



INTERCONTINENTAL®
HANOI WESTLAKE



Drifting upon the shimmering waters of Westlake, Sunset Bar unfolds a timeless tableau where the romance of Hanoi's sunset dances with the whispers of ancient traditions.

As the sun sets, painting the sky with hues of gold and crimson, the lake mirrors the celestial spectacle, creating a sanctuary of soft light and gentle ripples.

Within this magical setting, our collection of signature cocktails tells stories rooted in the rich cultural heritage of Hanoi, crafted with artistry and tradition in mind.

Sip slowly, and let Sunset Bar transport you to a realm where the timeless allure of Hanoi meets the elegance of a sunset reverie.

*

Cảnh sắc huyền ảo, thanh âm du dương, Sunset Bar mở ra một bức tranh bất tận nơi vẻ đẹp lãng mạn của hoàng hôn Hà Nội cộng hưởng cùng giá trị bản sắc dân tộc.

Khi mặt trời họa những gam màu đỏ thắm, mặt hồ phản chiếu lấp lánh, cũng là lúc Sunset Bar ôm trọn những vệt nắng cuối ngày.

Trong khung cảnh kỳ diệu này, bộ sưu tập cocktail của chúng tôi kể những câu chuyện sâu sắc, gắn liền với di sản văn hóa phong phú của Hà Nội, được chế tác từ tâm huyết và tình yêu với truyền thống ngàn xưa.

Cùng tâm nhi thường thức và để chúng tôi dẫn lối bạn đến từng hương sắc, thanh vị của ráng chiều vương nơi Hà thành muôn đời nay.



SIGNATURE COCKTAILS

“CÚC” SERENITAS

320

Camomile Tea Infused Gin
S.T Germain
Pear and Honey Syrup
Lemon Juice
Sea Salt and Elderflower Mist Spray

"Cúc" Serenitas captures the tranquil essence of a Hanoi autumn. Infused with camomile tea, this cocktail blends Gin with pear, honey, and a whisper of elderflower, reflecting the gentle light and soothing ripples of Westlake at dusk.

Khi tia nắng cuối ngày dần khuất sau đường chân trời, "Cúc" Serenitas như bắt trọn tinh hoa yên bình của mùa thu Hà Nội. Được ủ cùng trà hoa cúc, ly cocktail này là sự kết hợp hài hòa giữa rượu Gin, lê, mật ong và thoang thoảng hương hoa cơm cháy, tựa như ánh sáng dịu dàng và gợn sóng êm đềm của Hồ Tây cuối chiều.

“CỐM” CONCORDIA

295

"Cốm" Infused Vodka
Vé Để Đi Crème de Coconut
Mung Bean Syrup
Cream
Aquagaba

"Cốm" Concordia honours Hanoi's cherished green rice, blending Vodka with the rich flavours of green rice and mung bean, touched by coconut. This cocktail embodies the harmony of a traditional celebration, offering a taste of timeless love.

"Cốm" Concordia được sinh ra từ tình yêu nồng nàn của chúng tôi với đặc sản thủ đô. Sự pha trộn giữa Vodka và hương thơm ngát của cốm, đậu xanh, được điểm xuyết bởi chút dừa thanh mát sẽ mang sắc thu se lạnh tới trong từng hương vị.

"SEN" AETERNUM

295

Lotus Infused Vé Để Đi Right Rum
Lillet Blanc
Longan Syrup
Pineapple Juice
Jasmine Milk Tea

"Sen" Aeternum evokes the sweet elegance of Hanoi's seasonal desserts. Lotus Infused Rum, pineapple juice, jasmine milk tea, and logan syrup blend in a cocktail that mirrors the sky's transition from day to night.

Ẩn sâu trong "Sen" Aeternum là nét đẹp văn hóa và thú vui thanh tao của người Hà Nội. Với rượu Rum ủ cùng hoa sen, nước ép dứa, trà sữa hoa nhài và si rô long nhãn, ly cocktail này tựa như một bức tranh thủy mặc của bầu trời Hà Nội dần đổ sắc từ ánh sáng rực rỡ sang màn đêm dịu dàng.



SIGNATURE COCKTAILS

MEMORIA

320

Peanut Butter Bourbon
D.O.M Bénédictine
Fresh Ginger
Sesame Oil
Smoky Oak

Memoria blends peanut butter bourbon with the herbal depth of D.O.M Bénédictine, brightened by ginger and sesame oil. A hint of smokiness recalls Hanoi's nostalgic streets at twilight.

