

ALL YOU CAN EAT BREAKFAST

Dietary Information

Please inform our associates of any food allergies or dietary requirements

*Vui lòng thông báo với nhân viên nếu quý khách có dị ứng thực phẩm
hoặc yêu cầu chế độ ăn đặc biệt*



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Ăn Chay



Gluten Free
Không Có Gluten



Contains Eggs
Có Trứng



Contains Beef
Có Thịt Bò



Contains Seafood
Có Hải Sản



Contains Nuts
Có Các Loại Hạt



Contains
Sesame Seeds
Có Hạt Mè



Contains Poultry
Có Gia Cầm



Signature Experience
Món Đặc Trưng



Contains Alcohol
Có Cồn



Contains Pork
Có Thịt Heo



Lactose Free
Không Có Lactose



Dairy
Có Sản Phẩm Từ Sữa

All prices are quoted in thousands of VND, subject to service charge and VAT.

Giá được tính theo đơn vị nghìn Đồng, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế.

CONTINENTAL

BREAKFAST

Continental Breakfast *Bữa sáng kiểu Âu*

Daily Bread Basket 🥖

Rổ bánh mì hàng ngày

Classic croissant, mini baguette, mini brioche, sandwich toast served with cultured butter and seasonal fruit preserves

Croissant, baguette mini, brioche mini, bánh mì sandwich phục vụ kèm bơ thủ công và mứt trái cây theo mùa



Continental Cold Cuts & Cheese 🥓🧀🥛

Đĩa thịt nguội & phô mai

Black pepper salami, black pepper pork sausage, Montagne Noire coppa, honey ham, camembert, brie, emmental and gouda served with dried fruits and roasted nuts

Salami tiêu đen, xúc xích heo tiêu đen, coppa Montagne Noire, thịt nguội mật ong, phô mai camembert, brie, emmental, gouda phục vụ kèm trái cây sấy và các loại hạt rang



Norwegian Smoked Salmon 🐟

Cá hồi Na Uy xông khói

Norwegian smoked salmon with capers, red onion, lemon wedges and fresh arugula

Cá hồi Na Uy xông khói dùng kèm nụ bạch hoa, hành tím, chanh lát và rau rocket

Freshly tailored to your taste
Được chế biến tươi theo yêu cầu cá nhân

Freshly tailored to your taste
Được chế biến tươi theo yêu cầu cá nhân

MILK & CEREALS

Milk & Cereals *Sữa & Ngũ cốc*

Milk Selection ① *Các loại sữa*

Whole milk, soy milk, oat milk
Sữa tươi nguyên kem, sữa đậu nành, sữa yến mạch

YOGURT, FRUITS & WELLNESS SELECTION

Yogurt, Fruits & Wellness Selection *Sữa chua, trái cây & bữa sáng lành mạnh*

② ③ ④ Yogurt Selection *Các loại sữa chua*

Plain Greek yogurt, natural yogurt, seasonal fruit yogurt served with
homemade granola, mixed nuts, dried fruits, seeds and local honey
*Sữa chua Hy Lạp nguyên vị, sữa chua không đường, sữa chua trái cây
theo mùa phục vụ kèm granola nhà làm, các loại hạt, trái cây sấy và
mật ong địa phương*



⑤ Seasonal Tropical Fruit Plate *Đĩa trái cây nhiệt đới theo mùa*

Watermelon, pineapple, papaya, dragon fruit, seasonal mango and
passion fruit
Dưa hấu, thơm, đu đủ, thanh long, xoài theo mùa và chanh dây

Freshly tailored to your taste
Được chế biến tươi theo yêu cầu cá nhân

Fresh Eggs Your Way ①
Các món trứng theo cách riêng của bạn

Omelette with your choice of spinach, gouda, Lý Sơn garlic, shallots, tarragon and chives
Trứng cuộn với các lựa chọn cải bó xôi, phô mai gouda, tỏi Lý Sơn, hành tím, ngải tây và hẹ

Scrambled Eggs with Lý Sơn garlic, tobiko, shallots, tarragon and chives
Trứng khuấy cùng tỏi Lý Sơn, trứng cá chuồn, hành tím, ngải tây và hẹ

Sunny-Side Up
Trứng ốp la

Poached Eggs
Trứng trần

Choice of side:	Tùy chọn món phục vụ kèm:
• Bacon • Chicken sausage • Pork sausage • Hash brown • Roasted mushrooms • Grilled cherry tomatoes	• Thịt xông khói • Xúc xích gà • Xúc xích heo • Bánh khoai tây giòn • Nấm nướng • Cà chua bi nướng



Norwegian Smoked Salmon Eggs Benedict ① ②
Trứng Benedict cá hồi Na Uy xông khói

Poached eggs on English muffin with Norwegian smoked salmon, fresh arugula and Hollandaise sauce
Trứng trần trên bánh muffin kiểu Anh cùng cá hồi Na Uy xông khói, rau rocket và sốt Hollandaise

FRESH EGGS YOUR WAY

Freshly tailored to your taste
Được chế biến tươi theo yêu cầu cá nhân

DIM SUM

Dim Sum *Điểm tâm hấp*

Steamed Scallop Har Gow 🍤

Há cảo sò điệp

Crystal dumplings filled with scallop and shrimp, served with soy sauce

Há cảo vỏ trong nhân sò điệp và tôm, phục vụ kèm nước tương



Steamed Seafood Har Gow 🍤

Há cảo hải sản

Crystal dumplings filled with seafood, served with soy sauce

Há cảo vỏ trong nhân hải sản, phục vụ kèm nước tương



Pork & Shrimp Siu Mai 🍤🍤

Xíu mại tôm thịt

Cantonese-style steamed dumplings filled with pork and shrimp

Xíu mại hấp kiểu Quảng Đông, nhân thịt heo và tôm

Freshly tailored to your taste
Được chế biến tươi theo yêu cầu cá nhân

Vietnamese Breakfast *Bữa sáng Việt Nam*

Beef | Chicken Phở 🍲 🍲

Phở bò | Phở gà

Traditional Vietnamese rice noodle soup with slow-simmered broth, sliced meat, fresh herbs, bean sprouts, chili sauce and hoisin sauce

Phở bò | Phở gà truyền thống với nước dùng ninh chậm, thịt bò hoặc gà thái lát, dùng kèm rau thơm, giá đỗ, tương ớt và tương đen



Wagyu Black Angus Beef Congee 🍲 🍲

Cháo bò Wagyu Black Angus

Fragrant Nàng Thơm rice congee with Wagyu Black Angus beef, bean sprouts, chives and basil oil

Cháo gạo Nàng Thơm cùng bò Wagyu Black Angus, giá đỗ, hành lá và dầu húng quế



Saigon Bánh Mì 🍲 🍲 🍲

Bánh mì Sài Gòn

Choice of crispy roast pork or herb-grilled chicken with pork pâté, pickled cucumber, coriander and soy sauce

Lựa chọn heo quay giòn hoặc gà nướng thảo mộc cùng pa-tê, dưa leo ngâm chua, rau mùi và nước tương



Pandan Sticky Rice with Herb-Grilled Chicken 🍲 🍲

Xôi lá dứa gà nướng thảo mộc

Pandan sticky rice with herb-grilled chicken, pork pâté, scallion oil, crispy shallots and Vietnamese herbs

Xôi lá dứa cùng gà nướng thảo mộc, pa-tê heo, mỡ hành, hành phi và rau thơm Việt Nam

VIETNAMESE BREAKFAST

FRESH SALADS

Fresh Salads *Salad tươi*

Caesar Salad 🥗🥓🥚🥑 *Salad Caesar*

Romaine lettuce, grilled chicken, crispy bacon, parmesan cheese, boiled egg, croutons and Caesar dressing

Xà lách romaine, gà nướng, thịt xông khói giòn, phô mai parmesan, trứng luộc, bánh mì nướng giòn và sốt Caesar



Seasonal Garden Salad 🥗 *Salad vườn theo mùa*

Mixed garden leaves with burrata cheese, orange segments, cherry tomatoes, fresh arugula and aged balsamic dressing

Xà lách trộn, phô mai burrata, cam vàng tách múi, cà chua bi, rau rocket và sốt giấm balsamic ủ lâu năm

SWEET MORNING

Sweet Morning *Buổi sáng ngọt ngào*

🥞🥞 Buttermilk Pancakes or Belgian Waffles *Bánh pancake bơ sữa hoặc bánh tổ ong*

Served with marinated blueberries and whipped cream
Phục vụ kèm việt quất ngâm, kem tươi đánh bông



🍷 Chef's Signature Breakfast *Bữa sáng đặc trưng của Bếp trưởng*

Daily breakfast creation inspired by the freshest seasonal ingredients

Món ăn sáng đặc biệt thay đổi mỗi ngày lấy cảm hứng từ nguyên liệu theo mùa

Freshly tailored to your taste
Được chế biến tươi theo yêu cầu cá nhân

TEA

Tea

Green Tea

English Breakfast Tea

Earl Grey Tea

Chamomile Tea

COFFEE x LACÀPH

Milk Selection

Các loại sữa

Whole milk, soy milk, oat milk

Sữa tươi nguyên kem, sữa đậu nành, sữa yến mạch



Espresso Bar

Espresso

Americano

Latte

Cappuccino

Macchiato



Vietnamese Coffee

Robusta-forward blend, chocolate & caramel notes

Black Coffee

Milk Coffee

White Coffee *Bạc Xiu*

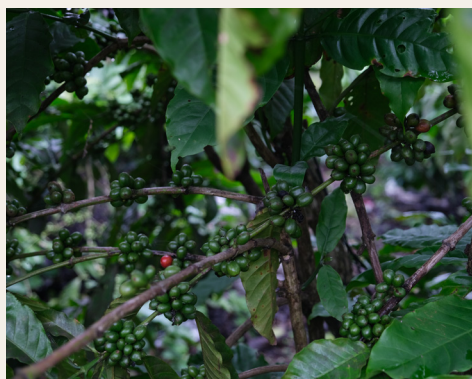
THE LACÀPH STORY

“Our mission is to share Vietnamese coffee and culture with curious people everywhere.”



Every Lacàph coffee begins with a sense of place. Sourced from Vietnam's distinctive coffee-growing regions, each bean reflects its landscape, cultivation and local character.

Từng hạt cà phê Việt Nam được Lacàph tuyển chọn tỉ mỉ từ những vùng đất đặc sản, mang theo hơi thở của thổ nhưỡng và nắng gió bản địa.



Lacàph works closely with local farmers, building lasting relationships rooted in care, collaboration and a shared commitment to quality. Their stories are part of every coffee we serve at Rêve.

Đằng sau mỗi hương vị là đôi bàn tay tận tụy của những người nông dân địa phương. Rêve hân hạnh cùng Lacàph kể tiếp câu chuyện ấy, gửi gắm tinh thần của từng vùng đất trong mỗi tách cà phê.



Lunch Set

MIDI À SAIGON

2-Course-Menu: VND 450.000++ per person

5-Course-Menu: VND 650.000++ per person

Starters

LONG SON SEAFOOD SALAD 🌿 🍱

Prawns, calamari, scallops with red onion, chili, green mango, cucumber, spicy chili sauce
Xà lách hải sản Long Sơn với tôm, mực, sò điệp, hành tây tím, ớt sừng, xoài xanh, dưa leo, sốt ớt cay

AUSTRALIAN WAGYU BEEF 🍷 🍱

Grilled Australian Wagyu tenderloin, heirloom tomatoes, fresh mint leaves, pineapple, coriander, soy sauce dressing
Thăn bò Wagyu Úc nướng, cà chua đa sắc, lá húng lủi, thơm, ngò rí, sốt nước tương

BURRATA E CRUDO 🍷 🍱

Burrata, heirloom tomatoes, arugula, 16-month Parma ham, extra virgin olive oil, balsamic dressing, toasted country bread
Phô mai burrata, cà chua đa sắc, cải lông, thịt nguội Parma ham ủ khô 16 tháng, dầu ô-liu nguyên chất, sốt giấm balsamic, bánh mì nướng truyền thống

BLUE CRAB GLASS NOODLE 🍷 🍱

Ca Mau Blue Crab, tiger prawns, wood ear mushrooms, laksa leaves, bean sprouts, black pepper, premium soy sauce
Miến xào ghẹ Cà Mau, tôm sú biển, nấm mộc nhĩ, rau răm, giá đỗ, tiêu đen, sốt nước tương

CA MAU CRAB FRIED RICE 🍷 🍱

ST25 fried rice with Ca Mau mud crab meat, spring onion, free-range egg, dried shallots, tobiko
Cơm ST25 chiên cua Cà Mau, hành lá, trứng gà thả vườn, hành phi, trứng cá chuẩn

RIGATONI CON MANZO 🍷 🍱 🍴 🍷

Australian Black Angus beef tenderloin, spicy pork chorizo, capers, fresh basil, red pepper confit, cornichon, vincotto vinegar, cream
Mì rigatoni với thăn bò Úc Black Angus, xúc xích heo cay chorizo, nụ bạch hoa, lá quế Tây, ớt chuông nấu chậm, dưa bao tử, giấm vincotto, sốt kem

VANILLA CRÈME BRÛLÉE WITH FRESH BERRIES 🍷 🍱 🍴 🍷

Bánh trứng nướng đường giòn vị vani và quả mọng các loại

SEASONAL MEKONG FRUITS 🍷 🍱

Trái cây nhiệt đới theo mùa

HOMEMADE ICE CREAM 🍷 🍱 🍴

Vanilla, chocolate ecstasy, strawberry, coconut, mango sorbet, passion fruit sorbet, lemon & lime sorbet
Kem tự chọn vị vani, sô-cô-la, dâu tây, dừa, sorbet xoài, sorbet chanh dây, sorbet chanh tuyết

Main Courses

Desserts



All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong and are subject to service charge and VAT

ALL DAY DINING

Dietary Information

Please inform our associates of any food allergies or dietary requirements.

*Vui lòng thông báo với nhân viên nếu quý khách có dị ứng thực phẩm
hoặc yêu cầu chế độ ăn đặc biệt.*



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Ăn Chay



Contains Eggs
Có Trứng



Contains Beef
Có Thịt Bò



Contains Seafood
Có Hải Sản



Contains Nuts
Có Các Loại Hạt



Contains Sesame Seeds
Có Hạt Mè



Contains Poultry
Có Gia Cầm



Signature Experience
Món Đặc Trưng



Contains Alcohol
Có Cồn



Contains Pork
Có Thịt Heo



Dairy
Có Sản Phẩm Từ Sữa

All prices are quoted in thousands of VND, subject to service charge and VAT.

Giá được tính theo đơn vị nghìn Đồng, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế.

A TASTE OF RÊVE

REGIONALITY
ARTISTRY
SEASONALITY

EGG SQUID BÁNH KHỌT

A coastal take on a Vietnamese classic, this Bánh Khọt pairs the sweetness of Nha Trang egg squid with coconut cream and salmon roe, elevating a humble street staple into an artful tasting experience.

Lấy cảm hứng từ bánh khọt miền biển Việt Nam, món ăn kết hợp lớp bánh giòn với vị ngọt đậm đà của mực trứng Nha Trang, cốt dừa béo mượt và trứng cá hồi, đưa hương vị biển quen thuộc vào trải nghiệm thưởng thức mới.



PHÚ QUỐC PEARL GROUPER

Wrapped gracefully in banana leaves, line-caught Phú Quốc pearl grouper is grilled to preserve its natural ocean sweetness, beautifully complemented by crispy grilled rice vermicelli and vibrant green mango relish. Gói trọn nắng gió miền biển, cá mú trên châu Phú Quốc được nướng trong lá chuối để giữ nguyên vị ngọt mọng, ăn kèm bánh hỏi nướng và chút chua thanh phóng khoáng từ xoài xanh Nam Bộ.

STREET & SOCIAL

Street & Social *Đường Phố & Giao Vị*

Long Sơn Seafood Salad 🍴 *Gỏi Hải Sản Long Sơn*

320

Prawns, Calamari, Scallops, Red Onion, Green Mango, Cucumber,
Fresh Chili, Vietnamese Herbs, Chili Fish Sauce
*Tôm, mực, sò điệp, hành tây tím, xoài xanh, dưa chuột, ớt tươi,
rau thơm Việt Nam, nước mắm ớt*



Sài Gòn Fresh Spring Rolls 🍴🍷🍷 *Gỏi Cuốn Tôm Thịt Sài Gòn*

210

Phú Quốc Tiger Prawns, Iberico Pork Belly, Rice Vermicelli,
Vietnamese Herbs, Sweet & Sour Fish Sauce, Peanut Sauce
*Tôm sú Phú Quốc, ba chỉ heo Iberico, bún tươi, rau thơm Việt Nam,
nước mắm chua ngọt, sốt đậu phộng*



Long An Duck Lá Lốt 🍷🍷 *Vịt Long An Cuốn Lá Lốt*

350

Grilled Long An Duck, Pork Fat, French Foie Gras, Betel Leaves,
Seasonal Fruit Relish, Sweet & Sour Fish Sauce
*Vịt Long An nướng, mỡ heo, gan ngỗng Pháp, lá lốt,
gỏi trái cây theo mùa, nước mắm chua ngọt*

Avocado Rice Paper Rolls 🌱 🌱

180

Gỏi Cuốn Bơ

Fresh Avocado, Crispy Tofu, Rice Vermicelli, Vietnamese Herbs,
Black Bean Sauce, Peanut Sauce

*Bơ tươi, đậu hũ chiên giòn, bún tươi, rau thơm Việt Nam,
xốt tương đen, xốt đậu phộng*



Australian Wagyu Beef Salad 🍖

320

Gỏi Bò Wagyu Úc

Grilled Australian Wagyu Tenderloin, Heirloom Tomatoes, Mint,
Pineapple, Coriander, Soy Dressing

*Thăn bò Wagyu Úc nướng, cà chua đa sắc, húng lủi, thơm,
rau mùi, xốt xì dầu*



Egg Squid Bánh Khọt 🍤 🍤

320

Bánh Khọt Mực Trứng

Nha Trang Egg Squid, Iberico Pork, Salmon Roe, Coconut Cream,
Sweet & Sour Fish Sauce, Vietnamese Herbs

*Mực trứng Nha Trang, thịt heo Iberico, trứng cá hồi, cốt dừa,
nước mắm chua ngọt, rau thơm Việt Nam*

STREET & SOCIAL

Unwind

A Moment of Indulgence

Sài Gòn Fresh Spring Rolls *Gỏi Cuốn Tôm Thịt Sài Gòn*



MAIN COURSES

Main Courses Món Chính

Bạc Liêu Honey Tiger Prawns 🍤 380
Tôm Sú Bạc Liêu Xốt Mật Ong

Wok-Fried Bạc Liêu Tiger Prawns, Honey, Green Peppercorns, Onion,
Spring Onion, Fresh Chili

Tôm sú Bạc Liêu xào mật ong, tiêu xanh, hành tây, hành lá, ớt tươi



Phú Quốc Squid 🍤 380
Mực Lá Phú Quốc

Chargrilled Phú Quốc Squid, Green Mango, Cucumber, Vietnamese Herbs,
Green Chili Salt

*Mực lá Phú Quốc nướng than hoa, xoài xanh, dưa chuột,
rau thơm Việt Nam, muối ớt xanh*



Sugarcane Prawn 🍤🍷 350
Chạo Tôm Bọc Mía

Grilled Prawn Mousse, Sugarcane, Hand-Minced Prawn, Vietnamese Herbs,
Coriander Chili Sauce

Chạo tôm nướng bọc mía, tôm giã tay, rau thơm Việt Nam, xốt ớt rau mùi



Phú Quốc Pearl Grouper 🍤 350
Cá Mú Trân Châu Phú Quốc

Banana Leaf-Grilled Phú Quốc Pearl Grouper, Grilled Rice Vermicelli,
Southern Vietnamese Herbs, Green Mango Relish, Coriander Sauce

*Cá mú trân châu Phú Quốc nướng lá chuối, bánh hỏi nướng, rau thơm miền Nam,
gỏi xoài xanh, xốt rau mùi*



Herb-Grilled Chicken & Coconut Puffed Sticky Rice 🍷 320
Gà Nướng Thảo Mộc & Xôi Chiên Phồng Cốt Dừa

Charcoal-Grilled Chicken Thigh, Vietnamese Herb Marinade, Pickled Vegetables,
Coconut-Puffed Sticky Rice, Kaffir Lime Leaf Chili Salt Sauce

*Đùi gà nướng than hoa, gia vị thảo mộc Việt Nam, rau củ ngâm chua,
xôi chiên phồng cốt dừa, xốt muối ớt lá chúc*

Unwind

A Moment of Indulgence

Sugarcane Prawn Chạo Tôm Bọc Mía



A TASTE OF RÊVE

REGIONALITY
ARTISTRY
SEASONALITY

SÀI GÒN BEEF FRIED RICE & PICKLED MUSTARD

Capturing the vibrant rhythm of the streets, this signature wok-fried ST25 rice brings together tender Australian beef, tang of pickled mustard, and the aromatic depth of Lý Sơn garlic and Phú Quốc black pepper.

Từng hạt gạo ST25 dẻo thơm được đảo nhanh trên chảo nóng, kết hợp cùng thăn bò Úc mềm mọng, cải muối chua thanh, tỏi Lý Sơn và tiêu đen Phú Quốc để tạo nên một món cơm đậm đà, tròn vị.



CÔ TÔ ABALONE & SOUTHERN CHICKEN BROTH

An exquisite pairing of fresh Northern Cô Tô abalone and Southern free-range chicken, gently simmered with shiitake mushrooms and goji berries for a naturally rich, crystal-clear broth.

Sự kết hợp hảo hạng giữa bào ngư Cô Tô tươi ngon phương Bắc và gà ta thả vườn Nam Bộ, hầm chậm cùng nấm đông cô và kỷ tử cho ra vị nước dùng thanh ngọt, đậm vị tự nhiên.

VIETNAMESE

NOODLES & RICE

Vietnamese Noodles & Rice

Mì & Cơm Việt

Tam Kỳ Chicken Phở 🍲 200
Phở Gà Tam Kỳ

12-Hour Chicken Broth, Tam Kỳ Chicken, Fresh Rice Noodles, Lime Leaves,
Vietnamese Herbs

Nước dùng gà hầm 12 giờ, gà Tam Kỳ, phở tươi, lá chanh, rau thơm Việt Nam



Củ Chi Beef Phở 🍲 280
Phở Bò Củ Chi

18-Hour Beef Broth, Beef Brisket, Beef Tenderloin, Beef Shank, Fresh Rice
Noodles, Bean Sprouts, Vietnamese Herbs

*Nước dùng bò hầm 18 giờ, ức bò, thăn bò, bắp bò, phở tươi, giá đỗ,
rau thơm Việt Nam*



Cà Mau Crab Glass Noodles 🍲 320
Miến Xào Cua Cà Mau

Cà Mau Mud Crab, Glass Noodles, Wood Ear Mushrooms, Vietnamese Mint,
Bean Sprouts, Black Pepper, Soy Sauce

Cua Cà Mau, miến, nấm mộc nhĩ, rau răm, giá đỗ, tiêu đen, nước tương

Vietnamese Noodles & Rice

Mì & Cơm Việt

Wok-Fried Egg Noodles ① 200

Mì Trứng Xào Rau Củ

Egg Noodles, Mushrooms, Onion, Bean Sprouts, Carrot, Tofu, Vegan Oyster Sauce

Mì trứng, nấm, hành tây, giá đỗ, cà rốt, đậu hũ, sốt dầu hào chay



Cà Mau Crab Fried Rice ② ① 300

Cơm Chiên Cua Cà Mau

ST25 Rice, Cà Mau Mud Crab, Free-Range Egg, Spring Onion, Crispy Shallots, Tobiko

Cơm gạo ST25, cua Cà Mau, trứng gà thả vườn, hành lá, hành phi, trứng cá chần



Sài Gòn Beef Fried Rice & Pickled Mustard ② ① 280

Cơm ST25 Rang Bò & Cải Chua Sài Gòn

ST25 Fried Rice, Australian Beef Tenderloin, Pickled Mustard Greens,

Lý Sơn Crispy Garlic, Phú Quốc Black Pepper, Spring Onion, Fried Egg

Cơm gạo ST25 rang, thăn nội bò Úc, cải chua ngâm, tỏi Lý Sơn chiên giòn,

tiêu đen Phú Quốc, hành lá, trứng chiên

VIETNAMESE

NOODLES & RICE

SOUPS & BROTHS

Soups & Broths *Canh & Nước Dùng*

Cô Tô Abalone & Southern Chicken Broth   250
Canh Bào Ngư Cô Tô & Gà Ta Nam Bộ

Cô Tô Abalone, Southern Free-Range Chicken, Shiitake Mushrooms,
Goji Berries, Chili Oil

Bào ngư Cô Tô, gà ta Nam Bộ, nấm đông cô, kỷ tử, dầu ớt

✂

Phan Thiết Sour Seafood Broth  280
Canh Chua Hải Sản Phan Thiết

Squid, Tiger Prawn, Pearl Grouper, Pineapple, Tomato, Okra,
Vietnamese Herbs

*Mực, tôm sú, cá mú trân châu, thơm, cà chua, đậu bắp,
rau thơm Việt Nam*

✂

Choy Sum & Tiger Prawn Broth  220
Canh Cải Ngồng Nấu Tôm

Choy Sum, Tiger Prawn, Shallots, Fish Sauce, Black Pepper

Cải ngồng, tôm sú, hành tím, nước mắm, tiêu đen

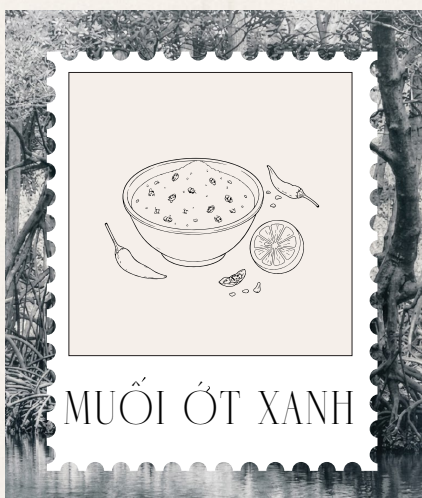
A TASTE OF RÊVE

REGIONALITY
ARTISTRY
SEASONALITY

SÀI GÒN PORK BÁNH MÌ

A sophisticated homage to Saigon's most iconic heritage, this elevated Bánh Mì balances crispy pork belly, artisanal sausage, and rich pâté within a golden crust, honouring tradition through flawless craftsmanship.

Ký ức về một Sài Gòn hoài niệm được kể lại qua chiếc bánh mì giòn tan, ôm trọn lớp ba rọi heo giòn da, chả lụa truyền thống cùng vị patê béo ngậy được tuyển chọn kỹ lưỡng để đạt đến sự cân bằng hoàn hảo.



"MUỐI ỚT XANH" PANNA COTTA

A playfully daring finale that captures the essence of coastal dining, blending the unexpected zip of classic Vietnamese green chili salt into a velvety panna cotta with passion fruit and zesty lemon sorbet.

Một nét chấm phá đầy biến tấu khép lại bữa ăn khi đưa gia vị muối ớt xanh quen thuộc của hải sản Việt vào kết cấu panna cotta sánh mịn, hòa quyện cùng chanh dây tươi và kem đá chanh mọng nước.

Bánh Mì

Sài Gòn Pork Bánh Mì 🍷

250

Bánh Mì Heo Sài Gòn

Crispy Pork Belly, Vietnamese Pork Sausage, Pork Pâté, Homemade Pickles, Coriander, Soy Dressing

Ba rọi heo giòn da, chả lụa, patê heo, dưa chua nhà làm, rau mùi, sốt nước tương



Sài Gòn Chicken Bánh Mì 🍷

250

Bánh Mì Gà Sài Gòn

Long An Chicken Thigh, Northwestern Vietnamese Spices,

Vietnamese Pork Sausage, Pork Pâté, Homemade Pickles, Coriander, Soy Dressing

Đùi gà Long An, gia vị Tây Bắc, chả lụa, patê heo, dưa chua nhà làm, rau mùi, sốt nước tương



Vietnamese Herb Plant-Based Burger 🌱🌱🌱🌱🌱

380

Bánh Burger Thịt Chay Rau Thơm Việt Nam

Plant-Based Meat Patty, Avocado, Heirloom Tomatoes, Pickled Mustard Greens,

Crispy Shallots, Vietnamese Herbs, Phú Quốc Black Pepper Mayonnaise,

Cheddar Cheese, Brioche Bun

Thịt chay, bơ tươi, cà chua đa sắc, cải chua ngâm, hành phi giòn, rau thơm Việt Nam,

sốt mayonnaise tiêu đen Phú Quốc, phô mai Cheddar, bánh brioche

All Bánh Mì and Burgers are served with French fries and garden salad

Tất cả Bánh Mì và Burger dùng kèm khoai tây chiên và xà lách

BÁNH MÌ

SIDES

Sides *Món Ăn Kèm*

Wok-Fried Soft Tofu 

120

Đậu Hũ Non Xào Tiêu

Soft Tofu, Mushrooms, Carrot, Phú Quốc Black Pepper,
Vegan Oyster Sauce

Đậu hũ non, nấm, cà rốt, tiêu đen Phú Quốc, sốt dầu hào chay



Đà Lạt Choy Sum 

120

Cải Ngồng Đà Lạt

Wok-Fried Choy Sum, Crispy Garlic, Cà Mau Shrimp Satay Sauce

Cải ngồng Đà Lạt xào, tỏi chiên giòn, sốt sa tế tôm Cà Mau



ST25 Steamed Rice 

50

Cơm gạo ST25

Sweet Memories

Ký Ức Ngọt

Mango Pudding 🍷 🍷 150
Pudding Xoài

Coconut Sago, Mango Chips
Bột báng cốt dừa, xoài sấy



"Muối Ớt Xanh" Panna Cotta 🍷 🍷 150
Panna Cotta Muối Ớt Xanh

Green Chili and Passion Fruit Panna Cotta, Shrimp Salt, Lemon Sorbet
Panna cotta muối ớt xanh, chanh dây, muối tôm, kem đá chanh



Mekong Seasonal Fruits 🍷 200
Trái Cây Nhiệt Đới Theo Mùa

Seasonal Tropical Fruits
Trái cây theo mùa



House-Made Ice Cream & Sorbet 🍷 🍷 200
Kem & Sorbet Nhà Làm

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coconut, Mango, Passion Fruit, Lemon & Lime
Vani, socola, dâu tây, dừa, xoài, chanh dây, chanh vàng & chanh xanh

SWEET MEMORIES



HOUSE *of* KIEU

BEVERAGE LIST

COFFEE



COFFEE

(Milk options: whole milk, oat milk, soy milk)

Espresso Bar

Espresso	90/110
Americano	90
Cappuccino	110
Latte	110
Macchiato	110

Vietnamese Coffee

Robusta-forward blend, chocolate & caramel notes

Black Coffee	90
Milk Coffee	110
White Coffee Bạc Xiu	110

Signature RÊVE Coffee

Coconut Coffee	150
Egg Coffee	150
Sea Salt Coffee	150

MATCHA

Matcha Latte	130
Coconut Matcha	130

FRESH JUICES

Fresh Coconut, Watermelon, Pineapple, Orange, Passion Fruit	130
--	-----

TEAPOT	2 pax	4 pax
English Breakfast Tea	150	200
Green Tea	150	200
Earl Grey Tea	150	200
Chamomile Tea	150	200

MINERAL WATER	50cl	75cl
Acqua Panna	160	180
San Pellegrino	160	180

SOFT DRINKS	
Coke, Coke Light, Sprite, Soda, Tonic, Ginger Ale	70

MOCKTAILS	
Saigon Golden Hour	180
Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine	
Midnight Garden	180
Mixed Berries, Mint, Lime, Ginger Ale	
Lazy Afternoon	180
Cranberry Juice, Passion Fruit Juice, Peach, Lime	

COCKTAIL

SIGNATURE COCKTAILS

Off the Balcony	320
Johnnie Walker Black Label, Amaretto, Bitter, Smoked Star Anise	
Le Cong Kieu St.	320
Jack Daniel's, Absinthe, Pineapple Juice, Citrus, Grenadine	
Parlour Signature	320
Captain Morgan Gold, Pineapple Juice, Special Sour Syrup, Citrus	
Nuit de Rêve	320
Bacardi, Matcha, Yuzu, Coconut, Citrus	

CLASSIC COCKTAILS

Please ask the Bartender to tailor your classic cocktail.

BEERS

Heineken	90
Saigon Special	90
Corona Extra	180

WINE BY
THE GLASS



WINE BY THE GLASS	15 cl	Bottle
Veuve Ambal, Crémant de Bourgogne Méthode Traditionnelle Chardonnay, Bourgogne, FR	230	1,200
Famille J-M Cazes, L'Ostal Rosé Grenache-Syrah, Pays d'Oc, FR	310	1,500
Domaine Louis Latour, Ardèche Chardonnay Chardonnay, Rhône Valley, FR	270	1,300
Famille Perrin, La Vieille Ferme Rouge Grenache-Syrah, Rhône Valley, FR	230	1,200

ELEVATED BY CORAVIN	half glass 7.5 cl	full glass 15 cl	bottle 75 cl
Champagne			
Veuve Clicquot Yellow Label Brut Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier, Reims, FR	400	790	3,800
White			
Domaine La Chablisienne, Chablis 1er Cru 'Côte de Léchet' Chardonnay, Chablis, FR	300	580	2,900
Domaine Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Blanc Chardonnay, Bourgogne, FR	270	530	2,500
Red			
Domaine Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Rouge Pinot Noir, Bourgogne, FR	270	530	2,500
Château Angéus, Tempo d'Angéus Bordeaux red blend, Saint Émilion, FR	320	590	2,900
Château Canon La Gaffelière, Les Hauts de Canon La Gaffelière Bordeaux red blend, Saint Émilion, FR	380	750	3,600

WINE BY
BOTTLE



Sparkling Wine

NV Bottega, Il Vino dei Poeti Prosecco Brut 1,800
Glera, Veneto, IT

Champagne

NV Beaumont des Crayères, Grande Réserve Brut 2,900
Pinot Meunier-Chardonnay-Pinot Noir, Vallée de la Marne, FR

NV Beaumont des Crayères, Grande Réserve Rosé Brut 2,900
Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier, Vallée de la Marne, FR

2016 Louis Roederer Vintage Brut 6,000
70% Pinot Noir from Verzy & 30% Chardonnay from Chouilly, FR

WHITE WINE

2023 Alois Lageder, Pinot Grigio 2,100
Pinot Grigio, Alto Adige, IT

2022 Domaine de Laroche, Chablis 'Les Chanoines' 2,200
Chardonnay, Chablis, FR

2023 Domaine de Terres Blanches, Sancerre White 3,800
Sauvignon Blanc, Loire Vallée, FR

2020 Henri Boillot Bourgogne Chardonnay 5,000
Chardonnay, Bourgogne, FR
From one of Meursault's most precise and disciplined Chardonnay masters, delivering quiet power and remarkable mineral depth.

RED WINE

2023 Elvio Cogno, Dolcetto d'Alba 2,800
Dolcetto, Barolo, IT

2018 Heritiers Saint Genys, Morgon 'Aux Charmes' 3,400
Gamay, Beaujolais Cru, FR
Single-parcel Morgon from Aux Charmes, offering pure Gamay expression, layered red fruit and elegant, structured finesse.

2022 Mongeard Mugneret, Bourgogne Pinot Noir 'Sapidus' 5,400
Pinot Noir, Bourgogne, FR
Crafted by a traditional Vosne-Romanée estate known for finesse-driven, showcasing delicate red fruit, floral lift and fine, graceful structure.

SPIRIT



BLENDING SCOTCH

	Shot	Bottle
Entry, classic		
Johnnie Walker Black Label	210	2800
Chivas Regal 12	210	2300
Mid, smooth & rich		
Johnnie Walker Gold Label	280	3800
Monkey Shoulder		3500
Premium		
Chivas Regal 18 Blue Signature		5,800
Chivas Regal 18		5,800
Royal Salute 21		7,600
Johnnie Walker XR21		7,800
Johnnie Walker Blue Label		11,500
Ballantine's 21		6,600

SPEYSIDE – SINGLE MALT

Light & fruity		
Glenlivet 12	290	3,500
Singleton 12	280	3,850
Balanced & honeyed		
Glenlivet 15	400	5,200
Glenfiddich 15	420	5,000
Singleton 15	480	5,200
Rich, sherry-forward		
Macallan 12 Sherry Oak	450	7,500
Macallan 15 Double Cask		12,000
Macallan 18 Sherry Oak		22,000
Complex & refined		
Ballantine's Glenburgie 18	450	6,800
Glenfiddich 18	620	7,000
Glenlivet 18		8,100

HIGHLAND – SINGLE MALT WHISKY

Balanced & spiced

	Shot	Bottle
Highland Park 12	470	5,200
Dalmore 12		6,800
Oban 14		6,800
Highland Park 18		12,900

ISLAY – SINGLE MALT

Smoky & peaty

Laphroaig 10		4,500
Bowmore 12	300	3,900

IRISH WHISKEY

Smooth & friendly

Jameson	190	2,400
---------	-----	-------

AMERICAN WHISKEY

Classic bourbon

Jim Beam	180	2,200
Maker's Mark	240	2,700

Bold & spicy

Bulleit	250	2,900
Wild Turkey 101	250	3,100
Knob Creek	300	3,000

Tennessee style

Jack Daniel's	240	2,400
---------------	-----	-------

JAPANESE WHISKY

Suntory Kakubin	270	2,700
Hakushu Distiller's Reserve		7,900

COGNAC	Shot	Bottle
Hennessy VSOP	330	4,800
Hennessy XO		11,000
Martell Cordon Bleu		9,800

VODKA		
Absolut	180	2,100
Ketel One	190	2,500
Grey Goose	260	3,200
Belvedere	280	3,500

GIN		
Beefeater London Dry	160	2,000
Tanqueray London Dry	180	2,100
Bombay Sapphire	180	2,500
Roku	220	2,800
Lady Trieu Contemporary Vietnam Gin	250	2,800
Hendrick's	280	3,600
Monkey 47	500	5,500

RUM		
Captain Morgan Gold	180	2,200
Bacardi Light	180	2,100
Captain Morgan Dark	210	2,500
Kraken Black Spiced Rum	260	3,000
Havana Club Añejo 7 Años	290	3,400

TEQUILA		
Jose Cuervo	180	2,300
Olmecca Reposado	180	2,000
Don Julio Reposado	430	5,000
Patrón Silver	390	5,000
Patrón Reposado	430	5,000
Patrón Añejo	510	6,000
400 Conejos Mezcal	280	3,000

APERITIF	Shot	Bottle
Pernod Ricard	150	1,700
Malibu	150	2,300
Martini Extra Dry / Martini Rosso	160	2,200
Aperol	160	2,200
Campari	160	2,200
Absinthe Absente	160	2,200
Baileys Irish Cream	160	2,200
Jägermeister	200	2,300
D.O.M Benedictine	270	3,000

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong and are subject to service charge and VAT
 Giá trên được tính đơn vị ngàn Đồng và chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế