



BARAK HOUSE

PREMIUM HALAL DINING

M E N U

THỰC ĐƠN



VIETNAMESE & ENGLISH

Giá chưa bao gồm 8% VAT và phí phục vụ.
Prices exclude 8% VAT and service charge.



THE FIRST FIVE

449K

NĂM CHẠM VỊ GIÁC

FIVE-BITE SIGNATURE JOURNEY



NĂM MIẾNG NHỎ.

MỘT HÀNH TRÌNH VỊ GIÁC.

FIVE SMALL BITES. ONE JOURNEY OF FLAVOUR.

Bắt đầu bằng tiếng kẹo nổ trong bonbon mắc mật, đi qua tôm chiên giòn và vị biển của tart cá hồi. Tart cà chua cùng kem hạnh nhân mang đến một nhịp dụi lại, trước khi samosa bò cà ri khép lại bằng chút cay ấm. Năm món nhỏ, năm sắc thái nối tiếp nhau, mở đầu bữa ăn tại Barak House.

Begin with the crackle of popping candy in a mắc mật bonbon, followed by crisp prawn and the sea flavours of salmon tart. Tomato tart with almond cream offers a gentle pause, before beef curry samosa brings a warm, spiced finish. Five small bites, five distinct moments to begin your Barak House journey.

SPARK

BONBON MẮC MẬT

Explosion - Mắc Mật Bonbon

Bonbon mắc mật, kẹo nổ.

Mắc mật bonbon with popping candy.

CRUNCH

TÔM VIÊN CHIÊN

Prawn Croquettes

Tôm viên chiên giòn, mayo tiêu Tứ Xuyên.

Crisp prawn croquette with Sichuan pepper mayo.

TIDE

TART CÁ HỒI

Samudra Tart - Salmon Tartare

Tart cá hồi sống, wasabi và trứng cá hồi.

Raw salmon tart with wasabi and salmon roe.

HALF MOON

TART CÀ CHUA

Semicircle - Tomato & Almond Tart

Tart cà chua, kem hạnh nhân, dầu hoa tiêu.

Tomato tart with almond cream and Sichuan pepper oil.

GLOW

SAMOSA BÒ CÀ RI

Samosa

Samosa đậu gà cà ri, bò harissa, mayo cay.

Chickpea curry and harissa beef samosa with spicy mayo.





Starters

KHAI VỊ



BEEF TARTARE

219K

TARTARE BÒ LÁ LỐT

Lá lốt, củ nén và sả đưa hương vị Việt vào bò sống băm kiểu Pháp, cùng nụ bạch hoa, lòng đỏ trứng và trứng cá hồi. Bánh mỏng giòn tạo điểm chạm thú vị bên phần bò mềm.

Lá lốt, nén bulbs and lemongrass bring Vietnamese aromas to raw beef tartare with capers, egg yolk and salmon roe. Crisp tortilla adds a delicate crunch alongside the tender beef.

TORTILLA STYLE PIZZA

169K

PIZZA ĐỂ TORTILLA

Vẹm, cà chua và phô mai nóng chảy trên đế bánh mỏng đút lò, điểm lá cải lông. Miếng bánh mở đầu bằng độ giòn, rồi để vị ngọt của biển lên tiếng.

Mussels, tomato and melted cheese on an oven-baked tortilla base, finished with rocket. A crisp first bite gives way to the gentle sweetness of the sea.

MERGUEZ KEBABS

239K

KEBAB BÒ VÀ CỪU

Cừu và bò nướng than thơm thảo mộc, dùng cùng đậu gà nghiền, hành ngâm và hạt diêm mạch giòn. Hương khói đến trước, rồi vị chua nhẹ làm dịu từng miếng thịt.

Charcoal-grilled lamb and beef kebabs with herbs, chickpea purée, pickled onion and crisp quinoa. Smoke arrives first, followed by a gentle acidity that lifts each bite.

PULPO CON PATATE

269K

BẠCH TUỘC NƯỚNG

Grilled Octopus & Potatoes

Bạch tuộc nướng cùng khoai tây mềm, xoài trộn, hạt mù tạt ngâm và sốt ớt xanh đỏ. Vị ngọt của biển đi qua nét chua của xoài, rồi dừng ở chút cay ấm.

Grilled octopus with tender potatoes, mango salsa, pickled mustard seeds and green and red chilli sauces. The sweetness of the sea meets mango's bright tang and a lingering warmth.

BEEF BAVETTE

359K

DIỀM THĂN BÒ NƯỚNG

Diềm thăn bò nướng dùng cùng sốt thính gạo, rau trộn và hạnh nhân. Hương gạo rang gợi ký ức món nướng rắc thính, để vị bùi còn ở lại sau miếng bò.

Grilled beef bavette with toasted-rice Crying Tiger sauce, salad and almonds. The rice's nutty aroma recalls Vietnamese grilled dishes, lingering gently after each bite of beef.

CRISPY CALAMARI

169K

MỰC CHIÊN GIÒN

Mực chiên với lớp vỏ giòn, mở đầu bằng tiếng giòn nhẹ rồi đến vị ngọt tự nhiên của mực.

Crisp-coated calamari opens with a delicate crunch, followed by the natural sweetness of the squid.





Salads & Soups

TỪ KHU VƯỜN ĐẾN BẾP ẤM



Salads

RAU TRỘN

ROOT VEGETABLE GRILLED SALAD 159K

SALAD RAU CỦ NƯỚNG

Rau củ nướng than dấy vị ngọt và thoảng hương khói, dùng cùng phô mai feta, sốt mè và hạt poppy. Một khu vườn được sưởi ấm bởi lửa, với hậu vị béo bùi.

Charcoal-grilled vegetables reveal a gentle sweetness and a touch of smoke, with feta, tahini dressing and poppy seeds. A garden warmed by embers, with a creamy, nutty finish.

BURRATA BARAK STYLE SALAD 259K

SALAD BURRATA

Phô mai burrata mềm giữa cà chua nhiều màu, cải lông, nho xanh và cam. Vị chua thơm của yuzu làm sáng vị kem, còn giấm balsamic truffle kéo dài dư vị như một nét trầm trong vườn trái cây.

Soft burrata among colourful tomatoes, rocket, green grapes and orange. Yuzu brightens the creaminess, while truffle balsamic adds a deeper note to this fruit-filled garden.

SHRIMP SALAD 189K

SALAD TÔM

Tôm nướng bơ tỏi gắp rau trộn, trái cây, nho, ô liu và cà chua. Vị thơm béo chuyển dần sang tươi giòn, để khẩu vị mở ra nhẹ nhàng từ những miếng đầu tiên.

Garlic-butter grilled shrimp with salad leaves, fruit, grapes, olives and tomatoes. Rich, savoury aromas give way to fresh crunch, gently awakening the appetite.

Soups

SÚP

TRUFFLE BEEF SOUP EN CROÛTE 259K

SÚP BÒ NGÀN LỚP

Chạm thìa để mở lớp bánh nghìn lớp giòn, hé lộ súp sườn bò hầm cùng rau củ và nấm truffle. Hương thơm được giữ lại bên dưới, chờ khoảnh khắc đầu tiên ấy.

Break through crisp puff pastry to reveal braised beef rib soup with vegetables and truffle. The aromas wait beneath the crust, released with the first spoonful.

MINESTRONE 89K

SÚP RAU CỦ Ý

Rau củ và nui Ý ghép thành một bức khảm nhiều màu trong nền súp cà chua. Dầu ô liu và phô mai nổi những hương vị giản dị thành một muỗng súp ấm áp.

Vegetables and small pasta form a colourful mosaic in a tomato broth. Olive oil and cheese bring these simple flavours together in a warm, comforting spoonful.

PUMPKIN SOUP 129K

SÚP BÍ ĐỎ

Bí đỏ nướng giữ vị ngọt ấm trong lớp súp mượt cùng kem tươi. Bánh mì giòn thêm một nét chấm nhỏ trên nền súp màu hổ phách.

Roasted pumpkin brings a warm sweetness to this smooth soup with fresh cream. Crisp croutons add a small flourish against its amber glow.





Pasta & Risotto

MÌ Ý VÀ CƠM Ý



GNOCCHI ALLA SORRENTINA

259K

GNOCCHI ĐÚT LÒ

Những viên khoai tây mềm trong sốt cà chua, đút lò cùng phô mai mozzarella và bò sốt ớt harissa. Hơi cay ấm hiện lên sau vị phô mai, giữ sức hút trong từng miếng nhỏ.

Soft potato gnocchi in tomato sauce, baked with mozzarella and harissa beef. A gentle warmth follows the melted cheese, adding intrigue to each tender bite.

SEPIA

339K

MÌ ĐEN BẠCH TUỘC

Black Spaghetti with Octopus

Mì Ý đen và bạch tuộc gặp sốt ớt đỏ kiểu romesco, điểm phô mai Parmesan. Sắc đen gợi biển sâu, còn vị chua cay nhẹ khiến từng miếng trở nên tươi sáng.

Black spaghetti and octopus meet a romesco-style red pepper sauce and Parmesan. Deep-sea colours give way to a gentle tang and warmth, brightening each bite.

TUSCAN CHICKEN ALFREDO

279K

MÌ KEM NẤM GÀ

Mì Ý phủ sốt kem nấm mượt như lụa, dùng cùng gà nướng thảo mộc và phô mai Parmesan. Hương nấm lưu lại dưới lớp kem màu ngà, ấm áp và đậm đà.

Spaghetti in a silky mushroom cream sauce, served with herb-grilled chicken and Parmesan. The aroma of mushrooms lingers beneath the ivory cream, warm and savoury.

RISOTTO MILANESE

359K

CƠM Ý NGHỆ TÂY

Nhụy hoa nghệ tây nhuộm vàng hạt gạo Ý, quyện cùng bơ và phô mai Parmesan. Sườn bò hầm sáu giờ đem lại chiều sâu, còn hỗn hợp thảo mộc tươi khép lại miếng ăn.

Saffron lends a golden hue to Italian rice, enriched with butter and Parmesan. Six-hour braised beef ribs add depth, while gremolata brings a fresh herbal finish.

SEAFOOD RISOTTO

359K

CƠM Ý HẢI SẢN

Hạt gạo Ý giữ chút sần ở giữa, trong khi hải sản đem vị biển vào lớp cơm sánh cùng bơ và phô mai. Vị chua cà chua làm miếng ăn thêm thanh.

Italian rice retains a gentle bite, carrying the flavours of seafood through a creamy risotto with butter and cheese. Tomato adds a bright touch of acidity.





From the Land

MÓN CHÍNH TỪ ĐẤT LIỀN



BLACK ANGUS RIBEYE

679K

THĂN LƯNG BÒ ANGUS

Grain-Fed Angus Beef

Thăn lưng bò Angus đậm đà dùng cùng sốt nấm, măng tây nướng và rau trộn. Hương nấm làm vị bò sâu hơn, rau xanh tạo một khoảng nghỉ tươi giòn giữa những miếng thịt.

Grain-fed Angus ribeye with mushroom sauce, grilled asparagus and salad. Earthy mushrooms deepen the beef's flavour, while the greens offer a fresh pause between bites.

NIHARI

459K

SƯỜN BÒ HẦM

Six-Hour Braised Beef Ribs

Sáu giờ chờ đợi nằm trong thớ sườn bò mềm dễ tách, dùng cùng bí đỏ nghiền, nấm truffle, rau củ và rau thơm. Một món ăn mang nhịp chậm, ấm và bùi.

Six hours of slow braising yield tender beef ribs, served with pumpkin purée, truffle, vegetables and herbs. A warm, earthy dish that invites an unhurried pace.

AUSTRALIAN LAMB CHOPS

389K

SƯỜN CỪU ÚC

Sườn cừu Úc với hương vị đặc trưng, vị béo đậm đà và dư vị đầy đặn trong từng miếng thịt.

Australian lamb chops with a distinctive flavour, rich savoury notes and a generous, lingering finish.





From the Sea

MÓN CHÍNH TỪ BIỂN



NOODLE SQUID

239K

MỰC SỢI PHÚ QUỐC

Cuttlefish Ribbons

Mực nang Phú Quốc cắt thành dải gợi hình sợi phở rồi nướng than. Sốt ớt xanh, giá, ớt chuông và rau tiền vua ngâm đưa hương khói sang vị chua cay giòn mát.

Phu Quoc cuttlefish is cut into ribbons reminiscent of phở noodles, then charcoal-grilled. Green chilli sauce, bean sprouts, bell pepper and pickled stem lettuce bring tang and crunch to the smoky finish.

GRILLED FISH

319K

CÁ CHIM NƯỚNG

Charcoal-Grilled Pomfret

Cá chim nướng than đi cùng sốt nghệ và hẹ bông. Sắc vàng gợi một dòng nước bắt nắng, hương khói nhẹ làm dậy vị ngọt của cá.

Charcoal-grilled pomfret with turmeric sauce and flowering chives. Its golden hue recalls sunlight on water, while a touch of smoke brings out the fish's sweetness.

SALMON

369K

CÁ HỒI NƯỚNG

Grilled Salmon

Cá hồi nướng béo mềm dùng cùng khoai tây nghiền và rau củ nướng. Vị chanh trong sốt bơ làm sáng miệng ăn, để cảm giác thanh thoát còn ở lại.

Tender grilled salmon with mashed potatoes and grilled vegetables. Lemon brightens the butter sauce, giving each rich bite a light, refreshing finish.





Desserts

TRÁNG MIỆNG



ELECTRIC CLOUD

139K

MÂY BONG BÓNG

Cloud - Thyme-Poached Pear

Lê thơm cỏ xạ hương cùng trái cây theo mùa gặp lớp bọt chanh mật ong nhẹ như mây. Khi vị thanh vừa dịu xuống, kẹo nổ bật lên thành một lời chào kết thúc tinh nghịch.

Thyme-poached pear and seasonal fruit meet a cloud of honey-lemon foam. As the fresh flavours settle, popping candy brings a playful spark to the final bite.

HIBISCUS SILK

69K

PANNA COTTA HIBISCUS

Panna Cotta

Kem sữa mềm mượt để vị béo tan chậm, rồi sốt hoa hibiscus đem lại một nét chua thơm. Cảm giác như lụa có thêm một đường thêu đỏ.

Silky cream panna cotta melts slowly on the palate, followed by the fragrant tartness of hibiscus. Like a fine red thread drawn across soft silk.

NOIR & SNOW

159K

MOUSSE SÔ-CÔ-LA MÈ ĐEN

Sesame Truffle - Black Sesame & Chocolate Mousse

Mè đen và sô cô la mở đầu bằng vị bùi đậm. Một thìa kem xốp kèm đá bào thanh yên đưa cái lạnh thơm xen vào, rồi giấm balsamic truffle lưu lại ở cuối.

Black sesame and chocolate mousse open with deep, nutty richness. Citron shaved ice brings a cool, fragrant lift, followed by the lingering notes of truffle balsamic.

