

# Starters | Khai Vị

## Ha Long Seafood Salad (S, N, GF)

Prawns, calamari, scallops with red onion, chili, green mango, cucumber, spicy chili sauce  
*Xa lát hải sản, tôm, mực, sò điệp với hành tây tím, ớt sừng, xoài xanh, dưa chuột, sốt ớt cay*  
**390**

## Fresh Spring Rolls (P, S)

Iberico pork belly, fresh tiger prawns, pickled vegetables, garden herbs, cucumber, fresh noodles, rice paper

*Gỏi cuốn tôm, thịt ba chỉ lợn Iberico Tây Ban Nha, tôm sú biển, rau củ muối chua, rau thơm vườn, dưa chuột, bún tươi, bánh tráng gạo*

**300**

## Dam Ha Crab Sugarcane (S, P, GF)

Pan-seared mud crab meat and pork paste on sugarcane, minced prawn, micro herbs, coriander chili sauce

*Chạo cua Đầm Hà bọc mía, giò sống, chả tôm giã tay, các loại rau mầm, sốt ớt rau mùi*  
**420**

## Sapa Sturgeon Wild Galangal (S, P, E, D)

Crispy sturgeon fillet with galangal, fermented rice, fresh turmeric, crispy piper lolot leaves, red fermented tofu sauce

*Cá tầm Sapa rang riêng, mẻ chua, nghệ tươi, lá lốt sấy giòn, sốt chao đồ*  
**300**

## Kohlrabi Salad (N, GF)

Kohlrabi with Vân Đình Siamese duck breast, roasted sesame seeds, Vietnamese balm, peanuts, coriander

*Nộm su hào ức ngan Vân Đình áp chảo, mè rang, rau kinh giới, đậu phộng, rau mùi ta*  
**350**

## Da Lat Avocado Salad (D, N, GF, V)

Mixed greens with heirloom tomatoes, cucumber, avocado, olives, feta cheese, onions, lemon-honey dressing

*Xa lát trái bơ, cà chua đa sắc, dưa chuột, ô liu, phô mai feta, hành tây, sốt mật ong chanh vàng*  
**300**

## Prosciutto Caesar Salad (P, D, N, E)

Prosciutto ham with romaine lettuce, garlic croutons, parmesan cheese slices, caesar dressing

*Xa lát hoàng đế, thịt nguội, xà lách romaine, bánh mì giòn, phô mai parmesan lát, sốt Hoàng đế*

**450**

## Burrata Salad (P, D)

Burrata cheese with heirloom tomatoes, Iberico ham, arugula, sourdough bread, balsamic reduction

*Phô mai burrata, cà chua đa sắc, thịt lợn muối Tây Ban Nha, rau cải lông, bánh mì men chua nướng, sốt giấm đen cô đặc*

**490**

## Tuna Wakame Bowl (S, N, GF) (Nourish Bowl)

Pan-seared tuna salad with wakame, pickled carrots, cucumber, edamame, avocado, sesame dressing

*Xa lát cá ngừ áp chảo với rong biển, cà rốt muối chua, dưa chuột, đậu nành Nhật, quả bơ, sốt mè rang*

**390**

# Soups | Canh

## Quan Lan Grouper Broth (P, S, GF)

Sweet and sour soup with grouper fillet, tomatoes, pineapple, dill, spring onions, sliced chili

*Canh chua cá song, cà chua, dưa, thì là, hành hoa, ớt sừng thái lát*  
**350**

## Vine Spinach and Prawn Broth (P, S, GF)

Minced tiger prawns with vine spinach, luffa, fish sauce

*Canh tôm nấu rau mồng tơi và mướp hương, nước mắm*  
**300**

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT  
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.  
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.  
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng, chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách

# Main Courses | Món Chính

## Vân Don Black Grouper (S, P, GF)

Vân Don grouper baked in banana leaves with coriander sauce, ginger, spring onions, dill, chili

*Cá song Vân Đồn nướng lá chuối với sốt rau mùi, gừng, hành hoa, thì là, ớt cay*

650

## Ha Long Squid (S, D, GF)

Chargrilled Ha Long squid, green mango, cucumber, garden herbs, green chili sauce

