

# WINES

	GLASS	BOTTLE
<b>CHAMPAGNE/ SPARKLING WINE</b>		
Moët & Chandon	VND 600	VND 2900
Chandon Brut, Yara Valley, Australia	VND 390	VND 1900
Prosecco, Vino dei Poeti, Veneto, Italy	VND 350	VND 1700
<b>WHITE WINES</b>		
Allan Scott, Sauvignon Blanc, New Zealand	VND 320	VND 1450
Terrazas, Chardonnay, Argentina	VND 340	VND 1550
Banfi Placido, Pinot Grigio, Italy	VND 280	VND 1300
Vasse Felix, Chardonnay, Australia	VND 360	VND 1750
<b>ROSE WINE</b>		
Les Vignerons de Saint Tropez "La Petite Bleue" Rose	VND 260	VND 1200
<b>RED WINES</b>		
Allan Scott, Pinot Noir, New Zealand	VND 340	VND 1600
Vasse Felix, Cabernet Sauvignon, Australia	VND 360	VND 1750
Banfi Col Di Sasso, Sangiovese Blend, Italy	VND 280	VND 1400
Terrazas, Malbec, Argentina	VND 340	VND 1550

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>THE DIPLOMAT</b> Dry Vermouth, apricot brandy, cherry brandy	<b>VND 200</b>
<b>SIR WINSTON CHURCHILL</b> Vodka, Amaretto, triple sec, dry Vermouth	<b>VND 200</b>
<b>FRANKLIN D. ROOSEVELT</b> White rum, dry Vermouth, lime juice, orange juice, peach cream	<b>VND 200</b>
<b>PABLO NERUDA</b> Remy Martin, dry Vermouth, lemon juice, maple syrup, orange juice, honey	<b>VND 200</b>
<b>DWIGHT EISENHOWER</b> White rum, lemon juice, brown sugar	<b>VND 200</b>
<b>MIKHAIL GORBACHEV</b> Vodka, Kahlua, grenadine, nutmeg	<b>VND 200</b>
<b>KIR ROYAL</b> Sparkling wine, Crème de Cassis	<b>VND 360</b>
<b>BELLINI</b> Sparkling wine, peach liquor, peach nectar	<b>VND 360</b>

## SHORT DRINKS

<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, cointreau, lemon juice, cranberry juice	VND 200
<b>DAIQUIRI</b> White rum, lime, sugar	VND 200
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaca, lime, sugar	VND 200
<b>MARGARITA</b> Tequila, triple sec, lime juice	VND 200
<b>MANHATTAN</b> Rye whiskey, rosso vermouth Angostura bitter	VND 200
<b>WHISKY SOUR</b> Whisky, lemon juice, sugar	VND 200
<b>SUNSET MARTINI</b> Gin, Cointreau, lemon juice, grenadine	VND 200
<b>CLASSIC MARTINI</b> Gin, dry Vermouth	VND 200
<b>TROPICAL MARTINI</b> Vodka, dry Vermouth, exotic fruits	VND 200
<b>CHOCOLATE MARTINI</b> Vodka, chocolate cream	VND 200

## LONG DRINKS

### BLOODY MARY

VND 200

Vodka, tomato juice, lime, dash of tabasco and worcestershire

### LONG ISLAND ICED TEA

VND 200

Vodka, gin, rum, tequila, triple sec, lime, coke

### MAI TAI

VND 200

Dark and white rum, curacao, pineapple, orange, lime

### SCREWDRIVER

VND 200

Vodka, orange juice

### MOJITO

VND 200

Bacardi, fresh mint, lime, sugar and topped with soda

### GIN FIZZ

VND 200

Gin, soda, lemon juice, sugar

### PINA COLADA

VND 200

White rum, malibu, pineapple juice, coconut cream

### SINGAPORE SLING

VND 200

Gin, cherry brandy, grenadine, lemon juice, sugar, soda

## MOCKTAILS

### KENTUMI

Strawberry syrup, lime juice,  
vanilla ice-cream, soda

VND 170

### INCREDIBLE

Orange juice, vanilla syrup,  
vanilla ice cream, passion fruit juice

VND 170

### HANOI SUNSET

Pineapple juice, peach nectar, lime, grenadine

VND 170

### BAMBOO SHOW

Fresh mango, banana, pineapple juice

VND 170

### PASSIONATE

Passion fruit, strawberry, lime juice

VND 170

### MILK SHAKES

Chocolate, vanilla, strawberry

VND 170

# APERITIVES

## CLASSICS

ANIS Pernod, Ricard	VND 165
AMERS Campari	VND 165
VERMOUTH Martini Rosso, Martini Bianco	VND 110
SHERRY Tio Pepe, Harvey Bristol Cream	VND 230
PIMM's N.1	VND 210

## BEERS

Tuborg Draught	VND 110
Sapporo Draught	VND 110
Hanoi	VND 110
Tuborg	VND 110
Sapporo	VND 120
Corona	VND 145

## WATER

(S) Perrier water	VND 145
(L) Perrier water	VND 220
(S) Alba still water	VND 105
(S) Alba sparkling water	VND 105
(S) Evian water	VND 155
(L) Evian water	VND 240
(S) Sanpellegrino	VND 155
(L) Sanpellegrino	VND 240

## SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta,  
Tonic, Soda, Coca Zero, Ginger Ale

VND 95

## FRESH FRUIT JUICES

Orange, pineapple, apple, watermelon,  
mango, carrot, lime

VND 130

## CHILLED JUICES

Peach, apple

VND 95

## ICED DRINKS

Iced tea, Iced coffee

VND 110

# CLASSIC SPIRITS

	GLASS	BOTTLE
<b>GIN</b>		
Gordon	VND 110	VND 1500
Beefeater	VND 110	VND 1500
Tanqueray	VND 160	VND 2100
Bombay	VND 160	VND 2100
<b>RUM</b>		
Bacardi White	VND 130	VND 1700
Captain Morgan Dark	VND 150	VND 2000
<b>TEQUILA</b>		
Olmecca	VND 110	VND 1500
Don Julio	VND 365	VND 8000
Patron Silver Tequila	VND 320	VND 7500
<b>VODKA</b>		
Absolut	VND 170	VND 2100
Stolichnaya	VND 130	VND 1700
Smirnoff	VND 170	VND 2100
Belvedere	VND 230	VND 3500
Grey Goose	VND 230	VND 3200

# CLASSIC SPIRITS

	GLASS	BOTTLE
<b>SCOTCH WHISKY</b>		
Johnnie Walker Red Label	VND 110	VND 1500
Johnnie Walker Black Label	VND 160	VND 2100
Johnnie Walker Blue Label	VND 730	VND 8500
Johnnie Walker Gold Label	VND 270	VND 3800
Chivas Regal 12 years	VND 210	VND 3000
Chivas Regal 18 years	VND 520	VND 7300

## **PURE MALT WHISKY SINGLE MALT**

Glenmorangie 10 years	VND 240	VND 3200
Glenfidich 12 years	VND 240	VND 3200
Glenfidich 18 years	VND 440	VND 6500
Macallan 12 years	VND 280	VND 3300
Macallan 18 years	VND 800	VND 10500
Macallan 21 years		VND 23000

## **WHISKY FROM THE WORLD**

Jim Beam	VND 110	VND 1500
Jack Daniel's	VND 170	VND 2900
Jameson	VND 130	VND 2300
Canadian Club	VND 130	VND 2300



# BOUTIQUE SELECTION

	GLASS	BOTTLE
<b>SINGLE MALT</b>		
Glenkinchie 10 years	VND 420	VND 4200
Caol Ila 12 years	VND 420	VND 4200
Glenlivet 12 years	VND 230	VND 3200
Singleton 12 years	VND 320	VND 3800
Talisker 10 years	VND 420	VND 4200

