



Ciela

Skybar & Dining

BEVERAGE MENU





SIGNATURE COCKTAILS

ABOVE THE CLOUD Bacardi Blanc Rum, Pineapple, Matcha, White egg	255
THE RED STOMMY Song Cai Spiced Gin, Cointreau, Monin Cinna- mon	290
BLOOD & SNOW Sampan Rum, Strawberry, Super Citrus Cordial	290
TITO BLOSSOM Roku Gin, Yuzu Jam, Shiso Tonic	290
DEJA VU JW Black Label Whisky, Laphroaig 10 Whisky, Honey, Yuzu	290
CHOCO VOCO JW Black Label Whisky infused with Truffle, Chocolate sauce, Angostura Bitter	320
CHERRY MA BELLE JW Black Label Whisky infused with Truffle, Tawny Port 10, Cherry Brandy	320

All prices are included 5% service charge and the prevailing tax.
Tất cả giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.





CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI Gordon Gin, Rosso, Campari	220
SPRITZ Val d'oca blu Milleseminato, Aperol, Soda	220
MARGARITA Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Lime juice	220
MOJITO Bacardi Light Rum, Lime juice, Mint leaves	220
PINA COLADA Bacardi Light Rum, Malibu, Pineapple juice, Coconut cream	220
OLD FASHIONED Jim Beam White Whisky, Angostura Bitter, Orange	220
COSMOPOLITAN Absolut Blue Vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lime juice	220
LONG ISLAND ICED TEA Absolut Blue Vodka, Bacardi Light Rum, Jose Cuervo Tequila, Gordon Gin, Coke	220
SINGAPORE SLING Gordon Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Grenadine	220
CLASSIC MARTINI Gordon Gin, Martini Dry, Lemon	220

All prices are included 5% service charge and the prevailing tax.
Tất cả giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.





MOCKTAILS

BLACKBERRY & THYME Blackberries, Maple Syrup, Apple juice, Thyme leaves, Yogurt	145
VIRGIN MOJITO Mint sprig, Lime juice, Brown sugar, Sprite	130
VIRGIN PINA COLADA Coconut milk, Pineapple juice, Lime juice	130
COCO LOCO Coconut, Passion fruit juice, Ginger, Lemongrass, Ginger Ale	130
LE JARDIN MA BELLE Summer Earl Grey, Mint syrup, Lychee, Lime juice	130

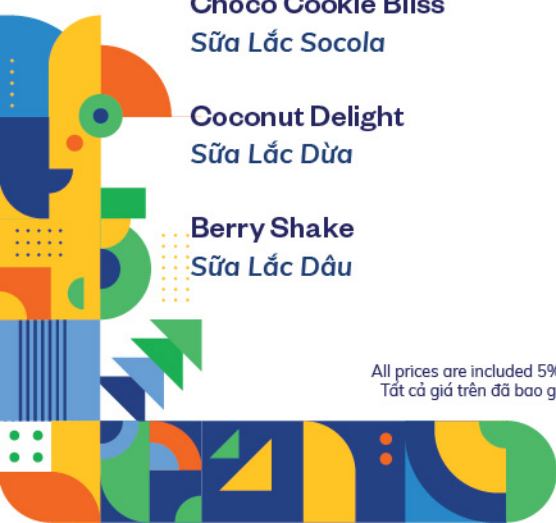
SMOOTHIES

Mango Smoothie <i>Sinh Tố Xoài</i>	140
Banana Smoothie <i>Sinh Tố Chuối</i>	140
Strawberry Smoothie <i>Sinh Tố Dâu</i>	140

MILKSHAKES

Choco Cookie Bliss <i>Sữa Lắc Socola</i>	105
Coconut Delight <i>Sữa Lắc Dừa</i>	105
Berry Shake <i>Sữa Lắc Dâu</i>	105

All prices are included 5% service charge and the prevailing tax.
Tất cả giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.





