



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

OPUS MENU



Thương hiệu OPUS ra đời để phục vụ những vị khách đam mê văn hóa và trân trọng những nét đẹp tinh túy trong cuộc sống. OPUS là không gian riêng tư tuyệt đối, nơi những vị khách có thể thưởng thức ẩm thực, nghệ thuật và phong cách sống đầy tinh tế.

OPUS mang đến ẩm thực Châu Á độc đáo, kết hợp các thực phẩm thượng hạng được nấu theo hương vị Á Đông.

Trong không gian trang nhã, OPUS phục vụ khách quý theo phong cách tiệc chiêu đãi, với món ăn được chuẩn bị chu đáo đến mỗi thực khách trên từng đĩa riêng biệt.

Với tấm lòng nhiệt thành và trân quý khách hàng, OPUS mong muốn kiến tạo những buổi tiệc tao nhã, ấn tượng và duy nhất.

Established for those who have a passion for culture and an appreciation for the finer things in life, OPUS offers a private space where discerning individuals meet to connect through food, drink, art and lifestyle.

Discover a symphony of flavors at OPUS. Our talented chefs are on hand to cook up the finest of Asian dishes using only best quality ingredients.

To deliver a timeless culinary experience, each dish at OPUS is designed to be a work of art in itself and is served individually to our discerning guests.

When carefully curated spaces meet with seamless service, a truly unique dining experience is created. OPUS is destined to deliver a unique dining experience.



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 1

Ức Vịt Xông Khói Kiểu Pháp Cuộn Rau Thơm Rừng - Xốt Hoisin Đậu Phộng

French Style Smoked Duck Breast Wrapped Forage Salad - Hoisin Peanut Sauce

Súp Hoa Atisô Tiềm Thịt Gà Hạt Sen

Artichoke Soup with Chicken & Lotus Seeds

Sò Đẹp Nhật Nướng Than Hoa

Charcoal Grilled Japanese Scallop

Cá Chém Đút Lò Xốt Kem Tỏi - Mì Tươi Trộn XO

Baked Sea Bass with Garlic Cream Sauce - Fresh Noodles with XO Sauce

Kem Nấu Kiểu Ý Vị Chanh Dây

Passion Fruit Panna Cotta

1,290,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 2

Nem Củ Ấu Kiểu OPUS – Gỏi Xoài

Spring Rolls OPUS Style – Mango Salad

Súp Hoàn Thánh Vi Cá

Shark's Fin Wonton Soup

Cua Lột Hoàng Kim, Gỏi Cổ Hủ Dừa Trộn Xoài Xanh

Deep-Fried Soft Shell Crab with Salted Egg - Palm Heart and Green Mango Salad

Sườn Cừ New Zealand Nướng - Ba Chỉ Bò Mỹ Cuộn Nấm Áp Chảo

Mì Tươi Trộn Xốt XO

Grilled New Zealand Lamb Rack - USA Beef Belly Wrapped with Mushroom
Fresh Noodles with XO Sauce

Tào Phớ Đường Phèn

Vietnamese Traditional Sweet Tofu with Ginger Syrup

1,350,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VND). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 3

Hào Nhật Sống Phủ Caviar – Salsa Cá Hồi Xông Khói

Japanese Fresh Oyster Topped with Caviar – Smoked Salmon Salsa

Hoặc Hào Nhật Phủ Phô Mai Bỏ Lò

Or Japanese Oyster Baked with Cheese

Súp Hoa Atiso Tiêm Thịt Gà Hạt Sen

Artichoke Soup with Chicken & Lotus Seeds

Chim Cút Pháp Nhồi Pate Cùng Xốt Thơm Đốt Rượu – Cơm Nghệ

French Quail Stuffed with Paté and Pineapple Flambé Sauce – Turmeric Rice

Miến Xào Cua Bể Đốt Rượu Quế

Sautéed Vermicelli with Crab Meat Flambé in Cinnamon Mulled Wine

Tào Phớ Đường Phèn

Vietnamese Traditional Sweet Tofu with Ginger Syrup

1,500,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VND). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 4