Xuất hiện thấp thoáng sau làn khói, những con phố hoài cổ của Hà Nội trong lúc chạng vạng mang về những kí ức đầy hoài niệm. Memoria là điểm nhấn hoàn hảo của Bourbon bơ đậu phộng với hương thảo mộc Bénédictine. Tầng lớp lang hương vị phức tạp càng được tôn lên bởi tinh ấm, cay của gừng và thơm nồng của dầu mè.

"Ô MAI" DELICATUM

295

Green Pepper Infused Tequila
Butterfly Pea Tea
Plum Powder
Lemon Juice
Agave and Lemongrass Syrup

A perfect tribute to the capital's traditions, "Ô mai" Delicatum blends pepper-infused Tequila with the sweet and salty notes of purple plum, enhanced by the fragrance of lemongrass and butterfly pea tea.

Như khúc ngợi ca những tinh tú ngàn năm của mảnh đất thủ đô, "Ô mai" Delicatum đong đầy vị cay nồng từ Tequila ngâm hạt tiêu, được khéo léo cân bằng bởi chút mặn ngọt từ mận tím, cùng hương sả và trà đậu biếc thơm phức.

"SẤU" ANTIQUA

295

Peach Tea Infused Cognac
"Sấu" Syrup
Lemon Juice
Fresh Milk
Soda

"Sấu" Antiqua reflects the vibrant hues of a Hanoi summer evening. Combining peach-infused Cognac with dragonplum and lemon juice, this cocktail celebrates the sunset's amber glow with a refreshing and evocative taste.

"Sấu" Antiqua phản chiếu những gam màu rực rỡ của mùa hè Hà Nội. Sự kết hợp tinh tế giữa rượu Cognac ủ cùng đào, si rô sấu và nước cốt chanh lưu giữ hương vị sấu chua đặc trưng của Hà Nội cùng nét đẹp hoàng hôn rực màu hổ phách.



SIGNATURE COCKTAILS

AMICITIA

295

Về Để Đi Right Rum
Aperol
Orange Juice
Cold Brew Coffee

Under the warm embrace of twilight, Amicitia blends Về Để Đi Right Rum with Aperol, orange juice, and cold brew. This cocktail invites you to share moments with friends, mirroring the sunset's lively spirit and the joy of a perfect evening.

Trong chiếc ôm ấm áp của những chiều hàn huyên tâm giao, Amicitia khởi nguồn sự đồng điệu giữa Về Để Đi Right Rum và Aperol, giữa hương cam tươi mát và cà phê ủ lạnh, viết nên những câu chuyện về tình bạn vĩnh cửu.

SAPA VALLIS

320

Sapa Citrus Tea Gin
Raspberry and Grapefruit Cordial
Lemon Juice
Prosecco

With Sapa Citrus Tea Gin, grapefruit and raspberry cordial, lemon juice, and Prosecco, Sapa Vallis captures the serene beauty of the highlands as the sky transforms, offering a sophisticated sip that celebrates the tranquil grace of twilight.

Đặc trưng với phong vị thảo mộc từ rượu Gin, hòa quyện cùng chút ngọt ngào của rượu bưởi và quả mâm xôi, nhấn nhá thêm chút chua nhẹ từ cốt chanh và Prosecco, Sapa Vallis là dư vị thanh thoát của một chiều cao nguyên êm ả.

CLASSIC COCKTAILS

Mojito <i>Sampán Rum, Lime juice, Mint leaves, Brown sugar, Syrup, Soda</i>	220
Cosmopolitan <i>Absolut Vodka, Triple Sec, Cranberry juice, Lime juice, Syrup</i>	220
Margarita <i>Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Lime Juice</i>	220
Pina Colada <i>Vê Để Đi Right Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream, Syrup</i>	220
Old Fashioned <i>Jim Beam Whiskey, Sugar Cube, Bitters</i>	220
Mai Tai <i>Vê Để Đi Right Rum, Orange Curaçao, Dark Rum, Pineapple juice, Lime juice, Syrup</i>	250
Negroni <i>Tanqueray Gin, Campari, Sweet Vermouth</i>	250
Long Island Iced Tea <i>Gin, Vodka, Tequila, Rum, Triple Sec, Lime juice, Coke</i>	250
Pisco Sour <i>Pisco, Egg white, Lime juice, Syrup</i>	290
Hennessy Bramble <i>Hennessy VSOP Cognac, Crème de cassis, Raspberry Puree, Lime Juice, Syrup</i>	290
Aperol Spritz <i>Aperol, Soda, Prosecco</i>	290
Kir Royale <i>Crème de cassis, Prosecco</i>	290

