

# LAVA

SEAFOOD MARKET & GRILL

## APPETIZERS KHAI VỊ



### LOBSTER SALAD - 499

Avocado, mango, green leaves, balsamic vinegar  
Xà lách tôm hùm, xoài, trái bơ, xà lách và giấm đen

### ALASKA KING CRAB SALAD - 499

Avocado cream, daikon, lime sorbet, green apple, celery  
Xà lách cua Alaska, kem trái bơ, củ cải trắng, chanh tuyết, táo xanh, cần tây

### SEARED HOKKAIDO SCALLOPS - 449

Black rice, ginger soy sauce, corn chips  
Sò điệp Hokkaido áp chảo  
Cơm nếp cẩm, sốt xì dầu gừng, bắp chiên giòn

### SALT-BAKED BEETROOT (V) - 250

Asian mushroom consommé, burnt onion and raw asparagus, rice puff  
Xà lách củ dền nướng muối  
Súp nấm trong, hành tây cháy cạnh, măng tây, bông gạo

### SEARED US GREATER OMAHA GRAIN FED BEEF TONGUE - 290

Seared beef tongue, sautéed button mushroom, garlic purée, burnt leek  
Lưỡi bò Mỹ áp chảo, nấm mỡ xào, tỏi nghiền, hành boa rô nướng

### STEWED OCTOPUS SALAD - 299

Stewed octopus, kumquat purée, burnt onion, micro herbs, 'củ kiêu', capers  
Xà lách bạch tuộc hầm, mít tắc nghiền, hành nướng cháy cạnh, rau mầm, củ kiệu chua, quả bạch hoa

### KING FISH CEVICHE - 450

King fish, burnt orange and avocado salsa, seaweed cracker, micro herbs  
Cá vua tái chanh, cam nướng, bánh quy rong biển, rau mầm, cần tây nghiền, củ cải đường muối chua

### SALMON GRAVLAX - 399

Salmon gravlax, celeriac purée, pickled radish, mixed salad, micro herbs, dill  
Cá hồi Na Uy tái, cần tây nghiền, củ cải đường muối chua, xà lách, rau mầm, thì là

## SOUP SÚP



### PHU QUOC CHICKEN SOUP - 250

Chicken wing, "Giang" leaves, bamboo shoots, coriander, lemongrass  
Súp gà Phú Quốc, cánh gà, lá giang, măng chua, rau ngò rí, sả cây

### SEA CUCUMBER SOUP - 399

Phu Quoc sea cucumber, Tram mushroom, carrot, lotus, broccoli  
Súp hải sâm Phú Quốc, nấm Tràm, cà rốt, hạt sen, bông cải xanh

### KING PRAWN BISQUE - 399

King prawn, fennel, zucchini, chives, crispy bread  
Súp kem tôm sú, thì là, bí ngòi, hẹ Pháp, bánh mì giòn

## SIDE DISHES - 99 MÓN DÙNG KÈM



### STIR-FRIED SWISS CHARD, GARLIC BUTTER

Cải cầu vồng xào bơ tỏi

### WOK-FRIED TONKIN JASMINE FLOWER, GARLIC

Bông thiên lý xào tỏi

### GRILLED OR BOILED DALAT VEGETABLES

Rau củ Đà Lạt nướng hoặc luộc

### BAKED WEDGES

Khoai tây múi cau đút lò

### SAUTÉED CHINESE BROCCOLI

Cải ngồng xào tỏi

### MASHED POTATO

Khoai tây nghiền

### FRENCH FRIES

Khoai tây chiên

### GREEN ASPARAGUS

Măng tây nướng

### COCONUT STEAMED BROWN RICE

Cơm gạo lứt với nước cốt dừa

### VEGETABLE FRIED RICE

Cơm chiên rau củ

### STEAMED RICE

Cơm trắng

### SWEETCORN WITH BUTTER AND DRIED SHRIMP

Bắp ngọt xào bơ và tôm khô

## MAIN COURSE MÓN CHÍNH



### OPEN RAVIOLI (V) - 490

Smoky eggplant, asian mushrooms, aged Parmigiano cream  
Bánh xếp Ý nhân cà tím, nấm rừng, sốt kem phô mai

### VEGETABLE GYOZA (V) - 550

Vegetable gyoza, pumpkin steak, confit heirloom carrot, grilled mushroom, ginger soya sauce  
Bánh sủi cào rau củ, bí đỏ, cà rốt nấu chậm, nấm nướng, gừng và nước tương

### 12-HOURS SLOW COOKED WAGYU BEEF CHEEK - 590

Creamy polenta, kailan, beef jus  
Bột bắp polenta nấu kem, cải làn, sốt bò

### PAN-SEARED FRENCH PIGEON - 890

French pigeon, figs, confit heirloom carrot, grape sauce  
Bò câu Pháp áp chảo, trái sung, cà rốt nấu chậm, sốt nho