Chả Giò Sứa Hải Sản – Xà Lách Táo Đỏ

Deep-Fried Seafood Spring Rolls – Apple Salad

Súp Hải Sản Chua Cay Trong Trái Dừa

Hot & Sour Seafood Soup in Coconut

Cua Lột Hoàng Kim – Gỏi Củ Hũ Dừa Trộn Xoài Xanh

Deep-Fried Soft Shell Crab with Salted Egg – Palm Heart and Green Mango Salad

Má Heo Iberico Tây Ban Nha Xốt Táo – Cải Hầm Cùng Mì Cao Lầu Trộn

Grilled Iberico Pork Cheeks with Apple Sauce – Braised Cabbage
& Cao Lầu Noodles

Chè Tổ Yến Củ Năng Hạt Sen

Bird's Nest Dessert with Rock Sugar & Lotus Seeds

1,600,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 5

Chả Giò Sứa Hải Sản – Xà Lách Táo Đỏ

Deep-Fried Seafood Spring Rolls – Apple Salad

Súp Hoành Thánh Vi Cá

Shark's Fin Wonton Soup

Gan Ngỗng Áp Chảo Xốt Việt Quất – Sò Đẹp Nhật Xốt Giấm Sung

Khoai Lang Nghiền & Bánh Mì Nướng Tỏi

Pan-Seared Foie Gras with Cranberries Sauce

Japanese Scallops with Figs Balsamic Potatoes Puree & Garlic Crouton & Garlic Bread

Bồ Câu Tam Vị (Quay Chảo – Xôi Bồ Câu – Súp Tiềm Sâm)

Pigeon 3 Cooking Styles (Grilled - Steamed With Sticky Rice - Stewed With Ginseng)

Chè Tổ Yến Củ Năng Hạt Sen

Bird's Nest Dessert with Rock Sugar & Lotus Seeds

1,750,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VND). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 6

Hào Nhật Sống Phủ Caviar – Salsa Cá Hồi Xông Khói

Japanese Fresh Oyster Topped with Caviar – Smoked Salmon Salsa

Hoặc Hào Nhật Phủ Phô Mai Bỏ Lò

Or Japanese Oyster Baked with Cheese

Ốc Bulot Pháp Nhồi Tiêu Xanh Phú Quốc Nướng Than Hoa

Charcoal Grilled French Sea Snail (Bulots) with Phu Quoc Green Pepper

Thăn Bò Úc Cuộn Ba Chỉ Bò Nướng Sả Cây – Bánh Hủi Và Đồ Chua

Grilled Beef Wrapped by Beef Belly on Lemongrass – Rice Vermicelli & Pickles

Mì E-Fu Xào Tôm Hùm Xốt OPUS Đặc Biệt

E-Fu Noodles Sautéed with Lobster and OPUS Special Sauce

Tào Phớ Đường Phèn

Vietnamese Traditional Sweet Tofu with Ginger Syrup

1,830,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VND). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 7

Xa Lách Cá Hồi Cùng Trứng Cá Caviar - Xốt Bưởi Kiểu Salsa
Salmon Tartare with Caviar - Pomelo Salsa Sauce

Súp “Trường Thọ” Cùng Bào Ngự, Hải Sâm và Đông Trùng Hạ Thảo
Special Double Boiled Soup with Abalone, Sea Cucumber & Cordiceps Roberti

Nấm “Phát Tài” Xốt Bào Ngự Thượng Hạng
Sautéed Mushrooms with Premium Abalone Sauce

Phi Lê Bò Úc Cùng Tôm “Phong Sa” - Xốt Sả Đặc Biệt - Mi Tươi
Grilled Australian Beef Tenderloin & Deep-Fried Garlic Prawn
Lemongrass Sauce - Fresh Noodles

Kem Nấu Kiểu Ý Vị Chanh Dây
Passion - Fruit Panna Cotta

1,890,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VND). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 8

Đùi Heo Muối Tây Ban Nha Phủ Dưa Lưới - Trái Cây Khô

Spanish Serrano Bodega Ham with Rock Melon – Condiments

Súp Bí Đỏ Nướng - Sò Điệp Nhật Xiên Que

Double-Boil Superior Pumpkin Soup with Japanese Scallop Skewer

Sườn Heo Nướng Hoa Hối Kiểu Opus - Xôi Đậu Xanh Chiên Phồng

Opus Special Grilled Pork Ribs with Anise – Deep-Fried Sticky Rice

Cá Tuyết Áp Chảo - Tôm Nướng Bơ - Sò Điệp Nhật Chiên Xù

Pan-Seared Black Cod – Grilled King Prawns – Deep-Fried Japanese Scallop

Tào Phớ Đường Phèn

Vietnamese Traditional Sweet Tofu with Ginger Syrup

2,280,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VND). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 9

Xà Lách Cá Hồi Cùng Trứng Cá Caviar – Xốt Bưởi Kiểu Salsa

Salmon Salad Topped with Carviar – Pomelo Salsa Sauce

Súp “Trường Thọ” Cùng Bào Ngư, Hải Sâm Và Đông Trùng Hạ Thảo

Speacial Double Boiled Soup with Abalone, Sea Cucumber & Cordiceps Roberti

Cua Lột Hoàng Kim – Gỏi Củ Hũ Dừa Trộn Xoài Xanh

Deep-Fried Soft Shell Crab with Salted Egg – Palm Heart and Green Mango Salad

Kem Chanh Smirnoff Tiêu Vị

Lemon Smirnoff Sorbet

Sườn Cừ New Zealand Nướng - Thăn Bò Úc Nướng - Gan Ngỗng Áp Chảo

Grilled New Zealand Lamb Rack - Grilled Australia Beef Tenderloin
Pan-Seared Foie Gras

Kem Nấu Kiểu Ý Vị Chanh Dây

Passion - Fruit Panna Cotta

2,490,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VND). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 10

Ức Vịt Xông Khói Kiểu Pháp Cuốn Rau Thơm Rừng - Xốt Hoisin Đậu Phộng
French-Style Smoked Duck Breast Wraps Forage Salad - Hoisin Peanut Sauce

Súp Vĩ Cá Nấu Cua
Shark's Fin Soup with Crab Meat

Gan Ngỗng Áp Chảo Xốt Việt Quất - Sò Điệp Nhật Xốt Giấm Sung
Khoai Lang Nghiền & Bánh Mì Nướng tỏi
Pan-Seared Foie Gras with Cranberries Sauce
Japanese Scallops Figs Balsamic Potatoes Puree & Garlic Bread

Kem Chanh Smirnoff Tiêu Vị
Lemon Smirnoff Sorbet

Bò Wagyu Nướng Cháy Rượu Armagnac
Grilled Wagyu Beef with Armagnac Flambé

Chè Tổ Yến Củ Năng Hạt Sen
Bird's Nest Dessert with Rock Sugar & Lotus Seeds

2,700,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 11

Chả Cá Bao Cốt Sốt Cay – Salad Bưởi Hồng

Crispy Fish Paste with Young Green Rice & Spicy Sauce – Pomelo Salad

Gỏi Đu Đủ Xanh Khô Bò Gác Bép

Green Papaya Salad with Homemade Beef Jerky

Cá Chém Hấp Nấm Đông Cô và Thịt Heo

Steamed Sea Bass with Shiitake Mushroom and Pork Meat

Cơm Chiên Gà Xé Trong Trái Thơm

Fried Rice with Chicken in Pineapple

Tào Phớ Đường Phèn

Vietnamese Traditional Sweet Tofu with Ginger Syrup

850,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VND). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

MENU 12

Nem Củ Ấu Kiểu OPUS – Gỏi Xoài Xanh

Spring Rolls OPUS Style – Green Mango Salad

Súp Hải Sản Rong Biển Chua Cay

Hot & Sour Seafood Soup

Thăn Bò Úc Cuộn Ba Chi Bò Nướng Sả Cây - Bánh Hủi và Đồ Chua

Grilled Beef Wrapped by Beef Belly on Lemongrass - Rice Vermicelli & Pickles

Mì Xào Tam Tố cùng Xốt Bào Ngư – Rau Củ Đà Lạt

Sauteéd Noodles with Oyster Sauce – Da Lat Vegetables

Kem Nấu Kiểu Ý Vị Chanh Dây

Passion - Fruit Panna Cotta

1,090,000 ++/ pax

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VND). Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế giá trị gia tăng
Price quote in Vietnam Dong (VND). This price does not include 5% service charge and 8% VAT



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

À LA CARTE MENU



Thương hiệu OPUS ra đời để phục vụ những vị khách đam mê văn hóa và trân trọng những nét đẹp tinh túy trong cuộc sống. OPUS là không gian riêng tư tuyệt đối, nơi những vị khách có thể thưởng thức ẩm thực, nghệ thuật và phong cách sống đầy tinh tế.

OPUS mang đến ẩm thực Châu Á độc đáo, kết hợp các thực phẩm thượng hạng được nấu theo hương vị Á Đông.

Trong không gian trang nhã, OPUS phục vụ khách quý theo phong cách tiệc chiêu đãi, với món ăn được chuẩn bị chu đáo đến mỗi thực khách trên từng đĩa riêng biệt.

Với tấm lòng nhiệt thành và trân quý khách hàng, OPUS mong muốn kiến tạo những buổi tiệc tao nhã, ấn tượng và duy nhất.

Established for those who have a passion for culture and an appreciation for the finer things in life, OPUS offers a private space where discerning individuals meet to connect through food, drink, art and lifestyle.

Discover a symphony of flavors at OPUS. Our talented chefs are on hand to cook up the finest of Asian dishes using only best quality ingredients.

To deliver a timeless culinary experience, each dish at OPUS is designed to be a work of art in itself and is served individually to our discerning guests.

When carefully curated spaces meet with seamless service, a truly unique dining experience is created. OPUS is destined to deliver a unique dining experience.

MÓN ĂN BỔ DƯỠNG HEALTHY FOOD

Đơn vị tính /VND

Súp Yến Cua Tiềm Trái Dừa Bird's Nest Soup with Crab Meat in Coconut	420,000
Súp “Trường Thọ” Cùng Bào Ngư, Hải Sâm Và Đông Trùng Hạ Thảo Special Double Boiled Soup with Abalone, Sea Cucumber & Cordiceps Roberti	690,000
Bào Ngư Hải Sâm Nhất Phẩm Braised Premium Abalone and Sea Cucumber with Brown Sauce	650,000
Súp Vi Cá Nấu Cua Shark's Fin Soup with Crab Meat	550,000

KHAI VỊ ĐẶC BIỆT SPECIAL APPERTIZERS

Trứng Cá Tầm Caviar Thượng Hạng Và Món Ăn Kèm Kiểu Truyền Thống Premium Caviar with Classic Condiments	2,880,000
Mâm Hải Sản: Sò Điệp Nhật Xốt XO - Ốc Bulot Pháp Xóc Muối Ớt Hàu Nhật Phô Mai Đút Lò - Gỏi Sò Đỏ Nhật Kiểu Opus Bạch Tuộc Nhật Xốt Bơ Tỏi - Vẹm New Zealand & Tôm Sú Hấp Kiểu Thái Premium Seafood Tray: Sautéed Japanese Scallop X.O Sauce Pan-roasted French Sea Snail (Bulots) with Pepper - Baked Oyster with Cheese Surf Clam & Opus Salad - Sautéed Octopus with Butter Garlic Steamed Mussel & Prawn in Thai Sauce	4,995,000
Hàu Nhật Sống Phủ Caviar - Salsa Cá Hồi Xông Khói Japanese Fresh Oyster Topped with Caviar - Smoked Salmon Salsa	450,000
Hàu Nhật Phủ Phô Mai Bỏ Lò Japanese Oyster Baked with Cheese	450,000
Sò Điệp Nhật Nướng Than Hoa Charcoal Grilled Japanese Scallop	240,000
Sò Điệp Nhật Xốt Bơ Tỏi Sautéed Japanese Scallop with Gralic Butter	240,000
Ốc Bulot Pháp Xóc Muối Hồng Himalaya French Sea Snail (Bulots) Pan-roasted with Himalayan Pink Salt	210,000
Ốc Bulot Pháp Nhồi Tiêu Xanh Phú Quốc Nướng Than Hoa Charcoal Grilled French Sea Snail (Bulots) with Phú Quốc Green Pepper	210,000
Đùi Heo Muối Tây Ban Nha Phủ Dưa Lưới - Trái Cây Khô Spanish Serrano Bodega Ham with Rock Melon - Condiments	390,000
Đùi Heo Muối Tây Ban Nha & Xúc Xích Khô & Phô Mai Tổng Hợp - Hạt & Quả Sấy Khô Premium Cold Cut and Cheese Platter	495,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT

KHAI VỊ APPERTIZERS

Đơn vị tính /VNĐ

Ức Vịt Xông Khói Kiểu Pháp Cuốn Rau Thơm Rừng - Xốt Hoisin Đậu Phộng French-Style Smoked Duck Breast Wraps Forage Salad - Hoisin Peanut Sauce	280,000
Cua Lột Hoàng Kim - Gỏi Củ Hủ Dừa Trộn Xoài Xanh Deep-Fried Soft Shell Crab with Salted Egg - Palm Heart and Green Mango Salad	340,000
Nem Củ Ấu Kiểu OPUS- Gỏi Xoài Xanh Spring Rolls OPUS Style - Green Mango Salad	210,000
Ba Chỉ Bò Mỹ Cuộn Nấm Và Rau Củ Xốt Yakitori - Tôm Áp Chảo Xốt Wasabi U.S.A Beef Belly Wrapped with Mushroom & Vegetables Yakitori Sauce Pan-Seared Rock Shrimp with Wasabi Sauce	375,000
Chả Giò Sữa Hải Sản - Xà Lách Táo Đỏ Deep-Fried Seafood Spring Rolls - Apple Salad	220,000
Gan Ngỗng Áp Chảo Xốt Việt Quất - Sò Điệp Nhật Xốt Giấm Sung Khoai Lang Nghiền & Bánh Mì Nướng Tỏi Pan-Seared Foie Gras with Cranberries Sauce Japanese Scallops With Figs Balsamic Potatoes Puree & Garlic Bread	495,000
Thăn Bò Úc Cuộn Ba Chỉ Bò Nướng Sả Cây - Bánh Hời Và Đồ Chua Grilled Beef Wrapped with Beef Belly on Lemongrass – Rice Vermicelli & Pickles	295,000

SÚP SOUP

Súp Hoành Thánh Vi Cá Shark's Fin Wonton Soup	280,000
Súp Hoa Atiso Tiêm Thịt Gà Hạt Sen Artichoke Soup with Chicken & Lotus Seeds	205,000
Súp Hải Sản Chua Cay Trong Trái Dừa Hot & Sour Seafood Soup in Coconut	230,000
Súp Bí Đỏ Nướng - Sò Điệp Nhật Xiên Que Double-Boil Superior Pumpkin Soup with Japanese Scallop Skewer	280,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT

XÀ LÁCH SALAD

Đơn vị tính /VNĐ

Xà Lách Tổng Hợp Trộn Dầu Olive Thượng Hạng & Giấm Đỏ Địa Trung Hải Mix Garden Salad with Mediterranean Dressing	150,000
Xà Lách Tổng Hợp - Cá Hồi Muối Sốt Mè Mix Garden Salad with Marinated Salmon and Sesame Dressing	290,000
Xà Lách Tổng Hợp - Sò Điệp Nhật và Trái Bơ hoặc Xoài Avocado or Mango with Japanese Scallop and Mix Salad	290,000
Xà Lách Tổng Hợp - Gà - Trái Cây Nhiệt Đới Chicken Salad with Tropical Fruit	250,000
Gỏi Đu Đủ Xanh Khô Bò Gác Bép Green Papaya Salad with Homemade Belly Beef Jerky	180,000

MÓN ĂN CHƠI SMALL PLATES

Nấm Kim Châm Xóc Muối Hong Kong Fried ENOKI Mushroom with Hong Kong Salt	130,000
Bánh Mì Bơ Tỏi Butter Garlic Bread	130,000
Khoai Tây Chiên Bơ Fried Potato with Butter	150,000
Bánh Bắp Chiên Giòn Crispy Corn Cakes	150,000
Khoai Tây Nghiền Với Dầu Nấm Truffle Truffle Oil Mashed Potato	210,000
Sụn Lườn Gà Xóc Tỏi Deep Fried Chicken Cartilage with Garlic	210,000
Bò Úc Nướng Kiểu Thái Beef Skewers Thai Style	210,000
Ba Chỉ Bò Mỹ Cuộn Măng Tây Nhồi Phô Mai Nướng Lò Beef Belly Skewers with Asparagus & Cheese	210,000
Mực Trứng Chiên Nước Mắm Sautéed Baby Squids with Fish Sauce	210,000
Xôi Cháy Chà Bông XO Crispy Rice Chips with Pork Floss Topping & XO Sauce	210,000
Hạt Điều Cashew Nuts	130,000



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

CUA HOÀNG ĐẾ SONG HỖ

Thưởng thức Cua Hoàng Đế nhập khẩu trực tiếp từ vùng biển nước lạnh Alaska
tươi ngon. Trọn vị đậm đà với 2 cách chế biến đặc sắc

Hấp Rượu Hoa Tiêu & Xốt Phô Mai Tỏi



Hàng tươi sống. Quý khách vui lòng đặt món trước 02 tiếng.

Theo thời giá

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT

MÓN CHÍNH MAIN COURSE

Đơn vị tính /VNĐ

Tôm Hùm Xốt OPUS Đặc Biệt Kèm Mì E-Fu Xào Pan-Fried Lobster with Opus Sauce – Sautéed E-Fu Noodles	1,150,000
Tôm Hùm Xốt Trứng Muối Hoàng Kim - Mì Tươi Trộn Xốt XO Sautéed Lobster with Salted Egg Yolk – Fresh Noodles with XO Sauce	1,150,000
Tôm Sú Cọp Chiên Cháy Tỏi - Măng Tây Xốt Bào Ngư Pan-Roasted Tiger Prawn with Garlic – Asparagus with Abalone Sauce	530,000
Tôm Sú Cọp Xốt Trứng Muối Hoàng Kim Sautéed Tiger Prawn with Salted Egg Yolk	530,000
Cá Tuyệt Áp Chảo - Tôm Nướng Bơ - Sò Điệp Nhật Chiên Xù Pan-Seared Black Cod – Grilled King Prawn – Deep-Fried Japanese Scallop	1,150,000
Cá Tuyệt Hấp Kiểu Cung Đình - Mì Trộn Xốt Bào Ngư Steamed Black Cod Imperial Style – Vermicelli with Abalone Sauce	910,000
Cá Tuyệt Nướng Xốt Hoisin - Rau Củ Và Khoai Lang Tím Nghiền Grilled Black Cod with Hoisin Sauce – Vegetables and Purple Potatoes Purée	910,000
Cá Hồi Áp Chảo Xốt Teriyaki - Khoai Lang Nướng Pan-Seared Salmon with Teriyaki Sauce – Baked Sweet Potatoes	485,000
Cá Chém Quay Chảo Xốt Capsicum - Rau Củ Và Khoai Nghệ Nghiền Pan-Fried Sea Bass with Capsicum Sauce – Vegetables and Sweet Potatoes Purée	430,000
Cá Chém Đút Lò Xốt Kem Tỏi - Mì Tươi Trộn XO Baked Sea Bass with Garlic Cream Sauce – Fresh Noodles with XO Sauce	430,000
Sườn Cừu New Zealand Nướng - Thăn Bò Úc Nướng - Gan Ngỗng Áp Chảo Grilled New Zealand Lamb Rack Grilled Australia Beef Tenderloin – Pan-Seared Foie Gras	1,100,000
Sườn Cừu New Zealand Nướng Xốt Lá Thơm - Rau Củ Và Bí Đỏ Nghiền Grilled New Zealand Lamb Rack with Glaze – Vegetables & Pumpkin Purée	520,000
Sườn Cừu New Zealand Quay Chảo Ướp Gia Vị Kiểu Opus Rau Củ Bỏ Lò Dầu Oliu Thượng Hạng Pan-Fried New Zealand Lamb Rack OPUS Style Baked Vegetables with Premium Olive Oil	520,000
Má Heo Iberico Tây Ban Nha Xốt Táo - Cải Hầm Cùng Mì Cao Lầu Trộn Charcoal Grilled Iberico Pork Cheeks with Apple Sauce – Braised Cabbage & Cao Lầu Noodles	495,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT

MÓN CHÍNH MAIN COURSE

Đơn vị tính /VNĐ

Bò Wagyu Nướng Cháy Rượu Armagnac Grilled Wagyu Beef with Armagnac Flambé	1,150,000
Thăn Bò Úc Nướng Rau Củ Xốt Yakitori - Khoai Nghệ Nghiền Grilled Australian Beef Tenderloin and Vegetables with Yakitori Sauce – Sweet Potato Purée	520,000
Thăn Bò Úc Tẩm Hạt Tiêu Xanh Nướng Vị Xốt Tiêu - Rau Củ Nướng Grilled Australian Beef Tenderloin with Green Pepper Sauce - Grilled Vegetables	520,000
Sườn Bò Mỹ Nướng Xốt Tiêu Xanh Phú Quốc - Khoai Nghệ Nghiền Grilled USA Short Ribs with Phú Quốc Green Pepper Sauce – Sweet Potato Purée	520,000
Sườn Heo Nướng Hoa Hối - Xôi Đậu Xanh Chiên Phồng OPUS Special Grilled Pork Ribs with Anise – Deep-Fried Sticky Rice	430,000
Ức Vịt Kiểu Pháp Quay Chảo Xốt Dầu Nấm Truffle - Xôi Gấc Roasted French- Style Duck Breast with Truffle Oil Sauce Baby Jackfruit Sticky Rice	430,000
Bồ Câu Tam Vị (Quay Chảo - Xôi Bồ Câu - Súp Tiềm Sâm) Pigeon 3 Cooking Styles (Grilled - Steamed with Sticky Rice - Stewed with Ginseng)	460,000
Chim Cút Pháp Nhồi Pate Cùng Xốt Thơm Đốt Rượu - Cơm Nghệ French Quail Stuffed with Paté and Pineapple Flambé Sauce – Turmeric Rice	380,000
Gà Quay Chảo Xốt Cam Roasted Chicken with Orange Sauce	420,000
Gà Cuộn Phô Mai Bỏ Lò Xốt Phương Đông - Rau Củ Tempura Oven-Baked Chicken Stuffed with Cheese and Oriental Sauce - Vegetables Tempura	420,000

CƠM VÀ MÌ RICE & NOODLE

Mì Xào Hải Sản Fried Noodle with Seafood	290,000
Miến Xào Cua Bể Đốt Rượu Quế Sautéed Vermicelli with Crab Meat Flambé in Cinnamon Mulled Wine	345,000
Cơm Chiên Hải Sản Đại Dương Fried Rice with Seafood	270,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT

MÓN BÁN THEO MÂM SERVING IN TRAY

Đơn vị tính /VNĐ

Cua Hoàng Đế - Chọn 2 Trong 4 Món
King Crab - Select 2 of 4 Cooking Styles

Thời giá
Seasonal Price

- 1. Cua Hoàng Đế Hấp Bia**
King Crab Steamed with Beer
- 2. Cua Hoàng Đế Rang Muối Ớt**
Sauteéd King Crab with Chili Salt
- 3. Cua Hoàng Đế Xốt Phô Mai**
Sauteéd King Crab in Cheesy Garlic Sauce
- 4. Cua Hoàng Đế Xốt Kiểu Singapore**
Sauteéd King Crab with Singapore Sauce

Tôm Hùm Alaska - Chọn 2 Trong 4 Món
Alaska Lobster - Select 2 of 4 Cooking Styles

Thời giá
Seasonal Price

- 1. Tiết Canh Tôm Hùm**
Lobster Blood & Shrimp Jelly with Sesame Cracker & Herbs
- 2. Tôm Hùm Sashimi**
Alaska Lobster Sashimi
- 3. Tôm Hùm Rang Cháy Tỏi**
Sauteéd Alaska Lobster with Garlic
- 4. Tôm Hùm Hấp Tỏi**
Steamed Alaska Lobster with Garlic

Heo Mán Tứ Vị
"Man" Minority Pork - 4 Cooking Styles

1,790,000 / Mâm
1,790,000 / Tray

- Lòng Dối Nướng**
Grilled Pork Sausage Traditional Style
- Heo Hấp Hành Gừng**
Steamed Pork with Onions and Ginger
- Heo Nướng Da Giòn**
Crispy Grilled Pork Belly
- Xương Heo Nấu Khoai Sọ- Bún Rối**
Stewed Pork with Vietnamese Taro - Vermicelli

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT

MÓN BÁN THEO MÂM SERVING IN TRAY

Đơn vị tính /VNĐ

Cá Tầm Ba Miền

Sturgeon Fish – 3 Cooking Styles

1,570,000 / Mâm

1,570,000 / Tray

Cá Tầm Nướng Muối Ớt Cuộn Rau Rừng

Grilled Sturgeon Fish with Salt & Chili Wrapped Forage Salad

Cá Tầm Nhúng Ớt Hiếm – Bún Rối

Poached Fish in Spicy Sauce – Vermicelli

Cá Tầm Nấu Măng Chua – Bún Rối

Double-Boiled Sturgeon Fish Soup with Fresh Bamboo Shoots – Vermicelli

Cá Hồ Tam Vị

Giant Barb Fish – 3 Cooking Styles

2,450,000/ Mâm

2,450,000 / Tray

Cá Hồ Nướng Muối Ớt Cuộn Rau Rừng

Grilled Giant Barb Fish with Salt & Chili Wrapped Forage Salad

Cá Hồ Nhúng Ớt Hiếm – Bún Rối

Poached Giant Barb Fish in Spicy Sauce – Vermicelli

Cá Hồ Nấu Măng Chua – Bún Rối

Double-Boiled Giant Barb Fish Soup with Fresh Bamboo Shoots – Vermicelli

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT

TRÁNG MIỆNG DESSERT

Đơn vị tính /VND

Trái Cây Theo Mùa Seasonal Fresh Fruits	125,000
Tào Phớ Đường Phèn Vietnamese Traditional Sweet Tofu with Ginger Syrup	95,000
Kem Nấu Kiểu Ý Vị Chanh Dây Passion - Fruit Panna Cotta	140,000
Chè Tổ Yến Củ Năng Hạt Sen Bird's Nest Dessert with Rock Sugar & Lotus Seeds	295,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT

THỰC ĐƠN CHAY VEGETARIAN MENU

Đơn vị tính /VNĐ

SÚP SOUP

Súp Nấm Rừng Với Dầu Nấm Truffle Wild Mushrooms Truffle Oil Soup	170,000
Súp Hoa Atiso Tiềm Hạt Sen Double-Boiled Artichoke Soup with Lotus Seeds	170,000
Súp Cà Chua Lá Húng Tây Tomato Basil Soup	170,000
Súp Tóc Tiên Tam Tơ Premium Black Moss Soup	170,000

KHAI VỊ STARTER

Gỏi Cuốn "Hương Tích" "Huong Tich" Fresh Spring Rolls	185,000
Gỏi Miến Phù Vân Vermicelli Salad "Phu Van" Style	185,000
Gỏi Ổi Trộn Dưa Lưới – Oliu Và Hạt Khô Guava and Rock Melon Salad – Olive & Dried Nuts	185,000
Chả Giò Hạt Sen – Salad Táo Đỏ Vegetarian Spring Rolls – Apple Salad	185,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT

THỰC ĐƠN CHAY VEGETARIAN MENU

Đơn vị tính /VNĐ

MÓN CHÍNH MAIN COURSE

Rau Củ Non Đà Lạt Áp Chảo Với Dầu Oliu Pan-Fried Baby Dalat Vegetables with Olive Oil	250,000
Tempura Đậu Hủ Và Nấm Xóc Sả Ớt Tempura Tofu & Mushroom with Lemongrass & Chili	250,000
Cà Ri Xanh Nước Dừa Green Curry with Coconut Milk	250,000
Cà Tím Đậu Hủ Tay Cẩm Sautéed Eggplant & Tofu in Clay Pot	250,000
Cơm Chiên La Hán Mixed Vegetables Fried Rice	250,000
Mì E-Fu Xào Rau Và Nấm E-Fu Noodle Sautéed with Vegetables & Mushroom Hong Kong Style	270,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party
Giá bán chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng
This price does not include 5% service charge and 10% VAT