



---

# MENU

---



# TC KITCHEN and WINE

*all day dining*

## SALAD

PRICE / VND

<b>CAESAR SALAD WITH GARLIC BREAD</b> Salad Romaine với thịt nướng, phô mai và bánh mì tỏi nướng	145.000
<b>SHRIMP &amp; FRUIT SALAD WITH COCKTAIL DRESSING</b> Salad tôm tươi với trái cây và sốt cocktail cognac	175.000
<b>WALDORF SALAD WITH APPLES AND WALNUTS</b> Salad táo giòn với hạt óc chó	160.000
<b>GREEK SALAD WITH CHERRY TOMATOES, CUCUMBER AND FETA CHEESE</b> Salad Hy Lạp với cà chua baby, dưa leo, ớt chuông và phô mai dê	195.000
<b>PAN-SEARED HOKKAIDO SCALLOPS WITH SWEET APRICOT - AVOCADO PUREE</b> Sò điệp Nhật sốt rượu với sốt trái mơ, bơ vang trắng	215.000
<b>PAN-SEARED FOIE GRAS WITH BLUEBERRY RED WINE SAUCE</b> Gan ngỗng Pháp chiên với sốt việt quất vang đỏ	395.000

## BAKED OVEN

PRICE / VND

<b>CRISPY HOT CEMBERT CHEESE WITH THYME AND HONEY</b> Phô mai non Camembert chiên giòn sốt thảo mộc mật ong	160.000
<b>JAPANESE CHEESE BAKED OYSTERS</b> Hàu Nhật sốt phô mai	215.000
<b>GRILLED NORWEGEN SALMON IN ORANGE &amp; PASSION SAUCE WITH QUINOA</b> Cá hồi Na Uy nướng sốt cam và chanh dây kèm hạt diêm mạch	365.000
<b>GRILLED ATLANTIC COD FISH WITH MANGO SALSA, GRANOLA</b> Cá tuyết Atlantic nướng với salad xoài kèm hạt ngũ cốc	450.000

*\*All menu items are subject to VAT and Service charge.*

*\*Giá các món trong thực đơn chưa bao gồm VAT và Phí phục vụ.*

# TC KITCHEN and WINE

*all day dining*

## CHARCUTERIE

PRICE / VND

### JAMÓN SERRANO RESERVA SPAIN - 12 MONTHS

Thịt heo muối Serrano Tây Ban Nha - 12 tháng

185.000/50gr

350.000/100gr

### MIXED CHEESE & COLD CUT PLATTER

Bao gồm phô mai và các loại thịt nguội

290.000/2-3 người

550.000/4-5 người

## SNACK

PRICE / VND

### GOLDEN CHICKEN WITH HONEY MUSTARD SAUCE

Gà tẩm mật ong chiên giòn sốt mù tạt ngọt

165.000

### DEEP FRIED MOZZARELLA CHEESE WITH DRIED FRUITS

Phô mai Mozzarella tẩm trái cây khô chiên giòn

145.000

### GARLIC AND N' HERB MINI PUFF PASTRY

Bánh ngàn lớp bơ tỏi rắc thảo mộc

95.000

### PAN-SEARED BEEF SALSA

Bánh Salsa ngàn lớp với bò áp chảo

165.000

### BUTTER GARLIC BREAD

Bánh mì bơ tỏi

65.000

### GARLIC BREAD WITH SPECIAL TCWINE PÂTÉ

Bánh mì nướng bơ tỏi kèm pâté TC Wine đặc biệt

145.000

### HERB BREAD WITH MOZZARELLA CHEESE

Bánh mì nướng thảo mộc với phô mai Mozzarella

135.000

### FRENCH-FRIES

Khoai tây chiên giòn

85.000

### PAPRIKA SLICED POTATOES

Khoai tây lát bơ tỏi rắc ớt bột Paprika

105.000

### FRIED SWEDISH SAUSAGES

Xúc xích Thụy Sĩ

265.000

# TC KITCHEN and WINE

*all day dining*

## STEAK & RIB

PRICE / VND

<b>DUCK FILLET IN ORANGE-GREEN PEPPER, MINI ROSTI</b> Ức vịt kiểu Pháp nướng với sốt cam, tiêu xanh và bánh khoai rosti	310.000
<b>SPICY NEW ZEALAND LAMB CHOPS WITH ALMONDS</b> Sườn cừu Tân Tây Lan nướng hương thảo với hạnh nhân	425.000
<b>GRILLED COMBO (SAUSAGE, CHICKEN, BEEF, LAMB)</b> Set thịt nướng (gồm xúc xích, gà, bò và cừu nướng)	695.000
<b>NEW YORK BEEFSTEAK</b> Bò nướng kiểu New York với hương thảo và tỏi	
- <b>HOKUBEE STEAK</b> Bò thăn vai Hokubee	610.000
- <b>TENDERLOIN STEAK</b> Bò thăn nội	650.000
- <b>RIBEYE STEAK</b> Bò thăn lưng	690.000
<b>AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN "NAPOLEON" WITH PAN FRIED FOIE GRAS</b> Thăn bò Úc Đại Lợi non kiểu Napoleon với gan ngỗng Pháp	820.000
<b>AUSTRALIAN BEEF WELLINGTON WITH PORT WINE TRUFFLE SAUCE</b> Thăn nội bò Úc nướng với bột ngàn lớp sốt vang đỏ nấm Truffle	950.000
- <b>POMMERY MUSTARD / MIXED MUSHROOM / RED WINE</b> Sốt mù tạt vàng / Sốt nấm / Sốt vang đỏ	45.000

## PASTA

PRICE / VND

<b>FETTUCCINE WITH SEAFOOD TOMATO CREAM</b> Mì Ý sốt kem cà chua với hải sản (sò điệp, tôm, mực, cá tuyết)	390.000
<b>ORGANIC SPAGHETTI BOLOGNESE</b> Mì Ý organic sốt thịt bò cà chua chín	195.000

# TC KITCHEN and WINE

*all day dining*

## DESSERT

PRICE / VND

<b>BANANA FLAMBEE' WITH VANILLA ICE CREAM</b> Chuối đốt rượu Grand Marnier cognac với kem vanilla	120.000
<b>POACHED PEARS RED WINE WITH VANILLA ICE CREAM</b> Lê hầm vang đỏ với kem vanilla	140.000
<b>FLAVOURED ICE-CREAMS (by scoop)</b> <b>VANILLA / CHOCOLATE / MATCHA / RASBERRY / MIXED FRUITS</b> Kem viên các vị: Vanilla / Chocolate / Trà xanh / Mâm xôi đỏ / Trái cây tổng hợp	85.000

## SOFT DRINK

PRICE / VND

<b>FRUIT JUICES</b> <b>ORANGE / APPLE / PINEAPPLE</b> Nước trái cây vị cam, táo, dứa	75.000
<b>COKE / FANTA / WELCH'S JUICE / CHUPA CHUPS JUICE</b> Nước ngọt CocaCola / Fanta / Welch's / Chupa Chups	45.000
<b>BUNDARBERG BREWED DRINKS</b> <b>(PASSIONFRUIT/GRAPE/GUAVA/TROPICAL MANGO)</b> Nước trái cây có ga Bundarberg (Chanh dây/Nho/Ổi/Xoài nhiệt đới)	75.000
<b>STILL WATER 450ml</b> Nước khoáng không ga 450ml	55.000
<b>SPARKLING WATER 750ml</b> Nước khoáng có gas 750ml	105.000

*\*All menu items are subject to VAT and Service charge.*

*\*Giá các món trong thực đơn chưa bao gồm VAT và Phí phục vụ.*





TCWINE

# TC KITCHEN and WINE

*all day dining*

## RED WINE

PRICE / VND

<b>GERMANY, Dornfelder Roter Trockener 2020 ACL 13.5%</b> Dornfelder	<b>850.000/chai</b> <b>205.000/ly</b>
<b>CHILE, Santa Inés Classic Cabernet Sauvignon 2021 ACL 13.8%</b> Cabernet Sauvignon	<b>795.000/chai</b> <b>190.000/ly</b>
<b>ITALY, Monkey Manners 2020 ACL 16.0%</b> Sangiovese	<b>930.000/chai</b> <b>225.000/ly</b>
<b>CHILE, Santa Inés Classic Carménère 2021 ACL 14.0%</b> Carménère	<b>795.000</b>
<b>CHILE, Santa Inés Single Cabernet Sauvignon 2020 ACL 13.5%</b> Cabernet Sauvignon	<b>1.258.000</b>
<b>CHILE, Santa Inés Single Carménère 2021 ACL 13.5%</b> Carménère	<b>1.195.000</b>
<b>CHILE, Santa Inés E-11 ACL 13.5%</b> Malbec, Cabernet Sauvignon, Carménère	<b>3.055.000</b>
<b>ITALY, Chianti Classico Riserva Squarcialupi 2015 ACL 14.0%</b> Sangiovese, Sauvignon, Merlot	<b>1.820.000</b>
<b>ITALY, Bricco Sereno Barbera d'Asti Superiore 2018 ACL 14.0%</b> Barbera	<b>1.950.000</b>
<b>ITALY, Monferrato Rosso Rivaia 2015 ACL 14.5%</b> Nebbiolo	<b>2.270.000</b>
<b>ITALY, Torre d'Orti Rosso 2019 ACL 13.0%</b> Corvina Rondinella	<b>995.000</b>
<b>ITALY, Torre d'Orti Valpolicella 2019 ACL 14.5%</b> Corvina, Corvinone, Rondinella	<b>1.450.000</b>
<b>ITALY, Santa Lucia Bardolino Superiore 2019 ACL 14.5%</b> Sangiovese, Canaiolo, Colorino	<b>1.250.000</b>
<b>ITALY, Pinot Grigio Delle Venezie 2020 ACL 13.0%</b> Pinot Grigio	<b>850.000</b>



# TC KITCHEN and WINE

*all day dining*

## RED WINE

PRICE / VND

<b>ITALY, Pinot Grigio Ramato 2019 ACL 13.0%</b> Pinot Grigio	<b>900.000</b>
<b>FRANCE, Éclat de Merlot Bordeaux 2018 ACL 13.5%</b> Merlot	<b>800.000</b>
<b>FRANCE, L'Onde Rythmique Lunaire 2020 ACL 13.5%</b> Cabernet Franc	<b>1.020.000</b>
<b>FRANCE, L'Héritage des Terrasses 2015 ACL 14.5%</b> Syrah, Grenache, Mourvedre	<b>1.850.000</b>
<b>FRANCE, Elecció Rouge 2018 ACL 14.0%</b> Syrah, Grenache	<b>930.000</b>
<b>FRANCE, Château le Porge Bordeaux Supérieur 2016 ACL 13.0%</b> Merlot	<b>930.000</b>
<b>FRANCE, Domaine De La Côte Valréas 2019 ACL 16.0%</b> Grenache, Syrah	<b>1.250.000</b>
<b>FRANCE, Domaine Les Cassanets Sélection Parcelleire 2021 ACL 13.5%</b> Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre	<b>1.130.000</b>
<b>FRANCE, Cuvée Réservee Châteauneuf-du-Pape 2019 ACL 14.0%</b> Cabernet Franc, Syrah, Mourvedre	<b>2.370.000</b>
<b>MOLDOVA, Taraboste Reserva 2016 ACL 14.5%</b> Cabernet Sauvignon, Merlot	<b>1.430.000</b>
<b>MOLDOVA, Château Vaterly Individo 2019 ACL 13.0%</b> Saperavi	<b>990.000</b>
<b>MOLDOVA, Château Vaterly Cabernet Sauvignon 2020 ACL 13.5%</b> Cabernet Sauvignon	<b>635.000</b>
<b>MOLDOVA, Cricova Primeur Merlot 2020 ACL 13.0%</b> Merlot	<b>520.000</b>

*\*All menu items are subject to VAT and Service charge.*

*\*Giá các món trong thực đơn chưa bao gồm VAT và Phí phục vụ.*

# TC KITCHEN and WINE

*all day dining*

## WHITE WINE

PRICE / VND

<b>CHILE, Santa Inés Classic Chardonnay 2021 ACL 12.5%</b> Chardonnay	<b>795.000đ/chai</b> <b>190.000đ/ly</b>
<b>GERMANY, Selbach Michelsberg Riesling 2020 ACL 13.0%</b> Riesling	<b>890.000đ/chai</b> <b>215.000đ/ly</b>
<b>GERMANY, RIESLING Trockener 2019 ACL 13.5%</b> Pinot Noir	<b>800.000</b>
<b>GERMANY, DR. ZENZEN Mosel Riesling 2020 ACL 12.0%</b> Riesling	<b>1.030.000</b>
<b>CHILE, Santa Inés Sauvignon Blanc 2021 ACL 13.0%</b> Sauvignon Blanc	<b>795.000</b>
<b>FRANCE, Biface Blanc 2020 ACL 12.5%</b> Sauvignon Blanc, Sémillon	<b>1.000.000</b>
<b>FRANCE, Elecció Blanc 2019 ACL 11.5%</b> Roussanne, Grenache Blanc	<b>850.000</b>
<b>FRANCE, Château le Porge Entre-deux-Mers 2018 ACL 13.0%</b> Sauvignon Blanc, Sémillon	<b>860.000</b>
<b>FRANCE, Bécassonne Côtes du Rhône 2019 ACL 14.0%</b> Roussanne, Grenache Blanc, Clairette	<b>830.000</b>
<b>MOLDOVA, Château Vaterly Pinot Grigio 2021 ACL 13.5%</b> Pinot Grigio	<b>635.000</b>

## ROSÉ/CHAMPAGNE

<b>GERMANY, Portugieser Trockener Qualitätswein 2019 ACL 13.5%</b> Pinot Noir	<b>800.000</b>
<b>SOUTH AFRICA, Whole Bunch Rosé 2017 ACL 12.5%</b> Cinsault, Mourvèdre	<b>590.000</b>
<b>GERMANY, DR. ZENZEN Apollo Falter Riesling ACL 12.0%</b> Mosel	<b>1.030.000</b>

# TC KITCHEN and WINE

*all day dining*

## BEER

PRICE / VND

<b>DUTCH BEER SWINCKELS 5,3% 330ML</b> Bia Hà Lan Swinckels 5,3% 330ML	80.000
<b>CZECH REPUBLIC BEER PILSNER URQUELL 4,4% 330ML</b> Bia Tiệp Khắc Pilsner Urquell 4,4% 330ML	85.000
<b>GERMAN BEER AYINGER ALTBAIRISCH 5% 500ML</b> Bia Đức Ayinger Altbairisch 5% 500ML	125.000

## COCKTAIL

PRICE / VND

<b>GODFATHER</b> Blended Scotch Whiskey / Amaretto	280.000
<b>FAIRY GODMOTHER</b> Liqueur / Pineapple / Lemon	295.000
<b>WHISKEY SOUR</b> Whiskey / Lemon juice / Agave Syrup	290.000
<b>MARGARITA</b> Tequila / Lime juice / Agave Syrup	140.000
<b>PINK LADY</b> Gin / Syrup Grenadine / Egg white	140.000


*\*All menu items are subject to VAT and Service charge.*


*\*Giá các món trong thực đơn chưa bao gồm VAT và Phí phục vụ.*



thank  
you

 TCWineRouoVangNhapKhau

 15/35B Phạm Văn Hai, Phường 1,  
Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh

 09 8383 8778

 [www.tcwine.vn](http://www.tcwine.vn)

SCAN HERE  
TO VISIT OUR STORE

