

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 Egg, Bacon, Croutons, Parmesan, Anchovy Dressing	290	290
ADD-ONS • Smoked Chicken • Smoked Salmon • Prawns 	70 110 99	140
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 and Onion	130	190
ROASTED TOMATO SOUP  Mandarin Orange, Basil and Crostini	130	190

BURGER & SANDWICHES

	KCAL	VND
Your Choice of: Sesame 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, Tomatoes and 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
<i>With Filling of Your Choice</i> • Grilled Chicken • Tuna • Salami • Hard-boiled Eggs		



WESTERN CUISINE

MAIN COURSES

	KCAL	VND
GRILLED COBIA & TAPENADE SAUCE Basil, Olives, Tomato, Capers, Anchovies and Mashed Potato	350	550
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

HEALTHY FOOD

For Vegan | Vegetarian & Gluten Free

	KCAL	VND
VEGETARIAN VIETNAMESE NOODLE SOUP  Vegetable 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

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

PASTA

YOUR CHOICE OF PASTA: SPAGHETTI | PENNE | LINGUINE | FUSILLI

	KCAL	VND
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

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 and 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 amd Grilled Pineapple	760	400
PULLED PORK  BBQ Tomato Sauce and Mozzarella	600	400

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

245 250

230 230

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

450 265

415 325

425 265

430 265

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, Sesame, Kimchi, Red Radish, Served with Steamed Rice

520 320

Vegetarian

Nuts

Contain Pork

Gluten - Free

Vegan

Shellfish

Alcohol-Free

Dairy - Free

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



ASIAN CUISINE

VIETNAMESE SOUP

KCAL VND

MUSTARD GREEN 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 GROUPEL SOUP

Tomato, Pineapple, Bean Sprouts and Local Herbs

150 290

BÁNH XÈO

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 Mushrooms, 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

CLAY POT

KCAL VND

Served with Steamed Rice

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

VIETNAMESE SET MENU

Good for 2 People

VND 790.000/ SET

Included 2 units of non-alcohol drinks

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

MAIN COURSES

BRAISED PORK BELLY WITH FISH SAUCE

STIR FRIED SWEET & SOUR SEAFOOD

Prawns, Squids, Clams and Vegetables

STIR FRIED VEGETABLES

STEAMED RICE

DESSERT

SEASONAL FRUITS PLATTER

SET MENU 2 (Kcal 780)

APPETIZER

SEAFOOD SALAD

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

SOUP

PICKLED MUSTARD GREEN SOUP WITH PORK RIBS

MAIN COURSES

BRAISED SEABASS WITH GALANGAL

WORK FRIED BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE

WOK FRIED BOK CHOY WITH SHIITAKE MUSHROOM

STEAMED RICE

DESSERT

TRADITIONAL LOTUS SEED SWEET SOUP

VIETNAMESE VEGETARIAN SET MENU (Kcal 580)

Good for 2 people

VND 690.000/SET

Included 2 units of non-alcohol drinks

APPETIZER

WHITE FUNGUS SALAD

Carrots, Mint, Coriander, Bean Sprout and Soya Sauce

SOUP

VEGETABLES SOUP

Bok Choy, Cabbage, Carrots, and Corn

MAIN COURSES

WOK FRIED TOFU

Shallot, Red Chilli, Spring Onion, Ginger and Soya Sauce

CLAY POT VEGETABLES CURRY

Potato, Sweet Potato, Lotus Seed, Carrots, Coconut Milk and Curry Powder

STIR-FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC

STEAMED RICE

DESSERT

SEASONAL FRUITS PLATTER

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 KHÓI 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 Cỏ 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		140
• Gà Xông Khói	70	
• Cá Hồi Xông Khói	110	
• Tôm Sú 	99	
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, Úc 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	• Cá Ngừ	
• Thịt Nguội Salami	• Trứng Luộc	

		
MÓN ÂU		
MÓN CHÍNH	KCAL	VND
CÁ BÓP NƯỚNG VÀ SỐT TAPENADE Húng Quế Tây, Ô Liu, Cà Chua, Nụ Bạch Hoa, Cá Cơm Muối và Khoai Tây Nghiền	350	550
CÁ CHÈM HẤP GỪNG (170G) (CHỨNG NHẬN ASC)  Miến, Cải Thì, 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

THỨC ĂN TỐT CHO SỨC KHOẺ	KCAL	VND
Cho Người ăn Chay và Dị Ứng Tinh Bột		
PHỞ CHAY    Nước Dùng Rau Củ, Bánh Phở, Rau Mùi, Giá Đổ, Phục Vụ với Gia Vị Đi Kèm và Rau Xà Lách Các Loại	200	190
SÚP RAU CỦ CHUA NGỌT   Đậu Hũ, Nấm, Giá Đổ và Me	165	220
ĐẬU HŨ HẨM CÚ SEN   Đậu Hũ, Củ Sen, Sả, Nấm Đông Cô, Nước Tương, Phục Vụ với Cơm Trắng	310	200
BÁNH MÌ KẸP RAU CỦ   Đậu Răng Ngựa, Khoai Lang, Bắp, Bí Ngòi, Cà Chua, Bơ Trái, Xà Lách, Phục Vụ với Khoai Tây Chiên	540	250
MÌ XÀO RAU CỦ   Bắp Cải, Cà Rốt, Hành Tây, Ớt Chuông, Nấm, Đậu Hũ và Sốt Dầu Hào Chay	230	200
CƠM CHIÊN RAU CỦ   Trứng, Cà Rốt, Đậu Hà Lan	230	160
PAD THAI CHAY   Bánh Phở, Đậu Hũ, Củ Cải Muối, Giá Đổ, Trứng, Đậu Phộng, Ớt và Sốt Me	360	200
GỎI CUỐN CHAY    Bánh Tráng, Bún Tươi, Đậu Hũ, Rau Mùi, Bắp Cải, Cà Rốt Ngâm Chua, Giá Đổ và Sốt Đậu Phộng	80	140

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
MÌ Ý	KCAL	VND
LỰA CHỌN CÁC LOẠI MÌ Ý: MÌ SỢI TRÒN, NUI Ý, MÌ SỢT DỆT, NUI XOẮN		
MÌ Ý CÀ CHUA Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella và Phô Mai Parmesan	200	250
MÌ Ý BÒ BẮM 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
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

XÀ LÁCH VIỆT NAM

KCAL VND

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

CƠM & MÌ

KCAL VND

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

Ăn Chay	Các Loại Hạt	Có Chứa Thịt Lợn
Thuần Chay	Hải Sản Giáp Xác	Không 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 Gừng, Hành Tím	125	220
SÚP GÀ HẠT SEN Trứng, Cà Rốt và Bắp Ngọt	130	190
SÚP BÀO NGƯ NẤM ĐÔNG CÔ Trứng, Cà Rốt và Rong Biển	190	330
CANH CÁ MÚ CHUA NGỌT Cà Chua, Thơm, Giá Đổ và Rau Mùi	150	290

BÁNH XÈO

KCAL VND

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

KHO TỘ

KCAL VND

Phục Vụ Kèm Cơm Trắng		
TÔM KHO TỘ Hành Tím, Tỏi, Nước Mắm	500	320
GÀ KHO XẢ ỚT Sả, Ớt, Nước Tương và Dầu Hào	420	320
THỊT BA CHỈ VÀ CÁ BÓP KHO TỘ Nước Mắm, Ớt, Hành Tím, Hành Lá, Tiêu Đen và Nước Tương	520	350
ĐẬU HŨ NHỎI THỊT HEO VỚI SỐT CÀ CHUA Thịt Heo Bằm, Nấm Tai Mèo, Hành Lá, Ngò Rí và Hành Tím	210	250

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

Phù hợp cho 2 người

VND 790.000/ PHẦN

Bao gồm 2 đơn vị nước không cồn

Taste of Vietnam

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

MÓN CHÍNH

THỊT BA CHỈ KHO

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

MÓN CHÍNH

CÁ CHÈM KHO RIỀNG

BÒ XÀO TIÊU ĐEN

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

VND 690.000/PHẦN

Bao gồm 2 đơn vị nước không cồn

KHAI VỊ

GỎI NẤM TUYẾT

Cà Rốt, Húng Lủi, 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



DESSERTS

	KCAL	VND
FRESH FRUITS PLATTER 	190	130
CARAMEL VANILLA FLAN	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 	325	150
OOLONG TEA BOMBE ALASKA Calamansi Ice Cream	190	160
PANDAN CAKE	260	120
LEMON CURD WITH YUZU ICE CREAM  White Chocolate Crumble	250	130
VIETNAMESE MANGO COCONUT SAGO SWEET SOUP	260	160

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

 **Vegan**

 **Nuts**

 **Không Chứa Sữa**

 **Chứa Cồn**

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



TRÁNG MIỆNG

	KCAL	VND
ĐĨA TRÁI CÂY 	190	130
BÁNH TRỨNG NƯỚNG VỊ VANILLA	140	150
BÁNH PHÔ MAI VỊ CÀ PHÊ Bánh Sampa, Kem Mascarpone, Rượu Mùi Cà Phê, Cà Phê	285	160
BÁNH PHÔ MAI VỊ VANILLA 	225	150
Mứt Dâu Rừng Tổng Hợp, Hạt Dướng Dương, Hạt Bí		
BÁNH SÔ CÔ LA HẠT PHỈ 	325	150
BÁNH KEM PHỦ TRỨNG TRÀ Ô LONG Kem Chanh Tắc	190	160
BÁNH LÁ DỨA	260	120
KEM TƯƠI YUZU VỚI SỐT CHANH VÀNG 	250	130
Vụn Sô-Cô-La Trắng		
CHÈ XOÀI BỘT BÁN NƯỚC DỪA	260	160

KEM & KEM ĐÁ XAY (VIÊN)

	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 DẼ 	130	90
LỰA CHỌN CÁC LOẠI KEM ĐÁ XAY   Chanh Xoài Chanh Dây Anh Đào Phúc Bồn Tử Dâu Tây	80	90

 **Thuần Chay**

 **Các Loại Hạt**

 **Dairy - Free**

 **Alcohol**

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