



shri



❖ SPANISH TASTING TAPAS MENU 2019 ❖

995.000 VND ++

ANCHOAS

Caramelized goat cheese, dried tomato
and marinated anchovies costrini

Bánh mỳ kẹp cá cơm tẩm gia vị cùng phô mai dê, cà chua một nắng

PINTXO

Beetroot mayo, mushroom and prawn canapé

Tôm tẩm gia vị ăn cùng nấm và sốt củ dền mayo trên miếng hoành thánh

CHORIZO

“Cojonudos”.Quail egg, crispy chips, roasted red pepper and imported
chorizo cooked in red wine

*Xúc xích Chorizo nấu rượu vang đỏ, trứng cút, khoai tây chiên giòn,
ớt chuông nướng*

FILLED PIQUILLOS

Imported peppers filled with minced beef in a béchamel sauce

Ớt chuông ngọt nhồi thịt bò mềm với sốt Bechamel

GRILLED IBERICO SHOULDER

Secreto served with purple pure, piquillos and dried tomato oil

*Thịt thăn heo Iberico với khoai tím nghiền,
ớt chuông Piquillo và dầu cà chua*

BUÑUELOS

Hot chocolate bombon served with deep fried sweet bread

Sô cô la viên bọc bánh mỳ ngọt chiên giòn

CHEF'S MENU SEASONAL

STARTERS

**Roast Iberico pancetta, home made morcilla,
8 hours slow cooked Piquillo peppers,
chives oil, fennel leaves, mix beans cazolette, crispy chorizo**

*Thịt ba chỉ Iberico với xúc xích đen Shri, ớt chuông Piquillo hầm ăn kèm dầu hẹ,
chorizo cắt hạt lựu và đậu các loại*

395

**Manchego cheese and mix olives salad, organic tomato, avocado,
basil, red onion, extra virgin olive oil, Manchego foam**

*Xà lách phô mai Manchego và ô liu, cà chua hữu cơ,
bơ tươi, hành tím và ô liu tinh chất phủ kem phô mai Manchego*

290

**Imported fish lemon sole & halibut tempura, king river prawn,
French asparagus, soya orange, green chilli**

*Cá bơn các loại với tôm càng, măng tây pháp trắng chiên giòn
dùng kèm sốt nước tương cam dầu mè, sốt ớt xanh*

300

Grilled octopus, roots, paprika, potato foam

Bạch tuộc nướng ăn kèm khoai tây chân, ớt bột paprika phủ thêm kem khoai tây

350

**Fresh homemade beef cheek ravioli, wild mushroom ragu,
foie gras cream, beef jus**

*Mỳ ý ravioli tươi nhân má bò với nấm hầm cô đặc,
kem gan ngỗng với nước sốt thịt bò*

360

SHRI CLASSIC

STARTERS

PUMPKIN

Creamy soup and spiced butter
Súp kem bí đỏ & bơ thảo mộc

170

CEASAR SALAD

Imported Italian pancetta, marinated chicken breast, parmesan cheese,
romain lettuce & anchovies

*Xà lách Ceasar với thịt ba chỉ hun khói chiên giòn, ức gà tẩm gia vị,
phô mai Parmesan bào, xà lách Roman với cá cơm biển ngâm ô liu*

330

VEGETABLE SALAD

Green vegetables, mix leaves, colesaw, beetroot, corn & house dressing

*Xà lách rau củ tươi với lá thơm, bắp cải trộn đều cùng củ cải đỏ,
bắp ngọt & sốt dầu giấm*

175

CEVICHE

Grouper fish, clams, scallops, tiger prawn in this classic Peruvian dish

Gỏi cá mú nghệ & hải sản các loại xé nhỏ tái chanh kiểu Peru truyền thống

380

SCALLOPS

Pan seared scallops, pea pure, edamame and crispy chorizo

*Sò điệp Canada áp chảo cùng đậu nành Nhật & xúc xích chiên giòn ăn kèm
sốt đậu Hà Lan nghiền*

390

LOBSTER

Vietnamese lobster, mixed leaves salad, avocado tartar & fine herbs vinaigrette

Tôm hùm Việt Nam với hỗn hợp rau tươi, bơ trái xắt nhỏ & sốt rau thơm

590

FOIE GRAS

Pan seared foie gras, toasted sultanas, poach strawberry & balsamico caramel

*Gan ngỗng Pháp áp chảo với bánh mỳ nho khô không hạt nướng,
dâu tây mềm & sốt dấm đen chua ngọt*

680

CHEF'S MENU SEASONAL

MAINS

**French duck magret in teriyaki sauce,
edamame salad, crispy artichoke**

*Ứt vịt đút lò với sốt nhật teriyaki phủ mè, xà lách đậu nành non
và bông atiso chiên giòn*

650

Pan Seared Waygu Ribeye with Thai dressing & orange salad

*Thăn bò new zealand Waygu với sốt nước mắm chua ngọt thái
và xà lách cam tươi*

950

**Pan seared Norwegian salmon, served with lobster tortelloni,
cherry tomatoes in olive oil and dill sauce, crispy seaweed**

*Cá hồi nauly áp chảo với mỳ ý tròn nhân tôm hùm,
cà chua bi ngâm sốt thì là-dầu ô liu cùng rong biển chiên giòn*

695

Pan seared tuna belly, black rice & alioli

Bụng cá ngừ áp chảo với cơm mực đen và sốt tỏi đặc mayo

495

ROASTED CHICKEN

**Roasted chicken with basil & pinenut ricotta,
sweet potatoes & tomato mash**

Gà quay nhồi lá húng quế & hạt thông, phô mai ricotta ăn kèm khoai lang nghiền cà chua

495

SHRI CLASSIC

✧ MAINS ✧

SPAGHETTI BOLOGNESE

Australian minced beef, tomato ragu

Mỳ Ý bò Úc băm với sốt cà chua nấu chín

330

KING PRAWN

Tagliatelle in white wine creamy sauce with mixed seafood

Mỳ Ý tôm càng nấy sốt kem rượu vang trắng hải sản

375

SEAFOOD PAELLA

King prawn, tiger prawn, baby squid, cuttlefish, saffron & Spanish paprika

Cơm hải sản Tây Ban Nha với ớt chuông

425

VEGETABLE PAELLA

For your vegetarian option we choose the best seasonal vegetables

Cơm rau củ (theo mùa) Tây Ban Nha

325

WILD MUSHROOM RISOTTO with FOIE GRAS

Wild mushroom risotto topped with pan seared foie gras and beef jus

Cơm Ý nấu mềm với nấm rừng ăn kèm gan ngỗng áp chảo & sốt bò hầm

525

EIGHT HOUR SLOW COOKED LAMB

Eight hours braised lamb shank with garlic mash potato and gremolata

Đùi cừu hầm 8 tiếng với khoai tây tỏi nghiền và sốt rau mùi

625

✧ THE KING ✧

Spanish imported 100% acorn feed Iberico ham, cut fresh by hand,
fresh tomato, extra virgin oil & toast

Thịt nguội Tây Ban Nha Iberico nguyên khối cắt bằng tay ăn kèm cà chua tươi
dầu ô liu tinh chất & bánh mỳ nướng giòn

50g 650

100g 1.200

THE GRILL

All served with roasted garlic, tomato provencale,
grilled mixed peppers, fresh lime & your choice of sauce

Tất cả được phục vụ với tỏi nướng gia vị, cà chua ớt lò rau mùi,
cà tím các loại, chanh tươi & sốt tự chọn

FISH CÁ

Tuna	Salmon
Cá ngừ	Cá hồi
470	570

LOBSTER TÔM HÙM

Vietnamese	Canadian
Tôm hùm Việt Nam	Tôm hùm Canada
1.900	1.600

SCALLOPS

Sò điệp
695

KING PRAWN

Tôm càng
550

SEAFOOD PLATTER

Hải sản các loại
1.600

CHOICE OF SAUCE CÁC LOẠI SÓT ĂN KÈM

Red wine jus - peppercorn - wild mushroom - blue cheese - grain mustard
Mint sauce - spiced apple - horseradish - Dijon mustard
Hot English mustard - ali oli - fresh salsa verde - garlic butter

Rượu vang - sốt tiêu - sốt nấm - sốt phô mai xanh - mù tạt hạt
Sốt bạc hà - sốt táo gia vị - sốt củ cải - mù tạt Dijon - mù tạt Anh cay
Sốt tỏi và ô liu - sốt rau mùi tươi - sốt bơ tỏi

All price in VND ,000 subject to 5% service charge & 10% VAT

THE GRILL

MEAT | THỊT

All served with roasted garlic, tomato provencale,
grilled mixed peppers, fresh lime & your choice of sauce

Tất cả được phục vụ với tỏi nướng gia vị, cà chua ớt lò rau mùi,
cà tím các loại, chanh tươi & sốt tự chọn

TENDERLOIN, BLACK ANGUS, USDA

Phi lê bò Mỹ giống Black Angus
1.300

RIBEYE, BLACK ANGUS, USDA

Thăn sườn bò giống Black Angus
1,100

SIRLOIN, GRASS FED, Australian

Thăn bò giống cỏ
1.000

WAGYU, Australian M7

Thịt bò Wagyu Úc M7

1.500

RIBEYE, BLACK ANGUS, New Zealand

Thăn sườn bò giống Black Angus
850

TOMAHAWK, Australian Wagyu

Sườn bò Tomahawk Wagyu Úc
3.500 / kg

LAMB CHOPS

New Zealand

Sườn cừu New Zealand

890

PORK

Spanish Presa Iberica

Thăn heo Tây Ban Nha

750

SURF & TURF

Tenderloin & Canadian Lobster

Tôm hùm Canada & phi lê bò Mỹ

1.990

CHOICE OF SAUCE

CÁC LOẠI SỐT ĂN KÈM

Red wine jus - peppercorn - wild mushroom - blue cheese - grain mustard

Mint sauce - spiced apple - horseradish - Dijon mustard

Hot English mustard - ali oli - fresh salsa verde - garlic butter

Rượu vang - sốt tiêu - sốt nấm - sốt phô mai xanh - mù tạt hạt

Sốt bạc hà - sốt táo gia vị - sốt củ cải - mù tạt Dijon - mù tạt Anh cay

Sốt tỏi và ô liu - sốt rau mùi tươi - sốt bơ tỏi

All price in VND ,000 subject to 5% service charge & 10% VAT



SIDES



**Piquillo peppers, pan fried
with garlic**

Ốt chuông Piquilos áp chảo với tỏi
75

Confit potato

Khoai tây chần
80

Creamed mashed potato

Khoai tây nghiền
100

Grilled asparagus

Măng tây nướng
150

Steamed rice

Cơm trắng
50

Dalat vegetables

Rau củ áp chảo
80

Roasted eggplant

Cà tím nướng
90

Sauteed wild mushroom

Nấm xào
100

Wasabi mashed potato

Khoai tây nghiền wasabi
110

Deep fried potato wedge

Khoai tây chiên miếng lớn luôn vỏ
95

Fried rice

Cơm chiên
60

Green Salad

Xà lách dầu giấm
85