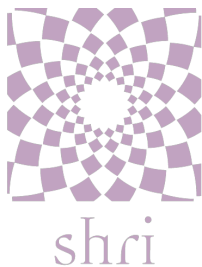


shri

Shri

The origin of the word is in the Sanskrit language used by both Buddhist and Hindu since ancient times. It's original meaning is "To Be Surrounded By Light".

Nguồn gốc của chữ này là từ tiếng Phạn vốn được sử dụng từ thời xa xưa bởi cả đạo Phật và đạo Hindu. Nghĩa gốc của từ Shri là "Toả Sáng Trong Ánh Hào Quang".



Starters/ Món Khai Vị

NEW

Garupa ceviche and friends in classic Peruvian way.

Cá Mú Nghệ và hải sản tái chanh kiểu Peru.

420,000

Chunky Salmon Tartare with avocado, tomato, cucumber, sesame oil & wasabi cream.

Cá hồi sống cắt lớn trộn bơ, cà chua, dưa leo, sốt kem dầu mè & wasabi.

270,000

NEW

Tiger prawns cocktail in Lentillifera sea grapes, beetroot salad with whisky marie – rose sauce

Cocktail tôm ăn kèm xà lách rong nho biển, củ dền và sốt rượu whisky hồng truyền thống.

290,000

NEW

Seared Canadian scallops with crispy chorizo, pea puree.

Sò điệp Canada áp chảo kèm xúc xích Tây Ban Nha chiên giòn, đậu nghiền.

410,000

Tarte fine of tomato with Provençale herbs, arugula & goat cheese.

Bánh tạt cà chua nướng rau mùi kèm xà lách arugula & phô mai dê.

205,000

Crispy egg custard style tofu with sweet & spicy tamarind sauce.

Đậu hũ trứng sữa chiên xù, sốt me chua ngọt.

185,000

NEW

Vietnamese tuna carpaccio with black olive, pine nut dressing.

Cá ngừ Việt thái mỏng ăn kèm trái ô liu đen, sốt hạt thông.

260,000

NEW

Foie gras terrine with red wine poached star fruit, toast & balsamic reduction.

Patê gan ngỗng ăn kèm khế nấu rượu vang đỏ, bánh mì nướng giòn & giấm đen cô đặc.

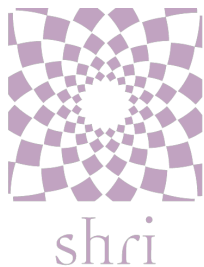
600,000

NEW

Serano ham with poached egg, tomato cold cut, extra virgin olive oil.

Thịt nguội Serano ăn kèm với trứng chần, cà chua, dầu ô liu tinh chất.

310,000



Soups/ Súp

Butternut squash soup with herb beurre noisette.
Súp bí đỏ kèm bơ nâu thảo mộc. 145,000

NEW

Classic fish soup.
Súp cá truyền thống. 160,000

Salads/ Xà Lách

NEW

Tomato carpaccio with arugula, anchovies, parmesan, ricotta & traditional dressing.
Cà chua carpaccio với xà lách arugula, phô mai parmesan & ricotta kèm sốt truyền thống. 200,000

Fresh garden salad with tomato, cucumber, avocado, capsicum, red onion.
Xà lách trộn dầu giấm với cà chua, dưa leo, bơ, ớt chuông, hành đỏ. 155,000

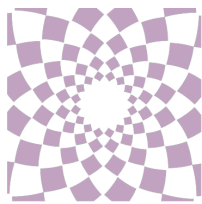
Salad of char-grilled salmon with cucumber, olives, basil, tomato vinaigrette
Xà lách cá hồi nướng với dưa leo, ô liu, lá húng quế, sốt dầu giấm. 285,000

Thai beef salad with chilli, cucumber, bean sprouts, coriander, mint, hot & sour sauce.
Xà lách bò kiểu Thái với ớt, dưa leo, giá, ngò rí, húng lủi, nước mắm chua cay. 250,000

Caramelized goat cheese & roasted pepper salad with nuts & balsamic vinaigrette.
Xà lách phô mai dê cháy đường & ớt chuông nướng, các loại hạt & giấm đen balsamic. 250,000

Shri Caesar salad with chicken, bacon, anchovies, crouton & parmesan.
Xà lách Caesar Shri với gà, thịt heo xông khói, cá cơm ngâm chua, bánh mì, phô mai. 225,000

Chef's Salad – mixed vegetables, leaves & tomato, dressing with Arbequina Extra virgin olive oil & wholegrain mustard vinaigrette.
Xà lách đặc biệt – rau củ & lá thơm đi kèm sốt dầu ô liu Arbequino tinh chất & mù tạc nguyên hạt. 280,000



shri

Mains

Crispy skin Norwegian salmon with lotus seeds, mixed beans & green tomato salad. Cá hồi Na Uy giòn da kèm hạt sen, đậu hỗn hợp xào & cà chua xanh.	590,000
NEW Pan seared barramundi fish with mussels, prawns, clam & paprika broth. Cá Chêm châu Úc áp chảo kèm tôm sú, vẹm xanh, nghêu với súp ớt bột.	470,000
Pan-roasted Cobia fish with roast potatoes, grilled shallots, caper salsa & saffron sauce. Cá Bớp áp chảo kèm khoai tây nướng, hành tím nướng, sốt nụ bạch hoa & nhụy hoa nghệ	615,000
Roast chicken with basil & pine nut ricotta, sweet potato & tomato mash. Gà quay nhồi lá húng quế & hạt thông, phô mai Ricotta ăn kèm khoai lang nghiền cà chua.	395,000
Imported magret of duck caramelized in mix spices with confit potatoes & balsamic caramel, served with orange soya sauce & mango pine apple ratatouille. Ức vịt nhập cháy đường với gia vị hỗn hợp, khoai tây chiên, sốt giấm balsamic, đi kèm xoài & thơm sốt hỗn hợp cam & nước tương.	690,000
Eight hour braised lamb shank with garlic mash, wing beans & gremolata. Đùi cừu hầm tám tiếng kèm khoai tây nghiền tỏi, đậu rồng, vỏ chanh rau ngò tây xắt nhuyễn.	475,000
Seared medallions of USDA beef tenderloin with celeriac luffa vine, daylily & mushroom sauce. Phi lê bò Mỹ hạng nhất áp chảo, kèm sốt ướp xào với củ cần tây, bông kim châm, sốt nấm.	850,000
NEW Slow cooked pork cheeks in red wine with ratatouille, classic mash, crispy carrot. Má heo hầm rượu vang đỏ, ăn kèm rau củ xào kiểu Pháp, khoai tây nghiền và cà rốt chiên giòn.	410,000
Lobster Thermidor – Lobster finished in Cognac & mustard seed sauce with parmesan crust. Tôm hùm nướng 'Thermidor' – được kết thúc với rượu cô-nhắc và hạt mù tạt kèm phô mai vụn.	1,450,000



From The Grill / Món Nướng

Grilled tiger prawns with lime oil, served with Vietnamese coleslaw. Tôm sú nướng với chanh, ăn kèm xà lách rau mùi Việt Nam.	480,000
Lobster & USDA certified black angus tenderloin surf & turf with lobster mash potatoes. Tôm hùm và thăn bò đen nông nghiệp Mỹ hạng nhất kèm khoai tây nghiền tôm hùm.	1,300,000
Imported Australian lamb chops, 250g. Sườn cừu Úc nướng, 250g.	750,000
USDA Certified American Black Angus Ribeye, 250g. Thăn sườn bò đen nông nghiệp Mỹ hạng nhất có giấy chứng nhận, 250g.	950,000
USDA Certified American Black Angus Tenderloin, 250g. Phi lê bò đen nông nghiệp Mỹ hạng nhất có giấy chứng nhận, 250g.	1,100,000
New Zealand Black Angus Ribeye, 250g. Thăn sườn bò đen nông nghiệp New Zealand hạng nhất có giấy chứng nhận, 250g.	700,000

Sauces For Meats / Sốt Dùng Kèm

Red wine jus Sốt rượu vang	Peppercorn Sốt tiêu	Wild mushroom Sốt nấm	Blue cheese Sốt phô mai xanh
Grain mustard Mù tạt hạt	Traditional mint sauce Sốt bạc hà	Spiced apple sauce Sốt táo gia vị	
	Horseradish cream Sốt củ cải	Dijon mustard Mù tạt dijon	Hot English mustard Mù tạt Anh cay

Larger Size Steaks Available On Request. All served with green beans, roasted Provençale tomato and roasted garlic.

Vui Lòng Hỏi Nhân Viên Phục Vụ Về Khối Lượng Lớn Hơn. Tất cả dùng kèm với đậu ve, cà chua nướng dầu ôliu thảo mộc và tỏi nướng.



Side Orders / Rau Cải Dùng Kèm

Sautéed bok choy Cải thìa xào	85,000	Steamed Da Lat vegetables Rau cải hấp	85,000
Wilted spinach Bó xôi xào	85,000	Roasted eggplant Cà tím nướng	85,000
French green beans Đậu que xào tỏi	85,000	Sautéed wild mushrooms Nấm xào	95,000
Tobacco onions Hành tây chiên giòn	70,000	Wasabi mashed potatoes Khoai tây nghiền mù tạt	95,000
Creamed mashed potatoes Khoai tây nghiền	95,000	Deep fried potato wedge Khoai tây chiên miếng lớn	90,000
Grilled asparagus Măng tây nướng	150,000	Shri mix salad Xà lách Shri	65,000
Steamed rice Cơm trắng	40,000	Fried rice Cơm chiên	55,000

All Prices Subject to 5% Service Charge & 10% VAT / Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế



Pasta & Cazolete / Mì Ý & Cơm Tây Ban Nha

Shri Spaghetti 'Bolognese' with imported beef tomato ragù & grated Parmesan. Mỳ Ý Shri sốt cà chua & bò nhập khẩu bằm, phô mai Parmesan bào.	275,000
Fettuccine with Norwegian salmon in cream sauce with asparagus, green pea & dill. Mì Ý sợi dài kèm cá hồi Na Uy nấu với sốt kem kèm măng tây, đậu Hà lan & thì là.	275,000
Linguine with New Zealand mussels, seafood, cherry tomato & basil cream sauce topped with grilled leeks. Mì Linguine kèm con trai xanh Tây Ba Lan, hải sản, cà chua bi, húng tây, trang trí ba rô nướng.	280,000
Vegetarian penne with eggplant, mushroom & roasted bell peppers. Nui ống nhỏ chay với cà tím nướng, nấm, ớt chuông.	225,000
NEW Chicken, pork, artichoke & green beans paella On An Original Pan From Spain. (20min). Cơm Tây Ban Nha với gà, thịt heo, bông atisô và đậu Hà Lan phục vụ kiểu truyền thống Tây Ban Nha. (20 phút)	250,000
NEW Mussels & sea food black paella On An Original Pan From Spain. (20min) Cơm Tây Ban Nha đen với hải sản phục vụ kiểu truyền thống Tây Ban Nha. (20 phút)	290,000
NEW Tiger prawn paella On An Original Pan From Spain . (20min) Cơm Tây Ban Nha với tôm sú phục vụ kiểu truyền thống Tây Ban Nha. (20 phút)	295,000
NEW Caldereta de Langosta. Spanish classic creamy lobster rice calzolete. (20min) Cơm Tây Ban Nha với tôm hùm. (20 phút)	600,000



Dessert / Tráng Miếng

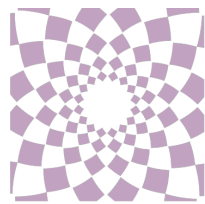
White chocolate tiramisu. Bánh tiramisu với socola trắng.	200,000
Caramelized brioche pudding with cinamon ice cream. Bánh pudding với bánh mì ngọt cháy đường ăn kèm kem quế.	195,000
Crème brûlée made with fresh vanilla, Bailey's Irish Cream served with biscotti. Bánh trứng kem sữa cháy đường kèm vani tươi, kem sữa rượu Bailey's kèm bánh quy Ý.	165,000
Hot chocolate pudding with vanilla ice cream, toasted almonds. Bánh sô cô la nóng chảy với kem vani và hạnh nhân nướng.	180,000
Tarte au citron - Traditional lemon tart with candied orange peel, crème Chantilly. Bánh tạt chanh truyền thống kèm kẹo vỏ cam ngào đường, kem sữa tươi.	180,000
Home-made pistachio panna cotta, with strawberry compote, toasted pistachio crumb. Bánh sữa hạt hồ trăn Shri, kèm mút dâu, hạt hồ trăn nướng giã vụn.	185,000
Apple & rhubarb crumble with lychee honey glazed apple, vanilla ice cream. Bánh xốp táo và trái cây dại hoàng kèm táo phủ mật ong hoa vải, kem vani.	185,000
Seasonal fresh fruit plate. Trái cây theo mùa.	140,000
Choice of ice cream / kem tự chọn. Vanilla, strawberry, chocolate, mint, peach, green tea. Vani, dâu, sô cô la, bạc hà, đào, trà xanh.	135,000
Imported cheese plate / nhiều loại phô mai nhập khẩu. Parmigiano Reggiano, Bleu d' Auvergne, Taleggio, Fresh goat's cheese.	265,000

Coffee & Hot Chocolate

Espresso, Macchiato, Americano, Cà Phê, Cà Phê Đá.	75,000
Capuccino, Latte, Double Espresso, Marocchino. Cà Phê Sữa, Cà Phê Sữa Đá, Hot Chocolate.	90,000
Irish coffee	200,000

Teas

English Breakfast, Earl Grey, Lapsang Souchong, Darjeeling G.F.O.P. Assam G.F.O.P. Camomile, Jasmine, Rose. Vietnamese lotus tea, Vietnamese green tea, Japanese green tea.	75,000
---	--------



shri

Dessert Wines	Glass	Bottle
Montes Late Harvest Botrytis Gewürtztraminer D.O. Curico Valley, Chile(375ml Btl)	220,000	1,020,000
Mouton Cadet Réserve Sauternes AOC (Semillon / Sauvignon Blanc / Muscadelle)(375ml Btl)		1,195,000
Plaimont 'Saint-Albert' Pacherenc du Vic-Bilh AOC South WestFrance(Manseng) (500ml Btl)		1,425,000
Inniskillin Vidal Gold 'Icewine' VQA Niagara Peninsula, Canada(375ml Btl)		4,315,000
Inniskillin Riesling 'Icewine' VQA Niagara Peninsula, Canada(375ml Btl)		4,585,000
Kracher Grand Cuvee 'No. 6' Trockenbeerenauslese, Burgenland, Austria(375ml Btl)		5,200,000

Digestives, Sherry, Ports & Fortifieds

Whisky

Dewars 12 Y.O.	145,000
EilanGillan 1996 Arran 'Single Cask'	245,000
Chivas 'Royal Salute' 21 Y.O.	350,000

Single Malt Whisky

Glenfiddich 'Signature Malt' 12 Y.O.	175,000
Glenmorangie Original 10 Y.O.	190,000
Glenfiddich 'Solera Vat' 15 Y.O.	195,000
The Balvenie 'Doublewood' 12 Y.O.	230,000
Macallan 12 Y.O.	230,000
Highland Park 12 Y.O.	230,000
The Balvenie 'Single Barrel' 15 Y.O.	295,000
Laphroaig 10 Y.O.	255,000
Glenfiddich 'Small Batch' 18 Y.O.	220,000
Glenfiddich 'Gran Reserva' 21 Y.O.	850,000

Irish Whiskey

Jameson	145,000
---------	---------

North American Whiskey

Canadian Club Rye Whiskey	145,000
Jack Daniels Tennessee	145,000
Jim Beam White Bourbon	145,000
Makers Mark Bourbon	220,000
Woodford Reserve Bourbon	245,000

Cognac & Armagnac

Laubade Bas Armagnac V.S.O.P.	245,000
Lafontan Armagnac X.O.	335,000
Laubade Bas Armagnac X.O.	290,000
Hennessey Cognac V.S.O.P.	245,000
Hennessey Cognac X.O.	365,000

Calvados

Calvados Dupont Original	220,000
--------------------------	---------

Grappa & Eau de Vie

G.E. Massenez Poire Williams	235,000
Lorenzo Inga Grappa di Moscato	185,000
Lorenzo Inga Grappa di Barolo	200,000
Antinori Tignanello Grappa	220,000
Lorenzo Inga Barrique(Oak Aged, 2 Years)	230,000

Liqueurs

Bailey's, Frangelico, Cointreau	155,000
Kahlua, Midori, Amaretto	
Sambuca, Galliano, GrandMarnier	

Benedictine, Drambuie
Jagermeister

Sherry, Ports & Fortifieds

Quinta do Noval Fine Ruby	180,000
Quinta do Noval Tawny	180,000
Quinta do Noval 'Black'	215,000
Contemporary Styled	