



TẦNG 10

11AM - 10PM

# CHIC MENU

Món chay

## KHAI VỊ CỔ ĐIỂN

### BÍ NGÔ HỮU CỎ | 200

Bí ngô nướng và hấp, phô mai, bánh nướng, quả lê

### TRÁI BƠ VÀ CÁ HỒI MUỐI XÔNG KHÓI | 220

Súp dưa chuột lạnh, sốt mayo cá bào, chanh vàng

### PATE CÁ TÂM HÀNH TÂY | 240

Sốt dấm họ, súp lơ trắng muối, bánh mì dẹt nhân hành

### KHAY THỊT NGUỘI TỔNG HỢP | 670

Pate gan ngỗng, lợn bản hầm kiểu Pháp, đùi lợn muối Tây Ban Nha, xúc xích cay, xúc xích xông khói

*Món ăn hoàn hảo cho hai người và cho những những cuộc trò chuyện tâm tình cùng ly vang đỏ.*

### PATE LỢN BẢN BỘC BẠT NƯỚNG KIỂU PHÁP | 350

Xúc xích, thịt lợn xông khói, gan ngỗng Pháp, rượu vang đỏ, mứt tỏi tây

### GỎI CÁ HỒI SAPA KIỂU PERU | 380

Sốt giảm Tiger Milk, hành tây, cà chua, hoa quả, bánh bạch đậu khấu nướng giòn

### THỊT BÒ TÁI KIỂU PHÁP | 490

Bạt bánh, bột khoai tây, nấm, dầu rau thơm

## XÀ LÁT

### XÀ LÁT BỒN MÙA | 200

Khoai tây, đậu Pháp, xà lát, cà chua, hành tây, bông cải xanh, ngô, hoa quả, sốt rau thơm

### XÀ LÁT HOÀNG ĐẾ | 220

Phô mai Parmigiano, ba chỉ xông khói, bánh mì nướng, sốt hoàng đế

ăn kèm ức gà nướng (120g) | 290

ăn kèm tôm nướng (120g) | 370

### XÀ LÁT CÁ NGỪ | 350

Cá ngừ nướng, đậu Pháp, trứng cút, oliu, hành lá, sốt dầu giấm khoai tây

### XÀ LÁT TÔM SÚ | 420

Rau xoăn, củ dền, táo, hạt mù tạt, hạt điều, phô mai Gruyère, sốt giấm rượu vang

## MÓN NHỎ TINH TẾ

### RAU CÚ MUỐI CHUA | 70

Ba loại rau củ

### ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN | 100

Sốt mật ong xì dầu, sả, đậu phộng

### BA CHỈ LỢN NẤU HAI KIỂU | 150

Ba chỉ chiên giòn và sốt chua ngọt, dưa chua

### HAI LOẠI SÚP NHỎ | 150

Súp tôm hùm và phô mai nấm kim cương

### PATE GAN NGỔNG PHÁP VỊ TRÀ XANH | 320

Các loại hạt, mứt, muối biển

## ĐẶC SẢN SAPA

### NỘM RAU ĐÓN THỊT TRÂU SẤY | 280

Cà rốt, bí xanh, dưa chuột, rau dớn, đu đủ xanh, vừng, lạc rang, mắm chua ngọt

*Thịt trâu gác bếp là sản vật nổi tiếng tại Sapa. Thịt trâu được tẩm ướp với muối, bột ớt, gừng và hạt mắc khén, sau đó được sấy khô dần dần bởi khói bếp nòng nần trong 8 tháng đến 1 năm. Hòa trộn cùng rau dớn, món ăn này mang lại hương vị bùng nổ tròn vẹn cho thực khách.*

### GỎI CÁ HỒI SAPA | 350

Bánh đa nem, tia tô, lá chua, nước chanh, mù tạt xanh

*Cá hồi vân là một trong những niềm tự hào của người dân Sapa, với hương vị béo ngọt, thịt mềm mà chắc cùng hàm lượng đạm cao. Gỏi là cách chế biến hoàn hảo nhất nhằm giữ trọn tinh hoa cá hồi Sapa. Sự tỉ mỉ, công phu và đầy nghệ thuật trong món gỏi cá hồi chắc chắn sẽ làm ấn tượng và hài lòng thực khách.*

### CÁ TÂM NƯỚNG TÂY BẮC | 470

Hạt mắc khén, rau thơm, bông cải xanh, cơm Seng Cù

*Một đặc sản thực khách không nên bỏ lỡ mỗi khi ghé thăm Sapa: cá tầm. Tại nhà hàng Chic, cá tầm được vận chuyển trong ngày từ trang trại địa phương nhằm đảm bảo độ tươi ngon và hương vị đặc trưng. Món ăn được phục vụ kèm cơm Seng Cù, nét địa phương tinh tế giữa không gian ẩm thực sang trọng tại Sapa.*

## CÁC MÓN MỠ

### MỠ Ý SỐT CÀ CHUA | 290

Cà chua, rau thơm, dầu oliu, phô mai Parmesan

### MỠ Ý BÒ BẮM | 370

Bò Úc xay, hành tây, tỏi, cà chua, dầu oliu, phô mai Parmesan

### MỠ Ý SỐT KEM | 390

Ba chỉ xông khói, trứng gà nấu chậm, phô mai Parmesan, hành tây

### MỠ Ý PHÔ MAI MẬT ONG | 440

Sốt phô mai tươi, cà chua sấy, dầu rau thơm, phô mai sấy

### BÒ HẦM KIỂU PHÁP | 470

Bắp cải mơ khô xào, bơ vang đỏ, rau củ hầm, bánh gạo

### MỠ Ý TÔM HÙM | 650

Dầu nấm kim cương, sốt bơ trứng cá, măng tây, xúc xích cay

## MÓN SÚP

### SÚP BÍ NGÔ HƯƠNG VANI | 260

Mứt tỏi tây, hạt bí nghiền nướng giòn, bí ngô muối chua ngọt

### SÚP HÀNH TÂY PHONG CÁCH CHIC | 260

Nước dùng bò hành tây, mứt, vụn bánh mì, phô mai viên chiên giòn

### SÚP TÔM HÙM | 460

Cà chua, đầu cà ri, tôm hùm nướng, trứng cá

## MÓN NGON ĐỊA PHƯƠNG

### GỎI CUỐN TÔM THỊT | 250

Tôm, lợn bản, bún, rau mùi, cà rốt, xà lách

### PHỞ BẮC HÀ | 260

Phở tươi, tương ớt Mường Khương, quẩy

ăn kèm thịt gà | 290

ăn kèm thịt bò | 290

### PHỞ CHAY | 200

Phở tươi, tương ớt Mường Khương, quẩy

### PHỞ BÒ NẠM GẦU | 290

Phở tươi, tương ớt Mường Khương, lòng đỏ trứng, quẩy

### RAU CẢI MÈO XÀO BA CHỈ GÁC BẾP | 250

Tỏi, gừng, gia vị

### CANH CHUA CÁ TÂM/ CÁ HỒI | 270

Me chua, dưa, măng chua, dộc mùng, hành tây, rau ngổ, thì là

### CƠM RANG LẠP XƯƠNG SAPA | 270

Lạp xương Sapa gác bếp, cải mèo, tỏi, cà rốt, ngô, đậu Hà Lan, trứng rán

### CƠM RANG SỐT XO | 370

Tôm khô, đậu phộng, rau thơm, trứng rán

### LỢN BẢN KHO TỘ | 420

Nước dừa, hành tím, nước mắm

### CÁ TÂM KHO THẢO QUẢ | 570

Tương bần, thảo quả, thịt lợn, củ riềng, nước đường cô đặc, nước mắm

### THỊT LỢN BẢN RANG CHÁY CẠNH | 490

Hành tím, hành lá, nước mắm, ớt khô

### CÁ TÂM RANG MUỐI | 530

Sả, ớt, thính gạo, muối biển

### BÒ SỐT TIÊU ĐEN | 650

Rau thơm, hành tây xào, cơm trắng

### CÀ RI CHAY | 290

Măng, nước cốt dừa, khoai tây, bông cải xanh, lá chanh, cơm trắng

### CÀ RI BÒ VÀ HẢI SẢN | 360

Bò, tôm, nước cốt dừa, khoai tây, bắp cải, hành tây, húng quế, cơm trắng

## DANH CHO 2 NGƯỜI

### GÀ ĐEN TÂN THUỐC BẮC | 1,500

Rau ngải cứu, bí ngô

### LẨU CÁ TÂM - CÁ HỒI | 1,500

Rau thơm, rau Sapa, bún ăn kèm

### LẨU GÀ ĐEN THUỐC BẮC | 1,500

Rau thơm, rau Sapa, bún ăn kèm

### LẨU NẤM SAPA | 1,200

Ba loại nấm Sapa, rau thơm, rau Sapa, bún ăn kèm

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và VAT.  
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu Quý khách dị ứng với kỳ thành phần nào của đồ ăn.



TẦNG 10

11AM - 10PM

# CHIC MENU

Món chay

## DẤU ẤN BẾP TRƯỞNG

### ĐẬU LĂNG HẦM | 320

Lá thông lên men, sữa chua, bông cải trắng đút lò, các loại hạt

Tại nhà hàng Chic, chúng tôi luôn trân trọng môi trường tự nhiên và đề cao tính bền vững. Trong hành trình khám phá Sapa, Bếp trưởng Oliver Mette đã nảy ra ý tưởng về việc kết hợp hương vị địa phương vào món đậu lăng hầm. Với khả năng sáng tạo vô hạn, ông đã tự làm ra si rô lá thông tươi cho món đậu lăng thêm hấp dẫn, như một cách bày tỏ lòng kính trọng đến ẩm thực Ấn Độ.

### TRỨNG GÀ TA NẤU CHẬM | 350

Bánh nướng Kataifi, đậu nghiền, rau củ nhỏ, sốt bơ chanh

Trứng onsen (trứng nấu chậm kiểu Nhật) mang hương vị đầy ấn tượng khi kết hợp cùng bánh ngọt nướng Kataifi. Thời xa xưa, trứng được chế biến trong nước sôi nóng tại Nhật (onsen) giúp mang lại lớp lòng trắng mềm mượt và lòng đỏ đào vàng óng ả thơm ngậy. Tại nhà hàng Chic, trứng được nấu chậm trong nguồn nước tinh khiết nhất từ dãy núi Fansipan.

### SÚP PHỞ MAI CHARDONNAY | 370

Năm kim cương, thịt cua, dầu ớt

Món ăn làm nên tên tuổi của Bếp trưởng Oliver Mette, gói trọn những đam mê bất tận của người đầu bếp cùng tinh hoa của nền ẩm thực Pháp. Hương vị tươi ngon, thanh ngọt đặc trưng của thịt cua được kết hợp hài hòa với sự tươi mới và vị ngọt tự nhiên của vang trắng Chardonnay, hoàn hảo cho bữa tiệc của những giác quan.

### BÒ HẦM VANG ĐỎ PHÁP | 550

Má bò, hành tím, cà rốt, ba chỉ xông khói, nấm mỡ, khoai lang nghiền

Không có gì ngoài hai từ "hoàn hảo" để miêu tả về món ăn mang đậm tính lịch sử này. Được sáng tạo bởi nghệ nhân ẩm thực người Pháp Auguste Escoffier, "ông hoàng của các đầu bếp và đầu bếp của các ông hoàng", món ăn truyền thống của nước Pháp này là sự kết hợp của thịt bò mềm ngọt, mọng nước được hầm trong rượu vang đỏ.

### BÁNH TART KEM GÀ BẮN ĐEN | 590

Măng tây, hành tây, kem mù tạt

Bánh tart ngàn lớp giòn rụm kết hợp cùng kem mù tạt tạo nên món khai vị hoàn hảo để nhấm nháp giữa đất trời Tây Bắc. Điểm nhấn của món ăn là thịt gà bắn đen, đặc sản Sapa, với hương vị thơm ngon, thịt mềm chắc và chứa nhiều dinh dưỡng.

### ỨC VỊT ÁP CHẢO | 750

Ức vịt lên tuổi, mỳ Ý gan ngỗng, bánh khoai tây, bắp cải mơ khô, sốt cốt vịt hầm 24h

Món ăn có nguyên liệu chính là thịt vịt - một phần kỷ ức tuổi thơ của Bếp trưởng Oliver Mette khi ông thường cùng mẹ chuẩn bị và chế biến trong căn bếp nhỏ tại quê hương. Thịt vịt mềm, mọng nước được kết hợp với hương vị thơm ngọt, pha chút chua nhẹ đầy sắc khoai của quả cam trồng vùng Tây Bắc, tạo nên món ăn hoàn hảo cho vị giác và tâm hồn.

## MÓN ĂN KÈM

KHOAI TÂY CHIÊN | 200

KHOAI TÂY CHIÊN NĂM KIM CƯƠNG | 280

CƠM LAM CHIÊN | 100

Muối vừng, lạc rang

RAU CÚ SAPA LUỘC | 150

Muối vừng, lạc

RAU CẢI MÈO XÀO | 250

Lạp xưởng Sapa, tỏi, ớt, nước mắm



## PHỤC VỤ TẠI BÀN

\*Khẩu phần dành cho 2 người

### GÀ NON PHÁP NƯỚNG

1,200 | 30 PHÚT

Gà nướng với gia vị của bếp trưởng, khoai tây nướng tỏi, rau củ hầm Trung Đông, hành hun khói, sốt bơ chanh

### THĂN NỘI BÒ ÚC BỌC BẠT NƯỚNG

1,400 | 40 PHÚT

Thăn bò phi lê, gan ngỗng Pháp, rau vườn bánh ngàn lớp xạ hương, sốt vang đỏ

### SƯỜN BÒ ÚC CHỮ T NƯỚNG

1,950 | 700G | 30 PHÚT

Tỏi đút lò, măng tây nướng, khoai tây chiên, bơ thảo mộc

## CÁC LOẠI BÁNH KẸP

Phục vụ kèm khoai tây chiên

### SANDWICH KIỂU PHÁP | 370

Jambon đùi, phô mai Emmental, sốt phô mai trứng Mornay

### BURGER BÒ ÚC PHỞ MAI | 450

Hành tây hầm, phô mai Brie, sốt BBQ, ba chỉ xông khói, dưa chuột bao tử, xa lát

## MÓN NƯỚNG ĐẶC BIỆT

Lựa chọn sốt ăn kèm:

Sốt tiêu xanh | Sốt vang đỏ |

Sốt nấm kim cương đen | Sốt bơ chanh

### CỎ LỘN HẦM & LỘN VIÊN | 650

Đậu trắng hầm, sốt táo, vụn bánh

### CHIM BÒ CÂU SAPA NẤU KIỂU Á ĐÔNG | 750

Rau củ hầm kiểu Trung Đông, hạt mì Bắc Phi, bí ngô nghiền, sốt hoa bụt giấm

### SƯỜN CỪU NƯỚNG THẢO MỘC | 800

Khoai tây tan chảy, cà rốt hương gừng nghiền, cà rốt, hạt mù tạt, sốt vang đỏ

### THĂN NGOẠI BÒ ÚC NƯỚNG | 950

Pate nấm Sapa, khoai tây nghiền, bơ thảo mộc, sốt tiêu xanh

### THĂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG KIỂU ROSSINI | 1,100

Gan ngỗng Pháp, pate nấm Sapa, khoai tây nghiền, sốt nấm kim cương đen

## CÁC MÓN CÁ

### CÁ VƯỢC ÁP CHẢO | 420

Khoai lang nghiền, rau củ hầm, đậu nành Nhật, sốt tôm hùm

### CÁ HỒI VỚI SÒ ĐIỆP CUỘN | 450

Cồi sò điệp Phú Quốc, thịt lợn xông khói giòn, đậu gà, ớt chuông nghiền, sốt cà ri dừa

### CÁ NGỪ GAN NGỒNG PHÁP NƯỚNG | 590

Súp nấm hương, nấm kim châm, cải thìa, trái tầm bóp

## TRÁNG MIỆNG

### BÁNH SÔ-CÔ-LA MAROU SỮA

Bánh vụn bơ mặn, trái cây theo mùa

190

### KEM ĐỐT SÔ-CÔ-LA TRẮNG MAROU

Đường caramen, dâu, kem vani

190

### BÁNH HẠNH NHÂN VỊ CAM

Kem chanh thanh vị, bánh gạo, hạt tiêu Việt Nam

190

### BÁNH MOUSSE MẬT ONG VIỆT NAM

Bánh quy, caramen, muối biển

190

### BÁNH PHỞ MAI HẠT DÈ

Phô mai kem, dừa, hạt dẻ cười

220

### BÁNH CHANH DÂY

Chanh vàng và chanh dây nhiều vị

220

### PHÔ MAI TỔNG HỢP

3 loại phô mai, trái cây khô, hạt

500

### KEM

Sô-cô-la / Vani / Dâu tây / Caramen  
Chanh thanh vị / Chanh dây thanh vị

50/VIÊN

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và VAT.  
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu Quý khách dị ứng với kỳ thành phần nào của đồ ăn.