

STARTERS	KCAL	VND
TIGER PRAWNS & MANGO COCKTAIL  Cam Lam Mango, Black Olives, Tomato and Avocado	350	290
NORWEGIAN SMOKED SALMON SALAD Capers, Gherkins, Mixed Greens and Dill Sour Cream	335	390
SEARED SESAME TUNA NICOISE SALAD Potato, Anchovies, Green Beans, Egg, Olives and Balsamic Vinaigrette	360	350
CAESAR SALAD  Romaine Lettuce, Quail Eggs, Bacon, Croutons, Parmesan, Anchovy Dressing	290	290
ADD-ONS		140
• Smoked Chicken	70	
• Smoked Salmon	110	
• Prawns 	99	
QUINOA BOWL  Chic Peas, Cucumber, Cherry Tomatoes, Mixed Greens, Bell Peppers and Lime Vinaigrette	260	220

SOUPS	KCAL	VND
CORN & VEGETABLES SOUP  Basil Pesto Sauce, Squash, Potato, Tomato & Onion	130	190
ROASTED TOMATO SOUP  Mandarin Orange, Basil & Crostini	130	190

BURGER & SANDWICHES	KCAL	VND
Your Choice of: Sesames Bun or Charcoal Bun		
AUSTRALIAN WAGYU BEEF CHEESE BURGER Lettuce, Tomato, Onions, Pickles and French Fries	1200	370
CLUB SANDWICH  White Toast or Brown Toast, Chicken Breast, Bacon, Fried Egg, Lettuce, Onions, Tomato & French Fries	710	300
CRISPY SOFT SHELL CRAB BAGUETTE Lemon, French Fries and Tartar Sauce	600	320
BUILD YOUR OWN BAGUETTE SANDWICH  Baguette, Mayonnaise, Gherkins, Emmental Cheese, Tomato, Lettuce	620	350
with Filling of Your Choice		
• Grilled Chicken	• Tuna	
• Salami	• Hard-boiled Eggs	

 WESTERN CUISINE		
MAIN COURSES	KCAL	VND
NORWEGIAN SALMON  Seared Salmon, Potato Wedges, Asparagus, Baby Tomatoes, Polenta, Ginger Beurre Blanc	570	600
STEAMED BARRAMUNDI WITH GINGER (170G) (ASC CERTIFIED)  Glass Noodles, Bok Choy, Wood Ear Mushrooms and Soya Sauce	300	370
GRILLED AUSTRALIAN RIBEYE (250G) Served with Potato Gratin, Sautéed Vegetables and Green Peppercorn Sauce	1000	1100
CHICKEN BREAST STUFFED SPINACH & FETA Crushed Potato, Lemon Capsicum Sauce	550	410

PASTA	KCAL	VND
YOUR CHOICE OF PASTA: SPAGHETTI PENNE LINGUINE FUSILLI		
TOMATO Tomato Sauce, Mozzarella and Parmesan	200	250
BOLOGNAISE Beef, Vegetables, Tomato Sauce and Parmesan	365	325
MARINARA  Prawns, Squids, Mussels, Chili Powder, Tomato Sauce and Parmesan	310	350
CARBONARA  Cream, Bacon, Egg, Black Pepper and Parmesan	280	290
ARRABBIATA Chilli, Garlic, Tomato Sauce and Parmesan	200	250
SQUID INK LINGUINE WITH SEAFOOD  Prawns, Squids, Undulated Surf Clam, White Wine, Olives Oil and Cherry Tomatoes	320	350

ICE CREAM & SORBET (SCOOP)	KCAL	VND
SELECTION OF BELLANY ICE CREAM Strawberry Chocolate Coconut Coffee Vanilla Choco Mint Durian Salted Caramel Hojicha (Roasted Matcha)	130	90
RUM AND RAISIN 	130	90
PISTACHIO 	130	90
SELECTION OF BELLANY SORBET  Lemon Mango Passion Fruit Cherry Raspberry Strawberry	80	90

