

## MEZZE AND ZAKUSKI

CRISPY PIG EAR <i>Green chilli sauce</i>	90
GREEN OLIVES MARINATED	110
✪ ARTISANAL OAK AND ACACIA WOOD SMOKED TASMANIAN WILD SALMON <i>Sourdough bread, salted butter</i>	170
CHORIZO AND BRIE CROSTINI <i>Iberico blazquez chorizo, balsamic onion confit and honey</i>	250
IBERICO XO-PINTXO <i>Iberico blazquez and homemade XO</i>	220
SMOKED DEVIL EGG <i>Gherkin, aioli, mignonette</i>	150
CAVIAR ROYAL OSIETRA / AMUR PRESTIGE 30G <i>Mignonette, sour cream, quail egg or with roasted bone marrow</i>	1.89M

## FUSION TAPAS

HOKKAIDO SCALLOP SASHIMI <i>Green chilli coulis, red tosaka seaweed</i>	270
✪ ABALONE "PUTANESCA" <i>Anchovy, capers, garlic, parsley &amp; pricklyash</i>	360
✪ CANADIAN SUMMER ICE OYSTERS 3PCS/6PCS <i>Mignonette and tosazu gele</i>	295/570
SMOKE XO SIU MAI <i>Home made dumplings</i>	180
QUI SPRING ROLLS <i>Fish dipping sauce &amp; pickles</i>	150
14 SPICES CRISPY CALAMARI <i>7 spices japanese togarashi and fragrant chinese spice mix</i>	220
ROASTED BONE MARROW & CAPERS <i>Tomato concasse and crispy bread</i>	270
✪ SICHUAN WAGYU TARTAR CIGAR ROLLS <i>Crispy honey roll &amp; black sesame ash</i>	240
TASMANIAN SMOKED SALMON PIZZA <i>Grilled flat bread, Smoked salmon, kabayaki sauce</i>	320

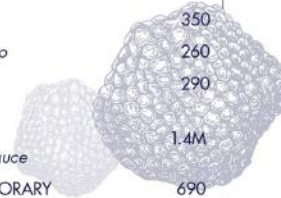
## CHARCUTERIE & CHEESE

MINI COLD CUT SELECTION <i>5 types of cold cuts &amp; crispy bread</i>	210
COLD CUT PLATTER <i>7 Types of cold cuts with condiments</i>	390
IBERICO TRIO <i>Julian Martin Presa, Lomo, Morcilla</i>	380
✪ IBERICO HAM 36MONTH 60G/100G <i>Blazquez iberico ham &amp; condiments</i>	650/930
CHEESE PLATTER <i>5 Types of premium cheese, walnut, apple &amp; crackers</i>	390

# QUI CUISINE

## TRUFFLE EDITION

✪ CREAMY TRUFFLE AND HOT POTATO EMULSION <i>Bacon fried, Hokkaido scallop, burnt tomatos</i>	260
TRUFFLE PASTA	350
TRUFFLE FRENCH FRIES <i>Truffle mayo, chilli mayo</i>	260
PARMESAN - BACON - FLATBREAD <i>Truffle mayo, onion confit, herbs</i>	290
WAGYU "ROSSINI SAIGON" <i>Wagyu striploin, Foie gras, Truffle, kabayaki sauce</i>	1.4M
✪ GINGER STEAMED GROUPEL WITH CONTEMPORARY "BUDDHA JUMPING OVER THE WALL" SAUCE <i>Braised abalone-iberico ham-dried scallops-dried porcini-Japanese konbu-Truffle and steamed grouper fillet</i>	690
• Additional Truffle - Minimum 2G per service	50/G



## PASSION FOR FOIE

QUI GRILLED FOIE <i>Balsamico reduction, baby asparagus, raspberry</i>	650
FOIE GRAS SALAD WITH GREEN BEANS & FRENCH VINAIGRETTE	220
FOIE GRAS PIZZA <i>Charcoal grilled Foie gras</i>	590
REVERSE ROSSINI <i>Grilled and served with grilled wagyu on top</i>	1.05M
✪ FOIE - PASSION - MINT - COFFEE <i>Foie ganache and passionfruit gele</i>	220

## QUI-MEAT

✪ WAGYU RIB EYE STEAK MBS 4/5+180G/300G	950/1.59M
CATALONIAN PORK CHOPS WITH CHAT MASALA BUTTER <i>Sichuan pepper, onion confit and black mustard</i>	490
BUTCHER'S STEAK OF THE DAY	MP
<b>PICK YOUR SAUCE OR CONDIMENT:</b> <i>Salsa verde/ Creamy Tarragon-Yuzu Ponzu/ Gochujang butter/ Garum/ Red chilli Compound butter/ Rocket &amp; parmesan &amp; smoked pepper</i>	

## QUI-SEAFOOD

GROUPEL <i>Rose pepper and star anise beurre blanc</i>	460
✪ TASMANIAN SALMON <i>Cherry miso glazed</i>	490
HOKKAIDO SCALLOPS <i>Creamy spinach sauce</i>	490
LOBSTER SPECIAL	MP
<i>Please ask our server for details</i>	

## QUI SIGNATURES

QUI'S GRILLED CHICKEN	290
✪ HOKKAIDO KING CRAB <i>Singapore black pepper sauce (limited edition)</i>	460/100G
WOK SAUTÉED WAGYU & SMOKED RED PEPPERS <i>Perilla seed oil and garden vegetables</i>	370
SAMBAL PRAWN, CHORIZO <i>Wild mushrooms and maltagliati pasta</i>	320
✪ FRENCH ANJOU PIGEON IN 4 SERVICE • <i>Pho spiced consome</i> • <i>Rillettes on toast with Phu Quoc black pepper</i> • <i>Confit-roast legs</i> • <i>Charcoal grilled breast with jus</i>	750
WHOLE DUTCH MILK FED VEAL SHIN <i>Whole roasted - "Pre order 24-hour in advance"</i>	1.9M

## SIDES

BABY POTATO PARSLEY BUTTER AND LEMON	130
TRUFFLE POTATO FOAM	150
WOK CHARRED FARM GREENS	170
GARLIC FRIED GREEN ASPARAGUS	120
YUZU SALAD	90
BALSAMICO - NUOC MAM CHERRY TOMATOS	120

## SALAD

✪ BURRAFETA - MINT - BLUEBERRY <i>Blueberry, mint, arbequina olive oil</i>	320
QUI'S SALAD <i>Mixed salad &amp; vegetables, panko fried poached eggs, foie gras, iberico ham, French dressing</i>	260
YUNNAN SMACKED CUCUMBER <i>Yuzu and katsuobushi, burnt tomato</i>	170
WILD MUSHROOM & SALAMI SALAD <i>Iberico salami, oyster mushrooms</i>	220
THAI WAGYU BEEF SALAD <i>Wok tossed Wagyu, Thai condiments</i>	250

## 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



## MÓN ĂN NHE KIỂU TRUNG ĐÔNG VÀ NGÀ

TAI HEO CHIÊN GIÒN VỚI SỐT PESTO ỚT XANH	90
TRÁI Ô LIU XANH NGÂM	110
☼ CÁ HỐI TASMANIA XÔNG KHÓI Dùng kèm với bánh mì chua và bơ mặn	170
BÁNH MÌ NƯỚNG VỚI XÚC XÍCH CAY CHORIZO VÀ PHÔ MAI BRIE Dùng kèm hành tây nấu chậm với dấm Ý và mật ong	250
BÁNH MÌ NƯỚNG VỚI THỊT HEO MUỐI IBERICO SỐT XO	220
TRỨNG LUỘC XÔNG KHÓI VỚI SỐT KEM MAYO & TỎI	150
TRỨNG CÁ TẤM ROYAL OSIETRA HOẶC AMUR PRESTIGE 30G Dùng lạnh, phục vụ với đồ ăn kèm	1.89M

## MÓN ĂN NHE

SASHIMI SÒ ĐIỆP HOKKAIDO Dùng kèm sốt ớt xanh, rong biển đỏ Tosaka	270
☼ BÀO NGƯ XÀO VỚI SỐT PUTANESCA Cà cơm, nụ bạch hoa, ngô tây & hạt mắc khén	360
☼ HẦU BIỂN CANADA 3PCS/6PCS Dùng kèm sốt hành tím giòn & thạch Tosazu	295/570
XIU MAI THỊT HEO MUỐI IBERICO XÔNG KHÓI	180
CHÁ GIÒ KIỂU QUI	150
MỰC CHIÊN GIÒN 14 VỊ	220
☼ TUỖ BÒ NƯỚNG VỚI NỤ BẠCH HOA Dùng với cà chua cắt nhuyễn và bánh mì nướng giòn	270
CUỘN BÒ WAGYU TARTAR KIỂU TỬ XUYÊN Dùng với xà lách dưa leo, bột mè đen	240
PIZZA CÁ HỐI TASMANIAN XÔNG KHÓI	320

## THỊT HEO MUỐI & PHÔ MAI

THỊT NGƯỜI TỔNG HỢP LOẠI NHỎ 5 loại thịt người dùng kèm oliu và bánh mì giòn	210
THỊT NGƯỜI TỔNG HỢP LOẠI LỚN 7 loại thịt người và các món ăn kèm	390
THỊT HEO MUỐI VÀ 2 LOẠI XÚC XÍCH IBERICO Thịt heo muối Julian Martin, xúc xích heo Lomo & Morcilla	380
☼ THỊT HEO MUỐI IBERICO 36 THÁNG Blazquez 60g/100g và món ăn kèm	650/930
PHÔ MAI TỔNG HỢP 5 loại phô mai hảo hạng dùng kèm với hạt óc chó, táo xanh, dầu oliu và bánh qui	390

# QUI CUISINE

## TUYỆT PHẨM NẤM TRUFFLE

☼ BƠT KHOAI TÂY NẤM TRUFFLE Dùng kèm với hầu cuộn thịt xông khói	260
KHOAI TÂY CHIÊN NẤM TRUFFLE Dùng kèm sốt ớt mayo nấm Truffle	260
MÌ Ý VỚI NẤM TRUFFLE	350
BÁNH MÌ NƯỚNG VỚI THỊT HEO XÔNG KHÓI & PHÔ MAI PARMESAN Dùng kèm sốt Mayo nấm Truffle, hành tây nấu chậm, rau mùi	290
THÂN NGOẠI BÒ WAGYU NƯỚNG THAN VỚI NẤM TRUFFLE Dùng kèm Gan ngỗng áp chảo & sốt Kabayaki	1.4M
☼ CÁ BỔNG MŨ HẤP VỚI SỐT "PHẬT NHẢY TƯỜNG" Bào ngư, sò điệp khô, thịt heo muối iberico, chân gà, nấm Porcini & Truffle, rong biển Nhật hãm	690
• Thêm nấm Truffle (Tối thiểu 2G)	50/G

## MÓN TỪ GAN NGỒNG

GAN NGỒNG ÁP CHÁO KIỂU QUI Dùng kèm măng tây non, quả phúc bồn tử và sốt dấm Ý cô đặc	650
XÀ LÁCH GAN NGỒNG VỚI ĐẬU HÀ LAN Sốt dầu giấm kiểu Pháp	220
PIZZA GAN NGỒNG	590
GAN NGỒNG ÁP CHÁO Dùng kèm với thân ngoại bò Wagyu nướng than	1.05M
☼ PATE GAN NGỒNG, THẠCH CHANH DÂY & CÀ PHÊ, BẠC HÀ	220

## MÓN THỊT

☼ THÂN LƯNG BÒ WAGYU NƯỚNG THAN MBS 4/5+ 180G/300G	950/1.59M
SƯỜN HEO TÂY BAN NHA NƯỚNG Dùng kèm ba Masala kiểu Ấn, hành tây nấu chậm, ớt Tứ Xuyên và mù tạc đen	490
THỊT BÒ CHỌN LỘC TRONG NGÀY	THEO THỜI GIÁ
<b>CÁC SỰ LỰA CHỌN VỀ XÓT HOẶC ĐỒ ĂN KÈM:</b> Sốt Rau mùi/ Kem tỏi ô-chanh vàng Ponzu/ Bơ Gochujang/ Nước mắm/ Bơ ớt/ Xà lách Rocket & phô mai Parmesan & Ớt chuông xông khói	

## MÓN HẢI SẢN

CÁ BỔNG MŨ ĐÚT LÒ Dùng kèm sốt hoa hồi bơ rượu vang trắng	460
☼ CÁ HỐI TASMANIA NƯỚNG VỚI SỐT MISO VÀ TRÁI ANH ĐÀO	490
SÒ ĐIỆP HOKKAIDO NƯỚNG Dùng kèm với sốt kem cải bó xôi	490
TÔM HÙM NHÀ TRANG CHẾ BIẾN ĐẶC BIỆT THEO YÊU CẦU	THEO THỜI GIÁ
• Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ để được tư vấn thêm	

## QUI SIGNATURES

GÀ NƯỚNG BBQ MẬT ONG	290
☼ CHÂN CUA HOÀNG ĐẾ HOKKAIDO XÀO CHÁO Dùng kèm sốt tiêu đen Singapore	460/100G
BÒ WAGYU XÀO CHÁO VỚI ỚT CHUÔNG XÔNG KHÓI	370
TÔM SỐT SAMBAL VỚI MÌ Ý ĐẸP Xúc xích cay Chorizo, nấm	320
☼ BÒ CẦU PHÁP 4 MÓN • Nước phở • Pate ăn kèm với bánh mì nướng và tiêu đen Phú Quốc • Dùi nấu chậm và ớt lò • Ưc nướng than ăn kèm với sốt thịt cò đặc	750
ĐUI TRƯỚC BÈ HÀ LAN ĐÚT LÒ (Đặt món trước 24 tiếng)	1.9M

## MÓN ĂN KÈM

KHOAI TÂY BỊ ĐÚT LÒ VỚI BƠ, NGÔ TÂY VÀ CHANH	130
BƠT KHOAI TÂY NẤM TRUFFLE	150
RAU CÚ XÀO	170
MĂNG TÂY XÀO TỎI	120
XÀ LÁCH CHANH YUZU	90

## XÀ LÁCH

☼ XÀ LÁCH PHÔ MAI BURAFETA Phô mai Burata, phô mai dê Feta, việt quất, dầu ôliu Abequina	320
XÀ LÁCH KIỂU QUI Xà lách và rau củ các loại, trứng trần chiên giòn, thịt heo muối iberico, sốt dầu giấm kiểu Pháp	260
XÀ LÁCH DƯA LEO KIỂU VĂN NAM VÀ DA CÁ NGỨ KHỔ	170
XÀ LÁCH NẤM VỚI XÚC XÍCH SALAMI IBERICO	220
XÀ LÁCH BÒ WAGYU KIỂU THÁI	250

## TRÁNG MIỆNG

BÁNH BRULEE MÈ ĐEN	120	
BÁNH NƯỚNG SÔ CÔ LA TAN CHÁY 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

