Sapa Jade Hill
THE TRULY SAPA

A La Carte Menu

- Nhà hàng NOJ -

Khai vị

		VND,000
Đĩa thịt nguội và phô mai tổng hợp		295
Thịt trâu gác bếp		280
Ngô Mỹ chiên bơ		90
Bánh mì bơ tỏi	*4 cái* |	90
Khoai tây chiên		90
Bánh mì Bruschetta truyền thống	*4 cái* |	120
Nem cá hồi chiên giòn	*6 cái* |	180
Bánh phồng rong biển nhân cá hồi và trứng cá muối	*4 cái* |	135

Súp & Sa lát

	Cháo đậu xanh với cá tầm hoặc cá hồi hoặc thịt băm (Ăn kèm hành tím chiên, tía tô và hành hoa)	120
	Súp khoai tây phô mai kem	95
	Súp cà chua với dầu ô lưu và bánh mì nướng giòn	95
★	**Súp tỏi kiểu Ý với thịt xông khói**	115
	Súp kem bí đỏ với cá hồi áp chảo	115
	Súp nấm Sa Pa với cá tầm áp chảo và trứng cá đen	135
★	**Sa lát rau rocket với cà chua, dầu ô liu và phô mai burrata**	185
	Sa lát cà chua, dầu ô liu, lá húng quế và phô mai mozzarella nhà làm	185
	Sa lát rau xanh	150
	Sa lát cá ngừ	150
	Sa lát cá hồi xông khói	175
	Nộm đu đủ Việt Nam	150

Món chính Âu

Bò bít tết (Vui lòng lựa chọn phần thịt, độ chín và loại nước sốt yêu thích của bạn)

- **Phần thịt:**
  Thăn nội bò Úc 650
  Đầu thăn ngoại bò Úc Angus MB2 695
  Diềm bụng bò Angus MB2 495
- **Độ chín:** Chín tái | Chín vừa | Chín kỹ
- **Các loại sốt:** Sốt vang đỏ | Sốt tiêu xanh | Sốt kem nấm

★	**Sườn bò hầm rượu vang dùng kèm bánh mì và tỏi nướng**	395
	Ức gà tẩm hương thảo dùng kèm mì Ý tươi nhà làm và sốt kem chanh	295
	Đùi gà cuộn nấm hương bỏ lò sốt bơ tỏi và nấm truffle dùng kèm khoai lang nghiền	295
	Tôm sú chiên giòn dùng kèm sốt wasabi và rau củ nướng	295
★	**Cá hồi nướng sốt kem chanh dùng kèm khoai tây nghiền và mì tươi nhà làm**	350
	Cá tầm hấp sữa dùng kèm đậu Hà Lan nghiền và sốt kem thì là	250
	Thăn heo tuyết Nhật Bản nướng sốt nấm dùng kèm rau củ xào bơ và bánh mì	295
	Sườn cừu nướng sốt rượu vang đỏ dùng kèm khoai tây nghiền và rau củ xào bơ	695
	Ức vịt nấu chậm sốt cam dùng kèm khoai tây nghiền và rau củ xào bơ	315

★ ***Đề xuất của Bếp Trưởng***

Giá trên chưa bao gồm VAT và 5% phí dịch vụ

Pizza

VND,000

Margherita
Pizza truyền thống với sốt cà chua, phô mai mozzarella và lá thơm — 195

★ **Burrata Parma Ham Margherita**
Pizza với đùi heo muối Parma, phô mai burrata, lá húng quế tươi, cà chua và dầu ô liu — 325

Parma Ham e Funghi
Pizza với nấm tươi, đùi heo muối, rau rocket, sốt cà chua, phô mai mozzarella và lá thơm — 315

Salmone
Pizza với cá hồi xông khói, rau rocket, hành tây, sốt cà chua và phô mai tươi — 325

Salami
Pizza với xúc xích Ý, sốt cà chua, phô mai mozzarella và lá thơm — 265

Pepperoni
Pizza với xúc xích pepperoni, sốt cà chua, phô mai mozzarella và lá thơm — 265

Tropical
Pizza nhiệt đới với giăm bông và dứa — 215

Seafood Pesto
Pizza hải sản với sốt pesto và phô mai mozzarella — 295

Quattro Stagioni
Pizza với nấm tươi, giăm bông, cá ngừ, ô liu đen, sốt cà chua và phô mai mozzarella — 265

Four Cheese
Pizza với bốn loại phô mai và sốt mật ong — 295

Gorgonzola
Pizza với phô mai xanh gorgonzola, phô mai mozzarella, hạt óc chó và sốt cà chua — 250

Vegetariana
Pizza chay với các loại rau củ tươi theo mùa và phô mai — 195
(Bạn có thể chọn 1 trong 2 loại sốt pesto hoặc sốt cà chua)

Burgers & Sandwiches

Burger bò — 195
Bánh hamburger với nhân thịt bò băm, thịt xông khói, phô mai tan chảy và khoai tây chiên

Club Sandwich — 195
Ba lát bánh mì kẹp với thịt gà nướng, thịt xông khói, trứng gà, phô mai tan chảy,
dùng kèm khoai tây chiên và salad

Mì Ý

Bolognese (Mì Ý sốt bò băm) — 195
Carbonara (Mì Ý sốt kem, ba chỉ xông khói và trứng gà) — 195
Salmon (Mì Ý sốt cà chua, kem tươi và cá hồi) — 235
Pesto (Mì Ý sốt lá húng tây) — 195
Marinara (Mì Ý sốt kem cà chua với hải sản và rau mùi tây) — 250
Cà tím cuộn mì Ý bỏ lò với phô mai nướng chảy và dầu ô liu — 195

Đặc sản địa phương

Cá hồi sốt phô mai dùng kèm bánh mì nướng giòn — 395
Cá tầm nướng giềng mẻ dùng với rau thơm và bún tươi — 395
Gà bản nướng mắc khén dùng kèm cơm lam (1/2 con/suất) — 350
Cá suối Bản Hồ chiên lá lốt — 180
Thăn ngựa nướng sốt tiêu rừng — 395
Lợn mán hấp lá nếp, mắc mật — 425
Lợn mán nướng sốt giềng — 425
Lợn mán xào húng quế — 250
Lợn mán quay nguyên con *(Quý Khách vui lòng đặt trước từ 4- 6 tiếng)* — *Theo kg* 850

★ ***Đề xuất của Bếp Trưởng***

Giá trên chưa bao gồm VAT và 5% phí dịch vụ

Lẩu (Nồi nhỏ cho 2 - 3 người/ Nồi to cho 4 - 6 người)

		VND,000
Lẩu cá hồi Sa Pa	*Nồi nhỏ | Nồi to*	650 | 1.200
Lẩu cá tầm Thác Bạc	*Nồi nhỏ | Nồi to*	650 | 1.200
Lẩu bò chua cay	*Nồi nhỏ | Nồi to*	650 | 1.200
Lẩu ngựa Bắc Hà nhúng mẻ	*Nồi nhỏ | Nồi to*	650 | 1.200
Lẩu nấm gà đen H'mông	*Nồi nhỏ | Nồi to*	650 | 1.200

Cơm, Mì & Món mặn

Bát cơm trắng (cơm gạo Séng Cù)	60
Cơm chiên kiểu Sapa Jade Hill với tôm	150
Mì xào với hải sản/ bò và rau xanh	150
Mắm tép chưng thịt	150
Trứng đúc thịt	80
Thịt ba chỉ rang cháy cạnh	180
Thịt heo kho nước dừa	195
Cá tầm kho tộ	350

Rau & Canh

Rau củ luộc chấm kho quẹt	150
Rau dớn xào thập cẩm với lá đu đủ, măng chua, thịt heo gác bếp	150
Ngọn su su Ô Quý Hồ xào tỏi	120
Rau cải mèo Lao Chải xào thịt lợn hun khói	150
Canh cá tầm Thác Bạc nấu chua	220
Canh cá hồi Bản Khoang nấu chua	220
Canh bí xanh tôm nõn	200
Canh cua cà pháo	200
Canh nấm hương Sa Pa nấu thịt	150
Gà bản nấu canh gừng	250

Tráng miệng

Đĩa hoa quả tươi	150
Bánh kem cháy kiểu Pháp	115
Bánh socola mềm với kem xịt và sốt dâu tây	115
Bánh brownie kem cháy với hạnh nhân và sốt caramel	115
Bánh tiramisu	150
Bánh kếp táo	115
Chuối đốt rượu rum và bơ dùng kèm với kem lạnh	115
Chè trôi gừng lá nếp	95

Món chay

Súp rau củ với bánh mì nướng giòn	95
Nem rau chiên giòn	150
Cà tím bỏ lò với khoai lang nghiền và sốt nấm hương Sa Pa	195
Nấm đùi gà áp chảo với đậu phụ sốt cà ri dùng kèm cơm trắng	195
Đậu phụ nướng sả ớt dùng kèm cơm trắng	195
Nấm kho tộ	195
Canh nấm nấu rau củ chay	120
Mì xào rau xanh và nấm	120
Cơm rang rau	120

★ ***Đề xuất của Bếp Trưởng***

Giá trên chưa bao gồm VAT và 5% phí dịch vụ