PIZZA (SIZE 28CM)	KCAL	VND
Our Pizza Dough Is Naturally Risen For 48 Hours & Wood Fired On Natural Stone		
MARGHERITA Tomato Sauce, Mozzarella and Basil	740	290
PIZZA FRUTTI DI MARE  Mozzarella, Prawns, Squids, Mussels & Tomato Sauce	760	440
QUATTRO FORMAGGI  Mozzarella, Parmesan, Blue Cheese, Cream Cheese, Walnuts, Served with Honey	800	390
PEPPERONI  Tomato Sauce, Pepperoni and Mozzarella	600	400
HAWAIIAN  Tomato Sauce, Ham, Mozzarella and Grilled Pineapple	760	400
PULLED PORK  BBQ Tomato Sauce and Mozzarella	600	400

DESSERTS	KCAL	VND
FRESH FRUITS PLATTER  Fresh Milk, Egg, Vanilla	190	130
CARAMEL VANILLA FLAN Fresh Milk, Egg, Vanilla	140	150
CLASSIC TIRAMISU  Ladyfinger, Mascarpone Cream, Kahlua, Coffee	285	160
VANILLA CHEESE CAKE  Mixed Berry Fruit Compote, Sunflower Seeds, Pumpkin Seeds	225	150
MAROU HAZELNUT CHOCOLATE CAKE  Chocolate, Nutella, Cream	325	150
OO LONG TEA BOMBE ALASKA Calamansi Ice Cream, Oolong Tea	190	160
LEMON CURD WITH YUZU ICE CREAM White Chocolate Crumble	250	130

VIETNAMESE SALAD

	KCAL	VND
BEEF SALAD  Peanuts, Banana Flower, Star Fruit, Cucumbers, Chilli Fish Sauce Dressing, Served with Sesame Cracker	495	250
SEAFOOD SALAD  Peanuts, Prawns, Squids, Onions, Carrots, Herbs, Fish Sauce Dressing, Served with Prawn Crackers	280	210
FRESH HAND ROLLS  Rice Paper, Pork, Prawns, Pickled Carrots, Herbs, Lettuce Served with Peanut Sauce	200	220
CRISPY SPRING ROLLS  Pork, Prawns, Carrots, Mushroom, Glass Noodles, Served with Sweet and Sour Sauce	250	220

RICE & NOODLES

	KCAL	VND
FISH NOODLES SOUP  Mackerel, Fish Cake, Tomato, Pineapple and Shallots	200	230
YOUR CHOICE OF VIETNAMESE TRADITIONAL PHO • with Beef  • with Chicken  Broth, Rice Noodles, Herbs, Bean Sprouts, Served with Condiments and Mixed Salad	245 230	250 230
SPICY VIETNAMESE BEEF NOODLE SOUP  Beef Broth, Beef shank, Spicy Sate Sauce, Lemongrass, Thick Rice Noodles, Herbs, Served with Condiments and Mixed Salad	285	250
WOK FRIED VERMICELLI WITH PORK  Chilli, Lemongrass and Garlic	210	320
YOUR CHOICE OF FRIED RICE  • with Beef & Pickled Mustard Greens • with Prawns and Squids  • with Chicken • with Pork 	450 415 425 430	265 325 265 265
SEAFOOD PAD THAI  Prawns, Squids, Egg, Peanuts, Tofu, Dried Shrimps, Pickled Daikons, Chives, Bean Sprouts and Tamarind Sauce	350	300
KOREAN CHICKEN Crispy Fried Chicken, Gochujang Sauce, Sesames, Kimchi, Red Radish, Served with Steamed Rice	520	320

 Vegetarian	 Nuts	 Contain Pork	 Gluten - Free
 Vegan	 Shellfish	 Alcohol	 Dairy - Free

PANORAMA
Fresh Market Cuisine

ASIAN CUISINE

VIETNAMESE SOUP

	KCAL	VND
GREEN MUSTARD SOUP WITH MINCED PRAWNS  Ginger, Shallot	125	220
CHICKEN & LOTUS SEED SOUP  Egg, Carrots and Sweet Corn	130	190
ABALONE & SHIITAKE MUSHROOM SOUP  Egg, Carrots and Seaweed	190	330
SWEET & SOUR GROUPER SOUP Tomato, Pineapple, Bean Sprouts and Local Herbs	150	290

VIETNAMESE STREET FOOD

	KCAL	VND
VIETNAMESE SEAFOOD PANCAKES  Prawns, Squids, Onions, Carrots and Bean Sprouts, Served with Chilli Sweet & Sour Sauce and Herbs	360	230
VIETNAMESE VEGETARIAN PANCAKES  Bean Sprouts, Carrots, Hokto White Shimeji Mushroom and King Oyster Mushroom Served with Chilli Sweet & Sour Sauce and Herbs	290	190
VIETNAMESE STREET BAGUETTE  Pork Pâté, Sour Pork Sausage ,Pork Sausage, Minced Pork, Pork Floss, Cucumber, Pickled Carrots, Coriander, Spring Onion, Mayonnaise and Chilli Sauce	410	160

VEGETABLES DISH

	KCAL	VND
WOK FRIED MORNING GLORY WITH CHILLI & GARLIC 	90	170
STIR FRIED SHIITAKE MUSHROOMS WITH BOK CHOY 	170	170
STEAMED SEASONAL FRESH VEGETABLES 	150	170
WOK FRIED ASPARAGUS WITH GARLIC 	100	170

HEALTHY FOOD

For Vegan | Vegetarian & Gluten Free

	KCAL	VND
VEGETARIAN VIETNAMESE NOODLE SOUP  Vegetables Broth, Rice Noodles, Herbs, Bean Sprout, Served with Condiments and Mixed Salad	200	190
HOT & SOUR VEGETABLES SOUP  Tofu, Mushrooms, Bean Sprouts and Tamarind	165	220
BRAISED TOFU WITH LOTUS ROOT  Tofu, Lotus Root, Lemongrass, Shiitake Mushrooms, Soya Sauce, Served with Steamed Rice	310	200
VEGGIE BURGER  Chic Peas, Sweet Potato, Corn, Zucchini, Tomato, Avocado, Lettuce, Served with French Fries	540	250
WOK FRIED EGG NOODLES WITH VEGETABLES  Cabbage, Carrots, Onions, Bell Peppers, Mushrooms, Tofu and Vegetarian Oyster Sauce	230	200
EGG FRIED RICE WITH VEGETABLES  Egg, Carrots, Peas	230	160
VEGETARIAN PAD THAI Rice Noodles, Tofu, Pickled Daikon, Bean Sprouts, Egg, Peanuts, Chilli and Tamarind Sauce	360	200
VEGETARIAN FRESH HANDROLLS  Rice Paper, Rice Noodles, Tofu, Herbs, Cabbage, Pickled Carrots, Bean Sprouts and Peanut Sauce	80	140

CLAY POT Served with Steamed Rice

	KCAL	VND
BRAISED PRAWNS  Shallots, Garlic, Fish Sauce	500	320
BRAISED CHICKEN WITH LEMONGRASS & CHILLI  Lemongrass, Chilli, Soy Sauce and Oyster Sauce	420	320
CARAMELIZED PORK BELLY & COBIA CLAY POT  Fish sauce, Chilli, Shallot, Spring Onion, Black Pepper and Soy Sauce	520	350
STUFFED TOFU WITH MINCED PORK IN TOMATO SAUCE  Minced Pork, Wood Ear Mushroom, Spring Onion, Coriander and Shallot	210	250

All prices are in thousand Vietnam dong and inclusive of service charge and VAT.