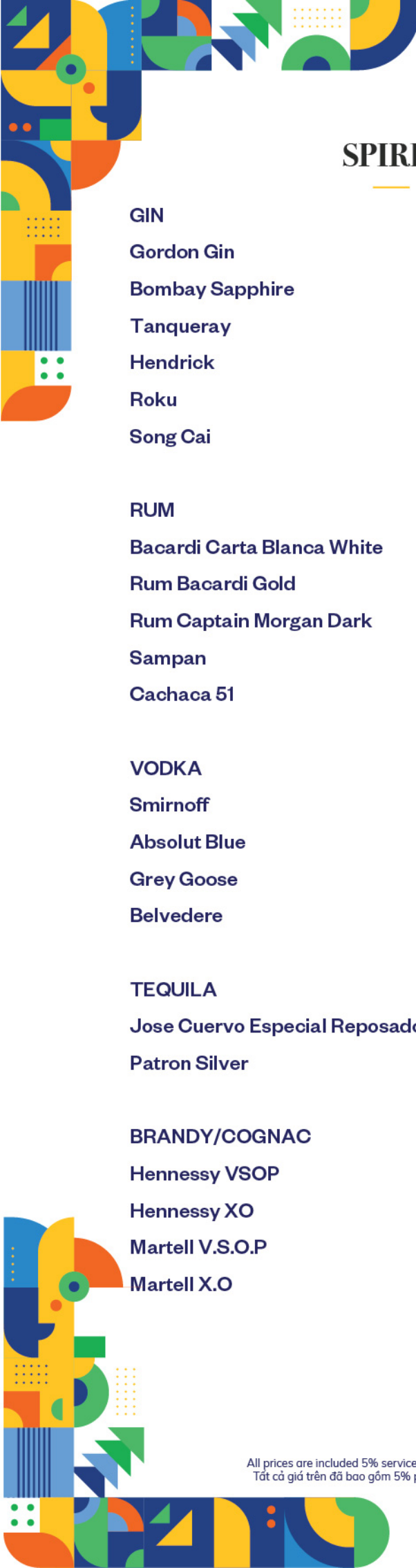
LIQUOR

Bols Cherry Brandy	110
Bols Triple Sec	110
Bols Blu Curacao	110
Bols Creme de Cassis	110
Bols Creme de Cacao Brown	110
Bols Creme de menthe	110
green peppermint	
Bols Peach Liqueurs 700ml	110
Bols Amaretto 700ml	110
Ricard 750ml	110
Chambord Black Raspberry Liquer	190
Lillet Blanc 750ml	190
Jagermeister	190

MIXER

Soda	80
Tonic	80
Ginger Ale	80
Coca	80
Coca Light	80
Sprite	80
Fanta	80
Red Bull	80





SPIRIT

GIN

Gordon Gin	145	1.100
Bombay Sapphire	155	2.370
Tanqueray	155	2.370
Hendrick	340	3.640
Roku	260	3.410
Song Cai	285	3.640

RUM

Bacardi Carta Blanca White	145	1.675
Rum Bacardi Gold	145	1.675
Rum Captain Morgan Dark	145	1.675
Sampan	250	3.060
Cachaca 51	250	3.060

VODKA

Smirnoff	130	1.215
Absolut Blue	145	1.790
Grey Goose	310	3.350
Belvedere	347	3.700

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Reposado	145	1.910
Patron Silver	450	5.600

BRANDY/COGNAC

Hennessy VSOP	340	4.335
Hennessy XO	1.450	12.500
Martell V.S.O.P	340	4.335
Martell X.O	1.450	13.300

All prices are included 5% service charge and the prevailing tax.
Tất cả giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

WHISKY

SINGLE MALT

Macallan 15 Double Cask		12.130
Glenmorangie Original	310	4.795
Laphroaig 10	330	5.085
Singleton 12 Y.O	330	5.050

BLENDED SCOTCH

JW Red Label	145	1.445
JW Black Label	330	2.715
JW Blue Label 750ml		10.570
Chivas Regal 12	190	2.715
Chivas Regal XV	380	3.300
Chivas Regal 18		3.800

BOURBON

Jim Beam White 40%	145	1.330
Jim Beam Black	250	2.715

TENNESSE

Jack Daniel's no.7	190	2.715
jack Daniel's Single Barrel	460	5.950

IRISH

John Jameson Irish	145	1.560
--------------------	-----	-------



BEER COLLECTION

CIDER

Strongbow Apple Cider	95
-----------------------	----

INTERNATIONAL

Heineken	95
----------	----

Corona	110
--------	-----

LOCAL

Saigon Special	95
----------------	----

DRAUGHT BEER

Heineken Draught	110
------------------	-----

CRAFT BEER

Dream Sensations Hazy IPA	165
---------------------------	-----

All prices are included 5% service charge and the prevailing tax.
Tất cả giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.





WINE COLLECTION

RED WINE

Concha y Toro Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile	290	1.100
Il Pumo Negroamaro, Puglia, Italy	255	1.215
De Bortoli Syrah, Sacred Hill, Australia	255	1.215
Louis Latour Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne, France		3.300
Clay Creek Pinot Noir, California, USA		2.025
Lapostolle Apalta Cabernet Sauvignon, Apalta Valley, Chile		2.310
Mouton Cadet Cuvee Heritage Cabernet Sauvignon, Bordeaux, France		2.025
Castello Banfi Cum Laude Sangiovese, Tuscany, Italy		3.465
Santa Cristina Sangiovese, Toscana, Italy		1.790
La Volte dell Ornellaia Merlot Sangiovese, Tuscany, Italy		3.755
Donnafugata Sherazade Nero d'Avola, Sicilia, Italy		2.140
Louis Jadot Combes Aux Jacques Gamay, Bourgogne, France		2.195
Salentein Malbec, Uco Valley, Argentina		1.330
Marques de Caceres Crianza Rioja Tempranillo Blend, Rioja, Spain		1.790
Cantine de Falco Primitivo, Puglia, Italy		1.680

All prices are included 5% service charge and the prevailing tax.
Tất cả giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.



WHITE WINE

Concha Y Toro 255 1.100
Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile

De Bortoli 255 1.330
Chardonnay, Riverina, Australia

Allan Scott 340 1.560
Pinot Gris, Marlborough, New Zealand

Allan Scott 1.675
Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Salentein 1.330
Chardonnay, Mendoza, Argentina

Gustave Lorentz 3.410
Gewurztraminer, Alsace, France

Deakin Estate 1.155
Moscato, Victoria, Australia

ROSÉ WINE

Tini Rose 185 870
Sangiovese, Rubicone, Italy

Pedro Luis Rose 220 1.100
Monastrell, Murcia, Spain

SPARKLING WINE

Veuve Ambal Charles Roux Blanc De Blancs 205 985
Chardonnay, Blend, Burgundy, France

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut Réserve 750 3.400
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, France

Billecart Salmon Brut Réserve 3.800
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, France



COFFEE

Americano	100
Decaffeinated	100
Single Espresso	80
Double Espresso	100
Cappuccino	100
Latte	100
Flat white	100
Macchiato	100

VIETNAMESE COFFEE

Black Coffee Cà Phê Đen	80
Coffee with Condensed Milk Cà Phê Sữa	80
White Coffee Bạc Xỉu	80
Coconut Coffee Cà Phê Dừa	105
Salty Coffee Cà Phê Muối	90





TEA SELECTION

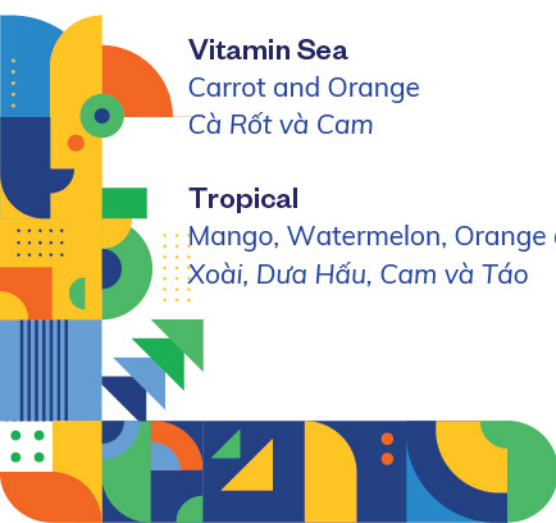
Summer Earl Grey Trà Earl Grey	80
Royal Lotus Tea Trà Sen Hoàng Gia	80
Premium Thai Nguyen Trà Thái Nguyên Cao Cấp	90
Oolong Lychee Trà Ô-Long Vải	90

HEALTHY DRINKS

Energy Boost Đồ Uống Tăng Lực Green Apple, Carrot, Ginger and Honey Táo Xanh, Cà Rốt, Gừng và Mật Ong	140
---	-----

JUICE PRESSES

Pineapple Dứa	105
Watermelon Dưa Hấu	105
Carrot Cà Rốt	105
Vitamin Sea Carrot and Orange Cà Rốt và Cam	105
Tropical Mango, Watermelon, Orange and Apple Xoài, Dưa Hấu, Cam và Táo	115





JUICES

Orange Juice Nước Cam	105
Lemonade Nước Chanh	105
Coconut Juice Nước Dừa	90

WATER

Lavie Still Water Nước Suối Lavie	90
Lavie Sparkling Water Nước Khoáng Lavie	90
Evian 330ml	140
Perrier 330ml	140

OTHER

Hot Chocolate Socola Nóng	100
------------------------------	-----





Ciela

Skybar & Dining

MEENU

11.00 am - 10.30 pm



SMALL EATS

CHICKEN LATINO (signature)

250

Grilled chicken thigh skewers marinated in harissa sauce served with sautéed potatoes, grilled corn, mixed garden salad and green mojo

Đùi gà nướng xiên sốt harissa, ăn kèm khoai tây áp chảo, bắp nướng, sa lát trộn và sốt mojo xanh



LOS 3 AMIGOS

375

Grilled chicken thighs skewer marinated in harissa sauce,
Grilled beef rib eye skewer marinated in anticucho sauce,
Hoi An grilled pork skewers, served with sautéed potato wedges, a grilled corn mixed salad, and peanut sauce

Gà xiên nướng tẩm ướp sốt harissa

Thịt thăn lưng bò xiên nướng tẩm ướp sốt anticucho

Thịt heo xiên nướng kiểu Hội An, ăn kèm khoai tây củ cau, bắp ngô nướng và sốt đậu phộng



KIMCHI CHEESE CROQUETTES

170

Bowl shaped croquettes filled with mozzarella cheese, kimchi, sriracha mayo sauce, grated parmesan cheese

Bánh croquettes nhân phô mai mozzarella, kim chi, sốt ớt sriracha với mayo, phô mai parmesan



VEGETARIAN EMPANADAS

170

Fried half moon shaped dough filled with eggplant, zucchini and bell pepper served with sriracha mayonnaise sauce

Bánh bột chiên hình bán nguyệt nhân cà tím, bí ngòi, và ớt chuông, ăn kèm sốt sriracha mayonnaise



OSTION & QUINOA

275

Pan seared whole scallops with roe & quinoa salad crispy sweet potatoes, caramelized lemon skin and dressing

Sò điệp áp chảo ăn kèm với xa lát trộn hạt diêm mạch và khoai lang chiên giòn, vỏ chanh ngào và sốt



EMPANADAS BEEF

320

Fried half moon shaped dough filled with wagyu beef, served with romesco sauce and guacamole

Bánh bột bán nguyệt chiên nhân thịt bò wagyu, ăn kèm sốt romesco và guacamole



= Bơ sữa/ Dairy = Trứng/ Egg = Bột mỳ/ Wheat = Không Gluten/ Gluten Free
 = Đậu nành/ Soybean = Đậu/ Nut/ Peanut = Cá/ Fish = Động vật giáp xác/ Crustacean
 = Thịt heo/ Pork = Món chay/ Vegetarian = Ớt/ Chili = Hạt/ Tree Nuts
 = Động vật có vỏ/ Shellfish

BUFFALO CHICKEN WINGS

195

Fried wings tossed in buffalo sauce served with ranch dip and fries

Cánh gà chiên với sốt buffalo, ăn kèm sốt bơ sữa và khoai tây chiên



COXINHA

205

Chicken & cream cheese croquettes with Brazilian red mojo hot sauce

Bánh thịt gà & phô mai kem giòn ăn kèm sốt cay đỏ mojo của Brazil



"TACOS"

TOSTADA TUNA (signature)

320

Toasted yellow corn tortilla, seared tuna, spicy salsa macha, microgreen radish- avocado cream, crispy leek, yuzu ponzu sauce and salmon caviar

Nướng bánh bắp tortilla, cá ngừ sốt ,salsa macha, kem bơ, tỏi tây chiên giòn, sốt ponzu yuzu và trứng cá hồi



KIMCHI BEEF TACOS

400

Yellow corn tortilla, wagyu ground beef, queso fresco cheese, chipotle mayo sauce, red onion, cilantro, sesame seed

Bánh bắp tortilla vàng, thịt bò wagyu xay, phô mai tươi, sốt ớt chipotle mayo, hành tây tím, ngò rí, hạt mè chipotle mayo



BEEF STEAK TACOS

400

Argentinian black angus beef, yellow corn tortilla, avocado salsa, queso fresco cheese, pickled onion, cabbage, chipotle mayo sauce

Thịt bò Argentina, bánh bắp tortilla, sốt bơ salsa, phô mai tươi, hành tây ngâm chua, bắp cải trắng, sốt ớt chipotle mayo



TIGER PRAWN TACOS

320

Yellow corn tortilla, panko battered shrimp, kimchi caramelized, sriracha mayo sauce, cilantro, sesame seed, chili salsa

Bánh bắp tortilla, tôm tẩm bột chiên xù, Kim chi caramel, sốt sriracha mayo, ngò rí, hạt mè, sốt ớt salsa



All prices are quoted in .000VND, included to 5% of service charge and prevailing tax.
Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

FISH TACOS

320

Yellow corn tortilla, battered fry fish, sriracha mayo, pickled red onion, cabbage, cilantro, sesame seed

Bánh bắp tortilla, cá tẩm bột chiên, sốt sriracha mayo, hành tím ngâm, bắp cải trắng, ngò rí, hạt mè

🌾 🥚 🐟

VEGETABLE TACOS

170

Yellow corn tortilla, refried bean, bell pepper, tomato, sweet corn sriracha mayo, pickled red onion, cabbage, cilantro, sesame seed

Bánh bắp tortilla, đậu chiên, ớt chuông, cà chua, bắp ngọt sốt ớt sriracha mayo, hành tây tím ngâm chua

🌾 🥚

SUSHI

CALIFORNIA ROLL

320

Shrimp, crab meat, avocado, tobiko and tamagoyaki with mayonnaise sauce

Tôm, thịt cua, bơ sáp, trứng cá tobiko và trứng tamagoyaki với sốt mayonnaise

🌾 🍣 🥚

SALMON ROLL

320

Salmon, Cream Cheese, Avocado, Cucumber with Teriyaki Sauce

Cá hồi, phô mai kem, bơ sáp, dưa leo và sốt teriyaki

🥚 🌾 🍣 🐟

VEGETABLE SUSHI

170

Seaweed nori sheet rolled with avocado, cucumber, cream cheese, radish sprout, carrot

Lá rong biển cuộn bơ, dưa leo, phô mai kem, cải mầm, cà rốt

🌾 🥚 🍣

SALAD

CAESAR SALAD

205

Romaine lettuce, croutons dressed with lemon juice, olive oil, eggs, worcestershire sauce, anchovies, garlic, dijon mustard, parmesan cheese and black pepper

Sa lát romaine và bánh mì giòn với nước cốt chanh, dầu oliu, trứng gà, sốt worcestershire, lá hẹ, tỏi, mù tạt dijon, phô mai parmesan và tiêu đen bắp cải trắng, ngò rí, hạt mè

Add chicken/ Thêm gà

Add salmon/ Thêm cá hồi

🌾 🍖 🥚 🍣 🐟

215
230

🍷 = Bơ sữa/ Dairy 🥚 = Trứng/ Egg 🌾 = Bột mỳ/ Wheat 🌾 = Không Gluten/ Gluten Free
🍷 = Đậu nành/ Soybean 🥚 = Đậu/ Nut/ Peanut 🐟 = Cá/ Fish 🍷 = Động vật giáp xác/ Crustacean
🍷 = Thịt heo/ Pork 🍷 = Món chay/ Vegetarian 🌾 = Ớt/ Chili 🍷 = Hạt/ Tree Nuts
🍷 = Động vật có vỏ/ Shellfish

POMELO SALAD

285

Pomelo, carrots, onions, coriander, mint, Vietnamese herbs, chili, roasted peanuts, sesame seeds, fried shallots, prawns, squid, crab sticks with sweet and sour fish sauce
Buổi, cà rốt, hành tây, ngò rí, bạc hà, rau thơm, ớt, đậu phộng rang, hạt mè, hành phi, tôm sú, mực, thanh cua ăn kèm nước mắm chua ngọt



POKE BOWL

240

Japanese rice, cucumber, avocado, ripe mango, carrots, red radish, nori seaweed and your selection of tuna or salmon with soy dressing
Gạo Nhật, dưa leo, bơ sáp, xoài chín, cà rốt, củ cải đỏ, lá rong biển và lựa chọn cá ngừ hoặc cá hồi với sốt hạt điều cay