"We are delighted to serve International classic cocktail upon request
and subject to product availability"
"Chúng tôi rất vui khi được chuẩn bị cocktail cổ điển quốc tế theo yêu cầu
và tùy thuộc vào tình trạng sẵn có của sản phẩm"

MOCKTAILS

Hanoi Sunset <i>Peach nectar, Pineapple juice, Lime juice, Grenadine</i>	180
Summer Peach <i>Peach Tea, Cranberry juice, Orange juice, "Sấu" syrup</i>	180
Violet Whisper <i>Butterfly Pea Tea, Plum powder, Lime Juice, Lemongrass syrup</i>	180
Ciderberry Ginger <i>Apple juice, Cranberry Juice, Cinnamon, Ginger Ale</i>	180
Matcha Colada <i>Pineapple juice, Lime juice, Coconut cream, Syrup, Matcha</i>	180
Mango Mojito <i>Mango jam, Fresh mint leaves, Lime juice, Syrup, Soda</i>	180

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

BEER AND SPIRIT

APÉRITIF	GLASS	BEER	
Martini Dry	110	<i>Draught Beer</i>	
Martini Rosso	110	Sapporo, Japan	135
Martini Bianco	110	1664 Blanc, France	150
Dubonnet	150		
Pimm's N.1	150	<i>Beer by can/bottle</i>	
Campari	160	Hanoi, Vietnam	120
Aperol	160	Somersby Apple, Denmark	120
Ricard	165	Sapporo, Japan	125
		Heineken, Netherlands	130
		Carlsberg, Denmark	130
		1664 Blanc, France	130
		Corona, Mexico	165

GIN	GLASS	BOTTLE
Gordon's, England	150	1800
Bombay Sapphire, England	170	2300
Tanqueray, England	180	2400
Bulldog, England	190	2500
Scapegrace, New Zealand	230	3600
Hendricks, Scotland	250	3850
Vé Để Đi Good Gin, Vietnam	175	2500
Sapa Citrus Tea Gin, Vietnam	195	2900
Saigon Baigur, Vietnam	250	3850

RUM	GLASS	BOTTLE
Bacardi, Cuba	150	1800
Captain Morgan Dark, Jamaica	165	2000
Cachaça, Brazil	165	2000
Vé Để Đi Right Rum, Vietnam	150	1800
Sampan Rhum, Vietnam	180	2200

VODKA	GLASS	BOTTLE
Stolichnaya, Russia	150	1800
Absolut, Sweden	160	2000
Belvedere, Poland	245	3500
Grey Goose, France	250	3800

TEQUILA	GLASS	BOTTLE
Olmecca, Mexico	150	1500
Jose Cuervo Gold, Mexico	165	2200
Patron Silver, Mexico	365	6500
Don Julio Resposado, Mexico	390	7500

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax
 Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

WHISKY

WHISKEY FROM THE WORLD	GLASS	BOTTLE
Jim Beam, USA	150	1800
Jameson Irish, Ireland	150	2200
Bulleit Bourbon, USA	170	2300
Jack Daniel's, USA	180	2900
Canadian Club, Canada	190	3000

BLENDED SCOTCH WHISKY	GLASS	BOTTLE
Ballentine's Finest	150	1800
J&B Rare	155	2000
Johnnie Walker Black Label	175	2200
Johnnie Walker Blue Label	800	12000
Chivas Regal 12y	180	2800
Chivas Regal 18y	300	5250
J.W Blue Label King George V		20000

SINGLE MALT	GLASS	BOTTLE
Glenmorangie Original 10y	250	3500
Glenlivet 12y	270	3800
Glenfiddich 12y	280	3800
Glenfiddich 18y	500	7500
Macallan 12y	500	7500
Macallan 18y		24000

