

À

L

A

C

R

E

A

T

SIGNATURE STEAK

A4 OLIVE WAGYU

Olive Wagyu from Shodoshima Island in Japan's Kagawa Prefecture is one of the rarest and most luxurious beef varieties in the world. The cattle are raised on a special diet of roasted olive pulp, a byproduct of the island's olive oil production, which enhances marbling and increases oleic acid levels. This unique process gives the meat its golden-tinted fat, delicate nuttiness, and rich umami flavor.

Thịt bò Olive Wagyu từ đảo Shodoshima thuộc tỉnh Kagawa, Nhật Bản, là một trong những loại thịt bò hiếm và cao cấp nhất thế giới. Bò được nuôi dưỡng bằng khẩu phần đặc biệt từ bã ô liu rang, sản phẩm phụ của quá trình sản xuất dầu ô liu trên đảo, giúp tăng cường độ vân mỡ và hàm lượng axit oleic. Quy trình độc đáo này mang đến cho thịt sắc mỡ ánh vàng, hương vị béo nhẹ thoảng mùi hạt và vị umami đậm đà.



THĂN NGOẠI BÒ OLIVE WAGYU A4

GRILLED A4 OLIVE WAGYU
STRIPLOIN (150gr)

A4 Olive Wagyu Striploin,
served with sides and 4 signature sauces
*Thăn ngoại bò Olive Wagyu A4,
kèm món ăn phụ và 4 loại sốt đặc trưng*

1.400

ĐẦU THĂN NGOẠI BÒ OLIVE WAGYU A4

GRILLED A4 OLIVE WAGYU
RIBEYE (150gr)

A4 Olive Wagyu Ribeye,
served with sides and 4 signature sauces
*Đầu thăn ngoại bò Olive Wagyu A4,
kèm món ăn phụ và 4 loại sốt đặc trưng*

1.250

All dishes are served with/ Tất cả món phục vụ kèm:

Mashed Potatoes <i>Khoai tây nghiền</i>	Sautéed Asparagus <i>Măng Tây Áp Chảo</i>
--	--

Signature Sauces/ Sốt đặc trưng:

Black Garlic Sauce <i>Xốt tỏi đen</i>	Truffle Wine Sauce <i>Rượu vang nấm Truffle</i>	North West "Chấm Chéo" <i>Chấm chéo Tây Bắc</i>	Oyster Sauce <i>Xốt Hàu</i>
--	--	--	--------------------------------

All prices are quoted in "1000 VND"
and subject to 5% service charge and current government tax

Tất cả giá trên được tính bằng "1000 VND",
chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định

SIGNATURE STEAK

DRY-AGED BEEF

Dry-aged beef is a true expression of patience and craftsmanship. Each cut is aged under precise control of temperature, humidity, and airflow, allowing the meat to breathe and develop naturally.

Over time, natural enzymes break down muscle fibers, creating remarkable tenderness while the gradual loss of moisture concentrates the flavor.

Thịt bò dry-aged là sự kết hợp hoàn hảo giữa kỹ thuật và kiên nhẫn. Mỗi phần thịt được ủ trong điều kiện kiểm soát nghiêm ngặt về nhiệt độ, độ ẩm và luồng khí, giúp thịt “thở” và phát triển hương vị tự nhiên.

Qua thời gian, các enzyme tự nhiên phá vỡ cấu trúc sợi thịt, mang lại độ mềm mại vượt trội, trong khi quá trình bay hơi nước cô đọng vị ngọt thịt.



SƯỜN BÒ Ủ KHÔ

GRILLED DRY AGED
O.P RIBEYE (700gr)

Dry Aged O.P Ribeye,
served with sides and 4
signature sauces

Sườn bò ủ khô, kèm món ăn
phụ và 4 loại sốt đặc trưng

2.600

THĂN NGOẠI BÒ Ủ KHÔ 28 NGÀY

GRILLED DRY AGED
STRIPLOIN 28D (250gr)

Dry Aged Striploin, served with
sides and 4 signature sauces

Thăn ngoại bò ủ khô, kèm món ăn
phụ và 4 loại sốt đặc trưng

950

ĐẦU THĂN NGOẠI BÒ Ủ KHÔ 28 NGÀY

GRILLED DRY AGED
RIBEYE 28D (250gr)

Dry Aged Ribeye, served with sides
and 4 signature sauces

Đầu thăn ngoại bò ủ khô, kèm món ăn
phụ và 4 loại sốt đặc trưng

990

All dishes are served with/ Tất cả món phục vụ kèm:

Mashed Potatoes
Khoai tây nghiền

Sautéed Asparagus
Măng Tây Áp Chảo

Signature Sauces/ Sốt đặc trưng:

Black Garlic Sauce
Sốt tỏi đen

Truffle Wine Sauce
Rượu vang nấm Truffle

North West “Chăm Chéo”
Chăm chéo Tây Bắc

Oyster Sauce
Sốt Hàu

All prices are quoted in “1000 VND”
and subject to 5% service charge and current government tax

Tất cả giá trên được tính bằng “1000 VND”,
chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định

SALAD & SOUP



XÀ LÁCH TÔM CAESAR

GRILLED PRAWN CAESAR SALAD

Tôm Sú, Xà Lách Romain, Bacon, Phô Mai
Parmesan, Sốt Caesar

*Prawn, Romain Lettuce, Bacon, Parmesan Cheese,
Caesar Dressing*

250

XÀ LÁCH ỨC VỊT Ủ KHÔ
DRY AGED LYCHEE DUCK SALAD
Ức Vịt Ủ Khô, Xoài, Trái Vải, Sốt Mận
Aging Duck Breast, Mango, Lychee, Plum Sauce

280



XÀ LÁCH PHÔ MAI BURRATA

ARUGULA BURRATA SALAD

Phô Mai Burrata, Rau Arugula, Cà Chua Nấu Chậm
Burrata Cheese, Arugula Salad, Confit Tomato

280



SÚP NGHÊU MAHATTAN

MANHATTAN CLAM CHOWDER SOUP

Nghêu, Hành tây, Ba rọi Xông Khô, Cà Chua,
Củ Thì Là, Khoai Tây, Cần Tây
*Fresh Clam, Onion, Bacon, Tomato,
Fennel, Potato, Celery*

190



APPETIZERS

/ KHAI VỊ/

SÒ ĐIỆP
XÔNG KHÓI
Smoked Scallop



GAN NGỔNG ÁP CHÀO ĂN KÈM XỐT CACAO

PAN-SEARED MANGO FOIEGRAS
W COCOA SAUCE

Gan Ngỗng, Xoài, Xốt Ca Cao
Foie gras, Mango, Cocoa Sauce

450



TÔM GAMBAS

PRAWN GAMBAS

Tôm Sú Cà Mau, Lạp Xưởng, Dầu Oliu,
Bánh Mì Men Chua
*Ca Mau Prawn, Vietnamese chorizo, Olive Oil,
Sour Dough Bread*

350



SÒ ĐIỆP XÔNG KHÓI

SMOKED SCALLOP

Sò điệp Hokkaido, Đậu Nành Nhật,
Bông Cải, Sốt Blanc

Hokkaido Scallop, Edamame, Cauliflower, Blanc Sauce

290

CÁNH GÀ NHỒI NẤM MOREL

MORCHELLA PORCINI CHICKEN WINGS

Cánh Gà, Nấm Morel, Nấm Thông Porcini, Nấm
Mỡ, Lá é, Măng, Khoai Tây
*Chicken Wings, Morel, Porcini, Mushrooms, Perilla
Leaves, Bamboo shoots, Potatoes*

320

All prices are quoted in "1000 VND"
and subject to 5% service charge and current government tax

Tất cả giá trên được tính bằng "1000 VND",
chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định

MAIN COURSES

/ MÓN CHÍNH /

THỊT CỪU PHÁP

LAMB NOISSETTE

Thăn Cừu Pháp, Nấm,
Tỏi Nghiền mịn, Xốt Vang Đỏ
*Lamb Tenderloin, Mushroom Paste,
Garlic Puree, Red Wine*

690



THĂN NỘI BÒ

BLACK ANGUS 250gr

GRILLED BLACK ANGUS
TENDERLOIN MB 4-6

Thăn Nội Bò Angus, Xốt tiêu,
Xốt chấm chéo Tây Bắc
*Tenderloin Angus, Pepper Sauce,
North West "Chấm Chéo"*

780



MAIN COURSES

/ MÓN CHÍNH /



CÁ TUYẾT CÀ CHUA XÔNG KHÓI

TOOTH FISH w SMOKED TOMATO SAUCE

Cá Tuyết, Sốt Cà Chua Xông Khói, Ớt Cựa Gà
Toothfish, Smoked Tomato Sauce, Paprika

790

CÁ HỒI NAUY ÁP CHÀO SỐT CANH CHUA

NORWAY SALMON STEAK
w "VIETNAMESE CANH CHUA" SAUCE

Cá Hồi Fillet, Hạt Hướng Dương, Măng Tây
Xanh, Măng Tây Trắng, Chanh Vàng

*Salmon Fillet, Sunflower Seeds, Green Asparagus,
White Asparagus, Lemon*

490



NỌNG HEO IBERICO NƯỚNG BBQ

BBQ IBERICO PORK JOWL

Thịt heo iberico, Cơm Lam, Bột Dukkah
Iberico Pork, Bamboo Cooked Rice, Dukkah

420



BA RỌI HEO GIÒN KÈM TÁO ĐỐT

CRISPY PORK BELLY w FLAMBÉ APPLE

Thịt bụng heo, Táo Xanh, Rượu Whisky

Iberico Pork Belly, Green Apple, Bourbon Whisky

400



RICE & PASTA

/ CƠM & MỠ Ý /



MỠ Ý CUA SỐT CAM | CRAB N ORANGE SPAGHETTI

CƠM CHIÊN CUA

CRAB FRIED RICE

Thịt cua, Cơm, Hành Tím, Trứng, Cà Rốt,
Đậu Hà Lan, Hành Lá

Crab Meat, Rice, Shallot, Egg, Carrot, Bean, Scallion

350

MỠ Ý CUA SỐT CAM

CRAB N ORANGE SPAGHETTI

Thịt Cua, Mỳ Ý, Cam, Sốt Cà Chua

Crab Meat, Spaghetti, Orange, Tomato Sauce

350



MỠ Ý HẢI SẢN KIỂU SMITH'S | SMITH'S SEAFOOD PASTA

MỠ Ý HẢI SẢN KIỂU SMITH'S

SMITH'S SEAFOOD PASTA

Mỳ tươi, Tôm Sú, Mực Phú Yên,
Vẹm Xanh, Kem Sữa

*Fresh pasta, Prawn, Phu Yen Calamari,
Mussel, Whipping Cream*

350

DESSERTS

/ TRÁNG MIỆNG /

YUZU PANNA COTTA

Quả Thanh Yên, Kem Sữa,
Sữa tươi, Hạnh Nhân
Yuzu, Whipping Cream, Milk, Almond

150



TROPICAL ENTREMETS

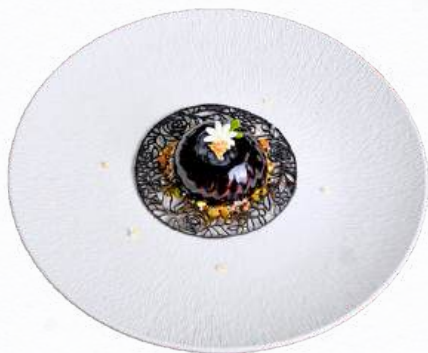
Xoài, Sữa Chua, Bưởi
Mango, Yogurt, Grape Fruit

150

PISTACHIO TIRAMISU

Hạt dẻ, Tiramisu, Dâu tươi
Pistachio, Tiramisu, Strawberry

190



MOUSSE AU CHOCOLATE

Socola, Phức Bốn Tử, Kem Sữa
Chocolate, Raspberry, Whipping Cream

150

Smith's
kitchen & bar

Address:

14 - 16 Le Lai, Ben Thanh Ward, HCMC