



Qui

Cuisine • Mixology

FUSION COOKING IS NOT A FANCY TREND, OR THE LATEST GIG, BUT A TRUE LIFE PHILOSOPHY. A DEEP LOVE FOR COUNTLESS EXCITING FLAVOURS FROM EARTH'S TREMENDOUS RICH AND COLOURFUL CUISINES. MEMORIES OF TRAVELS, GARDENS, GRANDMA'S MEALS... REAL COOKING HAS NO BORDERS.

INGREDIENTS, IDEAS, COOKING METHODS, SECRET RECIPES WERE CIRCLING AROUND THE GLOBE FOR CENTURIES TO LAND ON THE TABLE OF MILLIONS OF GOURMETS.

DISCOVER QUI CUISINE. SHARE AND ENJOY

"MÁRK MOLNÁR" - QUI'S EXECUTIVE CHEF



QUI CUISINE

RAW BAR

| | |
|---|---------|
| NHA TRANG OYSTERS 3PCS/ 6PCS | 140/260 |
| • Your choice of: Mignonette and Tosazu Gelé / Sichuan Sauce and Melted Brie / Japanese Green Chili Sauce / Black Oyster with Sambal Sauce | |
| THAI STYLE SMOKED CEVICHE | 250 |
| Home Smoked Salmon, Fish Sauce, Smoked Chili, Coriander | |
| CAVIAR OSIETRA 30G | 3.8M |
| Served on ice with variety of condiments | |
| SCALLOP SASHIMI | 290 |
| Imported from Hokkaido, Japan | |
| SCALLOP NEW STYLE SASHIMI | 320 |
| Truffle Mayo and Sichimi Crumble | |
| QUI'S SEAFOOD PLATTER FOR TWO | 1.8M |
| Alaskan King Crab, Home Smoked Salmon, Wild Prawns, Hokkaido Scallops, Clams, Japanese Octopus | |
| • + ADD 500G NHA TRANG LOBSTER | +1.9M |

CHARCUTERIE & CHEESE

| | |
|--|---------|
| MINI COLD CUT SELECTION | 210 |
| 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 | 590/850 |
| Spanish Iberico Ham with condiments | |
| COPPA 100G | 490 |
| Copocollo Napoletano with Condiments | |
| CHEESE PLATTER | 390 |
| 5 types of premium cheese, Walnut, Apple, Olive Oil & Crackers | |
| SALAME LEVONETTO TARTUFO 80G | 350 |
| Italian Truffle Salami | |

SALADS

| | |
|---|-----|
| WILD MUSHROOM & SALAMI SALAD | 220 |
| THAI WAGYU BEEF SALAD | 280 |
| SALMON & BEETROOT SALAD | 230 |
| QUI SALAD | 260 |
| FENNEL AND GREEN APPLE SALAD | 170 |

FUSION TAPAS

| | |
|--|------------|
| BLACK & GREEN HUMMUS DUO | 160 |
| Home Made Flat Bread and Taro Chips | |
| ROMESCO SHRIMP | 210 |
| Curry leaves & Crispy Brick | |
| SHISHITO PEPPER | 150 |
| SCOTCH EGGS & NUOC MAM ARABIATA | 210 |
| Cilantro Pesto and Pickled Red Chili | |
| TRUFFLED SALMON PIZZA | 260 |
| Coconut Smoked Norwegian Salmon & Chili Mayo | |
| CRISPY DUCK ROLL | 170 |
| Yuzu, Fig, Hoisin & Mint | |
| EDAMAME | 90/130/130 |
| Steamed / Chili Fried / Chili Salt | |
| QUI'S SPRING ROLLS | 150 |
| Fish Dipping Sauce, Lettuce & Pickles | |
| MALAYSIAN CHICKEN SATAY | 140 |
| Pineapple Achar & Satay Dip | |
| SPICY LAMB SAUSAGE | 190 |
| Homemade Aioli & Harissa | |
| SHRIMP TEMPURA WITH WASABI MAYO | 180 |
| 12 SPICES CRISPY CALAMARI | 220 |
| WAGYU BEEF GYOZA | 190 |
| Foie Gras, Truffle Oil and Kabayaki Sauce | |
| CHORIZO AND BRIE CROSTINI | 230 |
| Iberico Blazquez Chorizo, Balsamico Onion Confit and Honey | |
| SAMBAL SHRIMPS | 180 |
| Tiger Prawn, Shiitake, Capsicums | |
| ROASTED BONE MARROW & CAPERS | 240 |
| Tomato Concasse and Crispy Bread | |
| SICHUAN BEEF TENDON | 130 |
| Chili Chinkiang Vinaigrette and Peanuts | |
| HOKKAIDO SCALLOP BROCHETAS | 125/PC |
| Cilantro Pesto, Tomato-Chorizo Crumble (minimum 2pc) | |
| TRUFFLED PARMESAN BACON FLATBREAD | 220 |
| Truffle Mayo, Onion Confit and Herbs | |
| SICHUAN WAGYU TARTAR ROLLS | 240 |
| Crispy Honey Roll, Cucumber Salad, Black Sesame Ash | |
| SICHUAN WAGYU SLIDER | 250 |
| Spicy Chili Mayo, Onion Confit, Fresh Herbs | |
| THAI CHICKEN LOLLIPOPS | 150 |
| Green Chili Sauce | |
| SMOKED CAULIFLOWER ESPUMA | 150 |
| Bacon Grilled Oyster, Madras Curry Sauce, Baby Corn | |

WAGYU & BEEF SELECTIONS

| | | |
|---|----------------|---------------|
| USDA OMAHA BEEF RIB EYE | 200G/300G/500G | 690/970/1.55M |
| Heirloom Tomatoes & Roasted Garlic | | |
| USDA OMAHA BEEF TENDERLOIN 200/300G | 890/1.3M | |
| Jus, Foie-Gras Sauce, Spinach, Wild Mushrooms | | |
| WAGYU WOK CHARRED | 370 | |
| Black Pepper Sauce | | |
| WAGYU TOMOKARUBI 170G | 490 | |
| Red Chili Butter | | |
| WAGYU FLANK 170G | 490 | |
| Korean Pesto | | |
| WAGYU ROSSINI TOKYO 180G | 1.39M | |
| Foie Gras, Truffle oil - Kabayaki Sauce | | |
| PAPRIKA BEEF CHEEK STEW | 390 | |
| WAGYU LUC LAC A LA STROGANOFF | 450 | |
| WAGYU SKIRT CARNE ASADA TACOS | 630 | |

SEAFOOD

| | |
|---|----------|
| PANKO FISH AND CHIPS | 320 |
| Chili Mayo, Roasted Garlic Aioli, Wasabi Mayo | |
| SEABASS CACCIUCCO | 420 |
| Grilled Mekong Seabass & Saffron sauce | |
| HOKKAIDO SCALLOP | 450 |
| Scallion Brown Butter | |
| TEA SMOKED SALMON | 470 |
| NHA TRANG LOBSTER | 390/100G |
| ALASKAN KING CRAB | 390/100G |
| WILD TIGER PRAWN | 380 |

- 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 |
| FOIE GRAS | 650 |
| Balsamico Reduction, Raspberry and Baby Asparagus | |
| NEW ZEALAND LAMB RACK | 730 |
| Baby Potatoes and French Vinaigrette Salad | |

SIDES AND VEGETABLES

| | |
|-------------------------------------|-----|
| BROCCOLINI IN OYSTER SAUCE | 150 |
| WOK CHARRED FARM GREENS | 170 |
| CONFIT BABY POTATOES | 120 |
| TRUFFLE FRENCH FRIES | 220 |
| YUZU SALAD | 120 |
| GARLIC FRIED GREEN ASPARAGUS | 120 |
| SMOKED CAULIFLOWER ESPUMA | 90 |
| BACON, POTATO TERRINE | 120 |

