



CHÜBELI
Beer House

Speisekarte

EUROPEAN ALPS-INSPIRED
BEER RESTAURANT





Appetizers

Khái Vị

Begin your culinary journey with our thoughtfully crafted appetizers - a harmonious blend of textures, aromas, and flavors. Each bite is designed to gently awaken your senses and prepare your palate for the courses to come. From delicate cold cuts to artisan cheeses and warm, house-made creations, this opening chapter sets the perfect tone for an elevated dining experience.

Khởi đầu hành trình ẩm thực của bạn với những món khai vị được chế biến tỉ mỉ – nơi kết hợp tinh tế giữa hương vị, kết cấu và cảm xúc. Mỗi phần ăn là một lời mời nhẹ nhàng đánh thức vị giác, đưa bạn bước vào thế giới ẩm thực đầy cảm hứng. Từ thịt nguội mềm thơm, phô mai thủ công đến những món nóng nhà làm, khai vị chính là lời mở đầu hoàn hảo cho một bữa ăn đẳng cấp.

Chäschüechli

Emmental Cheese, Gruyère Cheese, Milk, Nutmeg, Tart
Phô Mai Emmental, Phô Mai Gruyère, Sữa Tươi, Nhục Đậu Khấu, Bánh Tart

Kcal: 230
VND: 90.000





Käseschnitten

Toasted Gruyère Cheese, Nutmeg & Sour Cream Sauce on White Bread
Bánh Mì Nướng với Phô Mai Gruyère, Nhục Đậu Khấu và Kem Chua

Kcal: 200
VND: 170.000

Patstetli

Puff Pastry Filled with Veal Sausage & White Wine Mushroom Cream Sauce
Bánh Ngàn Lóp với Xúc Xích Bê, Sốt Nấm Rượu Vang Trắng và Kem Chua



Kcal: 400
VND: 150.000





Wurstweggen

Baked Minced Veal & Ham, Puff Pastry
Bánh Ngàn Lóp Cuộn với Bê Xay và Thịt Ngươi



Kcal: 270
VND: 180.000



Laugenbrezel *Bánh Mì Đức Với Phô Mai*

Paprika & Cream Cheese Dip, Brie & Cream Cheese Dip, Pretzel
Bột Ót Paprika với Kem Phô Mai, Phô Mai Brie với Kem Phô Mai, Bánh Mì Pretzel

Kcal: 550
VND: 185.000

*Chicken Liver Pate Served with
Sourdough Bread and Honey
Pate Gan Gà Phục Vụ Kèm
Bánh Mì Sourdough và Mật Ong*

Calvados, Port Wine, White Wine, Bacon, Butter & Eggs
Rượu Calvados, Rượu Vang Port, Rượu Vang Trắng, Thịt Xông Khói, Bơ, Trứng



Kcal: 550
VND: 185.000



Cold Cut Platter Đĩa Thịt Ngươi Các Loại

Black Forest Ham, Honey Ham, Cold Meat Jelly, Salami & Chicken Liver Pate, Boiled Egg,
Gherkins, Cherry Tomatoes, Dijon Mustard & Sourdough Bread
Đùi Heo Muối Black Forest, Thịt Ngươi Muối, Giò Thủ Kiểu Đức, Xúc Xích Khô Ý, Pate Gan Gà,
Trứng Luộc, Dưa Chuột Muối, Cà Chua Bi, Mù Tạt Dijon & Bánh Mì Sourdough



Kcal: 650
VND: 340.000



Soups Súp

At Chübëli, every bowl of soup is a perfect harmony of refined European cooking techniques and the pure essence of fresh ingredients. From velvety cream soups to clear, delicate broths, each one is handcrafted and served warm to bring comfort and delight.

Begin your meal with a light, elegant touch - and let each spoonful take you on an authentic Swiss culinary journey.

Tại Chübëli, mỗi bát súp là sự kết hợp hoàn hảo giữa kỹ thuật nấu ăn tinh tế của châu Âu và hương vị thuần khiết từ nguyên liệu tươi ngon. Từ súp kem mịn màng đến nước dùng thanh trong, mỗi món đều được chế biến thủ công, phục vụ nóng hổi, lan tỏa sự ấm áp và dễ chịu.

Hãy bắt đầu bữa ăn của bạn với một lựa chọn nhẹ nhàng, tinh tế - và để từng thìa súp đưa bạn vào hành trình ẩm thực chuẩn vị Thụy Sĩ.



Kartoffelsuppe
Súp Kem Khoai Tây Với Tỏi Tây

Potatoes Leek with Minced Pork Served with Sourdough Bread
Súp Kem Khoai Tây với Tỏi Tây, Thịt Heo Xay, Bánh Mì Sourdough



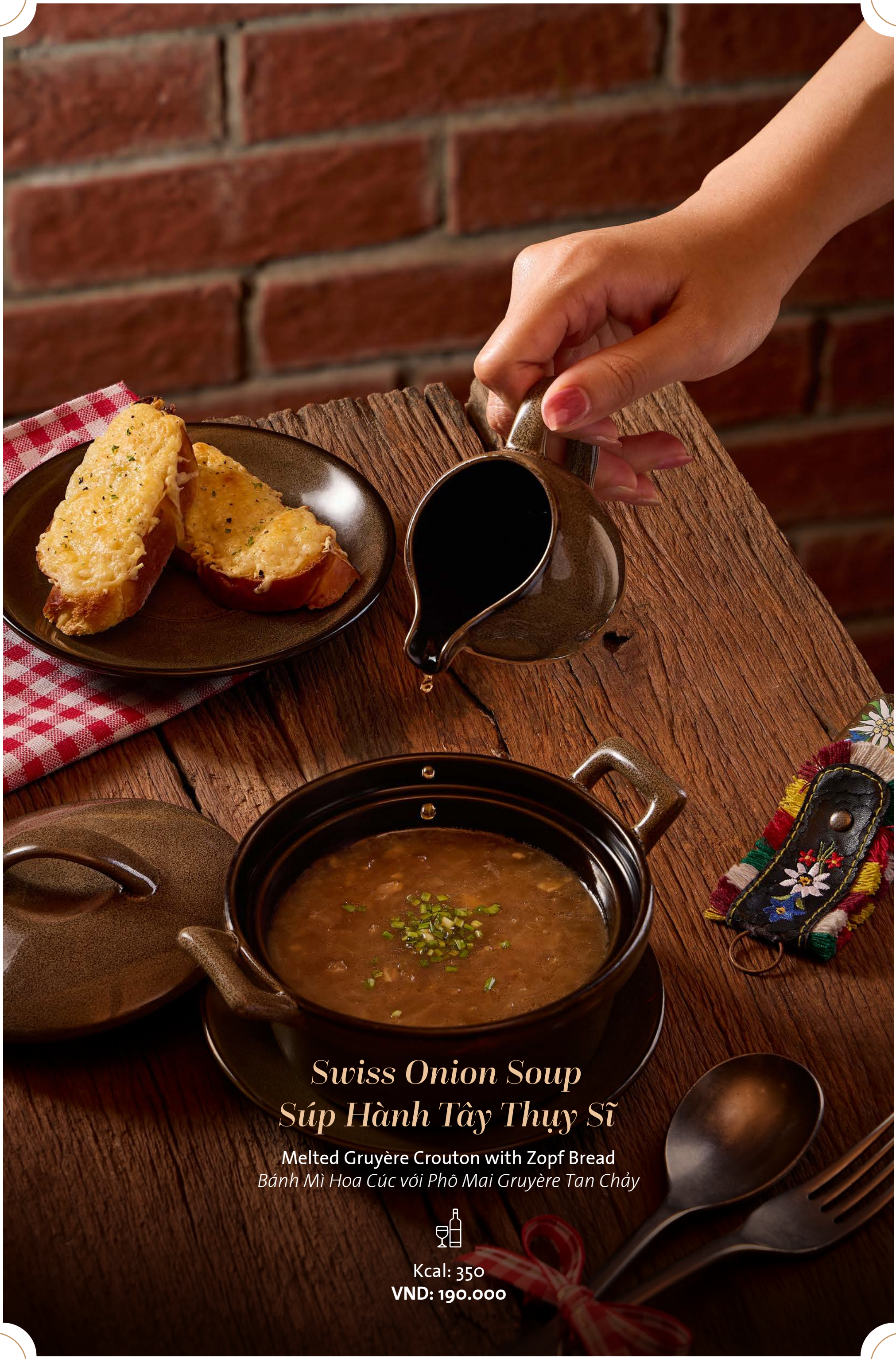
Kcal: 200
VND: 190.000



Siedfleischsuppe *Súp Bò Hầm Rau Củ*

Australian Beef, Bone Marrow, Vegetables, Beef Broth
Thịt Bò Úc, Xương Tủy Bò, Rau Củ, Nước Dùng Bò

Kcal: 280
VND: 180.000



Swiss Onion Soup
Súp Hành Tây Thụy Sĩ

Melted Gruyère Crouton with Zopf Bread
Bánh Mì Hoa Cúc với Phô Mai Gruyère Tan Chảy



Kcal: 350
VND: 190.000

German Beer & Cheese Soup

Súp Kem Bia Phô Mai

Smoked Bacon & Sourdough Croutons
Thịt Xông Khói, Bánh Mì Sourdough Viên



Kcal: 310
VND: 190.000





Salads

Salad

Fresh, vibrant, and full of character - our salads celebrate the natural flavors of garden-fresh vegetables, paired with delicate dressings and gourmet toppings. Each bowl is a balance of color, texture, and nutrition, offering a refreshing interlude or a light yet satisfying choice for those seeking elegance in simplicity.

Tươi mới, sống động và giàu cảm xúc - salad tại đây là bản hòa ca tự nhiên của rau củ theo mùa, hòa quyện cùng nước sốt nhẹ nhàng và thành phần tinh tế. Mỗi phần salad là sự cân bằng hoàn hảo giữa màu sắc, kết cấu và dinh dưỡng - mang đến sự tươi mới nhẹ nhàng nhưng vẫn đầy lôi cuốn.



Chübeli Salad Salad Úc Gà Nướng

Grilled Chicken Breast, Smoked Bacon, Tomatoes,
Toasted Herb Butter Baguettes with Lemon Dressing
Úc Gà Nướng, Thịt Xông Khói, Cà Chua Bì, Bánh Mì Nướng Rau Mùi với Sốt Chanh Vàng



Kcal: 450
VND: 200.000

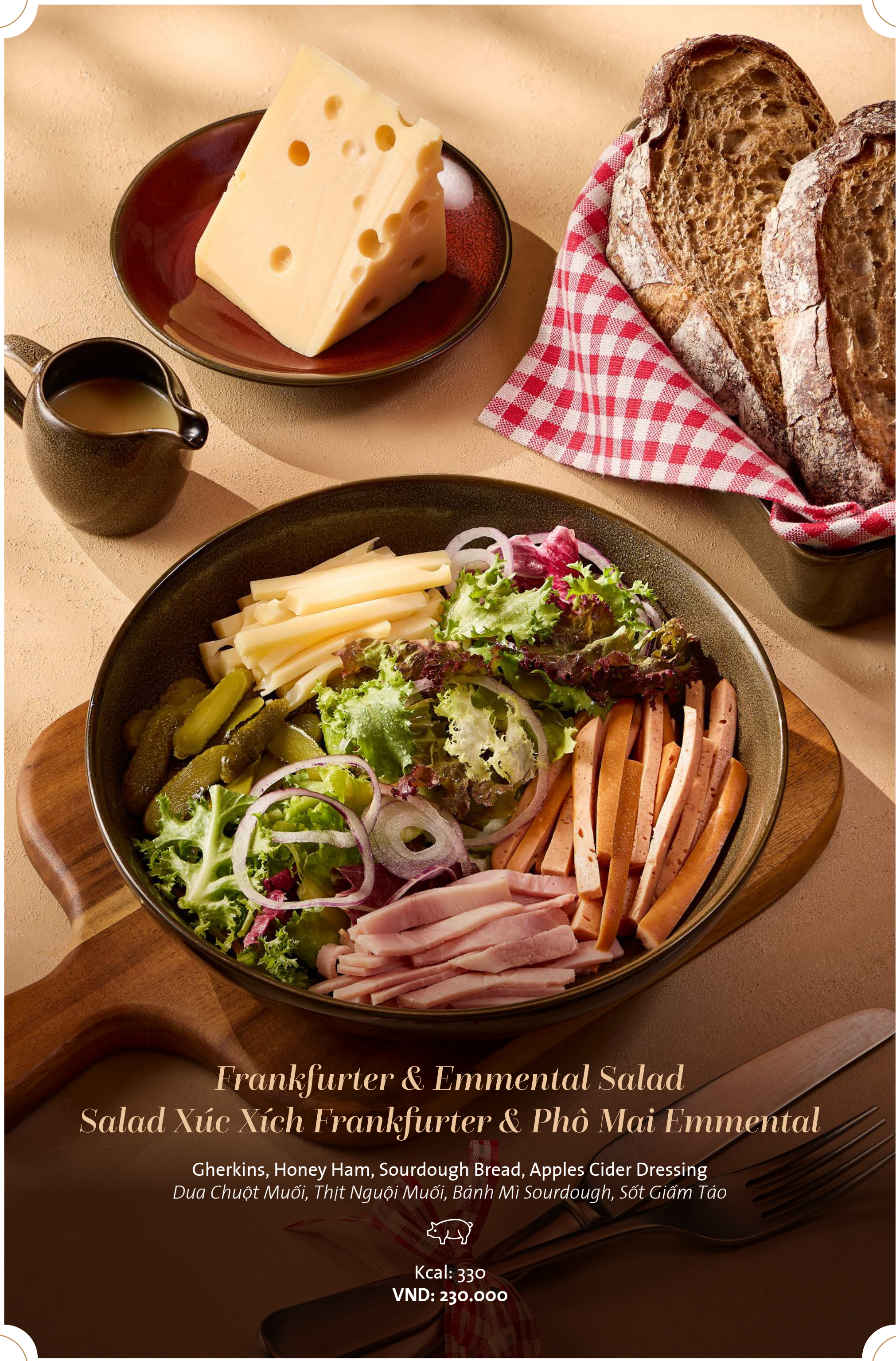


Siedfleischsalat Salad *Salad Sườn Bò Hầm*

Braised Australian Beef, Cherry Tomatoes, Gherkins, Cucumbers, Radish, Parsley & Sourdough Bread, Mustard Mayonnaise Dressing
Sườn Bò Úc Rút Xương Hầm, Cà Chua Bi, Dưa Chuột Muối, Dưa Leo, Củ Cải Đỏ, Ngò Tây, Bánh Mì Sourdough, Sốt Mù Tạc Mayonnaise



Kcal: 600
VND: 300.000



Frankfurter & Emmental Salad
Salad Xúc Xích Frankfurter & Phô Mai Emmental

Gherkins, Honey Ham, Sourdough Bread, Apples Cider Dressing
Dưa Chuột Muối, Thịt Nguội Muối, Bánh Mì Sourdough, Sốt Giấm Táo

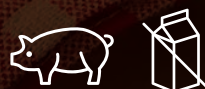


Kcal: 330
VND: 230.000



German Potatoes Salad *Salad Khoai Tây Kiểu Đức*

Mustard, Gherkins, Onions, Bacon & White Vinegar
Mù Tạc, Dưa Chuột Muối, Hành Tây, Thịt Xông Khói, Giấm Trắng



Kcal: 180
VND: 100.000



Smoked Salmon Salad *Salad Cá Hồi Xông Khói*

Mixed Green Salad, Capers, Sourdough Bread, Lemon Dressing,
Dill Horseradish Cream

*Xà Lách Theo Mùa, Nụ Bạch Hoa, Bánh Mì Sourdough, Sốt Chanh Vàng,
Sốt Củ Cải Trắng với Thì Là*

Kcal: 300
VND: 290.000



Salatteller Salad *Salad Rau Củ Hỗn Hợp*

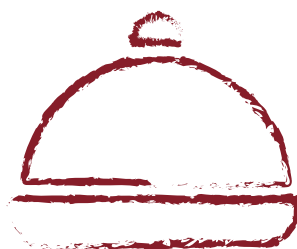
Mixed Green Salad with Cucumber, Corns, Carrots, Beetroots, Apples & Celery,
Apple Cider Vinegar Dressing

Xà Lách Theo Mùa với Dưa Leo, Bắp, Cà Rốt, Củ Dền, Táo, Cần Tây, Sốt Giấm Táo



Kcal: 260

VND: 190.000



Main Món Chính

Our main courses are a true expression of culinary craftsmanship - generous, flavorful, and beautifully composed. From premium grilled meats to traditional Alpine-inspired dishes, each plate is thoughtfully prepared to satisfy both the palate and the soul. It's a celebration of taste, technique, and timeless hospitality.

Các món chính là nơi tinh hoa ẩm thực được thể hiện trọn vẹn - hào phóng, đậm đà và được trình bày một cách chỉn chu. Từ thịt nướng đến các món đặc trưng lấy cảm hứng từ vùng núi Alps, mỗi phần ăn đều được chăm chút để chạm đến cả vị giác lẫn cảm xúc. Đây không chỉ là bữa ăn, mà là sự kết nối giữa kỹ thuật, hương vị và lòng hiếu khách.



Veal Sausage *Xúc Xích Bê*

Caramelized Onions Sauce, Mashed Potatoes, Pretzel
Mút Hành Tây Caramelized, Khoai Tây Nghiền, Bánh Mì Pretzel

Kcal: 630
VND: 300.000

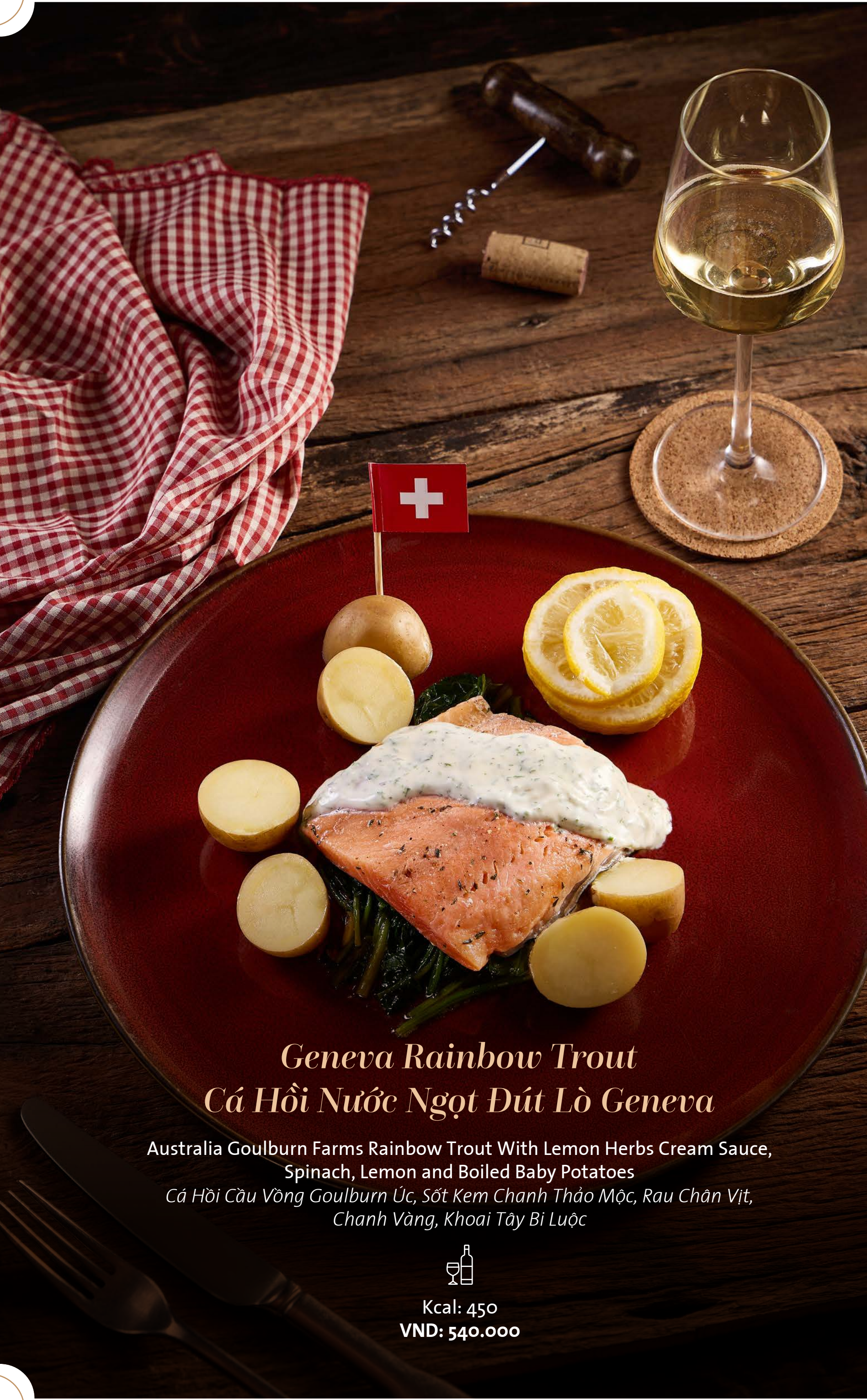
Sliced Veal Zürich Style
Thịt Bê Xào Với Nấm Kiểu Zürich

Served with Rosti, Wild Mushroom, Sour Cream, White Wine,
Cooking Cream, Demi-glaze

Dùng Kèm Bánh Khoai Tây, Nấm Rừng, Kem Chua, Rượu Vang Trắng,
Kem Nấu, Sốt Demi-glaze



Kcal: 670
VND: 450.000



Geneva Rainbow Trout

Cá Hồi Nước Ngọt Đút Lò Geneva

Australia Goulburn Farms Rainbow Trout With Lemon Herbs Cream Sauce,
Spinach, Lemon and Boiled Baby Potatoes

*Cá Hồi Cầu Vòng Goulburn Úc, Sốt Kem Chanh Thảo Mộc, Rau Chân Vịt,
Chanh Vàng, Khoai Tây Bi Luộc*



Kcal: 450

VND: 540.000



Suure Mocke

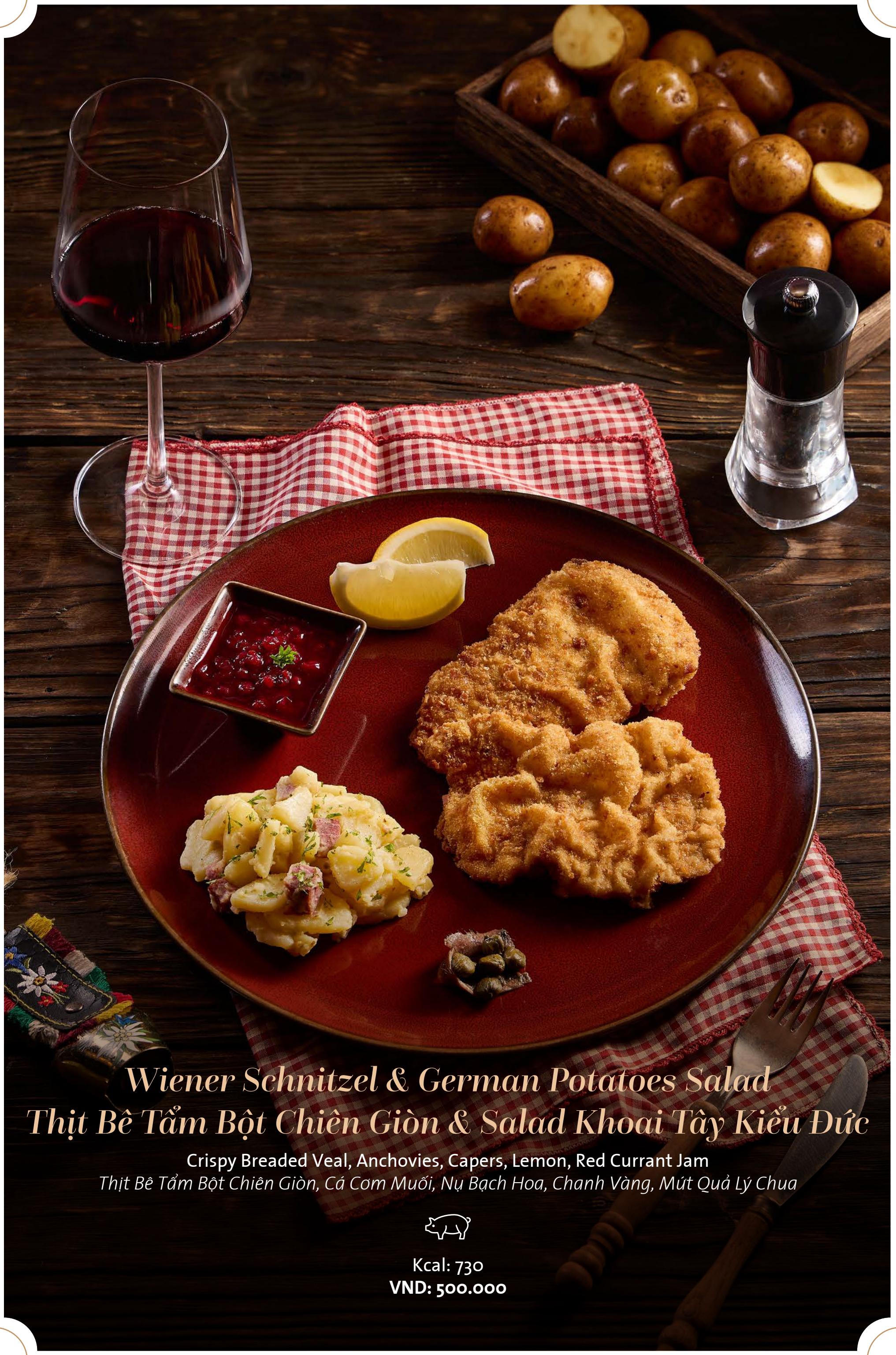
Sườn Bò Úc Hầm Với Rượu Vang

Red Wine Braised Australian Beef Shortribs, Beetroots , Spätzle
Sườn Bò Úc Hầm Rượu Vang Đỏ, Củ Dền, "Mì Trứng Tự Làm" Spätzle



Kcal: 600

VND: 690.000



Wiener Schnitzel & German Potatoes Salad *Thịt Bê Tẩm Bột Chiên Giòn & Salad Khoai Tây Kiểu Đức*

Crispy Breaded Veal, Anchovies, Capers, Lemon, Red Currant Jam
Thịt Bê Tẩm Bột Chiên Giòn, Cá Cơm Muối, Nụ Bạch Hoa, Chanh Vàng, Mứt Quả Lý Chua

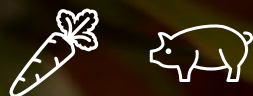


Kcal: 730
VND: 500.000

Veal Cordon Bleu

Thịt Bê Tẩm Bột Cuộn Giăm Bông & Phô Mai

Sautéed Potatoes, Onions, Bacon & Lemon, Emmental Cheese, Honey Ham
Khoai Tây Áp Chảo, Hành Tây, Thịt Xông Khói, Chanh Vàng, Phô Mai Emmental, Thịt Nguội Muối



Kcal: 600
VND: 500.000



*Gefüllte Peperoni Baked Bell Pepper
Stuffed Beef & Raisins*

Ốt Chuông Nhồi Thịt Bò Và Nho Khô

Melted Gruyère Cheese, Mixed Green Salad & Boiled Baby Potatoes
Phô Mai Gruyère Nướng Cháy, Xà Lách Theo Mùa, Khoai Tây Bi Luộc



Kcal: 400
VND: 250.000

Fleischvogel - Braised Australian Beef Roll With Bacon

Đùi Bò Úc Cuộn Thịt Xông Khói

Served With Braised Red Cabbage & Crispy Potato Cheese Balls, Mustard, Onions, Gherkins
Dùng Kèm Bắp Cải Tím Hầm & Khoai Tây Viên Phô Mai, Mù Tạt Vàng, Hành Tây, Dưa Chuột Muối



Kcal: 670
VND: 300.000





Leberkäse - Meatloaf

Mustard, Pretzel, German Potatoes Salad, Gherkins, Pickled Onions
Mù Tạc, Bánh Mì Pretzel, Salad Khoai Tây Kiểu Đức, Dưa Chuột Muối, Hành Ngâm Chua



Kcal: 700
VND: 250.000

Australian Borrowdale Berkshire Pork Chop

Sườn Heo Áp Chảo Với Sốt Bia Đức

Braised Red Cabbage, Dried Fruit Lager Beer Sauce & Mashed Potatoes
Bắp Cải Đỏ Hầm với Rượu Vang Đỏ, Sốt Bia Lager với Trái Cây Khô, Khoai Tây Nghiền



Kcal: 650
VND: 600.000





Australian Wagyu Beef Burger *Burger Bò Wagyu Úc*

Black Forest Ham, Gruyère Cheese Sauce, Tomato, Mixed Green Salad & Roasted Potatoes
Đùi Heo Muối Black Forest, Phô Mai Gruyère Tan Chảy, Cà Chua, Xà Lách Theo Mùa, Khoai Tây Đút Lò



Kcal: 800
VND: 380.000



Schweinshaxe - Crispy Pork Knuckle

Khuỷu Heo Quay Giòn

Truffle Mashed Potatoes, Speck & Wine Sauerkraut,
Pickled Vegetables & Pear Garlic Mustard
*Khoai Tây Nghiền với Nấm Truffle, Thịt Xông Khói với
Cải Chua Đức, Rau Củ Ngâm Chua, Sốt Mù Tạc Lê Tỏi*



Kcal: 865
VND: 460.000



Grilled Vegetables with Herb and Basil Sauce
Rau Củ Nướng với Thảo Mộc và Sốt Quế Tây



Kcal: 350
VND: 170.000

Roasted Bell Pepper With Herbs & Vegetables Ốt Chuông Nướng Với Rau Củ & Thảo Mộc

Braised Red Cabbage & Boiled Baby Potatoes
Bắp Cải Đỏ Hầm với Rượu Vang Đỏ, Khoai Tây Bi Luộc



Kcal: 390
VND: 160.000





Rösti

CHOOSE YOUR ROSTI PAIRING
CHỌN MÓN ĂN KÈM CHO ROSTI CỦA BẠN

Rooted in Swiss tradition, this classic pairing brings together golden-crispy rösti and a selection of authentic sausages - grilled, smoked, or cured to perfection. Served with flavorful sides and sauces, it's a rustic favorite that evokes the hearty spirit of alpine dining.

Gắn liền với truyền thống Thụy Sĩ, sự kết hợp giữa rösti vàng giòn và các loại xúc xích đặc trưng - nướng, hun khói hoặc ướp gia vị tinh tế - luôn mang đến trải nghiệm ẩm thực đậm đà. Ăn kèm cùng các món phụ và sốt chuẩn vị, đây là một lựa chọn mộc mạc mà đầy sức hút, gợi nhớ đến những bữa ăn ấm cúng vùng núi.



*Melted Raclette
Cheese & Fried Egg
Phô Mai Raclette &
Trứng Chiên*

Kcal: 725
VND: 200.000



*Salmon Gravlox
Cá Hồi Muối*

Kcal: 500
VND: 290.000

Sautéed Mushrooms

Nấm Xào

Kcal: 400

VND: 150.000



Bacon & Onion Thịt Xông Khói & Hành Tây



Kcal: 725

VND: 200.000



Fried Egg Trứng Chiên

Kcal: 425

VND: 120.000

Rosti VND: 90.000



Sharing *Món Dùng Chung*

GOOD FOR 2 PEOPLE
PHÙ HỢP CHO 2 NGƯỜI

Created for connection, our sharing dishes feature bold flavors and generous portions - perfect for intimate gatherings, family-style meals, or simply a delicious moment between two. Designed to be passed around, enjoyed together, and remembered.

Được tạo nên để gắn kết mọi người, những món dùng chung mang hương vị đậm đà cùng khẩu phần hào phóng - lý tưởng cho buổi gặp gỡ thân mật, bữa ăn kiểu gia đình hoặc đơn giản là giây phút ngon miệng giữa hai người. Những món ăn này được tạo ra để cùng nhau chia sẻ, thưởng thức và lưu giữ trong ký ức.

Raclette

Phô Mai Raclette Nướng

Steamed Potatoes, Gherkins, Pickled Onions, Cherry Tomatoes, Sautéed Vegetables
Khoai Tây Luộc, Dưa Chuột Muối, Cà Chua Bi, Hành Ngâm Chua, Rau Củ Xào

Kcal: 1.630
VND: 550.000



Wursrplatte - Sausages Platter
Xúc Xích Đức Nướng Các Loại

Chorizo, Cheese BBQ, BBQ Bratwurst, Farmer Bratwurst, Banger, Sautéed Apple, Pretzel & Mustard Trio
Xúc Xích Chorizo, Xúc Xích Phô Mai BBQ, Xúc Xích BBQ Bratwurst, Xúc Xích Farmer, Xúc Xích Banger,
Táo Xào Hành Tây, Bánh Mì Pretzel & Ba Loại Mù Tạc



Kcal: 3.100
VND: 520.000

Crispy Pork Knuckle & German Sausage Platter
Khuỷu Heo Quay Giòn Kiểu Đức &
Xúc Xích Đức Nướng

Crispy Pork Knuckle, Chorizo, Cheese BBQ, BBQ Bratwurst, Farmer Bratwurst, Banger & German Bratwurst, Sauerkraut, Truffle Mashed Potatoes, Sautéed Apples, Mustards Trio & Pretzel
Khuỷu Heo Quay Kiểu Đức, Xúc Xích Chorizo, Xúc Xích Phô Mai BBQ, Xúc Xích BBQ Bratwurst, Xúc Xích Farmer, Xúc Xích Banger, Cải Chua Đức, Khoai Tây Nghiền với Nấm Truffle, Tào Xào Hành Tây, Ba Loại Mù Tạc & Bánh Mì Pretzel



Kcal: 3.800
VND: 850.000



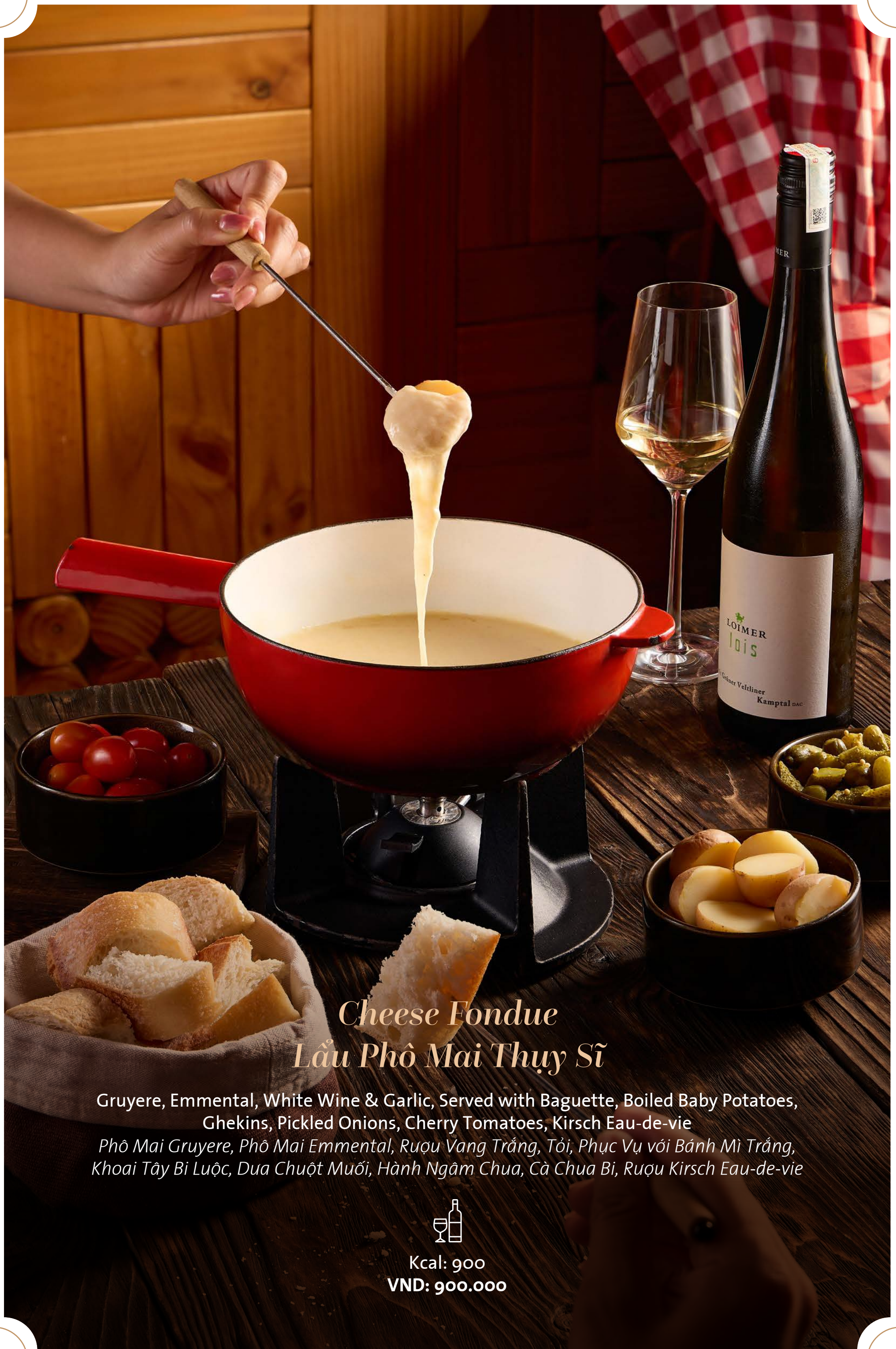
Fondues

Món Lẩu

GOOD FOR 2 PEOPLE
PHÙ HỢP CHO 2 NGƯỜI

An iconic Swiss ritual - our fondues offer rich, melted cheese or chocolate served bubbling in traditional pots. Dip, swirl, and share in a warm, interactive dining experience that blends nostalgia with indulgence.

Một nghi thức ẩm thực đặc trưng Thụy Sĩ - lẩu phô mai hoặc chocolate tan chảy thơm béo, được phục vụ trong nồi truyền thống luôn sôi nhẹ. Hòa quyện, chấm nhẹ, và cùng nhau thưởng thức - đây là trải nghiệm vừa ấm áp, vừa ngập tràn cảm giác hoài niệm và hứng khởi.



Cheese Fondue *Lẩu Phô Mai Thụy Sĩ*

Gruyere, Emmental, White Wine & Garlic, Served with Baguette, Boiled Baby Potatoes, Ghekins, Pickled Onions, Cherry Tomatoes, Kirsch Eau-de-vie

Phô Mai Gruyere, Phô Mai Emmental, Rượu Vang Trắng, Tỏi, Phục Vụ với Bánh Mì Trắng, Khoai Tây Bì Luộc, Dưa Chuột Muối, Hành Ngâm Chua, Cà Chua Bi, Rượu Kirsch Eau-de-vie



Kcal: 900
VND: 900.000

Fondue Chinoise

Lẩu Thịt Kiểu Thụy Sĩ

Beef, Chicken, Veal, Pork, Vegetables, Chilli Mango Sauces, Thousand Island Sauces,
Tartar Sauce, Beef Broth

Thịt Bò, Thịt Gà, Thịt Bê, Thịt Heo, Rau Củ, Sốt Xoài Ớt Đỏ, Sốt Ngàn Đảo, Sốt Tartar,
Nước Dùng Bò



Kcal: 1.400
VND: 1.200.000



Bourguignonne Fondue

Lẩu Bò Nhúng

Argentina Filet of Beef
Thăn Nội Bò Argentina

Kcal: 1.970
VND: 1.200.000



Crispy Potatoes Cheese Balls, French Fries & Mixed Green Salad, Chilli Mango, Tomato Salsa, Thousand Island, Bearnaise, Chimichurri & Tartar Sauces
Khoai Tây Phô Mai Viên, Khoai Tây Chiên, Xà Lách Theo Mùa, Sốt Xoài Ớt Đỏ, Sốt Cà Chua, Sốt Ngàn Đảo, Sốt Bơ Trứng, Sốt Rau Mùi & Sốt Tartar

START WITH: SELECTION OF COLD CUTS & MIXED SALAD
MÓN BẮT ĐẦU: Đĩa THỊT NGUỘI & SALAD

Kcal: 450
VND: 200.000



Desserts

Tráng Miệng

A sweet finale to your dining experience - our handcrafted desserts are made with care and creativity, combining classic European techniques with fresh local ingredients. From light and fruity to rich and indulgent, each dessert is a moment of pleasure to linger over.

Kết thúc bữa ăn bằng những du vị ngọt ngào - món tráng miệng được chế biến thủ công với sự tinh tế và sáng tạo, kết hợp giữa kỹ thuật châu Âu và nguyên liệu tươi ngon bản địa. Từ nhẹ nhàng, thanh mát đến đậm đà, quyến rũ, mỗi món là một khoảnh khắc để thưởng thức thật chậm rãi.



Apple Strudel
Bánh Táo Strudel Nướng

Apples, Cinnamon, Almonds, Vanilla Ice Cream
Táo, Bột Quế, Hạnh Nhân, Kem Vani



Kcal: 270
VND: 220.000



Swiss Carrot Cake *Bánh Cà Rốt Thụy Sĩ*

Almonds, Carrot, Cinnamon, Nutmeg
Bột Hạnh Nhân, Cà Rốt, Bột Quế, Nhục Đậu Khấu



Kcal: 325
VND: 220.000



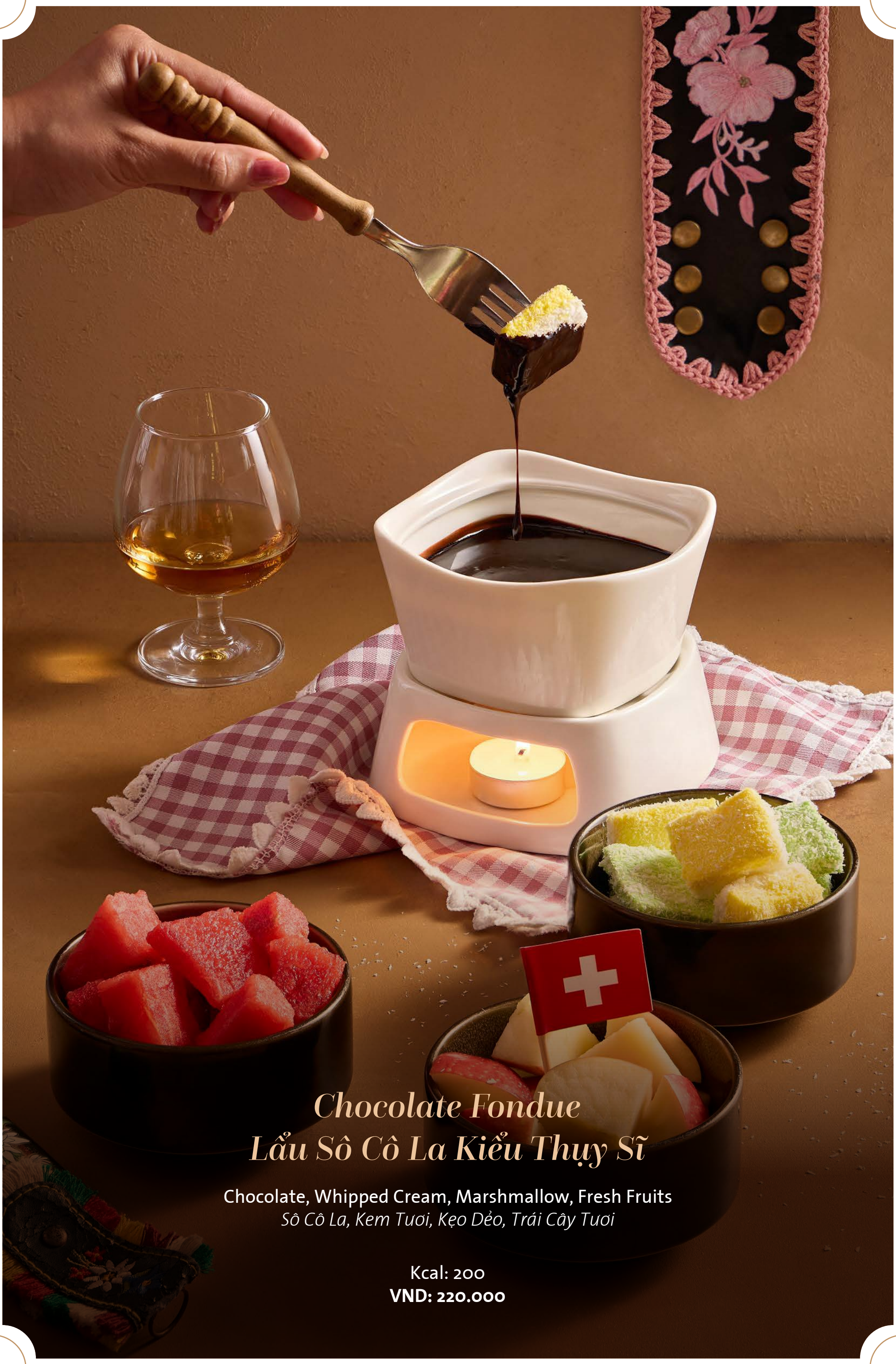
Zuger Kirschtorte
Bánh Bông Lan Anh Đào Thụy Sĩ

Kirsch Eau-de-vie, Almonds, Butter Cream
Rượu Kirsch Eau-de-vie, Bột Hạnh Nhân, Kem Bơ



Kcal: 355
VND: 220.000



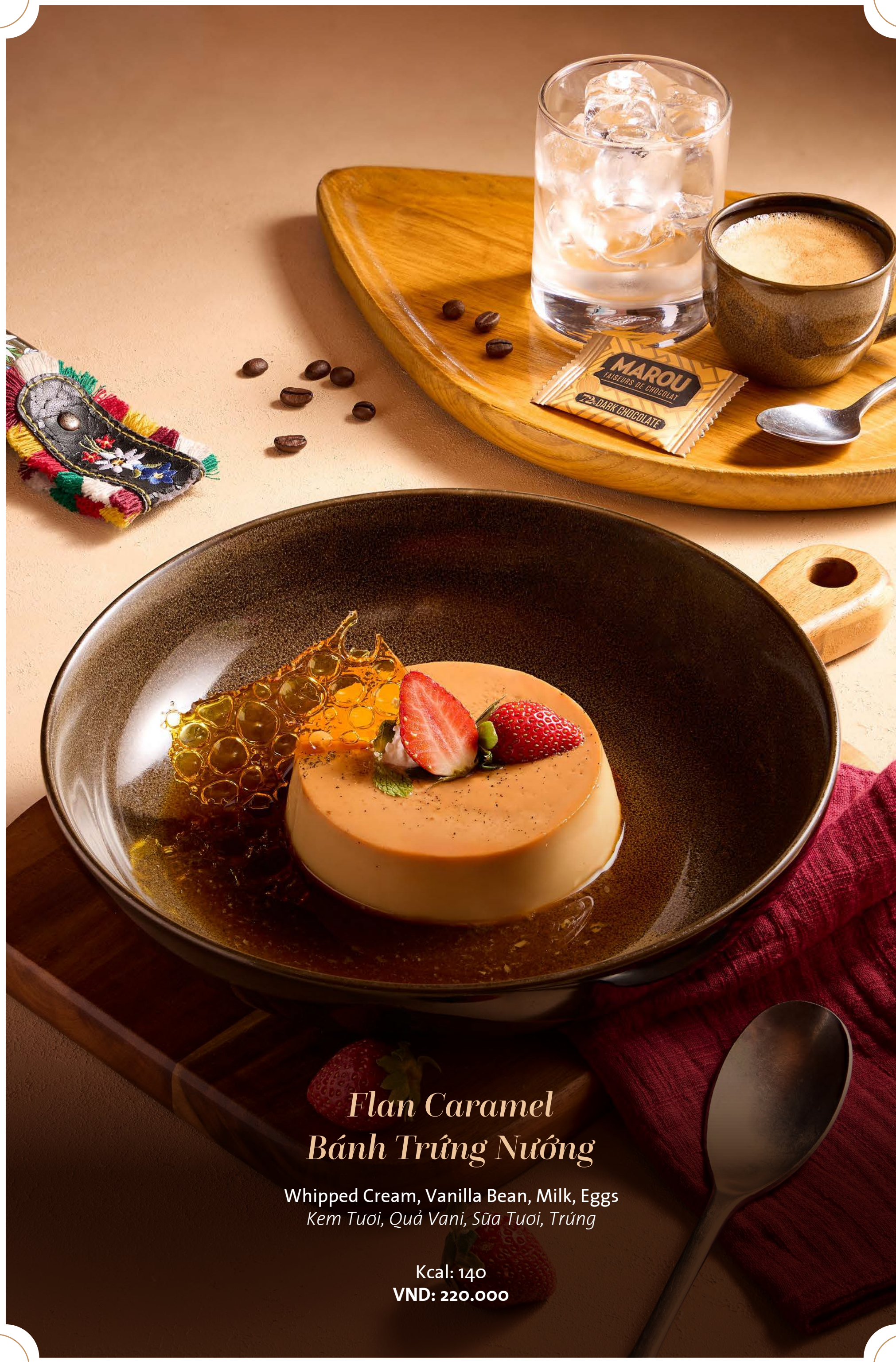
A hand holding a wooden-handled fork dips a marshmallow into a white ceramic chocolate fondue pot. The pot sits on a white base with a lit candle inside. To the left is a glass of brandy. In front of the pot are three bowls: one with red watermelon cubes, one with yellow and green marshmallows, and one with fresh fruit (apple and pear) with a small Swiss flag. The background is a warm-toned wall with a pink floral decoration.

Chocolate Fondue

Lẩu Sô Cô La Kiểu Thụy Sĩ

Chocolate, Whipped Cream, Marshmallow, Fresh Fruits
Sô Cô La, Kem Tươi, Kẹo Dẻo, Trái Cây Tươi

Kcal: 200
VND: 220.000



Flan Caramel
Bánh Trứng Nướng

Whipped Cream, Vanilla Bean, Milk, Eggs
Kem Tuoi, Quả Vani, Sữa Tuoi, Trứng

Kcal: 140
VND: 220.000



Chocolate Cake *Bánh Sô Cô La Đen*

Marou Dark Chocolate, Whipped Cream, Chocolate Syrup
Sô Cô La Marou, Kem Tươi, Sốt Sô Cô La

Kcal: 340
VND: 220.000

Coupe Romanoff

Vanilla Ice Cream, Strawberry Sauce
Kem Vani, Sốt Dâu

Kcal: 265

VND: 220.000



Coupe Dänemark

Vanilla Ice Cream, Marou Chocolate Sauce
Kem Vani, Sốt Sô Cô La Marou

Kcal: 280

VND: 220.000



Bellany Ice Cream (Scoop) Kem Bellany (1 Viên)

Chocolate | Vanilla | Strawberry | Cinnamon
Sô Cô La | Vani | Dâu | Quế

Kcal: 80

VND: 70.000





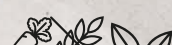
Hearty and full of flavor, our premium sausages come with traditional mustard and soft pretzel. Choose one side dish – from tangy sauerkraut to creamy mashed potatoes or Swiss-style Rosti - and enjoy a comforting taste of Europe.

Xúc xích thượng hạng đậm đà được phục vụ cùng mù tạt truyền thống và bánh mì Pretzel mềm. Chọn thêm một món ăn kèm yêu thích để hoàn thiện bữa ăn chuẩn vị châu Âu.

Sausages By Piece Xúc Xích

	KCAL	VND		KCAL	VND
Frankfurter 	470	160.000	German Farmer Bratwurst 	620	160.000
BBQ Cheese  Phô Mai BBQ	700	160.000	Bratwurst 	565	160.000
Thuringian Bratwurst 	600	160.000	Banger 	620	160.000
Chorizo 	560	160.000	Veal Xúc Xích Bê	670	160.000
			Served with Mustard & Pretzel Phục Vụ với Mù Tạt & Bánh Mì Pretzel		

Choice of One Side Dish Chọn Món Ăn Kèm

	KCAL	VND		KCAL	VND
Sauerkraut  Cải Chua Đức	100	90.000	Roasted Baby Potatoes  Khoai Tây Đút Lò	200	90.000
Mashed Potatoes  Khoai Tây Nghiền	240	90.000	Braised Red Cabbage  Bắp Cải Đỏ Hầm với Rượu Vang Đỏ	150	90.000
Rosti  Bánh Khoai Tây	330	90.000	Sautéed Mushrooms  Nấm Xào	100	90.000
German Potatoes Salad  Salad Khoai Tây Kiểu Đức	180	90.000	Braised Apples & Onions  Táo Xào Hành Tây	330	90.000

 Vegetarian Ăn Chay	 Nuts Các Loại Hạt	 Contain Pork Có Chứa Thịt Lợn	 Gluten - Free Không Chứa Gluten	 Vegan Thuần Chay	 Alcohol Có Chứa Cồn	 Dairy - Free Không chứa sữa
---	--	--	--	---	--	--

All prices are inclusive of service charge and VAT.
Tất cả các mức giá đã bao gồm phí phục vụ và thuế VAT.

Mövenpick Resort Cam Ranh
Plot D12 ABC, Cam Hai Dong, Cam Lam, Khanh Hoa 57615, Vietnam

Tel: (+84) 258 3985 999
Movenpick.ResortCamRanh.leisure@movenpick.com
www.movenpickresortcamranh.com