



**THE FIRST**  
STEAKHOUSE



*The First Steakhouse là nhà hàng của Bếp trưởng Danny Duy, một gương mặt trẻ của ngành ẩm thực tại Việt Nam. Danny đã trải qua quá trình làm bếp chuyên nghiệp được 15 năm, với 7 năm kinh nghiệm làm việc tại Singapore ở các nhà hàng và khách sạn lớn như Raffles Inn, Pregro Italian Restaurant, Grill-out Steakhouse, Fullerton Hotel...*

*Với niềm đam mê mãnh liệt dành cho ẩm thực châu Âu, cùng với những năm tháng mài dũa tại nước ngoài, The First chính là đứa con tinh thần anh vẫn luôn ấp ủ để được đem về làm tại Việt Nam. Cùng với kiến thức và trải nghiệm sâu rộng giữa ẩm thực Âu và văn hoá Á Đông, anh thể hiện sự am hiểu của mình trong cách sử dụng chất liệu, tạo ra những sự kết hợp hương vị tinh tế giữa các món ăn. Vì thế, tại The First, bạn được thưởng thức sự kết hợp tinh hoa giữa cái mạnh mẽ của phương Đông, và sự trân trọng đối với nguyên liệu cao cấp của phương Tây.*

*The First đem cho bạn ẩm thực cao cấp nhưng không cầu kỳ, trong một không gian trẻ trung cởi mở nhưng lại vô cùng tinh tế giữa lòng Sài Gòn.*

---

*The First Steakhouse & Winery is the creation of Chef Danny Duy, a young phenomenon in the Vietnamese culinary scene. Chef Danny has been working in the food business for 15 years, with experience of 7 years working in Singapore at Raffles Inn, Pregro Italian Restaurant, Grill-out Steakhouse, Fullerton...*

*His passion to bring authentic European cuisine to the Vietnam inspired him to start The First. With a breadth of knowledge in both Eastern and Western cuisines, he understands and uses an extensive plethora of ingredients, formulating unique flavor combinations across all of the dishes. Therefore, at The First you get the best of both worlds: the bold flavor palette of the East, and the respect of good ingredients of the West.*

*The First brings you fine dining without a fuss, in a casual yet sophisticated dining atmosphere in the heart of downtown Saigon.*

# starter

## MÓN KHAI VỊ



BÁNH MÌ BƠ TỎI  
*Garlic Bread*

55<sup>K</sup>



BÁNH MÌ BƠ TỎI VỚI PHÔ MAI  
*Garlic Cheese Bread*

70<sup>K</sup>



KHOAI TÂY CHIÊN  
*French Fries*

70<sup>K</sup>



HÀNH VÒNG TẮM BỘT CHIÊN  
*Onion Rings*

50<sup>K</sup>



BÁNH NGÀN LỚP NHÂN STEAK  
*Steak Pie*

90<sup>K</sup>



BÁNH NGÀN LỚP NHÂN GAN NGỔNG PHÁP  
*Foie Gras Paté Chaud*

50<sup>K</sup>/each



\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.



**BÒ TÁI VỚI NẤM XÀO & SỐT PONZU KIỂU NHẬT**  
*Rare Beef with Sauteed Mushrooms & Japanese Ponzu Sauce*

**145<sup>K</sup>**



**CÁ HỒI TƯƠI SỐNG CUỘN PHÔ MAI KEM**  
*Salmon Roll with Salmon Roe*

**120<sup>K</sup>**



**SÒ ĐIỆP ÁP CHẢO**  
*Seared Scallops with Salsa Mustard Sauce*

**250<sup>K</sup>**



**BÍT-TẾT KHOAI TÂY CHIÊN KÈM SỐT PHÔ MAI CHEDDAR**  
*Loaded Steak Fries with Cheddar Sauce*

**150<sup>K</sup>**



**CÁNH GÀ SỐT CHUA CAY**  
*Chicken Wings with Sweet and Sour Sauce*

**120<sup>K</sup>**



**SƯỜN CÂY BÒ LÒ KIỂU Ý**  
*The First Sweet and Sour Pork Spare Ribs*

**170<sup>K</sup>**

\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.

## a few words

Tại The First, chúng tôi không đặt nặng sự sáng tạo phô trương, mà tập trung làm tốt nhất những món “classic”. Mỗi món ăn tại The First đều được thiết kế tỉ mỉ, chăm chút tới từng thành tố nhỏ nhất để tạo nên những trải nghiệm vị giác mạnh mẽ, đáng nhớ. Chúng tôi thường xuyên cập nhật menu với nhiều món mới cho mỗi mùa để quý khách luôn được trải nghiệm đồ ăn tươi, ngon và trọn vẹn nhất.

We focus on making the **best version** of the classic European dishes. Every single element in the menu is carefully selected from the freshest and in-season ingredients. We also update our menu regularly to add new items and review older dishes with improved ingredients and cooking methods.

\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.

# the Raw section

MÓN SỐNG



GỎI BÒ TARTARE  
*Beef Tartare*

250<sup>K</sup>



GỎI CÁ HỒI TARTARE  
*Salmon Tartare*

165<sup>K</sup>



BÒ TÁI CHANH KIỂU Ý  
*Beef Carpaccio*

220<sup>K</sup>



GỎI CÁ HỒI KIỂU Ý  
*Salmon Carpaccio*

160<sup>K</sup>



GỎI SÒ ĐIỆP KIỂU Ý  
*Scallop Carpaccio*

220<sup>K</sup>



\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.

# salad

---

## SALAD



SALAD BÒ SỐT NƯỚC MẮM CHUA CAY  
*Beef Salad with Spicy Fish Sauce*

145<sup>K</sup>



SALAD CAESAR  
*Caesar Salad*

140<sup>K</sup>



SALAD GÀ NƯỚNG SỐT DẮM BALSAMIC  
*Grilled Chicken Salad with Balsamic Dressing*

135<sup>K</sup>



SALAD CÁ HỒI HUN KHÓI SỐT DẮM BALSAMIC  
*Smoked Salmon Salad with Balsamic Dressing*

140<sup>K</sup>



SALAD CHAY  
*Spring Garden Salad*

110<sup>K</sup>



SALAD PHÔ MAI MOZZARELLA TƯƠI & CÀ CHUA  
KIỂU Ý  
*Caprese: Fresh Mozzarella & Tomato*

110<sup>K</sup>



\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.



soup

SOUP

SOUP BÍ ĐỎ  
*Pumpkin Soup*

90<sup>K</sup>



SOUP KEM NẤM GÀ XÉ  
*Creamy Chicken Soup*

90<sup>K</sup>



SÚP LẠNH TRÁI BƠ VÀ DƯA LEO  
*Chilled Avocado Cucumber Soup*

120<sup>K</sup>



SÚP LẠNH GAZPACHO KIỂU TÂY BAN NHA  
*Tomato Gazpacho*

110<sup>K</sup>



# crostini

BÁNH MÌ KHAI VỊ KIỂU Ý



CROSTINI BÒ TÁI VỚI NẤM XÀO & SỐT PONZU  
*Rare Beef with Sautéed Mushrooms & Japanese  
Ponzu Sauce Crostini*

145<sup>k</sup>



CROSTINI CÁ HỒI CUỘN PHÔ-MAI KEM & THÌ LÀ  
*Salmon, Spinach & Dill Cream Cheese Crostini*

135<sup>k</sup>



CROSTINI PHÔ MAI MOZZARELLA TƯƠI, CÀ  
CHUA & LÁ QUẾ TÂY  
*Caprese Crostini with Fresh Mozzarella, Tomato  
& Basil*

105<sup>k</sup>



CROSTINI RAU CỦ NƯỚNG  
*Grilled Vegetables Crostini*

135<sup>k</sup>



\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.



homemade  
pasta

MỠ Ý

MỠ Ý THỊT BÒ BẦM  
*Pasta Bolognese*

190<sup>K</sup>



MỠ Ý SỐT PESTO CÙNG BÍT TẾT BÒ ÚC  
*Steak Pesto Pasta*

210<sup>K</sup>



MỠ Ý CÁ HỒI SỐT KEM VÀ RAU CHÂN VỊT  
*Creamy Salmon Spinach Pasta*

190<sup>K</sup>



MỠ Ý SỐT KEM CARBONARA VÀ BA RỌI HUN KHÓI  
*Pasta Carbonara*

190<sup>K</sup>



Mỳ Ý được làm bằng tay tại The First hàng ngày!  
*We handmade our pasta in-house daily!*

\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.



*hamburger*

---

HAMBURGER

# HAMBURGER

**HAMBURGER NGUYÊN BẢN THE FIRST - NHÂN THỊT BÒ ÚC**  
*The Original Grass-fed Australian Beef Burger*

**110<sup>K</sup>**



**HAMBURGER PHÔ MAI NHÂN THỊT BÒ ÚC**  
*Grass-fed Australian Cheese Burger*

single \_\_\_\_\_ **120<sup>K</sup>**  
double \_\_\_\_\_ **180<sup>K</sup>**



**HAMBURGER STEAK THỊT BÒ ÚC VÀ PHÔ MAI XANH**  
*Grass-fed Australian Steak Burger with Blue Cheese,  
 Caramelized Onion & Pickles*

**235<sup>K</sup>**



**HAMBURGER NHÂN THỊT GÀ CHIÊN GIÒN**  
*Crispy Chicken Burger with Coldslaw & Cheddar*

120<sup>K</sup>

**HAMBURGER BÒ ÚC & GAN NGŨNG PHÁP ĐẶC BIỆT**  
*Grass-fed Australian Beef Burger with  
 Foie Gras, Bacon & Cheddar*

335<sup>K</sup>

**TOPPING** *Extra Topping*

BA RỢI XÔNG KHÓI *Bacon* 20<sup>K</sup>  
TRỨNG *Egg* 20<sup>K</sup>  
PHÔ MAI *Cheese Slide* 10<sup>K</sup>  
ỚT XANH *Jalapeno* 10<sup>K</sup>  
NẤM *Mushroom* 20<sup>K</sup>  
VÒNG HÀNH TÂY CHIÊN *Onion Ring* 10<sup>K</sup>

**Vỏ bánh burger được làm tại The First hàng ngày!**  
*We handmade our buns in-house daily!*

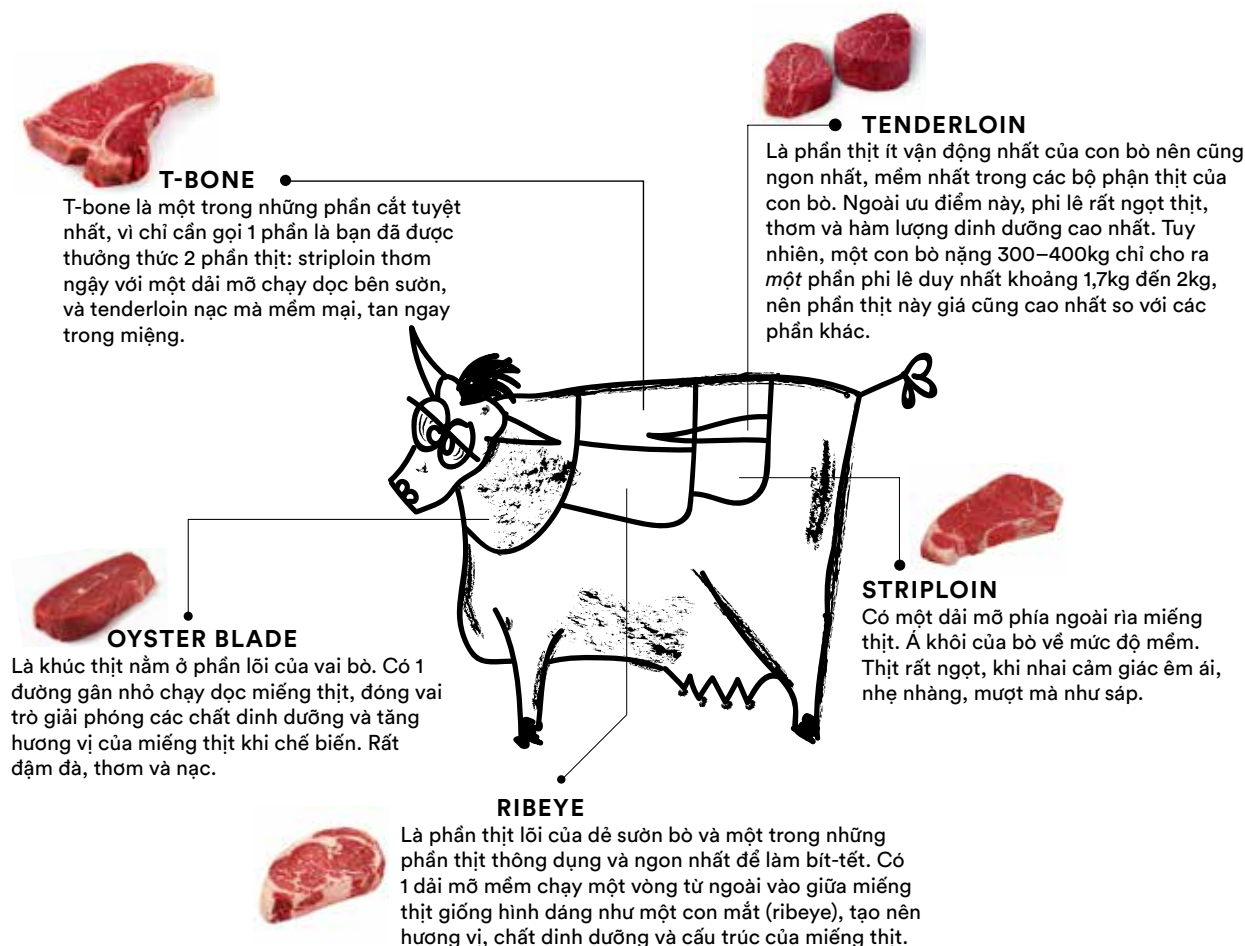
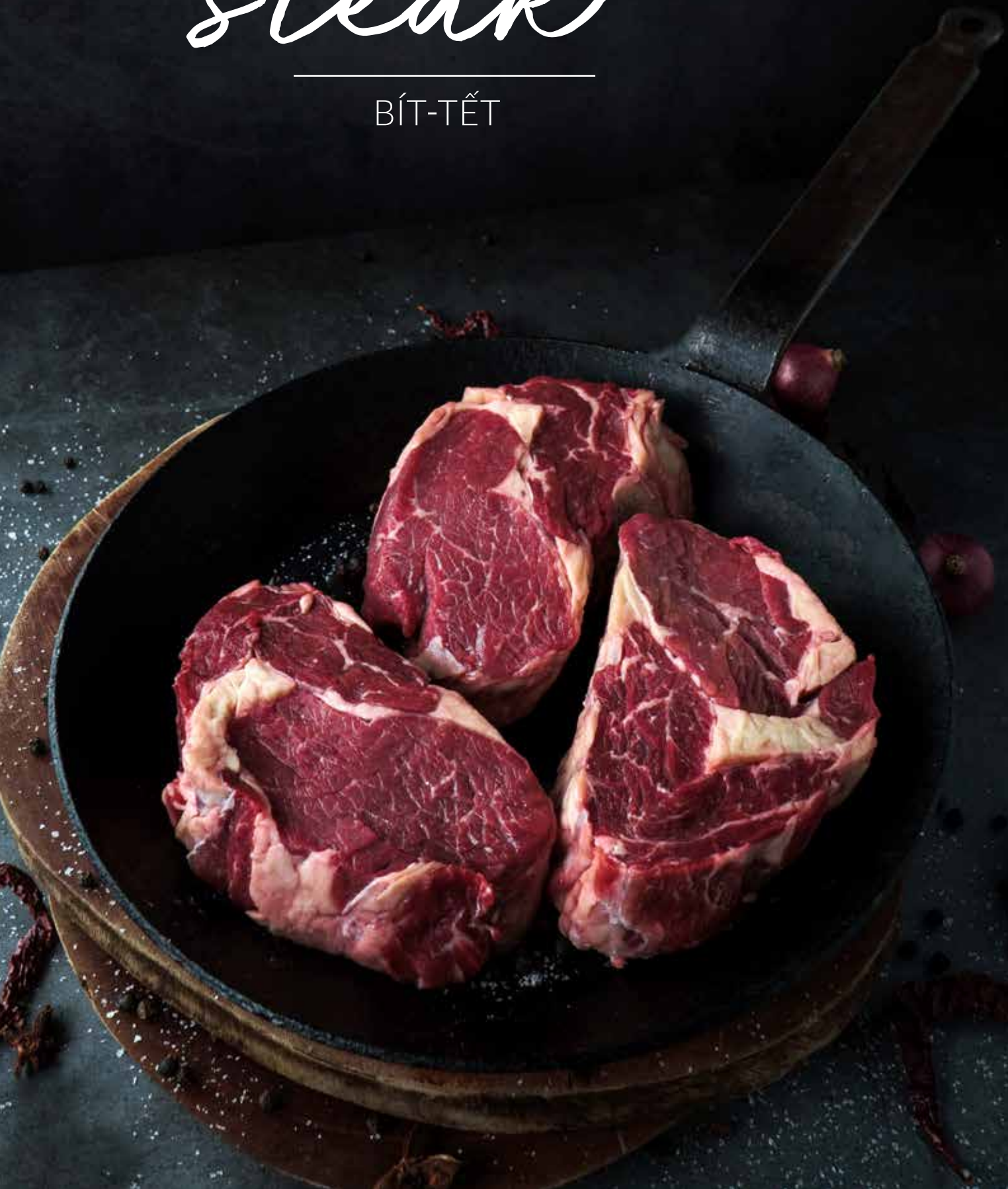
## PHẦN ĂN KÈM *Extra Sides*

KHOAI CHIÊN *French Fries* 50<sup>K</sup>  
VÒNG HÀNH TÂY CHIÊN *Onion Ring* 50<sup>K</sup>

\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.

# steak

## BÍT-TẾT



*The First luôn đặt sự chân thực làm tôn chỉ, và steak tại The First thể hiện rõ điều đó. Không cầu kì, phô trương, chúng tôi hiểu steak ngon trước hết cần nguyên liệu hảo hạng. Bò được order hàng ngày vào buổi sáng để đảm bảo độ tươi ngon. Chúng tôi làm việc chặt chẽ với những nhà cung cấp thịt tốt nhất và kiểm tra từng cây bò để chắc chắn từng phần steak đều đạt tiêu chuẩn. Menu bò cũng được cập nhật theo mùa để chắc chắn phần thịt có chất lượng tốt nhất và ngon nhất.*

*Steak được tẩm ướp với muối tiêu ngay trước khi lên chảo. The First chỉ sử dụng muối kosher nhập khẩu nguyên hộp từ Mỹ, loại muối với tinh thể mỏng dẹt trắng tinh, chất lượng ổn định và độ mặn dịu, làm dậy lên hương vị thuần khiết của nguyên liệu. Tiêu tại The First là tiêu sọ xách tay từ Phú Quốc, giống tiêu ngon nhất Việt Nam và được sử dụng tại những nhà hàng danh tiếng thế giới như The Dorchester của Alain Ducasse. Dầu ăn được ngâm với lá rosemary để vị thơm của thảo mộc nhẹ thấm vào từng thớ thịt.*

*Steak tại The First được làm theo kĩ thuật pan-sear (ấp chảo) và bỏ lò. Đây là cách chế biến được đầu bếp lừng danh Gordon Ramsay ưa chuộng, khác với kĩ thuật grill (nướng) mà nhiều nhà hàng steak khác tại Sài Gòn đang sử dụng. Khi áp chảo, phần ngoài miếng steak sẽ có màu nâu sẫm, tạo thành một lớp vỏ (crust) giòn rụm bao bọc phần thịt bên trong. Steak ngon nhất khi ăn rare tới medium rare, phần thịt hồng đỏ mềm tan bên trong lớp vỏ nâu bóng tạo một sự tương phản thú vị: sự giòn ngậy hoà tan vào sự mềm mại, sự mạnh mẽ đồng hành cùng sự thanh khiết. Tất cả hoà hợp đồng điệu, tạo nên một “vị” rất riêng chỉ tìm thấy ở The First.*



**TENDERLOIN STEAK – PHI LÊ THẦN NỖN**  
*Bò Úc – Australian Midfield Grass-fed Beef*

|       |       |                         |
|-------|-------|-------------------------|
| 180gr | _____ | <b>495<sup>K</sup></b>  |
| 300gr | _____ | <b>695<sup>K</sup></b>  |
| 500gr | _____ | <b>1050<sup>K</sup></b> |



**RIBEYE STEAK – THĂN LƯNG SƯỜN**  
*Bò Úc – Australian Midfield Grass-fed Beef*

|       |       |                        |
|-------|-------|------------------------|
| 200gr | _____ | <b>345<sup>K</sup></b> |
| 350gr | _____ | <b>510<sup>K</sup></b> |
| 500gr | _____ | <b>860<sup>K</sup></b> |



**STRIPLOIN STEAK – THĂN LƯNG CUỐI**  
*Bò Úc – Australian Midfield Grass-fed Beef*

|       |       |                        |
|-------|-------|------------------------|
| 200gr | _____ | <b>345<sup>K</sup></b> |
| 350gr | _____ | <b>510<sup>K</sup></b> |
| 500gr | _____ | <b>860<sup>K</sup></b> |

## NƯỚC SỐT *Sauces*

|                      |                                |       |                       |
|----------------------|--------------------------------|-------|-----------------------|
| SỐT TIÊU PHÚ QUỐC    | <i>Phu Quoc Pepper Sauce</i>   | ..... | <b>40<sup>K</sup></b> |
| SỐT NẤM RƯỢU VANG ĐỎ | <i>Red Wine Mushroom Sauce</i> | ..... | <b>55<sup>K</sup></b> |
| SỐT MÙ TẠT VÀNG      | <i>Yellow Mustard Sauce</i>    | ..... | <b>45<sup>K</sup></b> |
| SỐT PHÔ MAI XANH     | <i>Blue Cheese Sauce</i>       | ..... | <b>55<sup>K</sup></b> |

## PHẦN ĂN KÈM *Extra Side Dishes*

|                  |                           |       |                       |
|------------------|---------------------------|-------|-----------------------|
| RAU CỦ XÀO BƠ    | <i>Sauteed Vegetables</i> | ..... | <b>40<sup>K</sup></b> |
| KHOAI TÂY CHIÊN  | <i>French Fries</i>       | ..... | <b>40<sup>K</sup></b> |
| KHOAI TÂY NGHIỀN | <i>Mashed Potatoes</i>    | ..... | <b>30<sup>K</sup></b> |

\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.

**CÁ HỒI ÁP CHẢO VỚI CẢI BÓ XÔI, KHOAI TÂY NGHIỀN VÀ SỐT KEM ĐẶC BIỆT**  
*Pan-seared Salmon with Asparagus & Mashed Potatoes, Served with Special homemade cream sauce*

**395<sup>K</sup>**



**SƯỜN CỪU NEW ZEALAND NƯỚNG THẢO MỘC**  
*Herb-crusted New Zealand Rack of Lamb*

|          |       |                        |
|----------|-------|------------------------|
| 3 pieces | _____ | <b>595<sup>K</sup></b> |
| 5 pieces | _____ | <b>985<sup>K</sup></b> |



**PHI-LÊ THẦN NỖN & GAN NGỔNG PHÁP ĂN KÈM SỐT RƯỢU VANG ĐỎ CỔ ĐIỂN**  
*Beef Tenderloin & Foie Gras served with classic red wine sauce*

**700<sup>K</sup>**



Thêm Gan Ngỗng ..... **215<sup>K</sup>**  
*Add Foie Gras to any Steak*

\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.

# drinks

## ĐỒ UỐNG

### RƯỢU VANG / WINES

#### OCHAGAVIA

Cabernet Sauvignon 2017 (Chile)  
Ly Glass..... 150<sup>K</sup>  
Chai Bottle ..... 700<sup>K</sup>

#### LEON DE TARAPACA

Cabernet Sauvignon 2018 (Chile)  
Ly Glass ..... 200<sup>K</sup>  
Chai Bottle ..... 990<sup>K</sup>

#### NORTON PRIVADA

Malbec 2014 (Argentina)  
Ly Glass ..... 340<sup>K</sup>  
Chai Bottle ..... 2050<sup>K</sup>

#### VIGNERONS ARDECHOIS

Chardonnay 2018 (France)  
Ly Glass ..... 200<sup>K</sup>  
Chai Bottle ..... 990<sup>K</sup>

#### CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE

Sauvignon Blanc - Muscadelle 2016 (France)  
Ly Glass ..... 195<sup>K</sup>  
Chai Bottle ..... 1160<sup>K</sup>

### RƯỢU MẠNH / SPIRITS

Add mixer: 30<sup>k</sup>

#### BLENDED WHISKY

Ballantine's Finest ..... 80<sup>K</sup>/shot  
Famous Goose..... 120<sup>K</sup>/shot

#### SINGLE MALT WHISKY

Singleton 12yo ..... 150<sup>K</sup>/shot

#### IRISH WHISKY

Jameson ..... 80<sup>K</sup>/shot

#### AMERICAN / BOURBON WHISKEY

Jack Daniel..... 80<sup>K</sup>/shot  
Jimbeam ..... 80<sup>K</sup>/shot

#### JAGERMEISTER

Selected 56 Botanical..... 80<sup>K</sup>/shot

#### TEQUILA

Jose Cuevo (Gold)..... 85<sup>K</sup>/shot

### BEER

#### TIGER BEER

Bia Tiger..... 60<sup>K</sup>

#### HEINEKEN BEER

Bia Heineken ..... 65<sup>K</sup>

### COCKTAILS

OLD FASHIONED..... 180<sup>K</sup>  
Bourbon, Bitter, Sugar Cube, Orange Zest

GIN & TONIC ..... 190<sup>K</sup>  
Gin, Tonic Water, Lime

MARTINI ..... 180<sup>K</sup>  
Gin, Dry Vermouth, Lemon Peel

ESPRESSO MARTINI ..... 190<sup>K</sup>  
Gin, Dry Vermouth, Espresso Shot

WHISKY SOUR ..... 190<sup>K</sup>  
Whisky, Sugar, Lemon, Bitter

MAI TAI ..... 190<sup>K</sup>  
Light Rum, Dark Rum, Amaretto, Orange, Pineapple, Grenadine

MARGARITA ..... 180<sup>K</sup>  
Tequila, Cointreau, Lime

MOJITO ..... 180<sup>K</sup>  
Havana 3yo Light, Dark Rum, Mint Leaves, Lime Wedge, Bitter

ĐỪNG NGẠI HỎI BARTENDER VỀ CÁC LOẠI COCKTAIL KHÁC!  
Please ask our bartender for any other cocktails you'd like!

### NƯỚC TRÁI CÂY / JUICE

CAM Orange ..... 60<sup>K</sup>

DƯA HẤU Watermelon..... 60<sup>K</sup>

THƠM Pineapple ..... 60<sup>K</sup>

TẮC Kumquat (Small Mandarin) ..... 60<sup>K</sup>

CHANH DÂY Passion Fruit ..... 60<sup>K</sup>

CHANH Lime Juice..... 60<sup>K</sup>

MIX TRÁI CÂY Fresh Juice Mix ..... 75<sup>K</sup>

SODA CHANH ĐƯỜNG Lime Soda ..... 75<sup>K</sup>

### KHÁC / OTHERS

7 UP / PEPSI / PEPSI LIGHT ..... 50<sup>K</sup>  
Soft Drinks

NƯỚC KHOÁNG LAVIE ..... 50<sup>K</sup>  
Lavie water

TRÀ ĐEN (NÓNG - ĐÁ) ..... 30<sup>K</sup>  
Black Tea (Iced - Hot)

ESPRESSO ..... 60<sup>K</sup>/shot

LATTE (NÓNG - ĐÁ) ..... 90<sup>K</sup>

CAPPUCINO ..... 90<sup>K</sup>

AMERICANO ..... 60<sup>K</sup>

\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.

# dessert

## TRÁNG MIỆNG



CRÈME BRÛLÉE  
*Crème Brûlée*

90<sup>K</sup>



PANNA COTTA DÂU  
*Strawberry Panna Cotta*

90<sup>K</sup>



PANNA COTTA CHANH DÂY  
*Passion Fruit Panna Cotta*

90<sup>K</sup>



BÁNH SÔ CÔ LA KEM VANI  
*Warm Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream*

120<sup>K</sup>

\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.

# party & catering

## ĐẶT TIỆC



The First có phòng VIP 2 người, 6-8 người và 20 người, menu đồ ăn đa dạng và đồ uống chọn lọc – phù hợp cho tiệc sinh nhật, hẹn hò, kỉ niệm, bữa trưa doanh nhân, tiệc gia đình. Liên hệ ngay với chúng tôi để được tư vấn về menu thiết kế riêng, các gói trang trí cùng những ưu đãi đặc biệt cho bữa tiệc của quý khách!

The First has VIP and private dining rooms for 2, 6 and 20 people – suitable for date night, birthday celebration, anniversary, business lunch and family get-together. Book your party with us and get customized menu, decoration packages and special deals for your group!

\*Giá trên chưa bao gồm 10% GTGT. All prices are subject to 10% VAT tax.