







## STARTERS

	KCAL	VND
<b>TIGER PRAWNS &amp; MANGO COCKTAIL</b>  Cam Lam Mango, Black Olives, Tomato and Avocado	350	350
<b>NORWEGIAN SMOKED SALMON SALAD</b> Capers, Gherkins, Mixed Greens and Dill Sour Cream	335	390
<b>SEARED SESAME TUNA NICOISE SALAD</b> Potato, Anchovies, Green Beans, Egg, Olives and Balsamic Vinaigrette	360	360
<b>CAESAR SALAD</b>  Romaine Lettuce, Quail Eggs, Bacon, Croutons, Parmesan, Anchovy Dressing	290	330
<b>ADD-ONS</b>		
• Smoked Chicken	70	90
• Smoked Salmon	110	120
• Prawns 	99	110
<b>QUINOA BOWL</b>  Chic Peas, Cucumber, Cherry Tomatoes, Mixed Greens, Bell Peppers and Lime Vinaigrette	260	290

## SOUPS

	KCAL	VND
<b>CORN &amp; VEGETABLES SOUP</b>  Basil Pesto Sauce, Squash, Potato, Tomato & Onion	130	220
<b>ROASTED TOMATO SOUP</b>  Mandarin Orange, Basil & Crostini	130	230



## BURGER & SANDWICHES

	KCAL	VND
<b>AUSTRALIAN WAGYU</b>  <b>BEEF CHEESE BURGER</b> Lettuce, Tomato, Onions, Pickles, Bacon, French Fries (Beef Burgers Cooked Well-done Per Hygiene Standards)	1200	410
<b>CLUB SANDWICH</b>  White Toast or Brown Toast, Chicken Breast, Bacon, Fried Egg, Lettuce, Onions, Tomato & French Fries	710	320
<b>CRISPY SOFT SHELL CRAB BAGUETTE</b> Lemon, French Fries and Tartar Sauce	600	390
<b>BUILD YOUR OWN BAGUETTE SANDWICH</b>  Baguette, Mayonnaise, Gherkins, Emmental Cheese, Tomato, Lettuce	620	380
<b>with Filling of Your Choice</b>		
• Grilled Chicken		• Tuna
• Salami		• Hard-boiled Eggs




# WESTERN CUISINE

## MAIN COURSES

	KCAL	VND
<b>NORWEGIAN SALMON</b>  Seared Salmon, Potato Wedges, Asparagus, Baby Tomatoes, Polenta, Ginger Beurre Blanc	570	710
<b>STEAMED BARRAMUNDI WITH GINGER (170G) (ASC CERTIFIED)</b>  Glass Noodles, Bok Choy, Wood Ear Mushrooms and Soya Sauce	300	420
<b>GRILLED AUSTRALIAN RIBEYE (250G)</b> Served with Potato Gratin, Sautéed Vegetables and Green Peppercorn Sauce	1000	1100
<b>CHICKEN BREAST STUFFED SPINACH &amp; FETA</b> Crushed Potato, Lemon Capsicum Sauce	550	630

## PASTA

	KCAL	VND
<b>YOUR CHOICE OF PASTA: SPAGHETTI   PENNE   LINGUINE   FUSILLI</b>		
<b>TOMATO</b> Tomato Sauce, Mozzarella and Parmesan	200	270
<b>BOLOGNAISE</b> Beef, Vegetables, Tomato Sauce and Parmesan	365	350
<b>MARINARA</b>  Prawns, Squids, Mussels, Chili Powder, Tomato Sauce and Parmesan	310	390
<b>CARBONARA</b>  Cream, Bacon, Egg, Black Pepper and Parmesan	280	350
<b>ARRABBIATA</b> Chili, Garlic, Tomato Sauce and Parmesan	200	290
<b>SQUID INK LINGUINE WITH SEAFOOD</b>  Prawns, Squids, Undulated Surf Clam, White Wine, Olives Oil and Cherry Tomatoes	320	410

## ICE CREAM & SORBET (SCOOP)




	KCAL	VND
<b>SELECTION OF BELLANY ICE CREAM</b> Strawberry   Chocolate   Coconut   Coffee   Vanilla   Choco Mint   Durian   Salted Caramel   Hojicha (Roasted Matcha)	130	110
<b>RUM AND RAISIN</b> 	130	110