## HOUSE OF COGNAC

Moyet Fins Bois		VND 4000
Moyet Fine Champagne		VND 7000
Moyet Grande Champagne XO 45 years		VND 15000

## ARMAGNAC

Sempe Extra Grande Reserve	VND 520	VND 21000
----------------------------	---------	-----------

## CALVADOS

Lecompte Calvados	VND 270	VND 3600
-------------------	---------	----------

# AFTER

	GLASS	BOTTLE
<b>LIQUEURS</b>		
Baileys	VND 110	
Kahlua	VND 110	
Amaretto di Saronno	VND 110	
Cointreau	VND 140	
Grand Marnier	VND 200	
Southern Comfort	VND 110	
Drambuie	VND 160	
Malibu	VND 110	
<b>DIGESTIVES</b>		
Remy Martin VSOP	VND 280	VND 4200
Remy Martin XO	VND 830	VND 12500
Hennessy VSOP	VND 280	VND 4200
Hennessy XO	VND 830	VND 12500
Martell VSOP	VND 280	VND 4200
<b>GRAPPA</b>		
Grappa Di Amarone Tomassi	VND 330	VND 5150
<b>PORT</b>		
Quinta De Noval	VND 320	VND 1900

# HOT DRINKS

## COFFEE

Vietnamese black coffee	VND 110
Vietnamese black coffee with condensed milk	VND 110
Americano	VND 110
Cappuccino	VND 130
Café latte	VND 130
Espresso	VND 110
Double espresso	VND 120
Decaffeinated coffee	VND 110

## LOOSE TEA SELECTION VND 130

English Breakfast, Earl Grey,  
Jasmine Gold, Red Fruit, Mint & Fresh,  
Fruity Chamomile, Green leaf, Lemongrass, Darjeeling

Dung Ti Oolong VND 190

## TEA ENVELOPE SELECTION VND 110

English Breakfast, Peppermint, Chamomile,  
Lemonsky, Japan Classic, Green Angel,  
Darjeeling, Jasmine, Earl Grey

## HOT CHOCOLATE VND 110

## CAFE ROYAL VND 170

Brandy, espresso, whipped cream

## IRISH COFFEE VND 170

John Jameson, sugar, espresso, whipped cream

## FRENCH COFFEE VND 170

Grand Marnier, sugar, espresso, whipped cream

At InterContinental Hanoi Westlake, we are committed to creating an exceptional dining experience for our guests, including guests with food allergies.

That is why we are delighted to present this information in order to help you make an informed food selection.

Should you have any dietary restrictions, please let us know so we can provide you with our dedicated menu and recommendations that suit your preferences.

We have created a series of icons identifying dietary groups to help you select which menu items best meet your needs.

*Khách sạn InterContinental Hanoi Westlake cam kết mang đến cho mọi khách hàng những trải nghiệm ẩm thực đáng nhớ nhất, kể cả với những thực khách có chế độ ăn nghiêm ngặt do vấn đề dị ứng thực phẩm.*

*Với trang thông tin hữu ích này, khách hàng có thể dễ dàng nhận biết và lựa chọn món ăn với những nguyên liệu phù hợp cho sức khỏe.*

*Quý khách vui lòng báo với nhân viên nhà hàng nếu như có tiền sử dị ứng thực phẩm. Chúng tôi sẵn sàng hỗ trợ quý khách lựa chọn các món ăn phù hợp với sức khỏe và chế độ ăn uống.*

*Trong thực đơn này, chúng tôi sẽ sử dụng 6 ký hiệu dưới đây để phân nhóm các loại nguyên liệu chế biến có trong món ăn.*



Vegan



Contains Nuts



Contains Pork



Dairy



Gluten



Contains Seafood

# A LA CARTE BREAKFAST

**TWO EGGS IN PREFERRED STYLE** VND 220  
**2 QUẢ TRỨNG CHẾ BIẾN THEO YÊU CẦU**  
Fried, scramble, poached or boiled  
*Chiên, chưng, chần hoặc luộc*

**(D,P) THREE EGGS OMELET OR WHITE EGG OMELET** VND 230  
**3 TRỨNG CUỘN HOẶC LÒNG TRẮNG TRỨNG CUỘN**  
Stuffed with your choice of fillings: ham, cheese,  
tomato, onion, bell pepper and mushroom  
*Ăn kèm với dăm bông, phô mai, cà chua, hành tây, ớt chuông và nấm*

**(G,D,S) SMOKED SALMON EGG BENEDICT** VND 300  
**TRỨNG BENEDICT**  
Toasted English muffin, smoked salmon and  
Hollandaise sauce  
*Trứng chần phục vụ cùng cá hồi xông khói,  
bánh nướng xốp kiểu Anh và sốt bơ trứng*

**(G) POACHED EGG** VND 230  
**TRỨNG CHẦN**  
On whole wheat seed toast, avocado mashed,  
spinach sprout and cherry tomato salad  
*Phục vụ cùng bánh mì nguyên cám, bơ nghiền,  
sa lát rau mầm và cà chua bi*

All egg dishes above served with your choice of 4 side dishes:  
Hash brown potatoes, baked tomatoes, crispy pork bacon,  
chicken sausage, sautéed mushrooms, baked beans, steamed  
mantow or fried sticky rice ball

*Các món trứng bên trên phục vụ cùng 4 đồ ăn kèm sau:  
Bánh khoai tây, cà chua bỏ lò, ba chỉ rán giòn, xúc xích gà, nấm xào, đậu hằm,  
bánh bao chay hấp hoặc xôi chiên*

(G,D) **FROM OUR BAKERY** VND 180  
**CÁC LOẠI BÁNH**

Waffles, pancakes, French toast. Served with berry compote, warm maple syrup, whipped cream and chocolate sauce  
*Bánh quế, bánh kếp, bánh mì nướng kiểu Pháp. Phục vụ cùng sốt dâu rừng, si rô lá phong, kem tươi và sốt sô cô la*

(G,V,D) **FRESH FRUIT YOGHURT** VND 150  
**SỮA CHUA TRÁI CÂY**

Strawberry, banana, mango and grape served with low fat natural yoghurt and roasted granola  
*Sữa chua không đường phục vụ cùng dâu tây, chuối, xoài, nho và ngũ cốc tẩm mật ong nướng*

(G,D) **CEREALS** VND 150  
**NGŨ CỐC**

Corn flakes, frosties, muesli granola, all bran, alpen - sugar free, fruit loops, cocoa krispies served with your choice of full cream, low fat or skimmed milk or soya milk/ hot or cold  
*Ngũ cốc phục vụ cùng sữa nguyên kem, sữa ít béo, sữa không béo hoặc sữa đậu nành nóng hoặc lạnh*

(D,G) **OATMEAL PORRIDGE** VND 150  
**CHÁO YẾN MẠCH**

Made with your choice of hot full cream, low fat, skimmed or soya milk and topped with honey, fresh strawberries and toasted almonds  
*Hạt mạch nấu cùng sữa tươi nguyên kem, ít béo, sữa không béo hoặc sữa đậu nành mật ong, dâu tây và hạnh nhân*

(G,D,P) **BÁNH MỠ PATÉ** VND 200

Vietnamese sandwich with pork paté, mayonnaise, roasted pork, pork terrine, fresh herbs and house made pickle  
*Bánh mỳ pa tê kẹp thịt nướng, chà quế, rau thơm và rau củ muối chua*

(B,S) **CHINESE CONGEE** VND 190  
**CHÁO TRẮNG**

Plain rice congee accompanies with pork char siew, fish salted in bean, salted egg, pickle and scallion  
*Cháo trắng phục vụ cùng thịt lợn nướng xá xíu, cá mặn, trứng muối và hành lá*

## SALADS/ SA LÁT

- (G,D,P,S) **CAESAR SALAD/ SA LÁT HOÀNG ĐẾ** VND 235  
Romaine lettuce, crispy bacon, poached egg,  
herb crouton and tossed with our signature dressing,  
anchovies and shaved parmesan  
*Xà lách giòn, ba chỉ nướng, trứng chần, bánh mì nướng giòn  
Phục vụ cùng cá cơm, phô mai Ý bào và sốt đặc biệt của nhà hàng*
- Additional of cajun grilled chicken breast** VND 280  
*Thêm ức gà nướng gia vị cay*
- (D,S) **Additional of pan-fried prawns with garlic butter** VND 340  
*Thêm Tôm áp chảo bơ tỏi*
- (S) **Additional of cured salmon** VND 320  
*Thêm cá hồi muối*
- (V) **GARDEN SALAD/ SA LÁT RAU TƯỚI** VND 220  
Arugula, grilled artichokes, cherry tomatoes, cucumber,  
carrots, red radish, black olives and balsamic dressing  
*Rau đắng bay, a ti sô nướng, cà chua bi, dưa chuột, cà rốt,  
củ cải đỏ, ô liu trộn sốt dấm Ý*
- (N,S) **NHA TRANG SEAFOOD SALAD** VND 295  
**SA LÁT HẢI SẢN NHA TRANG**  
Prawns, squid and scallop with green mango in sweet  
and spicy dressing and topping with fresh herbs and  
crusted peanut  
*Tôm, mực và sò điệp trộn xoài xanh sốt chua ngọt  
phục vụ cùng rau thơm và đậu phộng*

## SOUPS/ SÚP

- PISTO PROVENÇALE CHICKEN SOUP** VND 200  
**SÚP GÀ VÙNG PROVENÇALE**  
Provençale clear vegetable soup scented with basil and chicken  
*Món súp gà rau kiểu Provençale vị lá húng*
- (G,D,S) **PRAWNS BISQUE/ SÚP TÔM** VND 260  
Prawns, Scallop basil oil and crème fraiche  
*Súp tôm, sò điệp dầu lá húng và kem chua*
- (V,D,G) **NORMANDIE ONION SOUP** VND 200  
**SÚP HÀNH VÙNG NORMANDIE**  
Roasted onion soup pureed, scented with cider,  
crouton and emmental cheese  
*Hành bỏ lò nghiền, vị dấm táo phục vụ cùng bánh mì nướng phô mai*

## MAIN COURSES/ CÁC MÓN CHÍNH

*(P,D,G)* **CHICKEN CORDON BLEU** VND 340  
**Ức GÀ NHỒI DẪM BÔNG**

Chicken breast stuffed with Paris ham and emmental, in a baguette crumb crust, garlic and rosemary roasted potato wedges, seasonal vegetable and jus

*Ức gà nhồi dăm bông, phô mai tẩm cà mỳ cùng khoai tây bỏ lò, rau theo mùa và sốt*

**BEEF “LUC LAC”** VND 510  
**BÒ LÚC LẮC**

Wok-fried beef with onion, bell pepper served sautéed bok choy and steamed rice

*Thăn bò xào hành, ớt chuông phục vụ cùng cải xào và cơm trắng*

*(S)* **NORWEGIAN SALMON** VND 470  
**CÁ HỒI NA UY NƯỚNG**

Grilled fingers, broccoli mousseline and cherry tomato confit

*Cá hồi Na Uy nướng phục vụ cùng bông cải nghiền, cà chua bi nấu mềm*

*(S)* **VIETNAMESE NOODLE SOUP** VND 230  
**PHỞ**

Your choice of beef or chicken served with fresh rice noodles, herbs, lime and chili

*Phở bò hoặc gà phục vụ cùng rau thơm, chanh, ớt*

*(P,S)* **BUN CHA** VND 230  
**BÚN CHẢ**

Char-grilled pork belly and minced pork patty served with rice noodle, fresh herbs and dressing

*Thịt ba chỉ và thịt viên nướng phục vụ cùng bún tươi, rau thơm và nước sốt*



## PASTA

Your choice of spaghetti, penne or tagliatelle with the following sauces

*Lựa chọn một trong các loại mì: sợi dài, mì ống hoặc mì dẹt với các loại sốt sau đây*

(V) **NAPOLETANA/ SÓT CÀ CHUA** VND 295  
Vine tomatoes and fresh basil oil  
*Sốt cà chua, dầu lá húng tây*

(D) **CLASSIC BOLOGNAISE/ SÓT THỊT BÒ BĂM** VND 295  
Lean ground beef cooked with tomatoes and vegetables  
*Sốt thịt bò băm với cà chua và rau*

(P,D) **CARBONARA/ SÓT KEM TƯƠI** VND 295  
Bacon, garlic bound with egg and Parmesan  
*Sốt kem tươi, ba chỉ muối, tỏi, lòng đỏ trứng và phô mai Parmesan*

---

## BURGER AND SANDWICHES

(G,P,D) **BLACK ANGUS BEEF BURGER** VND 410  
**BÁNH MỠ KẸP THỊT BÒ**  
200g freshly ground lean pure Black Angus beef patty on a toasted sesame brioche bun with lettuce, tomato, crispy bacon, onion confit and melted cheddar, gherkin and gochujang aioli  
*Bánh mì kẹp thịt bò, cùng rau diếp, cà chua, ba chỉ rán giòn, hành nấu mềm và phô mai chảy cùng dưa chuột muối và sốt dầu ô liu trứng tỏi*

(P,G,D) **CLUB SANDWICH/ BÁNH KẸP BA LỚP** VND 295  
Giant triple decker sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise  
*Bánh kẹp ba lớp với ức gà áp chảo, ba chỉ muối, trứng chiên, cà chua, rau diếp và sốt mayo*

(P,G,D) **TRUFFLED CROQUE MONSIEUR** VND 350  
**BÁNH KẸP DẪM BÔNG**  
Paris ham, swiss cheese and truffle paste  
*Bánh kẹp dăm bông, phô mai Thụy Sĩ và nấm truffle*

(D,G,V) **FOCACCIA/ BÁNH MỠ Ý** VND 235  
Fire-roasted vegetable, Feta, arugula, walnut and pommery honey mustard  
*Bánh mì Ý kẹp rau nướng, phô mai Feta, rau đắng, hạt hồ đào, sốt mù tạt mật ong*

The above dishes are served with side salad and your choice of steakhouse fries or French fries

*Các món bánh kẹp trên phục vụ cùng sa lát ăn kèm, khoai tây chiên lớn hoặc tiêu chuẩn*

## LIGHT BITES

### CÁC MÓN ĂN NHẸ

**(D) CHICKEN QUESADILLA**

**BÁNH MEXICO**

**VND 280**

Pan-fried shredded chicken with spices and cheese wrapped in a tortilla

*Bánh ngô Mexico cùng thịt gà xé tằm gia vị cay và phô mai*

**(P,S) VIETNAMESE DUO SPRING ROLL**

**NEM**

**VND 280**

Fresh spring roll with prawns and mango, deep-fried net spring roll with pork and mushrooms. Served with fresh herbs and dipping

*Nem tươi cuốn tôm xoài, nem chiên thịt lợn nấm hương.*

*Phục vụ cùng rau thơm và nước chấm*

## LIGHT SNACK / CÁC MÓN ĂN NHẸ

- (D,S) **SALT AND PEPPER CALAMARI** VND 210  
**MỰC CHIÊN MUỐI TIÊU**  
Served with roasted pepper aioli  
*Phục vụ cùng sốt ớt chuông dầu ô liu trứng*
- (G,N,D,S) **ALMOND BREADED COD FISH FINGERS** VND 445  
**CÁ TUYẾT BAO BỘT CHIÊN**  
French fries, shirasa and pickle cucumber aioli  
*Phục vụ cùng khoai tây chiên, sốt cay và dưa chuột muối, sốt dầu ô liu trứng*
- (D,S) **CRAB CAKES/ BÁNH CUA** VND 190  
Sambal flavored crab cake with lime cilantro aioli  
*Bánh cua áp chảo sốt dầu ô liu trứng chanh và rau mùi*
- GRILLED BEEF WRAPPED IN “LA LOT” LEAVES** VND 280  
**BÒ CUỐN LÁ LỐT**  
Served with sticky rice and chili dipping sauce  
*Phục vụ cùng xôi chiên, sốt ớt*
- (N,V) **SAMOSAS/ BÁNH GỐI ẤN ĐỘ** VND 190  
Housemade potato and coriander samosas with peanut dip  
*Bánh gối cà ri khoai tây rau mùi chấm sốt lạc*
- (G,D,V) **SPINACH AND ARTICHOKE DIP** VND 160  
**BÁNH NGŨ CHIÊN**  
Served with white corn tortilla chips  
*Phục vụ cùng sốt A ti sô rau chân vịt*
- (G,D,P) **ITALIANO PANINI/ BÁNH MỠ KẸP ĐÙI HEO MUỐI** VND 250  
Parma ham, sweet marinated peppers and pecorino cheese  
*Đùi heo muối, ớt chuông tẩm ướp và phô mai*
- (G) **CHICKEN PANINI/ BÁNH MỠ KẸP THỊT GÀ** VND 230  
Honey and thyme marinated chicken  
*Gà nướng mật ong và cỏ hương thảo*
- (G,D,S) **SALMON PANINI/ BÁNH MỠ KẸP CÁ HỒI** VND 250  
Smoked salmon with grilled eggplant and buffalo mozzarella  
*Cá hồi xông khói với cà tím nướng và phô mai mozzarella*
- (G,D,V) **VEGETARIAN PANINI/ BÁNH MỠ KẸP CHAY** VND 210  
Grilled vegetables with basil pesto and cheese  
*Rau củ nướng với sốt húng tây và phô mai*

## DESSERTS

### CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG

- (D,G) **APPLE TARTE TATIN** VND 275  
**BÁNH TÁO**  
*Bánh táo nướng phục vụ cùng kem va ni*
- (D,G) **ITALIAN TIRAMISU** VND 250  
**BÁNH KEM Ý**  
*Bánh kem Ý*
- (D,G) **HOT CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA SAUCE** VND 170  
**BÁNH SÔ CÔ LA**  
*Bánh nướng sô cô la sốt va ni la*
- (D) **ICE CREAM SELECTION** VND 90  
**KEM CÁC VỊ**  
Chocolate/ Vanilla/ Strawberry  
*Sô cô la/ Va ni la/ Dâu tây*
- (V) **FRESH FRUIT PLATTER** VND 185  
**ĐĨA HOA QUẢ TƯƠI THEO MÙA**  
Daily 5 sliced selections of the finest  
sun-ripe tropical fruits  
*Hoa quả tươi theo mùa*

# CIGARS

## COHIBA SIGLO I

VND 1150

Mild creamy sweetness, medium bean flavours and also medium tobacco taste

## MONTE CRISTO No. 3

VND 950

Coffee, cocoa and vanilla flavours blended in great harmony with a medium tobacco taste

## ROMEO Y JULIETA CEDROS

### DE LUXE No.3

VND 750

Some leather and white pepper notes and a good draw and combustion

## PARTAGAS ARISTOCRATS

### PETIT CORONAS

VND 550

Begins with green pepper and coffee flavors, soon smooths out with some cocoa and cream

## GUANTAMERA 10 CRISTALES

VND 500

Light, mild flavor, with nice coffee taste