ISLAY & SKYE	GLASS	BOTTLE
Laphroaig 10y	320	5000
Talisker 10y	450	6500
Caol Ila 12y	450	6500

BRANDY AND DIGESTIF

COGNAC	GLASS	BOTTLE
Courvoisier VSOP	290	5500
Courvoisier XO	720	11500
Hennessy VSOP	300	4200
Hennessy XO	800	10800
Remy Martin VSOP	350	4500
Remy Martin XO	750	12500

ARMAGNAC	GLASS	BOTTLE
Sempé Vieil 1969	600	9000
Castarede 1981	520	6500
Castarede 1978	550	7000
Castarede 1964	650	10500
Castarede 1961	700	11000

PORT & GRAPPA	GLASS	BOTTLE
Quinta do Noval Tawny Port	320	3200
Grappa di Amarone Villabella	450	7000

PISCO	GLASS	BOTTLE
Demonio de Los Andes, Acholado	220	4000

CALVADOS	GLASS	BOTTLE
Lecompte Calvados	300	5000

LIQUEUR	GLASS
Bailey	130
Kahlua	130
Amaretto	130
Malibu	130
Lillet Blanc	130
Cointreau	140
Drambuie	160
Sambuca	160
Jägermeister	180
Grand Marnier	200

WINES

CHAMPAGNE/ SPARKLING WINE

	GLASS	BOTTLE
Bottega, Il Vino Dei Poeti, Prosecco D.O.C	350	1700
Chandon Brut, Victoria, Sparkling Wine		1950
Moët & Chandon Brut, Eprenay, Champagne	650	3150
Nicolas Feuillatte Reserve Brut Particulière, Champagne		3950

WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
Casa Subercaseaux, Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile	220	1080
Allan Scott, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	330	1600
Pascal Jolivet, Sauvignon Blanc, Loire Valley, France		1700
Vasse Felix, Chardonnay, Margaret River, Australia		1750
Terrazas Reserva, Mendoza, Argentina		2000
Marques de Casa Concha Chardonnay, Lymari Valley, Chile		2100
Joseph Drouhin Laforêt, Chardonnay, Bourgogne, France	420	2000
Banfi, Placido Pinot Grigio, IGT Tuscany, Italy	290	1400
Penfolds Koonunga Hill, Riesling, Eden Valley, Australia		3200

ROSE WINES

	GLASS	BOTTLE
Yalumba Y Series, Sangiovese Rose, South Australia	280	1390
Gris blanc Pays d'Oc, Grenache Gris - Grenache Noir, France		1500

RED WINES

	GLASS	BOTTLE
Allan Scott, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	350	1700
Joseph Drouhin Laforêt, Pinot Noir, Bourgogne, France		2700
Casa Subercaseaux, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile	220	1080
Antinori Peppoli Estate, Chianti Classico, Tuscany, Italy		1900
Banfi, Col Di Sasso, Sangiovese Blend, IGT Tuscany, Italy	350	1500
Terrazas Reserva, Mendoza, Argentina		2000
Château Bouteilley Premieres, Merlot Blend, Cote de Bordeaux, France	340	1650
Château Haut Saint Brice, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, France		2500
Penfolds Koonunga Hill, Shiraz Cabernet, South Australia	450	2200
Marques de Casa Concha, Shiraz, Maipo Valley, Chile		2500

SWEET WINE

	GLASS	BOTTLE
Pizzolato Spumante Moscato 'So Easy', Moscato, Italy	390	1900

COFFEE, TEA AND MORE

WATER

BOTTLE

(S) Alba Still	95
(S) Alba Sparkling	95
(S) Evian Still	200
(L) Evian Still	280
(L) S. Bernardo Still	190
(L) S. Bernardo Sparkling	190

COFFEE

Vietnamese Black Coffee	130
Vietnamese White Coffee	150
Americano	120
Espresso	120
Double Espresso	150
Cappuccino	150
Café Latte	150

FRESH JUICE

GLASS

Orange	140
Lime	140
Mango	140
Passion Fruit	140
Pineapple	140
Watermelon	140

TEA SELECTION RONNEFELDT

English Breakfast	120
Earl Grey	120
Jasmine	120
Camomile	120
Green Angel	120
Peppermint	120

CHILLED JUICE

Apple	100
Peach	100
Guava	100

NON COFFEE AND TEA

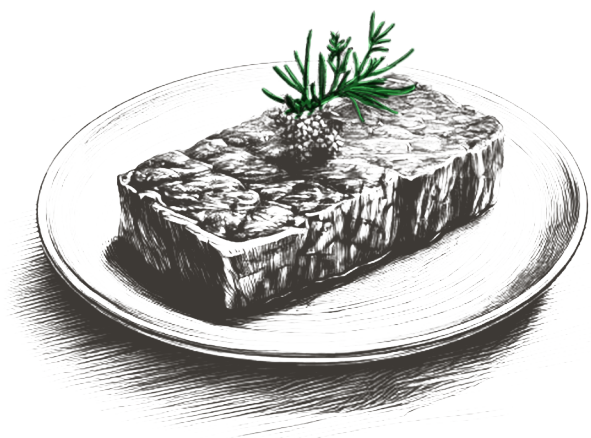
Hot Chocolate	120
Mango Matcha Latte	180
Milk Shake	180
<i>(Choice of Vanilla, Strawberry)</i>	

SOFT DRINK

Coke	98
Coke Light	98
Coke Zero	98
Sprite	98
Fanta Orange	98
Soda	98
Tonic	98
Ginger Ale	98

ENERGY DRINK

Monster	150
---------	-----



At InterContinental Hanoi Westlake, we are committed to creating an exceptional dining experience for our guests, including guests with food allergies. That's why we are proud to offer this information 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 identify 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.



Vegetarian
(Rau)



Contains Nuts
(Hạt)



Contains Pork
(Thịt lợn)



Dairy (Các sản phẩm từ sữa)



Gluten
(Bột)



Contains Seafood
(Hải sản)

FOOD MENU

17h30 – 22h30

SMALL PLATE/ ĐĨA NHỎ

(N,G)	Sunset Bar Trail Mix <i>Roasted almond, peanuts and cashew nuts with pumpkin and sunflower seed mix with our own spice, raisin, dried apricot, dried mango, coconut flakes, banana chips</i> <i>Các loại hạt và quả sấy khô, hạnh nhân, lạc, hạt điều, hạt bí, hạt hướng dương tẩm gia vị, nho khô, quả mơ khô, xoài khô, củi dứa và chuối sấy</i>	245
(G,D)	Nachos Platter <i>Nachos chips with chili con carne, guacamole, salsa and sour cream</i> <i>Bánh ngô truyền thống kiểu Mê-xi-cô phục vụ cùng sốt ớt bò băm truyền thống, sốt quả bơ tươi, cà chua, hành tím và kem chua</i>	285
(D,G)	Truffle French Fries <i>Parmesan aioli and ketchup</i> <i>Khoai tây chiên vị nấm truffle, sốt tỏi phô mai và sốt cà chua</i>	185
(G,D,P)	Ham and Cheese Croquette <i>Prosciutto and Swiss cheese Mornay in golden crust</i> <i>Bánh phô mai Thụy Sĩ với thịt nguội tẩm bột chiên</i>	285
(S,G)	Gambas al Ajillo <i>Gambas cooked in garlic bay leaf, extra virgin olive oil with focaccia grilled bread</i> <i>Tôm nấu cùng dầu ô liu tỏi, lá nguyệt quế và ớt khô phục vụ cùng bánh mì focaccia bỏ lò</i>	275
(P)	Selection of Cold Cuts and Cheese <i>Brie, Emmental and Goat Cheese, Prosciutto, Salami and Mortadella served with pickles, dried fruits and our baker basket</i> <i>Đĩa thịt nguội và Phô mai tổng hợp phục vụ cùng rau củ muối, quả khô và giỏ bánh mì</i>	520
(G,S)	Deep-Fried Calamari with Chili, Salt and Pepper <i>Deep-fried marinated calamari in chili sauce served with salt and pepper</i> <i>Mực ướp sốt ớt và gia vị tẩm bột chiên giòn và muối tiêu</i>	265
(G,S)	Huraideu-Chikin <i>Double-fried chicken with honey Gochujang sauce</i> <i>Các loại gà chiên kiểu Hàn Quốc phục vụ cùng sốt tương ớt cay mật ong</i>	265
(P,S,N)	Spring Rolls Platter <i>Fresh prawns spring rolls and deep-fried Hanoian style spring rolls served with dipping sauce</i> <i>Nem tươi cuốn tôm, nem thịt heo chiên giòn kiểu Hà Nội phục vụ cùng nước chấm</i>	280
(P,S,G)	Fried Seafood Wonton <i>Served with sweet and spicy sauce</i> <i>Bánh há cảo hải sản chiên phục vụ cùng sốt ớt chua ngọt</i>	240

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / D: Dairy / N: nut / G: gluten

P: thịt lợn / V: rau / S: hải sản / D: các sản phẩm từ sữa / N: hạt / G: bột

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

FOOD MENU

17h30 – 22h30

LARGE PLATE/ ĐĨA LỚN

(S,G,D)	Fish and Chips <i>Golden fried seabass in beer batter served with French fries and tartare sauce</i> <i>Cá tẩm bột chiên phục vụ cùng khoai tây ăn kèm sốt dưa chuột muối, hành tây và nụ bạch hoa</i>	460
(G,D,P)	Wagyu Burger <i>Grilled wagyu patty on brioche bun with onion compote, lettuce, tomato, pickle and French fries</i> <i>Bánh mì kẹp thịt bò bằm thượng hạng phục vụ cùng hành nấu chậm, rau sống, cà chua, rau củ muối và khoai tây chiên</i>	410
(V,G)	Falafel Pita Roll <i>Chickpeas falafel scented with cumin, hummus and tomato cucumber salad</i> <i>Bánh mì Trung Đông cuộn đậu rang ngựa vị hạt thì là tẩm bột chiên với sốt kem đậu kiểu Trung Đông, sa lát cà chua và dưa chuột</i>	280
(G,D)	BBQ Australian Beef Rib Eye MB5 300gr <i>French fries, mustard, garlic butter and ketchup</i> <i>Thịt thăn lưng bò Úc thượng hạng 300gr phục vụ cùng khoai tây chiên, mù tạt, sốt bơ tỏi và sốt cà chua</i>	1200
(G,D)	BBQ Grilled Australian Lamb Cutlet <i>Served with French fries, mustard, garlic butter and ketchup</i> <i>Sườn cừu Úc nướng ăn kèm khoai tây chiên, mù tạt sốt bơ tỏi và sốt cà chua</i>	980
(P,G,D)	BBQ Baby Pork Rack <i>Served with French fries, side salad, mustard, garlic butter and ketchup</i> <i>Sườn heo nấu chậm cùng Sốt BBQ ăn kèm khoai tây chiên, sa lát, mù tạt sốt bơ tỏi và sốt cà chua</i>	520

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / D: Dairy / N: nut / G: gluten

P: thịt lợn / V: rau / S: hải sản / D: các sản phẩm từ sữa / N: hạt / G: bột

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

FOOD MENU

17h30 – 22h30

SAUSAGE PLATTER/ ĐĨA XÚC XÍCH

(P,G,D)	Italian Pork Sausage 140gr <i>French fries, side salad, mustard, garlic butter and ketchup</i> Xúc xích truyền thống kiểu Ý 140gr ăn kèm khoai tây chiên, sa lát, mù tạt sốt bơ tỏi và sốt cà chua	420
(G,D)	Merguez Beef Sausage 2pcs 80gr <i>French fries, tomato cucumber salad and harissa</i> Xúc xích bò 2 chiếc 80gr ăn kèm khoai tây chiên, sa lát, mù tạt sốt bơ tỏi và sốt cà chua	350
(P,G,D)	German Smoked Sausage 140gr <i>Creamy chives potato salad, mustard and ketchup</i> Xúc xích xông khói kiểu Đức 140gr khoai tây bỏ lò phục vụ cùng kem chua và lá hẹ, mù tạt và sốt cà chua	320

ASSORTED SAUSAGE PLATTER/ ĐĨA XÚC XÍCH TỔNG HỢP

(P,G,D)	One Sausage of Each (Italian/ Merguez/ German Smoked Sausage) <i>Served with French fries, mustard, harissa, ketchup and our home-made bread</i> Mỗi loại xúc xích phục vụ một phần ăn kèm Khoai tây chiên, mù tạt, sốt ớt, sốt cà chua và bánh mì	480
---------	---	-----

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / D: Dairy / N: nut / G: gluten

P: thịt lợn / V: rau / S: hải sản / D: các sản phẩm từ sữa / N: hạt / G: bột

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT