

*Selection Of Cuts*

**SƯỜN FLORENTINE T-BONE BLACK ANGUS  
FLORENTINE T-BONE BLACK ANGUS**

100GR VND 215,000++

Kết hợp giữa thịt thăn và thăn lưng với độ mềm và hương vị đậm đà  
*A classic cut of both tenderloin and striploin, offering tenderness and rich flavor*

**THĂN NGOẠI BÒ BLACK ANGUS  
BLACK ANGUS STRIPLOIN**

100GR VND 265,000++

Mọng nước với sự cân bằng tinh tế giữa hương vị và độ mềm  
*Juicy and tender with a fine balance of flavor and tenderness*

**ĐẦU THĂN NGOẠI BÒ BLACK ANGUS  
RIB EYE STEAK BLACK ANGUS**

100GR VND 345,000++

Ngậy và béo với vân mỡ đậm đà  
*Rich and buttery with intense marbling*

**NẠC VAI BÒ WAGYU  
OYSTER BLADE WAGYU**

100GR VND 425,000++

Đặc biệt mềm mại và mọng nước với hương vị béo ngậy, đậm đà  
*Exceptionally tender and juicy, offering a rich, savory, and buttery taste*

**Món ăn kèm | Side dishes**

(Vui lòng chọn 2 | Choices of 2)

Khoai tây nghiền | Khoai tây chiên | Bắp nướng | Măng tây nướng | Nấm xào | Xà lách tổng hợp  
*Mashed potato | French fries | Grilled corn | Grilled asparagus | Sauteed mushroom | Mixed salad*

**Xốt ăn kèm | Flavor your steak**

(Vui lòng chọn 2 | Choices of 2)

Xốt rau mùi | Xốt kem nấm | Nước xốt bò cô đặc | Xốt phô mai Gorgonzola | Bơ tỏi  
*Salsa verde | Mushroom sauce | Beef jus | Gorgonzola cream sauce | Garlic butter*



*LaBaia*  
RISTORANTE ITALIANO

## STEAK NIGHT | A NIGHT IN TUSCANY

18:00 – 21:30

### *Special Wine Pairing Offers*

**GIẢM 10%**  
**CÁC LOẠI RƯỢU CHAI CHỌN LỌC**  
10% off selected pairing wines by bottle

**PEPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG**  
SANGIOVESE, TUSCANY, ITALY  
VND 2,200,000++

**PRUNOTTO OCCHETTI NEBBIOLO D'ALBA**  
PIEDMONT, ITALY  
VND 2,550,000++

**MUGA RIOJA RESERVA**  
TEMPRANILLO, SPAIN  
VND 2,300,000++

**CHATEAU CLOU DU PIN BORDEAUX SUPÉRIEUR**  
BORDEAUX BLEND, FRANCE  
VND 1,100,000++

**EARTHWORKS**  
SHIRAZ, BARROSA, AUSTRALIA  
VND 1,200,000++