### GOURMET LOBSTER & SEAFOOD PLATTER - 1,290

450g native lobster, Phu Quoc slipper lobster, squid, scallops, salmon, lemon herb butter sauce  
Tôm hùm 450gr, tôm mũ ni Phú Quốc, mực trứng, sò điệp, cá hồi, sốt bơ chanh

### BAKED RED MULLET - 490

Red mullet, lemongrass, crispy pork lard, 'Gấc' rice, jam purée  
Cá phen đút lò, sả, tóp mỡ, cơm gấc, khoai mỡ nghiền

### PAN-SEARED KUROBUTA PORK CHOP - 550

Kurobuta pork chop, rainbow swiss chard, confit heirloom carrot, apple cider jus  
Sườn heo cốt lết, cải cầu vồng, cà rốt nấu chậm, sốt táo

### VIETNAMESE STYLE PORK BELLY - 530

6-hour slow cooked pork belly, tiger prawn, scorched rice, kailan, five spices sauce  
Ba chỉ kiểu Việt Nam, tôm sú, cơm cháy, cải làn, sốt ngũ vị hương

### PAN-SEARED BLACK COD FISH - 740

Green asparagus, pumpkin flower stuffed rice field snail, pork paste, carrot and ginger sauce  
Cá tuyết áp chảo, măng tây nướng, bông bí nhồi chạo ốc, sốt cà rốt và gừng

### CHARGRILLED OCTOPUS - 549

Grilled octopus, baked baby potato, fennel and saffron confit, tomato  
Bạch tuộc nướng, khoai tây bi đút lò, củ thì là, hoa nghệ tây nấu chậm, cà chua

## PREMIUM BEEF CUTS THỊT BÒ THƯỢNG HẠNG



### AUSTRALIAN GRAIN FED WAGYU RIBEYE (9+ MARBLING) 300G - 1,790

Thăn ngoại bò Wagyu Úc thượng hạng

### AUSTRALIAN GRAIN FED WAGYU TENDERLOIN (9+ MARBLING) 180G - 1,590

Thăn nội bò Wagyu Úc thượng hạng

### AUSTRALIAN GRAIN FED WAGYU TOMAHAWK (6 MARBLING) 1.1KG - 2,790

(Live cut on the table | Phục vụ tại bàn)

Cốt lết bò Wagyu Úc thượng hạng

### US GREATER OMAHA GRAIN FED T-BONE 500G - 1,590

Sườn chữ T bò Mỹ thượng hạng nuôi bằng ngũ cốc

### US GREATER OMAHA GRAIN FED TENDERLOIN 180G - 920

Thăn nội bò Mỹ thượng hạng nuôi bằng ngũ cốc

### US GREATER OMAHA GRAIN FED RIBEYE 300G - 1,190

Thăn ngoại bò Mỹ thượng hạng nuôi bằng ngũ cốc

### MULWARRA BLACK ANGUS RIBEYE 300G - 990

Thăn ngoại bò Úc thượng hạng

### MULWARRA PREMIUM BLACK ANGUS OP RIB 1KG - 2,090

Sườn bò Úc thượng hạng

### SAUCES & MUSTARD - 100

#### CÁC LOẠI SỐT VÀ MÙ TẠT ẨM KÈM

Chimichurri, creamy horseradish, house made smoked chili mustard  
Rau mùi trộn, kem củ cải ngựa, mù tạt ớt xông khói nhà làm

Beef Jus - Sốt bò

Wild Mushrooms - Sốt nấm rừng

Phu Quoc Pepper Sauce - Sốt tiêu Phú Quốc

## DESSERTS MÓN TRÁNG MIỆNG



**BANOFFEE CHEESECAKE JAR (COLD BASE) - 180**  
Toffee, cashew nut, Greek yoghurt, oatmeal, graham crackers  
Bánh phô mai, sữa chua, ngũ cốc, sốt hạt điều

**BITTERSWEET CHOCOLATE CRÈMEUX - 180**  
Infused ginger chocolate, coconut soil, passion fruit jelly  
Bánh sô cô la mềm, sốt chanh dây, bánh quy dừa vụn

**FLAMBÉ CRÈME BRULEE - 150**  
Sim sorbet, compressed peppercorn, pineapple, dried fruits  
Kem cháy vani, kem đá quả sim, dừa sấy, tiêu giòn, trái cây khô hỗn hợp

**CHERRY CLAFOUTI - 180**  
Cinnamon, mascarpone sorbet, Phu Quoc honeycomb  
Kem quả anh đào mềm, kem đá mascarpone, kẹo tổ ong

**BABA AU RHUM - 180**  
Whipped cream, hoa loc mango, berries broth  
Bánh xốp ngâm rượu mạnh, sốt dâu rừng, xoài tươi, kem mềm