DESSERTS

| | | |
|---|-----------------|-----------------|
| BLACK SESAME BRULEE | 120 | |
| CHOCOLATE FONDANT WITH RASPBERRY | 160 | |
| FRUIT PLATTER | 420 | |
| ICE CREAM SELECTION | | |
| • 1 scoop: 75 | • 2 scoops: 140 | • 3 scoops: 180 |

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

COURSE 1

- NHA TRANG OYSTERS
Mignonette and Tosazu
- HOKKAIDO SCALLOP SASHIMI
Yuzu-Truffle Dressing
- SPICY SMOKED SALMON CEVICHE

COURSE 2

- SICHUAN WAGYU TARTAR ROLLS
- TRUFFLED PARMESAN BACON FLATBREAD

COURSE 3

- SEABASS CACCIUCCO
- SMOKED CAULIFLOWER ESPUMA
AND BACON GRILLED OYSTER

COURSE 4

- OMAHA RIB-EYE (200G) or LAMB RACK or
WAGYU ROSSINI (S) or KING CRAB BLACK PEPPER S (200G)
- YUZU SALAD

COURSE 5

- SURPRISE DESSERT

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 Tuna Xuyên và Phô Mai Brie/ Sốt Ốt Xanh Kiểu Nhật/ Hàu Đen Chiên Giòn với Sốt Sambal | |
| CEVICHE CÁ HỒI XÔNG KHÓI KIỂU THÁI | 250 |
| Cá Hồi Xông Khói, Nước Mắm, Ớt Xông Khói, Ngò Rí | |
| TRỨNG CÁ TẮM OSIETRA 30G | 3.8M |
| Dùng lạnh với các món ăn kèm | |
| SAHIMI SÒ ĐIỆP HOKKAIDO | 290 |
| Dùng với Mù Tạc Kizami & Nước Tương | |
| SASHIMI SÒ ĐIỆP - DÙNG VỚI SỐT NẤM | 320 |
| Truffle Mayo & Bốt Ốt Shichimi | |
| HẢI SẢN TỔNG HỢP KIỂU QUI CHO 2 NGƯỜI | 1.8M |
| Cua Hoàng Đế Alaska, Cá Hồi Xông Khói, Tôm Sú Biển, Sò ĐIỆP Nhật Hokkaido, Nghêu, Bạch Tuộc Nhật | |
| • +500G TÔM HÙM NHA TRANG | +1.9M |

THỊT HEO MUỐI & PHÔ MAI

| | |
|---|---------|
| THỊT NGUỘI TỔNG HỢP LOẠI NHỎ | 210 |
| 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 | 590/850 |
| Blazquez 60g/ 100g và món ăn kèm | |
| THỊT HEO MUỐI COPPA 100G | 490 |
| Thịt heo muối Capocollo Napoletano & Món ăn kèm | |
| PHÔ MAI TỔNG HỢP | 390 |
| 5 loại phô mai hảo hạng dùng kèm với Hạt Ốc Chó, Táo Xanh, Đậu Oliu và Bánh Qui | |
| XÚC XÍCH SALAMI NẤM TRUFFLE (80G) | 250 |

XÀ LÁCH

| | |
|--|-----|
| XÀ LÁCH NẤM VỚI XÚC XÍCH SALAMI | 220 |
| XÀ LÁCH BÒ WAGYU KIỂU THÁI | 280 |
| XÀ LÁCH CÁ HỒI VÀ CÚ ĐẾN 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 dầu giấm kiểu Pháp. | |
| XÀ LÁCH TÁO XANH VÀ CÚ THỊ LÀ | 170 |

MÓN ĂN NHÉ

| | |
|---|------------|
| ĐẬU NÀNH NHẬT | 90/130/130 |
| Hấp/ Sốt ớt/ Muối ớt | |
| CHẢ GIÒ KIỂU QUI | 150 |
| Nước Mắm Chua Ngọt, Xà Lách, Đổ Chua | |
| CHẢ GIÒ THỊT VỊT | 170 |
| GÀ NƯỚNG SATAY KIỂU MÀ LAI | 140 |
| Thơm Ngâm Chua, Sốt Satay Đậu Phộng | |
| XÚC XÍCH CỨU CAY | 190 |
| Dùng với sốt Harissa & Aioli | |
| TÔM TEMPURA DÙNG VỚI SỐT MÙ TẠC MAYO | 180 |
| MỰC CHIÊN GIÒN 12 VI | 220 |
| BÁNH XÉP BÒ WAGYU | 190 |
| Dùng kèm với Gan Ngỗng, Đậu Nấm Truffle và Sốt Kabayaki | |
| BÁNH MÌ VỚI XÚC XÍCH CAY CHORIZO & PHÔ MAI BRIE | 230 |
| 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 NGỰA 2 LOẠI XANH & ĐEN NGHIÊN | 160 |
| Dùng với Bánh Mì nướng và Khoai Môn chiên | |
| CHẢ 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 | |
| TRỨNG LÒNG ĐÀO BỌC THỊT CHIÊN GIÒN | 210 |
| Dùng kèm với Sốt Nước Mắm Arabita | |
| TÚY BÒ NƯỚNG VỚI NỤ BẠCH HOA | 240 |
| Dùng với cà chua cắt nhuyễn và bánh mì nướng giòn | |
| GÀN BÒ HẨM KIỂU TÚ XUYÊN | 130 |
| Dùng với sốt giấm ớt và đậu phộng | |
| SÒ ĐIỆP NHẬT HOKKAIDO NƯỚNG XIÊN | 125/XIÊN |
| Dùng với sốt ngò rí, cà chua & xúc xích cay vụn (tối thiểu 2 xiên) | |
| BÁNH MÌ NƯỚNG VỚI THỊT HEO XÔNG KHÓI & PHÔ MAI PARMESAN | 220 |
| Dùng với sốt Mayo nấm truffle & hành tây ngâm dấm | |
| CUỘN BÒ WAGYU TARTAR KIỂU TÚ XUYÊN | 240 |
| Dùng với xà lách dưa leo, bốt mè đen | |
| BÁNH MÌ BÒ WAGYU KIỂU TÚ XUYÊN | 250 |
| Dùng với sốt ớt Mayo, hành tây ngâm dấm & các loại rau tươi. | |
| CÁNH GÀ ĐÚT LÒ KIỂU THÁI | 150 |
| Dùng với sốt ớt chanh | |
| BỘT BÔNG CÁI TRẮNG XÔNG KHÓI | 150 |
| Dùng kèm với hào cuộn thịt xông khói, bắp non và sốt cà ri Mandras | |

BÒ WAGYU CÁC LOẠI

| | |
|---|---------------|
| BÒ USDA OMAHA THƯỢNG HẠNG NƯỚNG THAN HỒNG (200G/ 300G/ 500G) | 690/970/1.55M |
| Dùng kèm với Cà Chua Bi Nhiều Màu và Tỏi nướng | |
| THĂN BÒ USDA OMAHA THƯỢNG HẠNG 200/300G | 890/1.3M |
| Dùng với cải bó xôi và nấm xào, đi kèm sốt bò & gan ngỗng. | |
| THĂN NGOẠI BÒ WAGYU NEW YORK THƯỢNG HẠNG 7/8 NƯỚNG THAN (180G) | 1.39M |
| Dùng với Gan ngỗng, Đậu Nấm Truffle và Sốt Kabayaki | |
| BÒ WAGYU XÀO SỐT TIÊU ĐEN | 370 |
| Dùng kèm với Sốt Tiêu Đen | |
| BÒ WAGYU TOMOKARUBI NƯỚNG THAN (170G) | 490 |
| Dùng với Sốt Bơ Ớt | |
| THĂN BÒ WAGYU 170G NƯỚNG THAN | 490 |
| Dùng với Sốt Ớt Hàn Quốc | |
| MÀ BÒ HẨM VỚI ỚT PAPIKA | 390 |
| BÒ WAGYU LÚC LẮC KIỂU "STROGANOFF" | 450 |
| TACOS ĐIỂM THĂN BÒ WAGYU | 630 |

HẢI SẢN

| | |
|---|----------|
| CÁ CHÉM MÈ KÔNG NƯỚNG | 420 |
| Dùng kèm Sốt Nghệ Tây | |
| CÁ CHÉM TẮM BỘT CHIÊN XÙ & KHOAI TÂY CHIÊN | 320 |
| Dùng với sốt ớt Mayo-Tỏi Aioli-Mù Tạc Mayo | |
| CÁ HỒI MISO XÔNG TRÀ | 470 |
| SÒ ĐIỆP HOKKAIDO VỚI BƠ NẤU & HÀNH LÁ | 450 |
| TÔM HÙM NHA TRANG | 390/100G |
| CHÂN CUA HOÀNG ĐẾ | 390/100G |
| TÔM SÚ BIỂN | 380 |

- CÁC SỰ LỰA CHỌN VỀ SỐT:
XO/ Tuna 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 Arabiatto/ Sốt Nghệ Tây Caciucco
- CÁC SỰ LỰA CHỌN VỀ KIỂU ĂN SỐNG:
Trộn gỏi tái chanh/ Sốt Nấm Truffle Mayo/Mù Tạc Kizami và nước tương

NƯỚNG THAN & ÁP CHẢO

| | |
|---|-----|
| GÀ NƯỚNG KIỂU QUI | 290 |
| GAN NGỔNG ÁP CHẢO VÀ CÁC LOẠI DẦU RỪNG | 650 |
| SƯỜN CỨU NEWZEALAND NƯỚNG | 730 |
| Dùng khoai tây bí ngâm dấm & xà lách dầu giấm kiểu Pháp | |

MÓN ĂN KÈM & RAU CỦ

| | |
|--|-----|
| BÔNG CÁI XÀO DẦU HẢO | 150 |
| 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 |
| BỘT BÔNG CÁI TRẮNG XÔNG KHÓI | 90 |
| BÁNH KHOAI TÂY VÀ THỊT XÔNG KHÓI ĐÚT LÒ | 120 |

TRÁNG MIỆNG

| | |
|---|---------------|
| BÁNH BRULEE MÈ ĐEN | 120 |
| BÁNH NƯỚNG SÔ CÔ LA TAN CHẤY VỚI QUẢ PHÚC BÓN TỬ | 160 |
| TRÁI CÂY BÓN MÙA | 420 |
| CÁC LOẠI KEM TỰ CHỌN | |
| • 1 viên: 75 | • 2 viên: 140 |
| | • 3 viên: 180 |

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

COURSE 1

- HÀU NHA TRANG - HÀNH TÍM GIÒN VÀ THẠCH TOSAZU
- SASHIMI SÒ ĐIỆP HOKKAIDO
- CEVICHE CÁ HỒI XÔNG KHÓI CAY

COURSE 2

- CUỘN BÒ WAGYU TARTAR KIỂU TÚ XUYÊN
- BỘT BÔNG CÁI TRẮNG XÔNG KHÓI

COURSE 3

- CÁ CHÉM MÈ KÔNG NƯỚNG
- BỘT BÔNG CÁI TRẮNG XÔNG KHÓI
- DÙNG KÈM VỚI HẢO CUỘN THỊT XÔNG KHÓI

COURSE 4

- BÒ OMAHA THƯỢNG HẠNG (200G)/ SƯỜN CỨU ÚC/ BÒ WAGYU KIỂU ROSSINI/CHÂN CUA HOÀNG ĐẾ
- DÙNG VỚI SỐT TIÊU ĐEN (200G)
- XÀ LÁCH TRỘN SỐT CHANH YUZU

COURSE 5

- TRÁNG MIỆNG BÁT NGỖ