

STARTERS	KCAL	VND
TIGER PRAWNS & MANGO COCKTAIL  Cam Lam Mango, Black Olives, Tomato and Avocado	350	350
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	360
CAESAR SALAD  Romaine Lettuce, Quail Eggs, Bacon, Croutons, Parmesan, Anchovy Dressing	290	330
ADD-ONS • Smoked Chicken • Smoked Salmon • Prawns 	70 110 99	90 120 110
QUINOA BOWL  Chic Peas, Cucumber, Cherry Tomatoes, Mixed Greens, Bell Peppers and Lime Vinaigrette	260	290

SOUPS	KCAL	VND
CORN & VEGETABLES SOUP  Basil Pesto Sauce, Squash, Potato, Tomato & Onion	130	220
ROASTED TOMATO SOUP  Mandarin Orange, Basil & Crostini	130	230

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



WESTERN CUSINE

MAIN COURSES	KCAL	VND
NORWEGIAN SALMON  Seared Salmon, Potato Wedges, Asparagus, Baby Tomatoes, Polenta, Ginger Beurre Blanc	570	710
STEAMED BARRAMUNDI WITH GINGER (170G) (ASC CERTIFIED)  Glass Noodles, Bok Choy, Wood Ear Mushrooms and Soya Sauce	300	420
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	630

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

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	110
RUM AND RAISIN 	130	110

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

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

PISTACHIO	KCAL	VND
SELECTION OF BELLANY SORBET  Lemon Mango Passion Fruit Cherry Raspberry Strawberry	80	110

VIETNAMESE SALAD

	KCAL	VND
BEEF SALAD  Peanuts, Banana Flower, Star Fruit, Cucumbers, Chilli Fish Sauce Dressing, Served with Sesame Cracker	495	270
SEAFOOD SALAD  Peanuts, Prawns, Squids, Onions, Carrots, Herbs, Fish Sauce Dressing, Served with Prawn Crackers	280	280
FRESH HAND ROLLS  Rice Paper, Pork, Prawns, Pickled Carrots, Herbs, Lettuce Served with Peanut Sauce	200	230
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	250
YOUR CHOICE OF VIETNAMESE TRADITIONAL PHO • with Beef  • with Chicken  Broth, Rice Noodles, Herbs, Bean Sprouts, Served with Condiments and Mixed Salad	245 230	270 250
SPICY VIETNAMESE BEEF NOODLE SOUP  Beef Broth, Beef shank, Spicy Sate Sauce, Lemongrass, Thick Rice Noodles, Herbs, Served with Condiments and Mixed Salad	285	270
WOK FRIED VERMICELLI WITH PORK  Chilli, Lemongrass and Garlic	210	360
YOUR CHOICE OF FRIED RICE  • with Beef & Pickled Mustard Greens • with Prawns and Squids  • with Chicken • with Pork 	450 415 425 430	290 350 290 290
SEAFOOD PAD THAI  Prawns, Squids, Egg, Peanuts, Tofu, Dried Shrimps, Pickled Daikons, Chives, Bean Sprouts and Tamarind Sauce	350	350
KOREAN CHICKEN Crispy Fried Chicken, Gochujang Sauce, Sesames, Kimchi, Red Radish, Served with Steamed Rice	520	360

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

PANORAMA
Fresh Market Cuisine

ASIAN CUISINE

VIETNAMESE SOUP

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

VIETNAMESE STREET FOOD

	KCAL	VND
VIETNAMESE SEAFOOD PANCAKES  Prawns, Squids, Onions, Carrots and Bean Sprouts, Served with Chilli Sweet & Sour Sauce and Herbs	360	260
VIETNAMESE VEGETARIAN PANCAKES  Bean Sprouts, Carrots, Hokto White Shimeji Mushroom and King Oyster Mushroom Served with Chilli Sweet & Sour Sauce and Herbs	290	220
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	190

VEGETABLES DISH

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

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

CLAY POT  Served with Steamed Rice	KCAL	VND
BRAISED PRAWNS  Shallots, Garlic, Fish Sauce	500	390
BRAISED CHICKEN WITH LEMONGRASS & CHILLI  Lemongrass, Chilli, Soy Sauce and Oyster Sauce	420	350
CARMELIZED PORK BELLY & COBIA CLAY POT  Fish sauce, Chilli, Shallot, Spring Onion, Black Pepper and Soy Sauce	520	380
STUFFED TOFU WITH MINCED PORK IN TOMATO SAUCE  Minced Pork, Wood Ear Mushroom, Spring Onion, Coriander and Shallot	210	320

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.

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	350
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 Cô Ve, Trứng, Ô Liu và Giấm Balsamic	360	360
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	330
GỌI THÊM • Gà Xông Khói • Cá Hồi Xông Khói • Tôm Sú 	70 110 99	90 120 110
XÀ LÁCH QUINOA  Đậu Răng Ngựa, Dưa Leo, Cà Chua Bì, Xà Lách Xanh Các Loại, Ớt Chuông và Giấm Chanh	260	290

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

BÁNH MÌ KẸP & BÁNH MÌ SANDWICH	KCAL	VND
BÁNH BURGER BÒ VÀ PHÔ MAI  Xà Lách, Cà Chua, Hành Tây, Dưa Chuột Muối Thịt Ba Chỉ Heo Xông Khói và Khoai Tây Chiên <i>(Bánh Burger Bò Được Nấu chín Kỹ Theo Tiêu Chuẩn Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm.)</i>	1200	410
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	320
BÁNH MÌ CUA LỘT CHIÊN GIÒN Chanh, Khoai Tây Chiên và Sốt Tartar	600	390
BÁNH MÌ KẸP THEO CÁCH RIÊNG CỦA BẠN  Bánh Mì, Sốt Mayonaise, Dưa Chuột Muối, Phô Mai Emmental, Cà Chua, Xà Lách	620	380
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	710
CÁ CHẾM HẤP GỪNG (170G) (CHỨNG NHẬN ASC)  Miến, Cải thìa, Nấm Tai Mèo và Nước Tương	300	420
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	630

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

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	110		
RƯỢU RUM VÀ NHO KHÔ 	130	110		
			HẠT DẸ 	130 110
			LỰA CHỌN CÁC LOẠI KEM ĐÁ XAY  Chanh Xoài Chanh Dây Anh Đào Phúc Bồn Tử Dâu Tây	80 110

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

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

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

CƠM & MÌ	KCAL	VND
BÚN CÁ  Cá Thu, Chả Cá, Cà Chua, Thơm và Hành Tím	200	250
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	270 250
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	270
BÚN GẠO XÀO THỊT HEO   Ớt, Sả và Tỏi	210	360
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	290 350 290 290
PAD THAI HẢI SẢN   Tôm Sú, Mực, Trứng, Đậu Phộng, Đậu Hũ, Tôm Khô, Củ Cải Muối, Hẹ, Giá Đổ và Sốt Me	350	350
GÀ RÁN SÓT CAY KIỀU HÀN Gà Chiên Giòn, Sốt Gochujang, Hạt Mè, Kim Chi, Củ Cải Đỏ, Phục Vụ với Cơm Trắng	520	360

  Ăn Chay Thuần Chay	  Các Loại Hạt Hải Sản Giáp Xác	  Có Chứa Thịt Lợn  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   Gừng, Hành Tím	125	240
SÚP GÀ HẠT SEN  Trứng, Cà Rốt và Bắp Ngọt	130	230
SÚP BÀO NGƯ' NẤM ĐÔNG CÔ  Trứng, Cà Rốt và Rong Biển	190	360
CANH CÁ MÚ CHUA NGỌT Cà Chua, Thơm, Giá Đổ và Rau Mùi	150	310
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	260
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	220
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	190
MÓN RAU CỦ	KCAL	VND
RAU MUỐNG XÀO ỚT VÀ TỎI   	90	180
NẤM ĐÔNG CÔ XÀO CẢI THÌA   	170	190
RAU CỦ LUỘC   	150	180
MĂNG TÂY XÀO TỎI   	100	190

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	220
SÚP RAU CỦ CHUA NGỌT   Đậu Hũ, Nấm, Giá Đổ và Me	165	250
ĐẬU HŨ HÀM CỦ SEN   Đậu Hũ, Củ Sen, Sả, Nấm Đông Cô, Nước Tương, Phục Vụ với Cơm Trắng	310	260
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	280
MÌ XÀO RAU CỦ   Bắp Cải, Cà Rốt, Hành Tây, Ớt Chuông, Nấm, Đậu Hũ và Sốt Dầu Hào Chay	230	230
CƠM CHIÊN RAU CỦ   Trứng, Cà Rốt, Đậu Hà Lan	230	180
PAD THAI CHAY   Bánh Phở, Đậu Hũ, Củ Cải Muối, Giá Đổ, Trứng, Đậu Phộng, Ớt và Sốt Me	360	240
GỎI CUỐN CHAY    Bánh Tráng, Bún Tươi, Đậu Hũ, Rau Mùi, Bắp Cải, Cà Rốt Ngâm Chua, Giá Đổ và Sốt Đậu Phộng	80	160
KHO TỘ	KCAL	VND
TÔM KHO TỘ   Hành Tím, Tỏi, Nước Mắm	500	390
GÀ KHO XẢ ỚT  Sả, Ớt, Nước Tương và Dầu Hào	420	350
THỊT BA CHỈ VÀ CÁ BÓP KHO TỘ    Nước Mắm, Ớt, Hành Tím, Hành Lá, Tiêu Đen và Nước Tương	520	380
ĐẬU HŨ NHỒI THỊT HEO VỚI SÓT CÀ CHUA    Thịt Heo Bằm, Nấm Tai Mèo, Hành Lá, Ngò Rí và Hành Tím	210	320

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

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 850.000/ 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 

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

 **Vegetarian**  **Nuts**  **Contain Pork**
 **Vegan**  **Shellfish**  **Dairy - Free**

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 CẢI 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

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 Lũì, Ngò 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.