

Beverage

WINES

CHAMPAGNE / SPARKLING WINES

GLASS

BOTTLE

Nicolas Feuillatte Reserve Brut Particulière, Champagne		VND 3500
Moët & Chandon Brut, Epernay, Champagne	VND 650	VND 3150
Chandon Brut, Victoria, Sparkling wine		VND 1950
Bottega, IlVino Dei Poeti, Prosecco D.O.C	VND 350	VND 1700

WHITE WINES

Sauvignon Blanc

Pascal Jolivet Attitude, Loire, France		VND 1800
Chateau Le Grand Verdus, Sauvignon Blanc - Sémillon Bordeaux, France	VND 350	VND 1700
Casillero Del Diablo Reserva, Central Valley, Chile		VND 1400

Chardonnay

Joseph Drouhin, Laforêt, Bourgogne, France	VND 450	VND 2200
Marques de Casa Concha, Lymari Valley, Chile		VND 2100
Terrazas Reserva, Mendoza, Argentina		VND 2000
Vasse Felix, Margaret River, Australia		VND 1850

Pinot Grigio - Pinot Gris

Banfi, Placido Pinot Grigio, IGT Tuscany, Italy	VND 290	VND 1400
---	---------	----------

Other White Varieties

Penfolds Koonunga Hill, Autumn Riesling Eden Valley, Australia		VND 3200
---	--	----------

ROSE WINES

Yalumba Y Series, Sangiovese Rose, South Australia	VND 280	VND 1390
--	---------	----------

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

RED WINES

Pinot Noir

	GLASS	BOTTLE
Joseph Drouhin Laforêt, Bourgogne, France		VND 3200
Allan Scott, Marlborough, New Zealand	VND 350	VND 1700

Cabernet Sauvignon – Blend

Les Legendes R, Cabernet Sauvignon Blend Bordeaux, France	VND 390	VND 1900
Casillero del Diablo Reserva, Central Valley, Chile		VND 1400

Malbec

Susana Balbo, Crios Malbec, Uco Valley Mendoza, Argentina	VND 310	VND 1500
--	---------	----------

Sangiovese – Blend

Banfi, Col Di Sasso, IGT Tuscany, Italy		VND 1500
Antinori Peppoli Estate, Chianti Classico, Tuscany, Italy		VND 1900

Merlot – Blend

Chateau Haut-Saint Brice, Saint-Emilion, Bordeaux, France		VND 2500
Chateau Bouteilley Premieres Côtes de Bordeaux, France	VND 340	VND 1650

Shiraz – Blend

De Bortoli, Woodfired, Heathcote, Australia		VND 3000
Marques de Casa Concha, Shiraz, Maipo Valley, Chile		VND 2500
Penfolds Koonunga Hill, Shiraz Cabernet, South Australia		VND 2200
Casillero Del Diablo Reserva Syrah, Rapel Valley, Chile		VND 1600

DESSERT WINES

Pizzolato Spumante Moscato 'So Easy', Moscato, Italy	VND 390	VND 1900
--	---------	----------

Water

(S) Alba still	VND 95
(S) Alba sparkling	VND 95
(S) Evian still	VND 200
(L) Evian still	VND 280
(S) Sanpellegrino sparkling	VND 160
(L) Sanpellegrino sparkling	VND 250

Soft Drinks

VND 98

Coca-Cola, Diet Coke, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Ginger ale, soda, tonic

Chilled Juices

VND 100

Tomato, apple

Fresh Juices

VND 140

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

Aperitifs

ANIS: Ricard	VND 165
AMERS: Campari, Aperol	VND 160
VERMOUTH: Martini Rosso, Martini Bianco	VND 110

Draught Beers

Sapporo, Japan	VND 135
1664 Blanc, France	VND 150

Beers

Hanoi, Vietnam	VND 120
1664 Blanc, France	VND 130
Sapporo, Japan	VND 125
Heineken, Netherlands	VND 130
Corona, Mexico	VND 165

Cocktails

Bellini (Sparkling wine, peach liquor, peach nectar)	VND 290
Long Island Iced Tea (Vodka, gin, rum, tequila, triple sec, lime, coke)	VND 270
Mai Tai (Dark and white rum, curacao, pineapple, orange, lime)	VND 270
Hanoi Breeze (Dark and white rum, lemongrass, fresh mint, soda)	VND 270
Apple Martini (Vodka, apple juice, lime juice, syrup)	VND 270

Mocktails

Hanoi Sunset (Pineapple juice, peach nectar, lime juice, grenadine)	VND 180
Orange and Earl Grey Iced Tea (Earl grey tea, orange juice, syrup)	VND 180
Sun Riser (Orange juice, lime juice, grenadine, soda)	VND 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

Classic Spirits

Gin	Tanqueray	VND 180
	Saigon Baigur	VND 250
Rum	Captain Morgan Dark	VND 165
Vodka	Belvedere	VND 245
	Absolut	VND 160
Whisky	Johnnie Walker Black Label	VND 175
	Glenmorangie 10y	VND 250
	Jack Daniel's	VND 180
Tequila	Olmeca	VND 150
Accompanying mixer (Coke, Sprite, soda, tonic)		

Hot Drinks

Coffee & Hot Chocolate

Vietnamese black coffee	VND 130
Vietnamese black coffee with condensed milk	VND 130
Americano	VND 120
Espresso	VND 120
Cappuccino	VND 150
Café latte	VND 150
Double espresso	VND 150
Hot chocolate	VND 120
Decaffeinated coffee	VND 120

Teas

Envelope Teas	VND 120
(Chamomile, Lemon Sky, Green Angel, English breakfast, peppermint, jasmine tea)	
Loose Leaf Teas	VND 140
(English breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Chamomile, green tea, jasmine gold, lemongrass, red fruit)	
Dung Ti Oolong	VND 200

Iced Drinks

Vietnamese iced coffee	VND 130
Iced americano	VND 120
Iced latte	VND 150
Iced chocolate	VND 120
Iced lemon tea	VND 120
Milkshake (chocolate, vanilla, strawberry)	VND 180

Food

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 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.



Vegan



Contains Nuts



Contains Pork



Dairy



Gluten



Contains Seafood

APPETIZERS

Rougié Foie Gras/ Gan ngỗng áp chảo (G,D)

VND 650

Pan-seared with port wine reduction on toasted brioche,
balsamic glazed, fig and arugula

*Gan ngỗng áp chảo với rượu vang ngọt phục vụ cùng bánh mì nướng,
sung hâm, sốt dấm Ý và rau đắng*

Norwegian Smoked Salmon Carpaccio/ Cá hồi Na Uy xông khói(D,S) VND 490

Pickled radish, fresh chives, cheese and croutons

Ăn kèm củ cải, hẹ tươi, phô mai và bánh mì giòn

Vietnamese Combination Platter/ Đĩa khai vị tổng hợp (S,N)

VND 310

Fresh rice noodle rolls with beef and mushroom, deep-fried
prawns spring rolls, seafood salad with green mango

*Phở tươi cuốn thịt bò xào nấm, nem tôm chiên và
sa lát hải sản xoài xanh*

Chao Tom/ Tôm bao mía (P,S)

VND 260

Minced shrimp and pork on sugar cane

Served with fresh herbs and dipping sauce

Tôm thịt xay bao mía phục vụ cùng rau thơm và nước chấm

Vegetable Pakora/ Rau chiên giòn kiểu Ấn Độ (V)

VND 240

Fried vegetables in a chickpeas batter

Served with fresh mint chutney

Rau chiên với bột đậu gà phục vụ cùng sốt bạc hà

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mì)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

SALADS

Caesar Salad/ Sa lát Hoàng Đế (P,D,S,G)

VND 280

Romaine lettuce, crispy bacon, poached egg, croutons tossed with our signature dressing, anchovies and shaved parmesan

Xà lách giòn, ba chỉ nướng, trứng chần, bánh mỳ nướng giòn phục vụ cùng cá cơm, phô mai Ý bào và sốt đặc biệt của nhà hàng

Addition of cajun grilled chicken breast

VND 310

Thêm ức gà nướng gia vị cay

Addition of pan-fried prawns with garlic butter (S,D)

VND 360

Thêm tôm áp chảo bơ tỏi

Addition of cured salmon (S)

VND 380

Thêm cá hồi muối

Tuna Niçoise Salad/ Sa lát cá ngừ (S)

VND 430

Tuna tataki, green beans, potatoes, cherry tomatoes, olives, quail eggs, anchovies, capers, garden leaves and home-made lemon dressing

Cá ngừ áp chảo, đậu que, khoai tây, cà chua bi, ô liu, trứng cút, cá cơm, nụ bạch hoa, rau xà lách trộn sốt chanh

Quinoa, Tomato and Cucumber Salad/ Sa lát hạt quinoa (V)

VND 350

Scented with mint, cilantro and chili lime dressing

Ăn kèm với cà chua, dưa chuột, lá bạc hà, rau mùi và sốt chanh tươi

Assorted Mix Green/ Sa lát rau tươi tổng hợp (V)

VND 280

Heirloom tomatoes, red onions, radish, fennel shaving and orange segment

Ăn kèm với cà chua, hành tây tím, củ cải, thìa là bào và múi cam

Nha Trang Seafood Salad/ Sa lát hải sản Nha Trang (S,N)

VND 295

Prawns, squids and scallops with green mango in sweet and spicy dressing, topped with fresh herbs and crusted peanuts

Tôm, mực và sò điệp trộn xoài xanh sốt chua ngọt cùng rau thơm và đậu phộng

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mì)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

SOUPS

Classic Onion Soup/ Súp hành truyền thống (D,G) VND 260
With melted Emmental cheese on baguette croutons
Ăn kèm với bánh mì nướng phô mai chảy

Button Mushroom Soup/ Súp nấm mỡ (V,D) VND 195
With porcini foam & croutons
Ăn kèm bột nấm thông và bánh mì giòn

Prawns Bisque/ Súp tôm (S,D) VND 320
Prawns, scallops, basil oil and crème fraîche
Tôm, sò điệp, dầu lá húng và kem chua

LIGHT MEALS

Club Sandwich/ Bánh kẹp ba lớp (P,G,D) 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

Black Angus Beef Burger/ Bánh hăm bơ gơ kẹp thịt bò (P,G,D) VND 410
200g freshly ground lean Black Angus beef patty on a toasted sesame brioche bun with lettuce, tomato, crispy bacon, onion confit, melted cheddar, gherkin and gochujang aioli
Bánh Hăm bơ gơ 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

Ras El Hanout Spiced Prawn Tartine/ Bánh mì tôm bơ nghiền (G,D) VND 350
Shrimps seasoned with Middle Eastern spices and served on whole wheat tartine with mashed avocado
Tôm tẩm gia vị kiểu Trung Đông dùng kèm bánh mì nguyên cám và quả bơ nghiền

Truffled Croque Monsieur/ Bánh kẹp dăm bông (P,G,D) VND 380
Paris ham, Swiss cheese and truffle paste
Bánh kẹp dăm bông, phô mai Thụy Sĩ và nấm truffle kiểu cổ điển

Truffled Croque Madame/ Bánh kẹp dăm bông (P,G,D) VND 470
Paris ham, Swiss cheese and truffle paste topped with a sunny side up free range chicken egg
Bánh kẹp dăm bông, phô mai Thụy Sĩ và nấm truffle kiểu cổ điển với trứng gà chiên một mặt

The dishes above are served with side salad and your choice of steakhouse fries or French fries
Các món bánh kẹp trên phục vụ sa lát ăn kèm khoai tây chiên lớn hoặc tiêu chuẩn

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mỳ)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)
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

Vietnamese Sandwich/ Bánh mì (P,G,D)

VND 220

With pork paté, mayonnaise, roasted pork,
pork terrine, fresh herbs and home-made pickle
Ăn kèm thịt nướng, chả quế, rau thơm và rau củ muối

Chana Dal Falafel Doner Kebab Sandwich

VND 280

Bánh kẹp chả đậu lăng (V,G)

Onions, peppers, tomatoes, lettuce and cumin avocado spray
Ăn kèm hành tây, ớt chuông, cà chua, xà lách và dầu quả bơ

PASTA & RISOTTO

Your choice of spaghetti, penne, linguine or tagliatelle with the following sauce
Lựa chọn một trong các loại mì: sợi dài, mì ống hoặc mì dẹt với các loại sốt sau đây

Napoletana/ Sốt cà chua (V)

VND 295

Vine tomatoes and fresh basil oil

Sốt cà chua, dầu lá húng tây

Classic Bolognese/ Sốt thịt bò băm (D)

VND 295

Lean ground beef cooked with tomatoes and vegetables

Sốt thịt bò băm với cà chua và rau

Carbonara/ Sốt kem tươi (P,D)

VND 295

Bacon, garlic bound with egg and Parmesan

Sốt kem tươi, ba chỉ muối, tỏi, lòng đỏ trứng và phô mai Parmesan

Fruits de Mer/ Sốt cà chua hải sản (S)

VND 390

Pasta with prawns, shrimps, scallops and clams

Bound in a rich tomato sauce with fresh garden herbs

Sốt cà chua với hải sản và gia vị tươi

Risotto with Mushrooms/ Cơm nấm kiểu Ý (V,D)

VND 310

Creamy mushroom risotto with dried porcini and shaved Parmesan

Cơm Ý nấu nấm với phô mai bào

Seafood Risotto/ Cơm hải sản kiểu Ý (S,D)

VND 390

Pan-seared seafood and sun-dried tomatoes risotto and lobster bisque

Cơm Ý nấu hải sản sốt tôm hùm và cà chua sấy

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mì)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

MAIN COURSES

Pan-Seared Seabass/ Cá vược áp chảo (S) VND 480

Artichoke, heirloom tomato, crushed potatoes and nicoise tapenade

Ăn kèm với a ti sô, cà chua, khoai tây bi và sốt ô liu

Chicken Cordon Bleu/ Ưc gà nhồi dăm bông (P,G,D) VND 380

Chicken breast stuffed with Paris ham and Emmental cheese, in a bread crumb crust, garlic and rosemary roasted potato wedges, seasonal vegetables and mushroom sauce

Ưc gà nhồi dăm bông, phô mai tấm bột mì phục vụ cùng khoai tây bỏ lò, rau theo mùa và sốt nấm

BBQ Pork Ribs/ Sườn lợn nướng (P,D) VND 480

Scented with hoisin sauce and honey

served with mashed potato and coleslaw

Tẩm với sốt hoisin và mật ong

ăn kèm với khoai tây nghiền và sa lát bắp cải

Calamansi Glazed Norwegian Salmon/ Cá hồi Na Uy nướng (S) VND 510

Steamed green Da Lat asparagus and fennel shaving

Uớp sốt tắc, ăn kèm với măng tây Đà Lạt và củ thì là bào

GRILLED SELECTION

Black Angus Beef Tenderloin 200 gram/ Thăn bò VND 890

Black Angus Beef Rib Eye 300 gram/ Vai bò VND 1200

Australian Lamb Cutlets/ Sườn cừu VND 980

Jumbo Prawns/ Tôm sú (S) VND 630

Grilled dishes are served with your choice of 2 side dishes and 1 sauce

Các món nướng phục vụ cùng 2 món ăn kèm và 1 loại sốt

SIDE DISHES

Garden salad/ *Sa lát rau xanh (V)*

Grilled vegetables/ *Rau nướng (V)*

Seasonal vegetables/ *Rau theo mùa (V)*

Potato wedges/ *Khoai tây bỏ cau (V,D)*

Mashed potato/ *Khoai tây nghiền (V,D)*

French fries/ *Khoai tây chiên (V)*

Sautéed button mushroom persillade/ *Nấm mỡ xào tỏi (V)*

Steamed rice/ *Cơm trắng (V)*

SAUCES

Béarnaise sauce/ *Sốt bơ trứng (D)*

Peppercorn sauce/ *Sốt tiêu (D)*

Mushroom sauce/ *Sốt nấm (D)*

Blue Cheese sauce/ *Sốt phô mai xanh (D)*

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mì)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available everyday

ANYTIME PLATES

Ahuacamolli Tartine/ Bánh mì bơ nghiền (V,G)

VND 280

Roasted pepper scented with cilantro tartine, lime, mash avocado on whole grain grilled tartine

Phục vụ cùng sốt quả bơ nghiền, ớt ngọt nướng cùng với rau mùi và nước cốt chanh

Additional of slow poached egg (V,G)

VND 310

Thêm trứng chín chậm

Additional of ras el hannout spiced prawn (G,S)

VND 350

Thêm tôm tẩm kiểu Địa Trung Hải bỏ lò

Coral Lentil Falafel/ Chả đậu lăng (V,D)

VND 280

Smoked eggplant compote, yoghurt dressing, kachumbari salad

Phục vụ cùng cà tím xông khói, sốt sữa chua, sa lát cà chua, hành và dầu ô liu

NOURISH BOWLS

Pho/ Phở truyền thống Việt Nam (S)

VND 250

Hearty Vietnamese rice noodle soup

Your choice of beef or chicken,

enhanced with local spice, fresh herbs, bean sprout and lime

Phục vụ cùng gia vị địa phương, rau thơm, giá đỗ, chanh

Quinoa Salad Bowl/ Sa lát hạt diêm mạch (V,D)

VND 280

Assorted peppers asadillo, silk tofu flakes, aromatic herbs bouquet, cilantro raita

Phục vụ cùng ớt nướng, đậu phụ, các loại lá thơm và sốt sữa chua vị rau mùi

P: Pork (Thịt heo)/ **V:** Vegetarian (Món chay)/ **D:** Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ **G:** Gluten (Lúa mỳ)/ **S:** Seafood (Hải sản)/ **N:** Nuts (Hạt)

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

ASIAN CORNER

Vietnamese Noodle Soup/ Phở (S)

VND 250

Your choice of beef or chicken,
enhanced with local spice, fresh herbs, bean sprout and lime
*Phở bò hoặc gà phục vụ cùng gia vị địa phương, rau thơm
giá đỗ, chanh*

Bun Cha/ Bún chả (P,S)

VND 250

Char-grilled pork belly and minced pork patty
served with rice noodle, fresh herbs and dipping sauce
*Thịt ba chỉ và thịt viên nướng phục vụ cùng bún tươi,
rau thơm và nước chấm*

Vietnamese Sizzling Pancake/ Bánh xèo (P,S,G)

VND 230

Glutinous rice flour crepe with coconut milk and turmeric
with pork, prawns and bean sprouts, served with
fresh herbs and dipping sauce
*Bánh tráng bột nếp, cốt dừa, nghệ cuộn tôm, thịt lợn, rau giá,
rau thơm và nước chấm*

Vietnamese Seafood Curry/ Cà ri hải sản (S)

VND 450

Fresh Nha Trang seafood cooked with light curry and coconut sauce
served with steamed rice
Hải sản Nha Trang nấu cà ri cốt dừa phục vụ cùng cơm trắng

Beef "Luc Lac"/ Bò lúc lắc

VND 530

Wok-fried beef with onion, bell pepper served with sautéed bok choy
and steamed rice
Thăn bò xào hành, ớt chuông phục vụ cùng cải xào và cơm trắng

Chana Aloo Curry/ Cà ri đậu răng ngựa (V)

VND 250

Chickpeas and potato curry served with paratha bread
Ăn kèm khoai tây với bánh mì kiểu Ấn Độ

Chicken Makhani/ Cà ri gà (D,G)

VND 360

Butter chicken curry served with paratha bread
Nấu với bơ ăn kèm với bánh mì kiểu Ấn Độ

Fried Rice with Salted Egg Jumbo Prawn / Cơm rang Tôm (S)

VND 480

Stir - fried salted egg jumbo prawn served with vegetable fried rice
Tôm sốt trứng muối ăn kèm cơm rang rau

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mỳ)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

DESSERTS

Fresh Fruit Platter/ Đĩa hoa quả tươi theo mùa (V)

VND 210

Selection of five freshly sliced tropical fruits

Năm loại hoa quả tươi theo mùa

Crème Brûlée/ Bánh kem đốt (D)

VND 190

Vietnamese milk coffee flavor

Bánh kem đốt vị cà phê sữa

Fine Apple Pie/ Bánh táo nướng (G,D)

VND 190

Served with bourbon vanilla ice cream

Phục vụ cùng kem va-ni

Italian Tiramisu/ Bánh kem Ý (D)

VND 260

Bánh kem Ý

Ice Cream Selection/ Kem các vị (D)

VND 90

Your choice of flavor: chocolate, vanilla, strawberry

Chọn một vị: sô cô la, va-ni hoặc dâu tây

Assorted Cheese Platter/ Đĩa phô mai tổng hợp (D)

VND 360

Bleu d'Auvergne, Brie cheese, Emmental cheese,
Cheddar cheese, crackers, toasted nuts and dried fruits

*Phô mai xanh, phô mai Brie, phô mai Emmental, phô mai Cheddar
phục vụ cùng bánh quy giòn, các loại hạt nướng và quả khô*

P: Pork (Thịt heo)/ **V:** Vegetarian (Món chay)/ **D:** Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ **G:** Gluten (Lúa mỳ)/ **S:** Seafood (Hải sản)/ **N:** Nuts (Hạt)

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