MÓN KHAI VỊ	KCAL	VND
TÔM SÚ & XOÀI COCKTAIL  Xoài Cam Lâm, Ô Liu Đen, Cà Chua và Bơ Trái	350	290
XÀ LÁCH CÁ HỒI NA UY XÔNG KHỐI Nụ Bạch Hoa, Dưa Chuột Muối, Xà Lách Các Loại và Sốt Thì Là Kem Chua	335	390
XÀ LÁCH CÁ NGỪ ÁP CHẢO HẠT MÈ Khoai Tây, Cá Cơm Muối, Đậu Cô Ve, Trứng, Ô Liu và Giấm Balsamic	360	350
XÀ LÁCH HOÀNG ĐẾ  Xà Lách Romaine, Trứng Cút, Thịt Ba Chỉ Heo Xông Khói, Phô Mai Parmesan, Bánh Mì Nướng, Sốt Muối Cá Cơm	290	290
GỌI THÊM • Gà Xông Khói • Cá Hồi Xông Khói • Tôm Sú 	70 110 99	140
XÀ LÁCH QUINOA  Đậu Răng Ngựa, Dưa Leo, Cà Chua Bì, Xà Lách Xanh Các Loại, Ớt Chuông và Giấm Chanh	260	220

MÓN SÚP	KCAL	VND
SÚP BẮP VÀ RAU CỦ  Sốt Húng Quế, Bí Ngòi, Khoai Tây, Cà Chua và Hành Tây	130	190
SÚP CÀ CHUA NƯỚNG  Quýt Vàng, Húng Quế Tây và Bánh Mì Nướng Giòn	130	190

BÁNH MÌ KẸP & BÁNH MÌ SANDWICH	KCAL	VND
Lựa Chọn : Bánh Mì Hạt Mè hoặc Bánh Mì Than Đen		
BÁNH MÌ KẸP THỊT BÒ VÀ PHÔ MAI Xà Lách, Cà Chua, Hành Tây, Dưa Chuột Muối và Khoai Tây Chiên	1200	370
BÁNH MÌ SANDWICH  Bánh Mì Trắng Hoặc Bánh Mì Nâu Nướng, Ưc Gà, Thịt Ba Chỉ Heo Xông Khói, Trứng Chiên, Xà Lách, Hành Tây, Cà Chua, và Khoai Tây Chiên	710	300
BÁNH MÌ CUA LỘT CHIÊN GIÒN Chanh, Khoai Tây Chiên và Sốt Tartar	600	320
BÁNH MÌ KẸP THEO CÁCH RIÊNG CỦA BẠN  Bánh Mì, Sốt Mayonaise, Dưa Chuột Muối, Phô Mai Emmental, Cà Chua, Xà Lách	620	350
với Các Lựa Chọn • Gà Nướng • Thịt Nguội Salami • Cá Ngừ • Trứng Luộc		

 MÓN ÂU		
MÓN CHÍNH	KCAL	VND
CÁ HỒI NA UY  Cá Hồi, Khoai Tây Múi Cau, Măng Tây, Cà Chua Bì, Bắp Hầm, Sốt Kem GỪng	570	600
CÁ CHẾM HẤP GỪNG (170G) (CHỨNG NHẬN ASC)  Miến, Cải thìa, Nấm Tai Mèo và Nước Tương	300	370
THĂN BÒ ÚC NƯỚNG (250G) Phục Vụ với Khoai Tây Đút Lò, Rau Củ Xào và Sốt Tiêu Xanh	1000	1100
Ức GÀ NHỒI RAU CHÂN VỊT VÀ PHÔ MAI FETA Khoai Tây Nghiền, Sốt Chanh Ớt Chuông	550	410

MÌ Ý	KCAL	VND
LỰA CHỌN CÁC LOẠI MÌ Ý: MÌ SỢI TRÒN, NUI Ý, MÌ SỢI DẸT, NUI XOẮN		
MÌ Ý CÀ CHUA Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella và Phô Mai Parmesan	200	250
MÌ Ý BÒ BẦM Thịt Bò, Rau Củ, Sốt Cà Chua và Phô Mai Parmesan	365	325
MÌ Ý HẢI SẢN  Tôm Sú, Mực, Vẹm, Bột Ớt, Sốt Cà Chua và Phô Mai Parmesan	310	350
MÌ Ý SỐT KEM  Kem, Thịt Ba Chỉ Heo Xông Khói, Trứng, Tiêu Đen và Phô Mai Parmesan	280	290
MÌ Ý SỐT CÀ CHUA CAY Ớt, Tỏi, Sốt Cà Chua và Phô Mai Parmesan	200	250
MÌ Ý MỰC ĐEN VỚI HẢI SẢN  Tôm Sú, Mực, Sò Lựa, Rượu Vang Trắng, Dầu Ô Liu và Cà Chua Bì	320	350

KEM & KEM ĐÁ XAY (VIÊN)	KCAL	VND	KCAL	VND
LỰA CHỌN CÁC LOẠI KEM BELLANY Dây Tây Sô-Cô-La Dừa Cà Phê Vanilla Sô-Cô-La Bạc Hà Sầu Riêng Caramen Mặn Trà Xanh	130	90		
RƯỢU RUM VÀ NHO KHÔ 	130	90		
			HẠT DẸ 	130 90
			LỰA CHỌN CÁC LOẠI KEM ĐÁ XAY  Chanh Xoài Chanh Dây Anh Đào Phúc Bồn Tử Dâu Tây	80 90

PIZZA (SIZE 28CM)	KCAL	VND
Our Pizza Dough Is Naturally Risen For 48 Hours & Wood Fired On Natural Stone		
PIZZA CÀ CHUA Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella và Húng Quế Tây	740	290
PIZZA HẢI SẢN  Phô Mai Mozzarella, Tôm Sú, Mực, Vẹm và Sốt Cà Chua	760	440
PIZZA PHÔ MAI  Phô Mai Mozzarella, Phô Mai Parmesan, Phô Mai Xanh, Phô Mai Kem, Hạt Óc Chó, Phục Vụ với Mật Ong	800	390
PIZZA XÚC XÍCH CAY  Sốt Cà Chua, Xúc Xích Cay và Phô Mai Mozzarella	600	400
PIZZA HAWAIIAN  Sốt Cà Chua, Thịt Nguội, Phô Mai Mozzarella và Thơm Nướng	760	400
PIZZA THỊT HEO XÉ SỢI  Sốt Cà Chua BBQ và Phô Mai Mozzarella	600	400

TRÁNG MIỆNG	KCAL	VND
ĐĨA TRÁI CÂY 	190	130
BÁNH TRỨNG NƯỚNG VỊ VANI Sữa Tươi, Trứng, Vani	140	150
BÁNH PHÔ MAI VỊ CÀ PHÊ KIỂU Ý  Bánh Sampa, Kem Mascarpone, Rượu Mùi Cà Phê, Cà Phê	285	160
BÁNH PHÔ MAI VỊ VANILLA  Mứt Dâu Rừng Tổng Hợp, Hạt Dường Dương, Hạt Bí	225	150
BÁNH SÔ CÔ LA HẠT PHỈ  Sô-cô-la, Hạt Phỉ, Kem Tươi	325	150
BÁNH KEM PHỦ TRỨNG TRÀ Ô LONG Kem Chanh Tắc, Trà Ô Long	190	160
KEM TƯƠI YUZU VỚI SỐT CHANH VÀNG Vụn Sô-cô-la Trắng	250	130

XÀ LÁCH VIỆT NAM

	KCAL	VND
GỎI BÒ  	495	250
Đậu Phộng, Hoa Chuối, Khế, Dừa Leo, Nước Mắm, Phục Vụ với Bánh Tráng Mè		
GỎI HẢI SẢN  	280	210
Đậu Phộng, Tôm Sú, Mực, Hành Tây, Cà Rốt, Rau Mùi, Nước Mắm Ôt, Phục Vụ kèm Bánh Phồng Tôm		
GỎI CUỐN   	200	220
Bánh Tráng, Thịt Heo, Tôm Sú, Cà Rốt Ngâm Chua, Rau Mùi, Xà Lách Phục Vụ Kèm Sốt Đậu Phộng		
CHẢ GIÒ  	250	220
Thịt Heo, Tôm Sú, Cà Rốt, Nấm, Miến Phục Vụ Kèm Nước Mắm Chua Ngọt		

CƠM & MÌ

	KCAL	VND
BÚN CÁ 	200	230
Cá Thu, Chả Cá, Cà Chua, Thơm và Hành Tím		
LỰA CHỌN CÁC LOẠI PHỞ		
• Phở Bò  	245	250
• Phở Gà  	230	230
Nước Dùng, Bánh Phở, Rau Mùi, Giá Đổ, Phục Vụ với Gia Vị Đi Kèm và Xà Lách Các Loại		
BÚN BÒ VIỆT NAM 	285	250
Nước Dùng Bò, Bắp Bò, Sa Tế, Sả, Bún Tươi, Rau Mùi, Phục Vụ với Gia Vị Đi Kèm và Xà Lách Các Loại		
BÚN GẠO XÀO THỊT HEO  	210	320
Ốt, Sả và Tỏi		
LỰA CHỌN CÁC LOẠI CƠM CHIÊN		
• Cơm Chiên Bò và Cải Chua	450	265
• Cơm Chiên Tôm và Mực 	415	325
• Cơm Chiên Thịt Gà	425	265
• Cơm Chiên Thịt Heo 	430	265
PAD THAI HẢI SẢN  	350	300
Tôm Sú, Mực, Trứng, Đậu Phộng, Đậu Hũ, Tôm Khô, Củ Cải Muối, Hẹ, Giá Đổ và Sốt Me		
GÀ RÁN SỐT CAY KIỂU HÀN	520	320
Gà Chiên Giòn, Sốt Gochujang, Hạt Mè, Kim Chi, Củ Cải Đỏ, Phục Vụ với Cơm Trắng		

 Ăn Chay	 Các Loại Hạt	 Có Chứa Thịt Lợn
 Thuần Chay	 Hải Sản Giáp Xác	 Có Chứa Cồn
 Không Chứa Sữa	 Không Chứa Gluten	

Giá được tính theo đơn vị nghìn VNĐ, đã bao gồm thuế và phí dịch vụ.



MÓN Á

CANH VIỆT NAM

	KCAL	VND
CANH CẢI XANH VỚI TÔM  	125	220
Gừng, Hành Tím		
SÚP GÀ HẠT SEN 	130	190
Trứng, Cà Rốt và Bắp Ngọt		
SÚP BÀO NGƯ' NẤM ĐÔNG CÔ 	190	330
Trứng, Cà Rốt và Rong Biển		
CANH CÁ MÚ CHUA NGỌT	150	290
Cà Chua, Thơm, Giá Đổ và Rau Mùi		

BÁNH XÈO

	KCAL	VND
BÁNH XÈO HẢI SẢN VIỆT NAM  	360	230
Tôm Sú, Mực, Hành Tây, Cà Rốt, Giá Đổ, Phục Vụ với Nước Mắm Chua Ngọt và Rau Mùi		
BÁNH XÈO CHAY VIỆT NAM  	290	190
Giá Đổ, Cà Rốt, Nấm Linh Chi và Nấm Đùi Gà, Phục Vụ với Nước Mắm Chua Ngọt và Rau Mùi		
BÁNH MÌ VIỆT NAM 	410	160
Pate Heo, Nem Chua, Chả Lụa, Thịt Heo Bằm, Chà Bông, Dừa Leo, Cà Rốt Ngâm Chua, Ngò Rí, Hành Lá, Sốt Mayoniase và Tương Ớt		

MÓN RAU CỦ

	KCAL	VND
RAU MUỐNG XÀO ỚT VÀ TỎI  	90	170
NẤM ĐÔNG CÔ XÀO CẢI THÌA  	170	170
RAU CỦ LUỘC  	150	170
MĂNG TÂY XÀO TỎI  	100	170

THỨC ĂN TỐT CHO SỨC KHOẺ

Cho Người ăn Chay và Dị Ứng Tinh Bột	KCAL	VND
PHỞ CHAY  	200	190
Nước Dùng Rau Củ, Bánh Phở, Rau Mùi, Giá Đổ, Phục Vụ với Gia Vị Đi Kèm và Rau Xà Lách Các Loại		
SÚP RAU CỦ CHUA NGỌT  	165	220
Đậu Hũ, Nấm, Giá Đổ và Me		
ĐẬU HŨ HÀM CỦ SEN  	310	200
Đậu Hũ, Củ Sen, Sả, Nấm Đông Cô, Nước Tương, Phục Vụ với Cơm Trắng		
BÁNH MÌ KẸP RAU CỦ  	540	250
Đậu Răng Ngựa, Khoai Lang, Bắp, Bí Ngòi, Cà Chua, Bơ Trái, Xà Lách, Phục Vụ với Khoai Tây Chiên		
MÌ XÀO RAU CỦ  	230	200
Bắp Cải, Cà Rốt, Hành Tây, Ớt Chuông, Nấm, Đậu Hũ và Sốt Dầu Hào Chay		
CƠM CHIÊN RAU CỦ  	230	160
Trứng, Cà Rốt, Đậu Hà Lan		
PAD THAI CHAY  	360	200
Bánh Phở, Đậu Hũ, Củ Cải Muối, Giá Đổ, Trứng, Đậu Phộng, Ớt và Sốt Me		
GỎI CUỐN CHAY   	80	140
Bánh Tráng, Bún Tươi, Đậu Hũ, Rau Mùi, Bắp Cải, Cà Rốt Ngâm Chua, Giá Đổ và Sốt Đậu Phộng		
KHO TỘ  	Phục Vụ Kèm Cơm Trắng	KCAL VND
TÔM KHO TỘ  	500	320
Hành Tím, Tỏi, Nước Mắm		
GÀ KHO XẢ ỚT  	420	320
Sả, Ớt, Nước Tương và Dầu Hào		
THỊT BA CHỈ VÀ CÁ BÓP KHO TỘ  	520	350
Nước Mắm, Ớt, Hành Tím, Hành Lá, Tiêu Đen và Nước Tương		
ĐẬU HŨ NHỒI THỊT HEO VỚI SỐT CÀ CHUA	210	250
Thịt Heo Bằm, Nấm Tai Mèo, Hành Lá, Ngò Rí và Hành Tím  		



Taste of Vietnam

SET MENU 1 (Kcal 680)

APPETIZER

CHICKEN SALAD 
Chicken, Herbs, Peanuts, Shallots,
Lime Dressing Served with Sesame
Crackers

SOUP

**SWEET & SOUR
GROUPEL SOUP** 
Tomato, Pineapple, Bean Sprouts
and Local Herbs

MAIN COURSES

**BRAISED PORK BELLY
WITH FISH SAUCE** 
Pork Belly, Fish Sauce, Chilli, Shallot, Spring
Onion, Black Pepper

STIR FRIED SWEET & SOUR SEAFOOD 
Prawns, Squids, Clams & Vegetables

**STIR FRIED VEGETABLES
STEAMED RICE** 

DESSERT

SEASONAL FRUITS PLATTER 

VIETNAMESE SET MENU Good for 2 People

VND 790.000/ SET
Included 2 units of non-alcohol drinks

SET MENU 2 (Kcal 780)

APPETIZER

SEAFOOD SALAD 
Prawns, Squids, Herbs, Onions, Carrots,
Peanuts, Chilli Fish Sauce,
Served with Sesame Crackers

SOUP

**GREEN MUSTARD PICKLED SOUP
WITH PORK RIBS**
Pork Rib, Green Mustard Pickled,
Tomato, Garlic, Spring Onion

MAIN COURSES

**BRAISED SEABASS
WITH GALANGAL** 
Seabass, Galangal, Chilli, Shallot, Fish Sauce

**WORK FRIED BEEF
WITH BLACK PEPPER SAUCE** 
Beef, Bell Pepper, Onion

**WOK FRIED BOK CHOY
WITH SHIITAKE MUSHROOM
STEAMED RICE**

**TRADITIONAL LOTUS SEED
SWEET SOUP** 

VIETNAMESE VEGETARIAN SET MENU (Kcal 580) Good for 2 people

APPETIZER

WHITE FUNGUS SALAD 
Carrots, Mint, Coriander, Bean Sprout and Soya Sauce

SOUP

VEGETABLES SOUP 
Bok Choy, Cabbage, Carrots, and Corn

DESSERT

SEASONAL FRUITS PLATTER 

MAIN COURSES

WOK FRIED TOFU 
Shallot, Red Chilli, Spring Onion, Ginger and Soya Sauce

VEGETABLES CURRY 
Potato, Sweet Potato, Lotus Seed, Carrots, Coconut Milk & Curry Powder

STIR-FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC 

STEAMED RICE



All prices are in thousand Vietnam dong and
inclusive of service charge and VAT.



Taste of Vietnam

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

Phù hợp cho 2 người

VND 790.000/ PHẦN
Bao gồm 2 đơn vị nước không cồn

THỰC ĐƠN 1 (Kcal 680)

KHAI VỊ

GỎI GÀ

Thịt Gà, Rau Mùi, Đậu Phộng, Hành Tím, Nước Cốt Chanh, Phục Vụ Kèm Bánh Tráng Mè

SÚP

CANH CÁ MÚ CHUA NGỌT

Cà Chua, Thơm, Giá Đổ và Rau Mùi

MÓN CHÍNH

THỊT BA CHỈ KHO

Ba Chỉ, Nước Mắm, Ớt, Hành Tím, Hành Lá, Tiêu Đen

HẢI SẢN XÀO CHUA NGỌT

Tôm Sú, Mực, Nghêu và Rau Củ

RAU CỦ XÀO

CƠM TRẮNG

TRÁNG MIỆNG

ĐĨA TRÁI CÂY THEO MÙA

THỰC ĐƠN 2 (Kcal 780)

KHAI VỊ

GỎI HẢI SẢN

Tôm Sú, Mực, Rau Mùi, Hành Tây, Cà Rốt, Đậu Phộng, Nước Mắm Ớt, Phục Vụ Kèm Bánh Tráng Mè

SÚP

CANH CẢI CHUA SƯỜN HEO

Sườn Heo, Cải Chua, Cà Chua, Tỏi, Hành Lá

MÓN CHÍNH

CÁ CHẼM KHO RIỀNG

Cá Chẽm, Riềng, Ớt, Hành Tím, Nước Mắm

BÒ XÀO TIÊU ĐEN

Thịt Bò, Ớt Chuông, Hành Tây

CẢI THÌA XÀO NẤM ĐÔNG CÔ CƠM TRẮNG

TRÁNG MIỆNG

CHÈ HẠT SEN

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT CHAY (Kcal 580)

Phù hợp cho 2 người

KHAI VỊ

GỎI NẤM TUYẾT

Cà Rốt, Húng Lũi, Ngò Rí, Giá Đổ và Nước Tương

SÚP

SÚP RAU CỦ

Cải Thìa, Bắp Cải, Cà Rốt và Bắp

MÓN CHÍNH

ĐẬU HŨ XÀO

Hành Tím, Ớt Đỏ, Hành Lá, gừng và Nước Tương

CÀ RI RAU CỦ

Khoai Tây, Khoai Lang, Hạt Sen, Cà Rốt, Nước Cốt Dừa và Bột Cà Ri

RAU MUỐNG XÀO TỎI

CƠM TRẮNG

TRÁNG MIỆNG

ĐĨA TRÁI CÂY THEO MÙA



Ăn Chay
Thuần Chay



Các Loại Hạt
Hải Sản Giáp Xác



Có Chứa Thịt Lợn
Không Chứa Sữa

Giá được tính theo đơn vị nghìn VNĐ, đã bao gồm thuế và phí dịch vụ.