**SEASONAL EXOTIC FRESH FRUIT PLATTER - 100**  
Trái cây theo mùa

## POST DINNER BEVERAGES THỨC UỐNG SAU BỮA TỐI



### COFFEE- CÀ PHÊ CÁC LOẠI

Vietnamese Iced Black Coffee Cà phê đen đá	80
Vietnamese Iced Black Coffee with Condensed Milk Cà phê sữa đá	80
Americano	100
Espresso	100
Espresso Macchiato	100

### TEA SELECTION TRÀ

English Breakfast Tea	120
Jasmine Tea	120
Green Tea	120
Chamomile Tea	120

### FRESH HERBAL TEAS TRÀ TƯƠI THẢO MỘC

Mint Tea - Trà Bạc Hà	120
Lemongrass Tea - Trà Sả	120
Ginger Tea - Trà gừng	120

### EAU DE VIE RƯỢU EAU DE VIE

Paul Devoille Framboise Sauvagne	325
Paul Devoille Poire Williams	325

### LIQUEUR RƯỢU MÙI

Kahlua Coffee Liqueur (MEXICO)	180
Bailey's Irish Cream (IRELAND)	180
Cointreau (FRANCE)	180
Fernet Branca (ITALY)	180
Luxardo Sambuca Classica Dei Cesari (ITALY)	180
Limoncino Bottega (ITALY)	180
Disaronno Originale Amaretto (ITALY)	180

# LAVA

SEAFOOD MARKET & GRILL

## FROM THE FISH MARKET HẢI SẢN TƯƠI TỪ CHỢ ĐỊA PHƯƠNG

DAILY SELECTION OF FISH AND SEAFOOD FOLLOWING SEASONALITY AND MARKET AVAILABILITY

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG ĐƯỢC ĐÁNH BẮT TRONG NGÀY VÀ THEO MÙA

### WATER SCAMPI 500G - 799

Wok-fried Vietnamese style, salted or baked with garlic butter  
Tôm càng xanh rang muối kiểu Việt Nam hoặc đút lò với bơ tỏi

### LIVE BLUE CRAB 500G - 799

Grilled or wok-fried, tamarind sauce  
Ghẹ xanh nướng hoặc xào me

### LIVE SLIPPER LOBSTER 400G - 849

Wok-fried with salted egg or grilled with garlic butter  
Tôm mũ ni xào sốt trứng muối hoặc nướng bơ tỏi

### TIGER PRAWN 400G - 599

Grilled with green chili sauce or garlic butter sauce  
Tôm sú nướng muối ớt xanh hoặc nướng bơ tỏi

### BABY SQUID 400G - 549

Grilled with green chili sauce or steamed  
with onion, ginger and lemongrass  
Mực lá nướng muối ớt xanh hoặc hấp hành gừng, sả

### FIRST SUN SQUID 300G - 599

Grilled with satay sauce or wok-fried with XO sauce  
Mực một nắng nướng sa tế hoặc xào sốt XO

### WHOLE LIVE GROUPER 1.5KG - 1,790

(Live cut on the table | Phục vụ tại bàn)  
Steamed with soy sauce or baked with green chili sauce  
Cá mú sống nguyên con hấp xì dầu hoặc đút lò với muối ớt xanh

### WHOLE RED SNAPPER 1.2KG - 890

Baked in banana leaf with oyster sauce or  
wok-fried with XO sauce  
Cá hồng nguyên con nướng lá chuối sốt dầu hào  
hoặc xào với sốt XO

### WHOLE BARRAMUNDI 1.2KG - 890

Steamed with soy sauce or baked with satay sauce  
Cá chẽm nguyên con hấp xì dầu hoặc đút lò với sốt sa tế

### NORWEGIAN SALMON 250G - 599

Pan-seared or grilled with lemon butter sauce  
Cá hồi Na Uy áp chảo hoặc nướng dùng kèm sốt bơ chanh

### LIVE STURGEON 2.5 - 3.5KG/PC - 999/KG

(Live cut on the table | Phục vụ tại bàn)  
Steamed with soy sauce or wok-fried Vietnamese style  
Cá tầm hấp xì dầu hoặc rang muối kiểu Việt Nam

### LIVE MARBLE GOBY FISH - 1,890

Steamed with soy sauce or grilled  
with Phu Quoc peppercorn sauce  
Cá bống tượng hấp xì dầu hoặc  
nướng sốt tiêu Phú Quốc

### SILVER POMFRET 1KG - 999

Baked with green chili sauce or baked  
in banana leaf with oyster sauce  
Cá chim trắng nướng muối ớt xanh  
hoặc nướng lá chuối sốt dầu hào

Prices are quoted in VND'000 and are subject to 5% service charge and 10% tax

Giá được tính bằng VND'000 và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế