli Cod Roe & Beurre noisette	
SCOTCH EGGS & NUOC MAM ARABIATA	210
Cilantro Pesto and Pickled Red Chilli	
TRUFFLED SALMON PIZZA	260
Coconut Smoked Norwegian Salmon & Chilli Mayo	
CRISPY DUCK ROLL	170
Yuzu, Fig, Hoisin & Mint	
EDAMAME	90/130/130
Steamed / Chilli Fried / Chilli Salt	
QUI'S SPRING ROLLS	150
Fish Dipping Sauce, Lettuce & Pickles	
HOT TRUFFLE POTATO FOAM	250
Japanese Scallops, Onion Confit, Sabayon	
MALYSIAN CHICKEN SATAY	140
Pineapple Achar & Satay Dip	
SPICY LAMB SAUSAGE	190
Homemade Aioli & Horissa	
SHRIMP TEMPURA WITH WASABI MAYO	180
12 SPICES CRISPY CALAMARI	190
WAGYU BEEF GYOZA	190
Foie Gras, Truffle Oil and Kabayaki Sauce	
A5 KAGOSHIMA TARTAR	310
Toasted Nori and Cashew Nuts Pesto	
CHORIZO AND BRIE CROSTINI	190
Iberico Blazquez Chorizo, Balsamico Onion Confit and Honey	
SAMBAL SHRIMPS	180
Tiger Prawn, Shiitake, Capsicums	
SALADS	
BURRATA ORIENTAL	320
WILD MUSHROOM & SALAMI SALAD	220
THAI WAGYU BEEF SALAD	280
SALMON & BEETROOT SALAD	230
QUI SALAD	260

WAGYU & BEEF SELECTIONS

USDA OMAHA BEEF RIB EYE 200G/300G/500G	650/900/1.5M
Heirloom Tomatoes & Roasted Garlic	
WAGYU WOK CHARRED	370
Black Pepper Sauce	
WAGYU TOMOKARUBI 170G	470
Red Chilli Butter	
WAGYU FLANK 170G	470
Korean Pesto	
WAGYU KATSU	540
Chinkiang Cucumber and Mini Soup	
WAGYU NEW YORK STRIP GRADE 7/8 180G	1.1M
Black Pepper Sauce & Hot Potato Foam	
WAGYU ROSSINI TOKYO 180G	1.5M
Foie Gras, Truffle oil - Kabayaki Sauce	
A5 JAPANESE BLACK WAGYU 100G	900
Kagoshima Beef BMS 9, Home made Ponzu & Kizami Wasabi	
HUNGARIAN BEEF CHEEK GOULASH	400
SEAFOOD	
SEABASS CACCIUCCO	420
Grilled Mekong Seabass & Saffron sauce	
LOBSTER WITH TOMATO AND CAPERS	MP
HOKKAIDO SCALLOP	370
Scallion Brown Butter	
TEA SMOKED SALMON	470
NHA TRANG LOBSTER	400/100G
ALASKAN KING CRAB	400/100G
WILD TIGER PRAWN	350

- YOUR CHOICE OF SAUCE:
XO/ Sichuan/ Creamy XO/ Salted Eggs
- YOUR CHOICE OF MEDITERRANEAN STYLE:
Romesco/ Caper and Tomato/ Garlic Butter/ Arabiata/ Cacciucco
- YOUR CHOICE OF RAW BAR STYLE:
Ceviche / Truffle Mayo / Kizami wasabi and Soy

CHARCOAL & CAST IRON

QUI'S GRILLED CHICKEN	290
HONEY MUSTARD CHICKEN	290
ORANGE CHICKEN	290
DUCK BREAST	650
Strawberry & Redwine	
FOIE GRAS	650
Balsamico Reduction, Raspberry and Baby Asparagus	
AUSTRALIAN LAMB T-BONE	680
Agridulce Sauce/ Wasabi Pesto	

SIDES AND VEGETABLES

BROCCOLINI IN OYSTER SAUCE	150
TRUFFLE POTATO FOAM	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

QUẢY HẢI SẢN SỐNG

HÀU NHA TRANG 3PCS/ 6PCS	140/260
• Các sự lựa chọn ăn kèm: Thạch Tosazu và Hành Tím Giòn/ Sốt Tứ Xuyên và Phô Mai Brie/ Đá Bào Ngò Rí và Nước Tương Yuzu/ Sốt Bơ Ớt/ Cuộn Bacon đùng với Bọt Khoai Tây/ Sốt Ớt 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 Hối Xông Khói, Nước Mắm, Ớt Xông Khói, Ngò Rí	
CEVICHE TÔM CÀNG XANH KIỂU HUẾ	250
Tôm Càng Xanh, Nước Khế, Chanh Dây, Sốt Ớt Sông Khói	
CÁ CAM NHẬT TÁI CHANH	350
Sốt chanh Yuzu & đậu nấm truffle	
SASHIMI CÁ CAM	320
Nhập khẩu từ Fukuoka - Nhật Bản	
TRỨNG CÁ TẮM OSIETRA 30G	3.5M
Dùng lạnh với các món ăn kèm	
SASHIMI SÒ ĐIỆP HOKKAIDO	280
Dùng với Mù Tạc Kizami & Nước Tương	
SASHIMI SÒ ĐIỆP - DÙNG VỚI SỐT NẤM	320
Truffle Mayo & Bốt Ớt Shichimi	

THỊT HEO MUỐI & PHÔ MAI

THỊT NGUỘI TỔNG HỢP LOẠI NHỎ	190
5 loại thịt nguội dùng kèm oliu và bánh mì giòn	
THỊT NGUỘI TỔNG HỢP LOẠI LỚN	390
7 loại thịt nguội 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	450
Thịt heo muối Capocollo Napoletano & Món ăn kèm	
XÚC XÍCH SALAMI VECCHIA OSTERIA	320
Xúc xích Salami và món ăn kèm	
PÂTÉ THỊT HEO KIỂU PHÁP	180
Dùng 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 Quí	

MÓN ĂN NHÉ

ĐẬU NÀNH NHẬT	90/130/130
Hấp/ Sốt ớt/ Muối ớt	
CHÁ GIÒ KIỂU QUI	150
Nước Mắm Chua Ngọt, Xà Lách, Đổ Chua	
BỘT KHOAI TÂY VỚI NẤM TRUFFLE	250
Dùng với Sò Điệp Nhật áp chảo, Hành Tây confit và Sốt Sabayon	
GÀ NƯỚNG SATAY KIỂU MÃ LAI	140
Tham Ngâm Chua, Sốt Satay Đậu Phộng	
XÚC XÍCH CỨU CAY	190
Dùng với sốt Harissa & Aioli	
TÔM TEMPURA DÙNG VỚI SỐT MÙ TẶC MAYO	180
MỰC CHIÊN GIÒN 12 VỊ	190
BÁNH XÉP BÒ WAGYU	190
Dùng kèm với Gan Ngỗng, Đậu Nấm Truffle và Sốt Kabayaki	
BÒ WAGYU A5 KAGOSHIMA TARTAR	310
Trộn với Rong Biển Giòn - Hạt điều và Trứng Cút	
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, Ớt Chuông nhiều màu	
ĐẬU RĂNG NGƯA 2 LOẠI XANH & ĐEN NGHIÊN	160
Dùng với Bánh Mì nướng và Khoai Môn chiên	
CHÁ GIÒ TÔM	210
Dùng kèm với Sốt Romesco	
ỚT SHISHITO NƯỚNG	150
PIZZA CÁ HỒI NA UY XÔNG KHÓI & ĐẬU NẤM TRUFFLE	260
Dùng với sốt Ớt Mayo	
TÔM SÚ XÀO TRỨNG CÁ TUYẾT & SỐT BƠ NÀU	260
TRỨNG LÒNG ĐÀO BỌC THỊT CHIÊN GIÒN	210
Dùng kèm với Sốt Nước Mắm Arabita	
XÀ LÁCH	
XÀ LÁCH PHÔ MAI BURRATA	320
XÀ LÁCH NẤM VỚI XÚC XÍCH SALAMI	220
XÀ LÁCH BÒ WAGYU KIỂU THÁI	280

XÀ LÁCH CÁ HỒI VÀ CÙ DẼN ĐÚT LÒ	230
XÀ LÁCH KIỂU QUI	260
Xà lách các loại & rau củ, gan ngỗng áp chảo, trứng trần chiên xù, thịt nguội heo Iberico, sốt đậu giấm kiểu Pháp.	

BÒ WAGYU CÁC LOẠI

BÒ USDA OMAHA THƯỢNG HẠNG NƯỚNG THAN HỒNG (200G/ 300G/ 500G)	650/900/1.5M
Dùng kèm với Cà Chua Bi Nhiều Màu và Tỏi nướng	
BÒ WAGYU XÀO SỐT TIÊU ĐEN	370
Dùng kèm với Sốt Tiêu Đen	
BÒ WAGYU TOMOKARUBI NƯỚNG THAN (170G)	470
Dùng với Sốt Bơ Ớt	
THÂN BÒ WAGYU 170G NƯỚNG THAN	470
Dùng với Sốt Ớt Hàn Quốc	
THÂN NGOẠI BÒ WAGYU NEW YORK THƯỢNG HẠNG 7/8 NƯỚNG THAN (180G)	1.1M
Dùng kèm Sốt Tiêu Đen, Bọt Khoai Tây Đậu Nấm Truffle	
THÂN NGOẠI BÒ WAGYU NEW YORK THƯỢNG HẠNG 7/8 NƯỚNG THAN (180G)	1.5M
Dùng với Gan ngỗng, Đậu Nấm Truffle và Sốt Kabayaki	
BÒ WAGYU NHẬT A5 KAGOSHIMA MBS9 NƯỚNG THAN (100G)	900
Dùng kèm Nước Tương Ponzu và Mù Tạc Kizami	
MÁ BÒ HẮM KIỂU HUNGARY (GOULASH)	400
BÒ WAGYU CHIÊN XÙ	540
Dùng với Dưa Leo ngâm chua & Súp Rau Củ	

HẢI SẢN

CÁ CHÉM MỀ KÔNG NƯỚNG	420
Dùng kèm Sốt Nghệ Tây	
CÁ HỒI MISO XÔNG TRÀ	470
TÔM HÙM NƯỚNG VỚI SỐT CÀ CHUA VÀ NỤ BẠCH HOA	MP
SÒ ĐIỆP HOKKAIDO VỚI BƠ NÀU & HÀNH LÁ	370
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
- CÁC LỰA CHỌN VỀ SỐT KIỂU ĐỊA TRUNG HẢI:
Sốt Romesco (Tây Ban Nha)/ Cà Chua và Nụ Bạch Hoa/ Bơ Tỏi/
Cà Chua Cay Arabiata/ Sốt Nghệ Tây Cacciucco
- CÁC SỰ LỰA CHỌN VỀ KIỂU ĂN SỐNG:
Trộn gói tỏi chanh/ Sốt Nấm Truffle Mayo/Mù Tạc Kizami và
nước tương

NƯỚNG THAN & ÁP CHẢO

GÀ NƯỚNG KIỂU QUI	290
GÀ SỐT MÙ TẶC MẬT ONG	290
GÀ CHIÊN SỐT CAM	290
GAN NGỖNG ÁP CHẢO VÀ CÁC LOẠI DẦU RỪNG	650
ỨC VỊT NƯỚNG	650
Dùng với Sốt Dầu Tây Rượu Đỏ	
SƯỜN CỪU ỨC CHŨ T NƯỚNG THAN	680
Dùng kèm với Sốt Agri dulce hoặc Sốt Mù Tạc pesto	

MÓN ĂN KÈM & RAU CỦ

BÔNG CẢI XÀO DẦU HÀO	150
BỘT KHOAI TÂY & ĐẬU NẤM TRUFFLE	180
RAU CỦ XÀO	170
KHOAI TÂY BI CONFIT	120
KHOAI TÂY CHIÊN VỚI ĐẬU 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	140
BÁNH NƯỚNG SÔ CÔ LA TAN CHẤY	160
TRÁI CÂY BỔN MÙA	420

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

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