*Mực lá Hạ Long nướng than hoa, xoài xanh, rau thơm vườn, dưa chuột, muối ớt xanh*

480

## Honey King Prawn (S, P)

Wok-fried honey-glazed King prawns with green peppercorns, onion, spring onion, chili

*Tôm sú xào mật ong rừng, tiêu xanh, hành tây, hành hoa, ớt sừng*

650

## Iberico Pork Rib (P, S, E)

Wok-fried Iberico pork ribs with lemongrass, lime leaves, chili

*Sườn lợn Iberico Tây Ban Nha rang muối, sả cây, lá chanh, ớt sừng*

580

## Wagyu Beef Luc Lac (B, N, S, P)

Wagyu beef tenderloin with bell peppers, onions, leeks, chili

*Bò Wagyu xào với ớt chuông, hành tây, tỏi tây, ớt sừng*

680

## Tien Yen Chicken (P, N, S, GF)

Charcoal-grilled Tien Yen chicken thighs with lemongrass, 'cham cheo' seasoning, pickled vegetables, cucumber, mint, coriander

*Đùi gà Tiên Yên nướng than hoa với sả, sốt chấm chéo, rau củ muối chua,*

*dưa chuột, rau thơm, rau mùi ta*

480

## Dam Ha Crab Fried Rice (S, P, E)

ST25 fried rice with Dam Ha Mud Crab meat, spring onion, free-range egg, dried shallots, green tobiko

*Cơm ST25 rang với cua Đầm Hà, hành hoa, trứng gà thả vườn, hành phi, trứng cá chuẩn*

480

## Beef Fried Rice and Pickled Mustard (P, B, E)

ST25 fried rice with sliced beef tenderloin, pickled mustard greens, fried garlic, spring onions

*Cơm ST25 rang với thăn nội bò, dưa cải muối chua, tỏi chiên giòn, hành hoa*

480

# Side Dishes | Món Ăn Kèm

## French Fries (V)

Crispy fried potato chips

*Khoai tây chiên*

150

## Potato Wedges (V)

Crispy fried seasoned potato wedges

*Khoai tây bổ múi cau tẩm gia vị chiên giòn*

150

## Vinh Phuc Chayote Shoots (S, P, GF)

Wok-fried chayote shoots with crispy garlic and premium oyster sauce

*Ngọn su su Vinh Phúc xào với tỏi chiên giòn, sốt dầu hào thượng hạng*

180

## Lang Son Choy Sum (S, P, GF)

Wok-fried choy sum with crispy garlic, premium XO sauce

*Cải ngồng Lạng Sơn xào với tỏi chiên giòn, sốt XO thượng hạng*

250

## Morning Glory (S, P, GF)

Wok-fried morning glory with crispy shrimp, garlic, sliced chili

*Rau muống xào với tôm khô, tôm chiên giòn, tỏi, ớt sừng thái sợi*

180

## Wild Vegetables (S, P, GF)

Steamed wild vegetables with caramel pork sauce, dried shrimp, fish sauce, green peppercorn, chili

*Rau rừng luộc chấm kho quẹt, ba chỉ lợn, tôm khô, nước mắm, tiêu xanh, ớt hiểm*

250

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT  
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.  
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.  
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng, chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách

# Pasta & Pizza | Mì Ý & Pizza

## Rigatoni Carbonara (D, E, P)

Pancetta, egg yolk, guanciale, salt, pepper, parmesan cheese, crispy pancetta  
Mì Ý Rigatoni, thịt lợn muối, lòng đỏ trứng, muối, tiêu xay, phô mai parmesan, thịt xông khói sấy giòn

450

## Spaghetti Bolognese (B, D)

Beef Bolognese, tomato sauce, basil, grated parmesan cheese  
Mì Ý sốt bò băm, sốt cà chua, rau húng tây, phô mai parmesan bào

420

## Octopus Linguine (S, D)

Octopus with squid ink linguine, black olives, cherry tomatoes, tomato sauce, basil, parmesan cheese

Mì Ý mực đen với bạch tuộc, ô liu đen, cà chua bi, sốt cà chua, húng tây, phô mai parmesan

450

## Seafood Fettuccine (S, D)

Olive fettuccine with squid, prawns, mussels, seafood bisque, cherry tomatoes, basil, parmesan cheese, salmon roe

Mì Ý fettuccine, mực, tôm, vẹm xanh, nước sốt hải sản, cà chua bi, húng tây, phô mai parmesan, trứng cá hồi

550

## Angus Beef Cheek Tagliatelle (B, P, D)

Sous-vide Black Angus beef cheek with black olives, heirloom tomatoes, chorizo sausage, basil, parmesan cheese

Mì Ý với má bò Úc Black Angus nấu chậm, ô liu đen, cà chua đa sắc, sốt xúc xích cay, húng tây, phô mai parmesan

580

## Iberico & Buffalo Mozzarella (D, P)

Noir de Bigorre ham with arugula, tomato sauce, mozzarella cheese

Pizza thịt lợn muối Noir de Bigorre, rau cải lông, sốt cà chua, phô mai mozzarella

650

## Ha Long Seafood Pizza (S, D)

Prawn, calamari, green mussels, crab meat, mozzarella cheese, fresh basil  
Pizza hải sản Hạ Long với tôm sú biển, mực, vẹm xanh, thịt cua, phô mai mozzarella, lá húng tây tươi

550

## Four Cheeses (D, V)

Gorgonzola cheese, buffalo mozzarella cheese, emmental cheese, truffle brie cheese, cheese sauce, dried figs, served with wild honey  
Pizza 4 loại phô mai: phô mai gorgonzola, phô mai sữa trâu, phô mai emmental, phô mai brie vị nấm truffle, sốt phô mai, sung khô, dùng kèm với mật ong rừng

550

## Pizza Margarita (D, V)

Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo mozzarella cheese, Italian basil  
Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella, phô mai sữa trâu, lá húng tây Ý

450

## Mixed Mushrooms Pizza (D, V)

Button mushrooms, brown and white shimeji mushrooms, black truffle pastes, chives

Pizza các loại nấm: nấm mỡ, nấm linh chi nâu và trắng, sốt nấm truffle đen, lá hẹ

450

## Vân Đình Duck Pizza (D)

Muscovy duck breast, piper lolot leaves, foie gras, buffalo mozzarella cheese, tomato sauce

Pizza ức ngan Vân Đình, lá lốt, gan ngỗng, phô mai sữa trâu, sốt cà chua

450

## Zucchini Basil Pizza (D, N, V)

Roasted zucchini, broccoli, sun-dried tomatoes, basil pesto, pine nuts, buffalo mozzarella cheese, grated parmesan cheese

Pizza bí ngò nướng, súp lơ xanh, cà chua phơi nắng, sốt húng quế, hạt thông, phô mai sữa trâu, phô mai parmesan bào

450

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in 1000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT  
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.  
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.  
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng, chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách

# Sandwiches | Bánh Mì Kẹp

## Wagyu Beef Burger (D, B, P)

Wagyu beef patty with Noir de Bigorre ham, seared foie gras, caramelized onions, truffle mustard, truffle brie, french fries

*Bánh bơ-gơ bò Wagyu thượng hạng, thịt lợn đen muối, gan ngỗng áp chảo, hành tây caramel, sốt mù tạt nấm truffle, phô mai brie, khoai tây chiên*  
**650**

## Chicken Burger (P, D)

Char-grilled chicken with prosciutto, caramelized onions, truffle mayonnaise, emmental cheese, french fries

*Bánh bơ-gơ với thịt gà nướng than hoa, thịt lợn muối, hành tây caramel, sốt mayonnaise vị nấm truffle, phô mai emmental, khoai tây chiên*  
**450**

## Steak Sourdough (D, B)

Black Angus striploin with sautéed mushrooms, caramelized onions, emmental cheese

*Bánh mì men tự nhiên với thân ngoại bò Úc Black Angus, nấm xào, hành tây caramel, phô mai emmental*  
**550**

## Avocado Plant-Based Burger with Cheese (D, V)

Plant-based patty with avocado, heirloom tomatoes, caramelized onions, truffle mayonnaise, arugula, emmental cheese, french fries

*Bánh bơ-gơ chay với quả bơ, cà chua đa sắc, hành tây caramel, sốt mayonnaise vị nấm truffle, rau cải lông, phô mai emmental, khoai tây chiên*  
**450**

# Desserts | Món Tráng Miệng

## Bubble Bath (D, E, GF)

Vanilla panna cotta with pineapple sorbet, pineapple, cocoa flakes, pineapple coulis, milk foam

*Bánh kem mềm kiểu Ý vị vani, kem dứa, dứa tươi, vụn ca cao, sốt coulis dứa, kem bọt sữa*  
**250**

## Jivara Chocolate Cloud (D, E, N)

Raspberry shaved ice with hazelnut feuilletine, caramel sponge, caramel pearls, and chocolate garnish

*Đá bào mâm xôi với bánh hạt phỉ, bông lan caramel, trân châu caramel và sô-cô-la trang trí*  
**250**

## Honey Roasted Peach (D, E, N, GF)

Peach sorbet with almond crumble, peaches, fresh strawberries, honey drizzle, edible flowers

*Kem vị đào, vụn bánh hạnh nhân, đào miếng, dâu tây tươi, mật ong, hoa ngũ sắc*  
**250**

# Noodles | Mì

## Squid Ink Noodles with Ha Long Seafood (E, S, P)

Wok-fried squid ink noodles with prawn, calamari, mantis shrimp, Da Lat vegetables

*Mì mực tươi xào với tôm, mực, bết bết, rau củ Đà Lạt*

**450**

## Wide Glass Noodles (S, E, P)

Wok-fried Cao Bang wide glass noodles with mud crab meat, carrot, wood ear mushroom, Vietnamese coriander, bean sprouts, egg, chili

*Miến dong Cao Bằng xào cua, cà rốt, nấm tai mèo, rau răm, giá đỗ, trứng, ớt sừng*

**480**

## Iberico Bún Chả (P, S)

Minced pork shoulder and Iberico pork belly with pickled vegetables, garden herbs, minced garlic, minced chili, fresh noodles, sweet and sour fish sauce

*Bún chả Hà Nội, chả băm nạc vai, thịt ba chỉ lợn Iberico Tây Ban Nha, rau củ muối chua, rau thơm vườn, tỏi băm, ớt băm, bún tươi, nước mắm chua ngọt*

**480**

## Charcoal Wagyu Beef Pho (P, B, S)

18-hour beef broth with Wagyu beef brisket, Wagyu beef rump, beef shank, charcoal-grilled Wagyu oyster blade, fresh noodles, bean sprouts, spring onions, aromatic herbs

*Phở bò Wagyu với nước dùng hầm 18 tiếng với ức bò Wagyu, thân bò Wagyu thượng hạng, bắp bò, thân vai bò Wagyu nướng than, phở tươi, giá đỗ, hành lá, rau thơm*

**980**

## Tien Yen Chicken Pho (P, S)

12-hour chicken broth with fresh noodles, spring onions, steamed Tien Yen chicken, lime leaves, aromatic herbs

*Phở gà Tiên Yên với nước dùng gà hầm 12 tiếng, phở tươi, hành hoa, lá chanh, rau thơm*

**420**

## Banana Amber Cake (N, D)

Steamed banana cake with roasted peanuts and coconut sauce, served with coconut ice cream

*Bánh chuối hấp cùng lạc rang và nước cốt dừa, dùng kèm với kem dừa*

**220**

## Homemade Ice Cream (E, D)

Ice Cream (E, D): Vanilla, Chocolate, Strawberry, Salted Caramel, Coconut, Forest Berry

Sorbet: Mango, Lemon and Lime

*Kem tự chọn: Vani, Sô-cô-la, Dâu tây, Caramel mặn, Dừa, Dâu rừng*

*Kem đá xay: Xoài, Chanh vàng và Chanh xanh*

**220**

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT  
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.  
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.  
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng, chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách