

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 riềng, 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

Ngon 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 '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

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 thăn 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, thăn bò Wagyu thượng hạng, bắp bò, thăn 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