



# 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

<b>NHA TRANG OYSTERS 3PCS/ 6PCS</b>	140/260
• Your choice of: Mignonette and Tosazu Gelé / Sichuan Sauce and Melted Brie / Japanese Green Chilli Sauce / Black Oyster with Sambal Sauce	
<b>CAVIAR OSIETRA 30G</b>	3.8M
Served on ice with variety of condiments	
<b>SCALLOP SASHIMI</b>	290
Imported from Hokkaido, Japan	
<b>SCALLOP NEW STYLE SASHIMI</b>	320
Truffle Mayo and Sashimi Crumble	

## CHARCUTERIE & CHEESE

<b>MINI COLD CUT SELECTION</b>	210
5 types of cold cuts, Olives & Crispy Bread	
<b>COLD CUT PLATTER</b>	390
7 types of cold cuts with condiments	
<b>IBERICO DUO</b>	280
Blazquez chorizo & Salami with condiments	
<b>IBERICO HAM 36 MONTHS 60G/100G</b>	590/850
Spanish Iberico Ham with condiments	
<b>COPPA 100G</b>	490
Capocollo Napoletano with Condiments	
<b>CHEESE PLATTER</b>	390
5 types of premium cheese, Walnut, Apple, Olive Oil & Crackers	

## SALADS

<b>WILD MUSHROOM &amp; SALAMI SALAD</b>	220
<b>THAI WAGYU BEEF SALAD</b>	280
<b>BETROOT AND ORANGE SALAD</b>	180
<b>QUI SALAD</b>	260
<b>FENNEL AND GREEN APPLE SALAD</b>	170

## FUSION TAPAS

<b>BLACK &amp; GREEN HUMMUS DUO</b>	160
Home Made Flat Bread and Taro Chips	
<b>ROMESCO SHRIMP</b>	210
Curry leaves & Crispy Brick	
<b>CRISPY DUCK ROLL</b>	170
Yuzu, Fig, Hoisin & Mint	
<b>EDAMAME</b>	90/130/130
Steamed / Chilli Fried / Chilli Salt	
<b>QUI'S SPRING ROLLS</b>	150
Fish Dipping Sauce, Lettuce & Pickles	
<b>SPICY LAMB SAUSAGE</b>	190
Homemade Aioli & Harissa	
<b>SHRIMP TEMPURA WITH WASABI MAYO</b>	180
<b>12 SPICES CRISPY CALAMARI</b>	220
<b>WAGYU BEEF GYOZA</b>	190
Foie Gras, Truffle Oil and Kabayaki Sauce	
<b>CHORIZO AND BRIE CROSTINI</b>	230
Iberico Blazquez Chorizo, Balsamico Onion Confit and Honey	
<b>SAMBAL SHRIMPS</b>	180
Tiger Prawn, Shiitake, Capsicums	
<b>ROASTED BONE MARROW &amp; CAPERS</b>	240
Tomato Concasse and Crispy Bread	
<b>HOKKAIDO SCALLOP BROCHETAS</b>	125/PC
Cilantro Pesto, Tomato-Chorizo Crumble (minimum 2pc)	
<b>TRUFFLED PARMESAN BACON FLATBREAD</b>	220
Truffle Mayo, Onion Confit and Herbs	
<b>SICHUAN WAGYU TARTAR ROLLS</b>	240
Crispy Honey Roll, Cucumber Salad, Black Sesame Ash	
<b>SICHUAN WAGYU SLIDER</b>	250
Spicy Chilli Mayo, Onion Confit, Fresh Herbs	
<b>THAI CHICKEN LOLLIPOPS</b>	150
Green Chili Sauce	

## WAGYU & BEEF SELECTIONS

<b>USDA OMAHA BEEF RIB EYE</b>	690/970/1.55M
200G/300G/500G Heirloom Tomatoes & Roasted Garlic	
<b>WAGYU WOK CHARRED</b>	370
Black Pepper Sauce	
<b>WAGYU FLANK 170G</b>	490
Korean Pesto	
<b>WAGYU ROSSINI TOKYO 180G</b>	1.39M
Foie Gras, Truffle oil - Kabayaki Sauce	
<b>PAPRIKA BEEF CHEEK STEW</b>	390
<b>WAGYU SKIRT CARNE ASADA TACOS</b>	630

## SEAFOOD

<b>PANKO FISH AND CHIPS</b>	320
Chili Mayo, Roasted Garlic Aioli, Wasabi Mayo	
<b>SEABASS CACCIUCCO</b>	420
Grilled Mekong Seabass & Saffron sauce	
<b>HOKKAIDO SCALLOP</b>	450
Scallion Brown Butter	
<b>NHA TRANG LOBSTER</b>	390/100G
<b>ALASKAN KING CRAB</b>	390/100G
<b>WILD TIGER PRAWN</b>	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:**  
Truffle Mayo / Kizami wasabi and Soy

## CHARCOAL & CAST IRON

<b>QUI'S GRILLED CHICKEN</b>	290
<b>HONEY MUSTARD CHICKEN</b>	290
<b>FOIE GRAS</b>	650
Balsamico Reduction, Raspberry and Baby Asparagus	
<b>NEW ZEALAND LAMB RACK</b>	730
Baby Potatoes and French Vinaigrette Salad	

## SIDES AND VEGETABLES

<b>BROCCOLINI IN OYSTER SAUCE</b>	150
<b>WOK CHARRED FARM GREENS</b>	170
<b>CONFIT BABY POTATOES</b>	120
<b>TRUFFLE FRENCH FRIES</b>	220
<b>YUZU SALAD</b>	120
<b>GARLIC FRIED GREEN ASPARAGUS</b>	120
<b>BACON, POTATO TERRINE</b>	120

## DESSERTS

<b>BLACK SESAME BRULEE</b>	120
<b>CHOCOLATE FONDANT WITH RASPBERRY</b>	160
<b>FRUIT PLATTER</b>	420
<b>ICE CREAM SELECTION</b>	
• 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
- ROMESCO SHRIMP

### COURSE 2

- SICHUAN WAGYU TARTAR ROLLS
- TRUFFLED PARMESAN BACON FLATBREAD

### COURSE 3

- SEABASS CACCIUCCO
- GARLIC FRIED GREEN ASPARAGUS

### COURSE 4

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

### COURSE 5

- SURPRISE DESSERT

# QUI CUISINE

## QUẢY HẢI SẢN SỐNG

<b>HÀU NHA TRANG 3PCS/ 6PCS</b>	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	
<b>TRỨNG CÁ TẮM OSIETRA 30G</b>	3.8M
Dùng lạnh với các món ăn kèm	
<b>SAHIMI SÒ ĐIỆP HOKKAIDO</b>	290
Dùng với Mù Tạc Kizami & Nước Tương	
<b>SASHIMI SÒ ĐIỆP - DÙNG VỚI SỐT NẤM</b>	320
Truffle Mayo & Bột Ốt Shichimi	

## THỊT HEO MUỐI & PHÔ MAI

<b>THỊT NGUỘI TỔNG HỢP LOẠI NHỎ</b>	210
5 loại thịt nguội dùng kèm oliu và bánh mì giòn	
<b>THỊT NGUỘI TỔNG HỢP LOẠI LỚN</b>	390
7 loại thịt nguội và các món ăn kèm	
<b>2 LOẠI XÚC XÍCH HEO IBERICO</b>	280
Salami & Chorizo	
<b>THỊT HEO MUỐI IBERICO 36 THÁNG</b>	590/850
Blazquez 60g/ 100g và món ăn kèm	
<b>THỊT HEO MUỐI COPPA 100G</b>	490
Thịt heo muối Capocollo Napoletano & Món ăn kèm	
<b>PHÔ MAI TỔNG HỢP</b>	390
5 loại phô mai hảo hạng dùng kèm với Hạt Óc Chó, Táo Xanh, Đậu Ôliu và Bánh Qui	

## XÀ LÁCH

<b>XÀ LÁCH NẤM VỚI XÚC XÍCH SALAMI</b>	220
<b>XÀ LÁCH BÒ WAGYU KIỂU THÁI</b>	280
<b>XÀ LÁCH CÚ ĐẾN VÀ CAM</b>	180
<b>XÀ LÁCH KIỂU QUI</b>	260
Xà lách các loại & rau củ, gan ngỗng áp chảo, trứng trần chiên xù, thịt nguội heo Iberico, sốt dầu giấm kiểu Pháp.	
<b>XÀ LÁCH TÁO XANH VÀ CÚ THÌ LÀ</b>	170

## MÓN ĂN NHÉ

<b>ĐẬU NÀNH NHẬT</b>	90/130/130
Hấp/ Sốt ớt/ Muối ớt	
<b>CHẢ GIÒ KIỂU QUI</b>	150
Nước Mắm Chua Ngọt, Xà Lách, Đổ Chua	
<b>CHẢ GIÒ THỊT VỊT</b>	170
<b>XÚC XÍCH CỨU CAY</b>	190
Dùng với sốt Harissa & Aioli	
<b>TÔM TEMPURA DÙNG VỚI SỐT MÙ TẠC MAYO</b>	180
<b>MỰC CHIÊN GIÒN 12 VI</b>	220
<b>BÁNH XẾP BÒ WAGYU</b>	190
Dùng kèm với Gan Ngỗng, Đậu Nấm Truffle và Sốt Kabayaki	
<b>BÁNH MÌ VỚI XÚC XÍCH CAY CHORIZO &amp; PHÔ MAI BRIE</b>	230
Xúc xích Heo Iberico Blazquez Chorizo, Hành Tây confit với Dấm Đen, Mật Ong	
<b>TÔM SỐT SAMBAL</b>	180
Tôm Sú, Nấm Đông Cỏ, Ốt Chuông nhiều màu	
<b>ĐẬU RĂNG NGỰA 2 LOẠI XANH &amp; ĐEN NGHIÊN</b>	160
Dùng với Bánh Mì nướng và Khoai Mặn chiên	
<b>CHẢ GIÒ TÔM</b>	210
Dùng kèm với Sốt Romesco	
<b>TỦY BÒ NƯỚNG VỚI NỤ BẠCH HOA</b>	240
Dùng với cà chua cắt nhuyễn và bánh mì nướng giòn	
<b>SÒ ĐIỆP NHẬT HOKKAIDO NƯỚNG XIÊN</b>	125/XIÊN
Dùng với sốt ngò rí, cà chua & xúc xích cay vun (tối thiểu 2 xiên)	
<b>BÁNH MÌ NƯỚNG VỚI THỊT HEO XÔNG KHÓI &amp; PHÔ MAI PARMESAN</b>	220
Dùng với sốt Mayo nấm truffle & hành tây ngâm dấm	
<b>CUỘN BÒ WAGYU TARTAR KIỂU TỨ XUYÊN</b>	240
Dùng với xà lách dưa leo, bột mè đen	
<b>BÁNH MÌ BÒ WAGYU KIỂU TỨ XUYÊN</b>	250
Dùng với sốt ớt Mayo, hành tây ngâm dấm & các loại rau tươi.	
<b>CÁNH GÀ ĐÚT LÒ KIỂU THÁI</b>	150
Dùng với sốt ớt xanh	

## BÒ WAGYU CÁC LOẠI

<b>BÒ USDA OMAHA THƯỢNG HẠNG NƯỚNG THAN HỒNG (200G/ 300G/ 500G)</b>	690/970/1.55M
Dùng kèm với Cà Chua Bi Nhiều Màu và Tỏi nướng	
<b>THÂN NGOẠI BÒ WAGYU NEW YORK THƯỢNG HẠNG 7/8 NƯỚNG THAN (180G)</b>	1.39M
Dùng với Gan ngỗng, Đậu Nấm Truffle và Sốt Kabayaki	
<b>BÒ WAGYU XÀO SỐT TIÊU ĐEN</b>	370
Dùng kèm với Sốt Tiêu Đen	
<b>THÂN BÒ WAGYU 170G NƯỚNG THAN</b>	490
Dùng với Sốt Ốt Hàn Quốc	
<b>MÁ BÒ HẨM VỚI ỚT PAPRIKA</b>	390
<b>TACOS ĐIỂM THÂN BÒ WAGYU</b>	630

## HẢI SẢN

<b>CÁ CHÉM MÈ KÔNG NƯỚNG</b>	420
Dùng kèm Sốt Nghệ Tây	
<b>CÁ CHÉM TẮM BỘT CHIÊN XÙ &amp; KHOAI TÂY CHIÊN</b>	320
Dùng với sốt ớt Mayo-Tỏi Aioli-Mù Tạc Mayo	
<b>SÒ ĐIỆP HOKKAIDO VỚI BƠ NÂU &amp; HÀNH LÁ</b>	450
<b>TÔM HÙM NHA TRANG</b>	390/100G
<b>CHÂN CUA HOÀNG ĐẾ</b>	390/100G
<b>TÔM SÚ BIỂN</b>	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 Arabiatat/ Sốt Nghệ Tây Cacciucco
- CÁC SỰ LỰA CHỌN VỀ KIỂU ĂN SỐNG:  
Sốt Nấm Truffle Mayo/Mù Tạc Kizami và nước tương

## NƯỚNG THAN & ÁP CHẢO

<b>GÀ NƯỚNG KIỂU QUI</b>	290
<b>GÀ NƯỚNG SỐT MÙ TẠC MẬT ONG</b>	290
<b>GAN NGỔNG ÁP CHẢO VÀ CÁC LOẠI DÂU RỪNG</b>	650
<b>SƯỜN CỪU NEWZEALAND NƯỚNG</b>	730
Dùng khoai tây bi ngâm dấm & xà lách dầu giấm kiểu Pháp	

## MÓN ĂN KÈM & RAU CỦ

<b>BÔNG CÁI XÀO DẦU HẢO</b>	150
<b>RAU CỦ XÀO</b>	170
<b>KHOAI TÂY BI CONFIT</b>	120
<b>KHOAI TÂY CHIÊN VỚI DẦU NẤM TRUFFLE</b>	220
<b>XÀ LÁCH TRỘN SỐT CHANH YUZU VỚI MẬT ONG</b>	120
<b>MĂNG TÂY XÀO TỎI</b>	120
<b>BÁNH KHOAI TÂY VÀ THỊT XÔNG KHÓI ĐÚT LÒ</b>	120

## TRÁNG MIỆNG

<b>BÁNH BRULEE MÈ ĐEN</b>	120
<b>BÁNH NƯỚNG SÒ CỎ LA TAN CHẤY VỚI QUẢ PHÚC BÓN TỬ</b>	160
<b>TRÁI CÂY BÓN MÙA</b>	420
<b>CÁC LOẠI KEM TỰ CHỌN</b>	
• 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
- CHẢ GIÒ TÔM KÈM SỐT ROMESCO

### COURSE 2

- CUỘN BÒ WAGYU TARTAR KIỂU TỨ XUYÊN
- BÁNH MÌ NƯỚNG VỚI THỊT HEO XÔNG KHÓI & PHÔ MAI PARMESAN

### COURSE 3

- CÁ CHÉM MÈ KÔNG NƯỚNG
- MĂNG TÂY XÀO TỎI

### COURSE 4

- BÒ OMAHA THƯỢNG HẠNG (200G)/ SƯỜN CỪU 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 BẮT NGỜ