## PIZZA (SIZE 28CM)

Our Pizza Dough Is Naturally Risen For 48 Hours & Wood Fired On Natural Stone





	KCAL	VND
<b>MARGHERITA</b> Tomato Sauce, Mozzarella and Basil	740	310
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b>  Mozzarella, Prawns, Squids, Mussels & Tomato Sauce	760	490
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>  Mozzarella, Parmesan, Blue Cheese, Cream Cheese, Walnuts, Served with Honey	800	440
<b>PEPPERONI</b>  Tomato Sauce, Pepperoni and Mozzarella	600	440
<b>HAWAIIAN</b>  Tomato Sauce, Ham, Mozzarella and Grilled Pineapple	760	440
<b>PULLED PORK</b>  BBQ Tomato Sauce and Mozzarella	600	450

## DESSERTS


	KCAL	VND
<b>FRESH FRUITS PLATTER</b> 	190	130
<b>CARAMEL VANILLA FLAN</b> Fresh Milk, Egg, Vanilla	140	170
<b>CLASSIC TIRAMISU</b>  Ladyfinger, Mascarpone Cream, Kahlua, Coffee	285	180
<b>VANILLA CHEESE CAKE</b>  Mixed Berry Fruit Compote, Sunflower Seeds, Pumpkin Seeds	225	170
<b>MAROU HAZELNUT CHOCOLATE CAKE</b>  Chocolate, Nutella, Cream	325	170
<b>OOLONG TEA BOMBE ALASKA</b> Calamansi Ice Cream, Oolong Tea	190	180
<b>LEMON CURD WITH YUZU ICE CREAM</b> White Chocolate Crumble	250	170

	KCAL	VND
<b>PISTACHIO</b> 	130	110
<b>SELECTION OF BELLANY SORBET</b>  Lemon   Mango   Passion Fruit   Cherry   Raspberry   Strawberry	80	110

## VIETNAMESE SALAD

	KCAL	VND
<b>BEEF SALAD</b> 	495	270
Peanuts, Banana Flower, Star Fruit, Cucumbers, Chilli Fish Sauce Dressing, Served with Sesame Cracker		
<b>SEAFOOD SALAD</b> 	280	280
Peanuts, Prawns, Squids, Onions, Carrots, Herbs, Fish Sauce Dressing, Served with Prawn Crackers		
<b>FRESH HAND ROLLS</b> 	200	230
Rice Paper, Pork, Prawns, Pickled Carrots, Herbs, Lettuce Served with Peanut Sauce		
<b>CRISPY SPRING ROLLS</b> 	250	220
Pork, Prawns, Carrots, Mushroom, Glass Noodles, Served with Sweet and Sour Sauce		

## RICE & NOODLES

	KCAL	VND
<b>FISH NOODLES SOUP</b> 	200	250
Mackerel, Fish Cake, Tomato, Pineapple and Shallots		
<b>YOUR CHOICE OF VIETNAMESE TRADITIONAL PHO</b>		
• with Beef 	245	270
• with Chicken 	230	250
Broth, Rice Noodles, Herbs, Bean Sprouts, Served with Condiments and Mixed Salad		
<b>SPICY VIETNAMESE BEEF NOODLE SOUP</b> 	285	270
Beef Broth, Beef shank, Spicy Sate Sauce, Lemongrass, Thick Rice Noodles, Herbs, Served with Condiments and Mixed Salad		
<b>WOK FRIED VERMICELLI WITH PORK</b> 	210	360
Chilli, Lemongrass and Garlic		
<b>YOUR CHOICE OF FRIED RICE</b> 		
• with Beef & Pickled Mustard Greens	450	290
• with Prawns and Squids 	415	350
• with Chicken	425	290
• with Pork 	430	290
<b>SEAFOOD PAD THAI</b> 	350	350
Prawns, Squids, Egg, Peanuts, Tofu, Dried Shrimps, Pickled Daikons, Chives, Bean Sprouts and Tamarind Sauce		
<b>KOREAN CHICKEN</b>	520	360
Crispy Fried Chicken, Gochujang Sauce, Sesames, Kimchi, Red Radish, Served with Steamed Rice		




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

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



# ASIAN CUISINE





## VIETNAMESE SOUP

	KCAL	VND
<b>GREEN MUSTARD SOUP WITH MINCED PRAWNS</b> 	125	240
Ginger, Shallot		
<b>CHICKEN &amp; LOTUS SEED SOUP</b> 	130	230
Egg, Carrots and Sweet Corn		
<b>ABALONE &amp; SHIITAKE MUSHROOM SOUP</b> 	190	360
Egg, Carrots and Seaweed		
<b>SWEET &amp; SOUR GROUPER SOUP</b>	150	310
Tomato, Pineapple, Bean Sprouts and Local Herbs		

## VIETNAMESE STREET FOOD








	KCAL	VND
<b>VIETNAMESE SEAFOOD PANCAKES</b> 	360	260
Prawns, Squids, Onions, Carrots and Bean Sprouts, Served with Chilli Sweet & Sour Sauce and Herbs		
<b>VIETNAMESE VEGETARIAN PANCAKES</b> 	290	220
Bean Sprouts, Carrots, Hokto White Shimeji Mushroom and King Oyster Mushroom Served with Chilli Sweet & Sour Sauce and Herbs		
<b>VIETNAMESE STREET BAGUETTE</b> 	410	190
Pork Pâté, Sour Pork Sausage, Pork Sausage, Minced Pork, Pork Floss, Cucumber, Pickled Carrots, Coriander, Spring Onion, Mayonnaise and Chilli Sauce		

## VEGETABLES DISH

	KCAL	VND
<b>WOK FRIED MORNING GLORY WITH CHILLI &amp; GARLIC</b> 	90	180
<b>STIR FRIED SHIITAKE MUSHROOMS WITH BOK CHOY</b> 	170	190
<b>STEAMED SEASONAL FRESH VEGETABLES</b> 	150	180
<b>WOK FRIED ASPARAGUS WITH GARLIC</b> 	100	190

## HEALTHY FOOD

For Vegan | Vegetarian & Gluten Free KCAL VND

<b>VEGETARIAN VIETNAMESE NOODLE SOUP</b> 	200	220
Vegetables Broth, Rice Noodles, Herbs, Bean Sprout, Served with Condiments and Mixed Salad		
<b>HOT &amp; SOUR VEGETABLES SOUP</b> 	165	250
Tofu, Mushrooms, Bean Sprouts and Tamarind		
<b>BRAISED TOFU WITH LOTUS ROOT</b> 	310	260
Tofu, Lotus Root, Lemongrass, Shiitake Mushrooms, Soya Sauce, Served with Steamed Rice		
<b>VEGGIE BURGER</b> 	540	280
Chic Peas, Sweet Potato, Corn, Zucchini, Tomato, Avocado, Lettuce, Served with French Fries		
<b>WOK FRIED EGG NOODLES WITH VEGETABLES</b> 	230	230
Cabbage, Carrots, Onions, Bell Peppers, Mushrooms, Tofu and Vegetarian Oyster Sauce		
<b>EGG FRIED RICE WITH VEGETABLES</b> 	230	180
Egg, Carrots, Peas		
<b>VEGETARIAN PAD THAI</b>	360	240
Rice Noodles, Tofu, Pickled Daikon, Bean Sprouts, Egg, Peanuts, Chilli and Tamarind Sauce		
<b>VEGETARIAN FRESH HANDROLLS</b> 	80	160
Rice Paper, Rice Noodles, Tofu, Herbs, Cabbage, Pickled Carrots, Bean Sprouts and Peanut Sauce		

## CLAY POT Served with Steamed Rice KCAL VND

<b>BRAISED PRAWNS</b> 	500	390
Shallots, Garlic, Fish Sauce		
<b>BRAISED CHICKEN WITH LEMONGRASS &amp; CHILLI</b> 	420	350
Lemongrass, Chilli, Soy Sauce and Oyster Sauce		
<b>CARAMELIZED PORK BELLY &amp; COBIA CLAY POT</b> 	520	380
Fish sauce, Chilli, Shallot, Spring Onion, Black Pepper and Soy Sauce		
<b>STUFFED TOFU WITH MINCED PORK IN TOMATO SAUCE</b> 	210	320
Minced Pork, Wood Ear Mushroom, Spring Onion, Coriander and Shallot		

Please Kindly Inform Our Heartists of Any Dietary Requirements, Food Allergies, or Intolerances. Our Culinary Team Will Accommodate Your Needs With The Utmost Care And Attention.




## MÓN KHAI VỊ

	KCAL	VND
<b>TÔM SÚ &amp; XOÀI COCKTAIL</b>  Xoài Cam Lâm, Ô Liu Đen, Cà Chua và Bơ Trái	350	350
<b>XÀ LÁCH CÁ HỒI NA UY XÔNG KHÓI</b> Nụ Bạch Hoa, Dưa Chuột Muối, Xà Lách Các Loại và Sốt Thì Là Kem Chua	335	390
<b>XÀ LÁCH CÁ NGỪ ÁP CHẢO HẠT MÈ</b> Khoai Tây, Cá Cơm Muối, Đậu Cô Ve, Trứng, Ô Liu và Giấm Balsamic	360	360
<b>XÀ LÁCH HOÀNG ĐẾ</b>  Xà Lách Romaine, Trứng Cút, Thịt Ba Chỉ Heo Xông Khói, Phô Mai Parmesan, Bánh Mì Nướng, Sốt Muối Cá Cơm	290	330
<b>GỌI THÊM</b>		
• Gà Xông Khói	70	90
• Cá Hồi Xông Khói	110	120
• Tôm Sú 	99	110
<b>XÀ LÁCH QUINOA</b>  Đậu Răng Ngựa, Dưa Leo, Cà Chua Bi, Xà Lách Xanh Các Loại, Ớt Chuông và Giấm Chanh	260	290

## MÓN SÚP

	KCAL	VND
<b>SÚP BẮP VÀ RAU CỦ</b>  Sốt Húng Quế, Bí Ngòi, Khoai Tây, Cà Chua và Hành Tây	130	220
<b>SÚP CÀ CHUA NƯỚNG</b>  Quyết Vàng, Húng Quế Tây và Bánh Mì Nướng Giòn	130	230



## BÁNH MÌ KẸP & BÁNH MÌ SANDWICH

	KCAL	VND
<b>BÁNH BURGER BÒ VÀ PHÔ MAI</b>  Xà Lách, Cà Chua, Hành Tây, Dưa Chuột Muối Thịt Ba Chỉ Heo Xông Khói và Khoai Tây Chiên (Bánh Burger Bò Được Nấu Chín Kỹ Theo Tiêu Chuẩn Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm.)	1200	410
<b>BÁNH MÌ SANDWICH</b>  Bánh Mì Trắng Hoặc Bánh Mì Nâu Nướng, Ức Gà, Thịt Ba Chỉ Heo Xông Khói, Trứng Chiên, Xà Lách, Hành Tây, Cà Chua, và Khoai Tây Chiên	710	320
<b>BÁNH MÌ CUA LỘT CHIÊN GIÒN</b> Chanh, Khoai Tây Chiên và Sốt Tartar	600	390
<b>BÁNH MÌ KẸP THEO CÁCH RIÊNG CỦA BẠN</b>  Bánh Mì, Sốt Mayonaise, Dưa Chuột Muối, Phô Mai Emmental, Cà Chua, Xà Lách	620	380
<b>với Các Lựa Chọn</b>		
• Gà Nướng	• Cá Ngừ	
• Thịt Nguội Salami	• Trứng Luộc	





## MÓN ẬU

### MÓN CHÍNH


	KCAL	VND
<b>CÁ HỒI NA UY</b>  Cá Hồi, Khoai Tây Múi Cau, Măng Tây, Cà Chua Bi, Bắp Hàm, Sốt Kem Gừng	570	710
<b>CÁ CHÈM HẤP GỪNG (170G) (CHỨNG NHẬN ASC)</b>  Miến, Cải Thì, Nấm Tai Mèo và Nước Tương	300	420
<b>THĂN BÒ ỨC NƯỚNG (250G)</b> Phục Vụ với Khoai Tây Đút Lò, Rau Củ Xào và Sốt Tiêu Xanh	1000	1100
<b>ỨC GÀ NHỒI RAU CHÂN VỊT VÀ PHÔ MAI FETA</b> Khoai Tây Nghiền, Sốt Chanh Ớt Chuông	550	630

### MÌ Ý

LỰA CHỌN CÁC LOẠI MÌ Ý: MÌ SỢI TRÒN, NUI Ý, MÌ SỢI DẸT, NUI XOẮN

	KCAL	VND
<b>MÌ Ý CÀ CHUA</b> Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella và Phô Mai Parmesan	200	270
<b>MÌ Ý BÒ BẦM</b> Thịt Bò, Rau Củ, Sốt Cà Chua và Phô Mai Parmesan	365	350
<b>MÌ Ý HẢI SẢN</b>  Tôm Sú, Mực, Vẹm, Bột Ớt, Sốt Cà Chua và Phô Mai Parmesan	310	390
<b>MÌ Ý SỐT KEM</b>  Kem, Thịt Ba Chỉ Heo Xông Khói, Trứng, Tiêu Đen và Phô Mai Parmesan	280	350
<b>MÌ Ý SỐT CÀ CHUA CAY</b> Ớt, Tỏi, Sốt Cà Chua và Phô Mai Parmesan	200	290
<b>MÌ Ý MỰC ĐEN VỚI HẢI SẢN</b>  Tôm Sú, Mực, Sò Lụa, Rượu Vang Trắng, Dầu Ô Liu và Cà Chua Bi	320	410

### KEM & KEM ĐÁ XAY (VIÊN)

	KCAL	VND
<b>LỰA CHỌN CÁC LOẠI KEM BELLANY</b> Dây Tây   Sô-Cô-La   Dừa   Cà Phê   Vanilla   Sô-Cô-La Bạc Hà   Sầu Riêng   Caramen Mặn   Trà Xanh	130	110
<b>RƯỢU RUM VÀ NHO KHÔ</b> 	130	110

## PIZZA (SIZE 28CM)


Our Pizza Dough Is Naturally Risen For 48 Hours & Wood Fired On Natural Stone

	KCAL	VND
<b>PIZZA CÀ CHUA</b> Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella và Húng Quế Tây	740	310
<b>PIZZA HẢI SẢN</b>  Phô Mai Mozzarella, Tôm Sú, Mực, Vẹm và Sốt Cà Chua	760	490
<b>PIZZA PHÔ MAI</b>  Phô Mai Mozzarella, Phô Mai Parmesan, Phô Mai Xanh, Phô Mai Kem, Hạt Óc Chó, Phục Vụ với Mật Ong	800	440
<b>PIZZA XÚC XÍCH CAY</b>  Sốt Cà Chua, Xúc Xích Cay và Phô Mai Mozzarella	600	440
<b>PIZZA HAWAIIAN</b>  Sốt Cà Chua, Thịt Nguội, Phô Mai Mozzarella và Thơm Nướng	760	440
<b>PIZZA THỊT HEO XÉ SỢI</b>  Sốt Cà Chua BBQ và Phô Mai Mozzarella	600	450





## TRÁNG MIỆNG

	KCAL	VND
<b>ĐĨA TRÁI CÂY</b> 	190	130
<b>BÁNH TRỨNG NƯỚNG VỊ VANI</b> Sữa Tươi, Trứng, Vani	140	170
<b>BÁNH PHÔ MAI VỊ CÀ PHÊ KIỂU Ý</b>  Bánh Sampa, Kem Mascarpone, Rượu Mùi Cà Phê, Cà Phê	285	180
<b>BÁNH PHÔ MAI VỊ VANILLA</b>  Mứt Dâu Rừng Tổng Hợp, Hạt Dướng Dương, Hạt Bí	225	170
<b>BÁNH SÔ CÔ LA HẠT PHỈ</b>  Sô-cô-la, Hạt Phỉ, Kem Tươi	325	170
<b>BÁNH KEM PHỦ TRỨNG TRÀ Ô LONG</b> Kem Chanh Tắc, Trà Ô Long	190	180
<b>KEM TƯƠI YUZU VỚI SỐT CHANH VÀNG</b> Vụn Sô-cô-la Trắng	250	170

### HẠT DẸ

	KCAL	VND
<b>LỰA CHỌN CÁC LOẠI KEM ĐÁ XAY</b>  Chanh   Xoài   Chanh Dây   Anh Đào   Phúc Bồn Tử   Dâu Tây	80	110

## XÀ LÁCH VIỆT NAM

	KCAL	VND
<b>GÒI BÒ</b> 	495	270
Đậu Phộng, Hoa Chuối, Khế, Dưa Leo, Nước Mắm, Phục Vụ với Bánh Tráng Mè		
<b>GÒI HẢI SẢN</b> 	280	280
Đậu Phộng, Tôm Sú, Mực, Hành Tây, Cà Rốt, Rau Mùi, Nước Mắm Ớt, Phục Vụ kèm Bánh Phồng Tôm		
<b>GÒI CUỐN</b> 	200	230
Bánh Tráng, Thịt Heo, Tôm Sú, Cà Rốt Ngâm Chua, Rau Mùi, Xà Lách Phục Vụ Kèm Sốt Đậu Phộng		
<b>CHẢ GIÒ</b> 	250	250
Thịt Heo, Tôm Sú, Cà Rốt, Nấm, Miến Phục Vụ Kèm Nước Mắm Chua Ngọt		

## CƠM & MÌ

	KCAL	VND
<b>BÚN CÁ</b> 	200	250
Cá Thu, Chả Cá, Cà Chua, Thơm và Hành Tím		
<b>LỰA CHỌN CÁC LOẠI PHỞ</b>		
• Phở Bò 	245	270
• Phở Gà 	230	250
Nước Dùng, Bánh Phở, Rau Mùi, Giá Đổ, Phục Vụ với Gia Vị Đi Kèm và Xà Lách Các Loại		
<b>BÚN BÒ VIỆT NAM</b> 	285	270
Nước Dùng Bò, Bắp Bò, Sa Tế, Sả, Bún Tươi, Rau Mùi, Phục Vụ với Gia Vị Đi Kèm và Xà Lách Các Loại		
<b>BÚN GẠO XÀO THỊT HEO</b> 	210	360
Ớt, Sả và Tỏi		
<b>LỰA CHỌN CÁC LOẠI CƠM CHIÊN</b>		
• Cơm Chiên Bò và Cải Chua 	450	290
• Cơm Chiên Tôm và Mực 	415	350
• Cơm Chiên Thịt Gà 	425	290
• Cơm Chiên Thịt Heo 	430	290
<b>PAD THAI HẢI SẢN</b> 	350	350
Tôm Sú, Mực, Trứng, Đậu Phộng, Đậu Hũ, Tôm Khô, Củ Cải Muối, Hẹ, Giá Đổ và Sốt Me		
<b>GÀ RÁN SỐT CAY KIỂU HÀN</b>	520	360
Gà Chiên Giòn, Sốt Gochujang, Hạt Mè, Kim Chi, Củ Cải Đỏ, Phục Vụ với Cơm Trắng		

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

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



# MÓN Á

## CANH VIỆT NAM

	KCAL	VND
<b>CANH CẢI XANH VỚI TÔM</b> 	125	240
Gừng, Hành Tím		
<b>SÚP GÀ HẠT SEN</b> 	130	230
Trứng, Cà Rốt và Bắp Ngọt		
<b>SÚP BÀO NGƯ NẤM ĐÔNG CÔ</b> 	190	360
Trứng, Cà Rốt và Rong Biển		
<b>CANH CÁ MÚ CHUA NGỌT</b>	150	310
Cà Chua, Thơm, Giá Đổ và Rau Mùi		









## BÁNH XÈO

	KCAL	VND
<b>BÁNH XÈO HẢI SẢN VIỆT NAM</b> 	360	260
Tôm Sú, Mực, Hành Tây, Cà Rốt, Giá Đổ, Phục Vụ với Nước Mắm Chua Ngọt và Rau Mùi		
<b>BÁNH XÈO CHAY VIỆT NAM</b> 	290	220
Giá Đổ, Cà Rốt, Nấm Linh Chi và Nấm Đùi Gà, Phục Vụ với Nước Mắm Chua Ngọt và Rau Mùi		
<b>BÁNH MÌ VIỆT NAM</b> 	410	190
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		





## MÓN RAU CỦ

	KCAL	VND
<b>RAU MUỐNG XÀO ỚT VÀ TỎI</b> 	90	180
<b>NẤM ĐÔNG CÔ XÀO CẢI THÌA</b> 	170	190
<b>RAU CỦ LUỘC</b> 	150	180
<b>MĂNG TÂY XÀO TỎI</b> 	100	190

## THỨC ĂN TỐT CHO SỨC KHOẺ

Cho Người ăn Chay và Dị Ứng Tinh Bột	KCAL	VND
<b>PHỞ CHAY</b> 	200	220
Nước Dùng Rau Củ, Bánh Phở, Rau Mùi, Giá Đổ, Phục Vụ với Gia Vị Đi Kèm và Rau Xà Lách Các Loại		
<b>SÚP RAU CỦ CHUA NGỌT</b> 	165	250
Đậu Hũ, Nấm, Giá Đổ và Me		
<b>ĐẬU HŨ HÀM CÙ SEN</b> 	310	260
Đậu Hũ, Củ Sen, Sả, Nấm Đông Cô, Nước Tương, Phục Vụ với Cơm Trắng		
<b>BÁNH MÌ KẸP RAU CỦ</b> 	540	280
Đậu Răng Ngựa, Khoai Lang, Bắp, Bí Ngòi, Cà Chua, Bơ Trái, Xà Lách, Phục Vụ với Khoai Tây Chiên		
<b>MÌ XÀO RAU CỦ</b> 	230	230
Bắp Cải, Cà Rốt, Hành Tây, Ớt Chuông, Nấm, Đậu Hũ và Sốt Dầu Hào Chay		
<b>CƠM CHIÊN RAU CỦ</b> 	230	180
Trứng, Cà Rốt, Đậu Hà Lan		
<b>PAD THAI CHAY</b> 	360	240
Bánh Phở, Đậu Hũ, Củ Cải Muối, Giá Đổ, Trứng, Đậu Phộng, Ớt và Sốt Me		
<b>GÒI CUỐN CHAY</b> 	80	160
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
<b>TÔM KHO TỘ</b> 	500	390
Hành Tím, Tỏi, Nước Mắm		
<b>GÀ KHO XẢ ỚT</b> 	420	350
Sả, Ớt, Nước Tương và Dầu Hào		
<b>THỊT BA CHỈ VÀ CÁ BÓP KHO TỘ</b> 	520	380
Nước Mắm, Ớt, Hành Tím, Hành Lá, Tiêu Đen và Nước Tương		
<b>ĐẬU HŨ NHỒI THỊT HEO VỚI SỐT CÀ CHUA</b> 	210	320
Thịt Heo Bằm, Nấm Tai Mèo, Hành Lá, Ngò Rí và Hành Tím		

Vui Lòng Thông Báo Cho Đội Ngũ Nhân Viên Của Chúng Tôi Về Bất Kỳ Yêu Cầu Chế Độ Ăn Uống, Dị Ứng Thực Phẩm Hoặc Tình Trạng Không Dung Nạp Nào. Đội Ngũ Ẩm Thực Của Chúng Tôi Sẽ Đáp Ứng Nhu Cầu Của Quý Khách Với Sự Chăm Sóc Và Chú Ý Cao Nhất.



# Taste of Vietnam

## VIETNAMESE SET MENU


Good for 2 People

VND 850.000/ SET


Included 2 units of non-alcohol drinks

### 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** 

### 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

**WOK 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


VND 750.000/ 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

#### DESSERT

**SEASONAL FRUITS PLATTER** 

Please Kindly Inform Our Heartists of Any Dietary  
Requirements, Food Allergies, or Intolerances.  
Our Culinary Team Will Accommodate Your Needs With The  
Utmost Care And Attention.

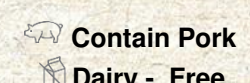
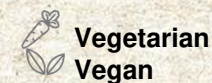
#### MAIN COURSES

**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 850.000/ 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 CÁI CHUA SƯỜN HEO

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

#### MÓN CHÍNH

##### CÁ CHẾM KHO RIỀNG

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

##### BÒ XÀO TIÊU ĐEN

Thịt Bò, Ớt Chuông, Hành Tây

##### CÁI THÌA XÀO NẤM ĐÔNG CÔ CƠM TRẮNG

#### TRÁNG MIỆNG

##### CHÈ HẠT SEN

### VND 750.000/ SET

Bao gồm 2 đơn vị nước không cồn

## THỰC ĐƠN MÓN VIỆT CHAY (Kcal 580)

Phù hợp cho 2 người

#### KHAI VỊ

##### GỎI NẤM TUYẾT


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

#### SÚP

##### SÚP RAU CỦ

Cải Thìa, Bắp Cải, Cà Rốt và Bắp

 **Ăn Chay  
Thuần Chay**

 **Các Loại Hạt  
Hải Sản Giáp Xác**

 **Có Chứa Thịt Lợn  
Không Chứa Sữa**

#### 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

Vui Lòng Thông Báo Cho Đội Ngũ Nhân Viên Của Chúng Tôi Về Bất Kỳ Yêu Cầu Chế Độ Ăn Uống, Dị Ứng Thực Phẩm Hoặc Tình Trạng Không Dung Nạp Nào.  
Đội Ngũ Ẩm Thực Của Chúng Tôi Sẽ Đáp Ứng Nhu Cầu Của Quý Khách Với Sự Chăm Sóc và Chú Ý Cao Nhất.

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