

# MAD COW

WINE & GRILL

## JANUARY PROMOTION NEW MÓN ĐẶC BIỆT CỦA THÁNG

The Angus Ciabatta <i>Bánh mì bò Angus kiểu Ý</i> AUS Angus beef tenderloin with green pesto, Parmesan cheese <i>Bò thân nội Úc, dùng kèm sốt pesto, phô mai Parmesan</i>	<b>700</b>
Smashed Wagyu Brisket Burger <i>Bơ bơ bò Wagyu xông khói</i> Smoked Wagyu brisket patty, spicy chipotle BBQ sauce, cheddar cheese, and Belgian fries <i>Bò Wagyu xông khói, sốt BBQ ớt cay, phô mai cheddar, xà lách và khoai tây chiên Bỉ</i>	<b>500</b>
Smoked Wagyu Brisket "Banh mi" <i>Bánh mì bò Wagyu xông khói</i> Smoked Wagyu brisket, raclette cheese, spicy pepper sauce <i>Bò Wagyu xông khói, phô mai raclette chảy và sốt tiêu cay</i>	<b>500</b>

## APPETIZER KHAI VỊ

Crispy soft shell crab salad <i>Gỏi cua lột chiên giòn</i>	<b>270</b>
Spicy green papaya salad   <i>Gỏi đu đủ cay</i>	
Beef carpaccio <i>Bò tái kiểu Ý</i> Beef tenderloin, Parmesan cheese, lemon, rocket salad <i>Thăn nội bò, phô mai Parmesan, chanh vàng, xà lách rocket</i>	<b>230/400</b>
Burrata cheese <i>Xà lách Burrata</i> Burrata cheese, rocket salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar <i>Phô mai Burrata, xà lách rocket, cà chua bi, dấm</i>	<b>360</b>
Beef tartare <i>Bò tái kiểu Pháp</i> Beef tenderloin, anchovies, egg yolk, pickled gherkins <i>Thăn nội bò, cá cơm, lòng đỏ trứng, dưa chuột ngâm</i>	<b>200/340</b>
Grilled halloumi salad <i>Xà lách phô mai halloumi</i> Grilled halloumi cheese, croutons, cucumber, mixed salad, balsamic dressing <i>Phô mai halloumi nướng, bánh mì nướng, dưa leo, xà lách hỗn hợp, sốt giấm Balsamic</i>	<b>210/390</b>
Grilled bone marrow <i>Tủy bò nướng</i> Bone marrow, chimichurri sauce, green salad <i>Tủy bò, sốt chimichurri, xà lách</i>	<b>190/300</b>

## SOUP MÓN SÚP

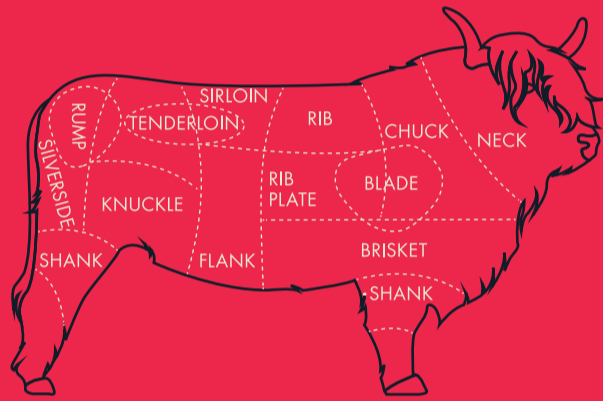
Lobster bisque <i>Súp kem tôm hùm</i> Lobster meat, parsley, croutons <i>Thịt tôm hùm, ngò tây, bánh mì nướng</i>	<b>395</b>
--	------------

## SIDE DISH DESTINATION MÓN ĂN KÈM

Comté mashed potatoes <i>Khoai tây nghiền phô mai</i>	<b>180</b>	French fries <i>Khoai tây chiên</i>	<b>90</b>
Cheesy french fries <i>Khoai tây chiên sốt phô mai</i>	<b>138</b>	Ratatouille <i>Rau củ hầm</i>	<b>90</b>
Crinkle french fries beef talon (big portion) <i>Khoai tây răng cưa chiên mỡ bò</i>	<b>270</b>	Potato gratin <i>Khoai tây đút lò</i>	<b>120</b>
French fries beef talon (big portion) <i>Khoai tây chiên mỡ bò</i>	<b>190</b>	Eggplant gratin <i>Cà tím đút lò</i>	<b>155</b>
Caramelized onions <i>Hành tây nấu chậm</i>	<b>90</b>	Gnocchi sautéed <i>Gnocchi xào rau củ</i>	<b>140</b>
Creamy spinach <i>Bò xôi và sốt bechamel</i>	<b>99</b>	Carrot puree <i>Cà rốt nghiền</i>	<b>90</b>
Kale salad & feta cheese <i>Xà lách cải xoăn và phô mai feta</i>	<b>110</b>		

## CHARCOAL GRILL MÓN NƯỚNG THAN

AUS Tenderloin, grass fed beef, 250g <i>Thăn nội bò Úc, 250g</i>	<b>840</b>
AUS Rib eye, grass fed Black Angus, 300g <i>Thăn lưng bò Black Angus, 300g</i>	<b>990</b>
AUS Flank steak, Wagyu, 250g <i>Thăn bụng bò Wagyu, 250g</i>	<b>999</b>
AUS T-bone beef, grain fed beef, 600g <i>Sườn bò Úc chữ T, 600g</i>	<b>1,100</b>
AUS lamb rack, 300g <i>Sườn cừu Úc, 300g</i>	<b>850</b>
ARG Striploin, Argentinian beef, 250g <i>Thăn ngoại bò Argentina, 250g</i>	<b>800</b>
JPN Striploin, free range Wagyu beef, 350g <i>Thăn ngoại bò Wagyu, 350g</i>	<b>1,890</b>



## CARNIVORE ATTACK FOR SHARING

Grilled whole chicken, 1.5 kg <i>Gà nướng nguyên con 1.5 kg</i>	<b>790</b>
Grilled duck confit, 5 duck legs <i>Đùi vịt nấu kiểu pháp, 5 phần đùi</i>	<b>1,300</b>
<b>Order by weight</b>	
AUS Tomahawk, grass fed <i>Sườn bò Tomahawk   Đặt theo cân nặng</i>	<b>295/ 100g</b>
AUS Whole lamb rack <i>Sườn cừu Úc   Đặt theo cân nặng</i>	<b>248/ 100g</b>
Smoked Beef Brisket <i>Nạm bò xông khói   Đặt theo cân nặng</i>	<b>340/ 100g</b>

Sustainable Product	Contain Nuts
Vegetarian   Món chay	Seafood

In case of any food allergy or dietary, please kindly inform us immediately  
In case of any special request for Vegan dish, please kindly inform us for your request

Vui lòng thông báo với nhân viên về các trường hợp dị ứng thực phẩm (nếu có)  
Vui lòng thông báo với nhân viên về các món thuần chay theo yêu cầu đặc biệt

All prices are quoted in thousand Vietnam dong (unit, 000VND),  
exclusive of 5% of service charge & 8% VAT  
Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000 đồng),  
không bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT

## MADDIE'S SUGGESTION MADDIE ĐỀ XUẤT

Braised lamb <i>Cừu hầm</i> Hand-rolled gnocchi, mushrooms, Parmesan cheese <i>Khoai tây viên, nấm, phô mai Parmesan</i>	<b>230/420</b>
Spaghetti bolognese <i>Mì Ý sốt bò băm</i> Braised Wagyu beef, tomato sauce, Parmesan cheese <i>Bò Wagyu hầm, sốt cà chua, phô mai Parmesan</i>	<b>180/300</b>
Chicken breast <i>Ức gà nướng</i> Chicken breast, mixed salad, chicken jus <i>Ức gà, xà lách trộn, sốt nấu gà</i>	<b>200/320</b>
Grilled duck confit <i>Đùi vịt nấu kiểu Pháp</i> Duck leg, garlic, mixed salad, grain mustard <i>Đùi vịt, tỏi, xà lách, mù tạt hạt</i>	<b>320</b>
Smoked Wagyu Beef Brisket <i>Nạm bò Wagyu xông khói</i> 14-Hour smoked, salt & pepper rub, BBQ Sauce, coleslaw <i>Xông khói trong 14 tiếng, sốt BBQ và xà lách</i>	<b>670</b>

## CUSTOM GRILL MÓN NƯỚNG TỰ CHỌN

Grilled Seabass <i>Cá Chēm Nướng</i> Seabass fillet 200gr/400gr, seafood sauce, green salad <i>Phi lê cá chēm 200gr/400gr, sốt hải sản, xà lách</i>	<b>260/500</b>
AUS Wagyu burger <i>Bơ bơ bò Wagyu Úc</i> Pickled gherkin, french fries <i>Dưa chuột ngâm, khoai tây chiên</i>	<b>350</b>

## COLD CUT & CHEESE THỊT NGUỘI & PHÔ MAI

Cold Cut & Cheese Platter <i>Thịt Nguội Và Phô Mai</i> Saucisson, salami ventricana, iberico chorizo, prosciutto stagionato, jamon serrano Fourme D'Ambert, tomme de savoie, brie de meaux, reblochon de savoie fermier, le pitit gros lorrain	<b>1,450</b>
Individual choice   <i>Chọn lẻ</i>	
Cold cuts 100gr <i>Thịt nguội 100gr</i>	<b>300</b>
Cheese 100gr <i>Phô mai 100gr</i>	<b>400</b>

## SAUCES SỐT

(50/ portion / phần)

Blue cheese sauce <i>Sốt phô mai xanh</i>	Grain mustard <i>Mù tạt hạt</i>
Gojujang sauce <i>Sốt tương Hàn Quốc</i>	Green pepper corn <i>Sốt tiêu xanh</i>
Tex mex butter <i>Sốt bơ thảo mộc</i>	Perigueux <i>Sốt nấm</i>
Béarnaise <i>Sốt bơ trứng</i>	Red wine <i>Sốt vang đỏ</i>
ChimiChurri <i>Sốt ngò tây</i>	