

tannin

WINEBAR & RESTAURANT

MENU

BAR BITES

Marinated Olives	100
Quả Oliu tắm ướp	
Potato Wedges with Parmesan Cheese	150
Khoai tây chiên với pho mát Parmesan	
Smoked Duck Breast	180
Lườn vịt hun khói	
Smoked Salmon	290
Served with cream cheese & crusty bread	
Cá hồi hun khói	
Kèm pho mát kem và bánh mì nướng	
Escargot with Garlic & Parsley Butter (6pcs)	160
Ốc vùng Burgundy nướng bơ và rau mùi tây	
Sardine in Olive Oil, Thyme, Lemon, Timut Pepper	330
Served with bread	
Cá mòi ngâm dầu oliu, xạ hương chanh, tiêu Tứ Xuyên	
Ăn kèm bánh mì nướng	
Truffle Croque Monsieur	130
White ham, Edam cheese, Truffle oil	
Bánh mì Croque Monsieur	
Đấm bông, pho mai Edam, dầu nấm truffle	

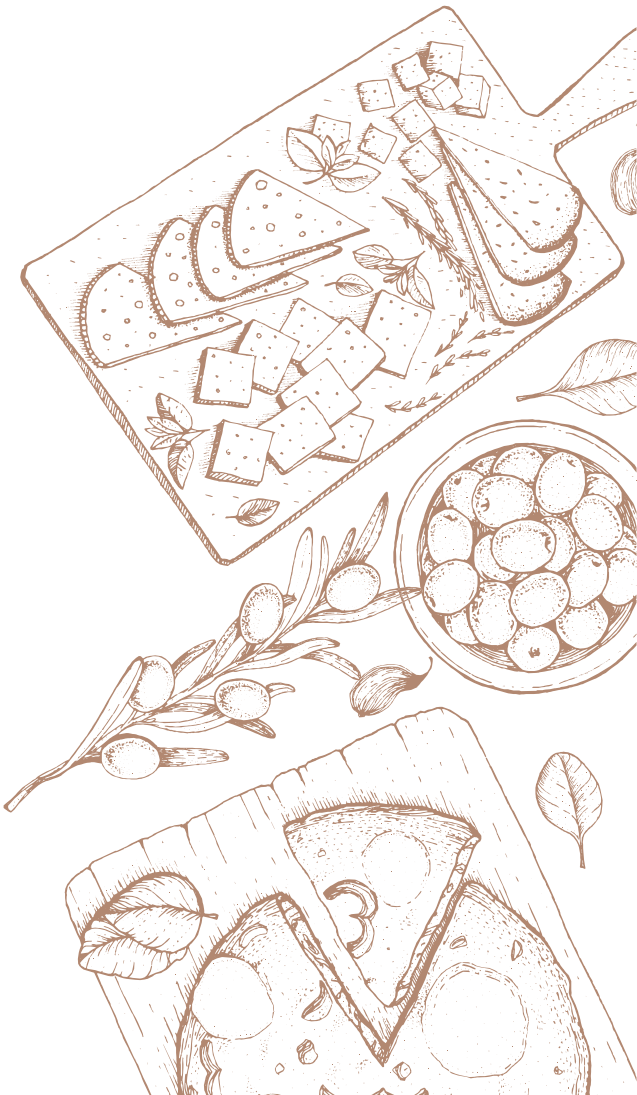
CHEESE & CHARCUTERIE

Pâté de Campagne	120
Patê đồng quê	
Pork Rilette	150
Patê thịt heo hầm	
Board of Pâté & Rilette	270
Đĩa 2 loại patê	
100% Iberico Bellota Ham (50g)	550
100% thịt heo muối Iberico Bellota (50g)	
Cold Cut Platter	280
(Iberico ham, salami & chorizo)	
Đĩa thịt nguội tổng hợp	
Cheese Plate - Choose 3 types of Cheese	250
(Camembert, Goat's cheese, Parmesan, Blue cheese, Comté cheese)	
Đĩa pho mát tổng hợp - chọn 3 loại pho mát	
Cold Cuts & Cheese Plate	500
Đĩa pho mát & thịt nguội tổng hợp	
Baked Camembert & Honey	330
Pho mát Camembert nướng & mật ong	
Truffle Brie and Honey (served with cracker)	250
Pho mát Brie nấm truffer & mật ong	
Tannin Plate	550
(Iberico ham, salami, chorizo, Camembert, Comté cheese, smoked duck, pate)	
Đĩa tổng hợp Tannin	

“Prices are Net in VND(.000)/ Giá tính theo đồng (.000)”
Excluding 5% service charge / Chưa bao gồm 5% phí phục vụ

SALAD | SA-LÁT

Mixed Garden Salad	100
Heirloom tomatoes, beetroot, black olives, carrot	
Sa-lát rau củ	
Cà chua bi, củ dền, oliu đen, cà rốt	
Fresh Mozzarella Salad	250
Heirloom Tomatoes, Basilic Pesto, Roasted Pine Nuts, Balsamic reduction	
Sa-lát Mozzarella tươi	
Cà chua Heirloom, sốt Pesto, hạt thông nướng, dấm Balsamic cô đặc	
Garden Salad with Smoked Duck & Orange	200
Sa-lát kèm vịt hun khói & cam vàng	
Rocket Salad with Goat Cheese & Iberico Ham	250
Rau rổc kết, pho mát dê & thịt heo Iberico	
Iberico Ham, Melon & Feta Cheese Salad	250
Sa lát thịt heo muối Iberico, dưa lưới vàng & pho mai Feta	
Shimp, Avocado, Ripe Mango Salad & Cocktail Sauce	210
Sa lát tôm, quả bơ, xoài chín và sốt cocktail	



STARTER

Red Snapper Ceviche | 150

Passion fruits, cordiander, lime , chili

Gỏi cá diêu hồng
Chanh leo, mùi ta, chanh, ớt

Soft Shell Crab & Green Papaya Salad | 250

Deep fired , white sesame sauce, sweet & sour green papaya salad
Cua lột chiên, sốt vùng trắng và gỏi đu đủ chua ngọt

Seared Scallop with Chorizo Sauce and Green Bean Puree | 290

Sò Diệp áp chảo, sốt chorizo và đậu hà lan

MAIN DISHES

Fresh Fettuccine Pesto

House-made Fresh pasta with our Basil Pesto and roasted pine nuts

220

Mì Fettuccine tươi sốt Pesto
Mì Ý tươi nhà làm, sốt Pesto và hạt thông nướng

Fresh Fettuccine alla Carbonara

House-made Fresh pasta with Guanciale, Pecorino, Parmesan, Eggs & black pepper

250

Mì Fettuccine Carbonara
Mì Ý tươi nhà làm, thịt má heo hun khói, phô mai Parmesan, trứng và tiêu đen

Fresh Pappardelle al Ragu

House-made Fresh pasta in a slow cook wagyu beef ragu

250

Mì Pappardelle tươi thịt bò wagyu ragu
Mì Ý tươi nhà làm với thịt wagyu nấu chậm

Fresh Squid ink Fettuccine with Clams

White wine , garlic sauce

250

Mì Ý đen tươi nhà làm với ngao, sốt vang trắng & tỏi

Grilled Squid with Squid Ink Risotto

Mực tươi nướng , ăn kèm cơm risotto nấu với sốt mực đen

250

Pan Seared Wild Tasmanian Trout

Served with passion fruit sauce, Da lat organic vegetables

410

Cá hồi Tasmanian tự nhiên áp chảo
Ăn kèm sốt chanh leo, rau củ quả Đà Lạt

Slow Cooked Lamb Shank

Served with creamy mashed potatoes & green peas

490

Căng cừu nấu chậm
Ăn kèm khoai tây nghiền bơ, đậu hà lan

Lamb Rack

Herb-crusted with served ratatouille & lamb gravy sauce

650

Dè sườn cừu bỏ lò
Bọc lá hương thảo, ăn kèm rau củ hầm, sốt cừu

Australian Black Angus Beef Ribeye (250g)

Served with a green salad, bearnaise sauce & a choice creamy mashed potatoes or parmesan baby potatoes

750

Bò Úc Ribeye Black Angus
250 g thịt bò, ăn kèm salad, sốt bearnaise, khoai tây nghiền bơ hoặc khoai tây bí với phô mai Parmesan

Black Angus Flank Steak (250g)

Served with honey-glazed baby carrots, mushrooms and chimichurri sauce

550

Nạm bò Úc Black Angus
Ăn kèm cà rốt baby mật ong, nấm và sốt Chimichurri

Egg Parfait | 180

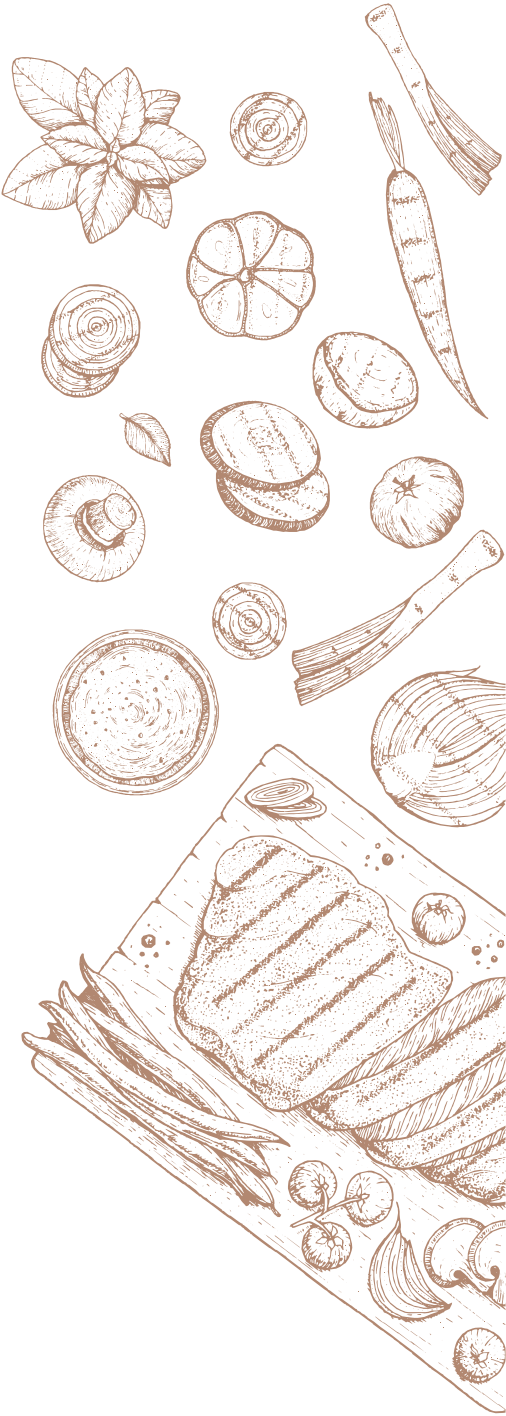
“Perfect egg” served with bellota ham, green peas and parmesan foam

“Perfect egg” phục vụ kèm thịt bellota, đậu hà lan và bọt phô mai parmesan

Mussels Marinière | 220

Irish Mussel, White Wine, Celery, Parsley

Vẹm nấu vang trắng
Vẹm xanh, vang trắng, cần tây, mùi tây



“Prices are Net in VND(.000)
Giá tính theo đồng (.000)”
Excluding 5% service charge
Chưa bao gồm 5% phí phục vụ

tannin

WINEBAR & RESTAURANT

www.tanninwinebar.com.vn



Tannin Wine Bar & Restaurant



@tanninewine12daotan

3, Ngo 12 Dao Tan, Ba Dinh, Hanoi

Reservations: +84 904 789 482 or online