MIXED GARDEN SALAD

115

Mixed lettuce, cucumber, tomatoes, onions served with balsamic
Hỗn hợp xà lách, dưa leo, cà chua, hành tây ăn kèm với sốt balsamic



MAIN COURSES

PRAWN SPAGHETTI

285

Creamy bisque prawn and chipotle sauce, fresh herbs, salmon roe
Nước sốt kem tôm chipotle, rau thơm, trứng cá hồi



PICANHA (signature)

895

Grilled wagyu beef rump cap, potato croquettes, crispy sweet potato and red smoked chimichurri sauce or classic chimichurri served with mix garden salad and balsamic dressing

Phần mông bò wagyu nướng, bánh khoai tây, khoai lang chiên giòn và sốt khói chimichurri đỏ hoặc chimichurri cổ điển ăn kèm xà lách vườn trộn và sốt balsamic



BIFE DE CHORIZO

1,000

Argentinian black angus rib eye, potato croquettes, pumpkin puree, and red smoked chimichurri sauce or classic chimichurri served with mix garden salad and balsamic dressing

Thịt đầu thân ngoại bò Argentina black angus, bánh khoai tây, bí đỏ nghiền, và sốt chimichurri hun khói đỏ hoặc chimichurri cổ điển ăn kèm xà lách trộn và sốt balsamic



All prices are quoted in .000VND, included to 5% of service charge and prevailing tax.
Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

CRISPY PORK BELLY

340

Crispy pork belly, sweet potato with coconut milk, pineapple chili salsa, pickle beetroot served with mixed garden salad with balsamic dressing
Thịt heo chiên giòn, khoai lang với nước cốt dừa, sốt salsa ớt thơm, củ cải muối chua ăn kèm xà lách trộn và sốt balsamic



LOMO SALTADO (signature)

545

Sautéed strips of Argentinian black angus beef striploin, onion, fried potatoes, and signature sauce served with steamed rice

Thăn ngoại bò Argentina cắt thanh xào hành tây, khoai tây chiên và sốt đặc trưng ăn kèm cơm trắng



VEGETARIAN CURRY

205

Broccoli, carrots, sweet potatoes, peanut curry with coconut milk served with steam rice

Bông cải xanh, cà rốt, khoai lang, cà ri đậu phộng với nước cốt dừa ăn kèm cơm



LOBSTER NIKKEI

785

Grilled Nha Trang lobster, spicy miso sauce, fresh lime, served with mix garden salad and balsamic dressing

Tôm hùm Nha Trang nướng, sốt miso cay, chanh xanh ăn kèm xà lách trộn và sốt balsamic



RIGATONI ARRABBIATA

205

Rigatoni pasta with roasted tomato sauce flavored with garlic and chili, topped with fresh basil

Mì Ý rigatoni với sốt cà chua hương vị tỏi và ớt, phủ lá húng quế tươi



SALMON FILLET

430

Salmon, bean sprout, onion sautéed with honey, aji amarillo sauce, lemon miso with mixed garden salad and balsamic

Cá hồi, giá đỗ, hành tây xào với sốt mật ong, aji amarillo, chanh ăn kèm xà lách



GROUPER FISH BANANA

330

Grilled grouper in banana leaf in traditional Hoi An recipe with onigiri rice and mixed garden salad with balsamic dressing

Cá mú nướng lá chuối công thức Hội An với gạo onigiri, và xà lách trộn và sốt balsamic



= Bơ sữa/ Dairy = Trứng/ Egg = Bột mỳ/ Wheat = Không Gluten/ Gluten Free
 = Đậu nành/ Soybean = Đậu/ Nut/ Peanut = Cá/ Fish = Động vật giáp xác/ Crustacean
 = Thịt heo/ Pork = Món chay/ Vegetarian = Ớt/ Chili = Hạt/ Tree Nuts
 = Động vật có vỏ/ Shellfish

SIDE DISHES

CORN RIBS

Bắp nướng

115

POTATO WEDGES

Khoai tây mùi cau

140

TERIYAKI TOFU

Đậu hũ sốt teriyaki

140

STEAMED RICE

Cơm trắng

25

FRENCH FRIES

Khoai tây chiên

140

NOODLES

PHO BO OR PHO GA

Pho is a Vietnamese soup dish consisting of broth, rice noodles, herbs, and your selected meat

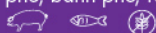
Pho Bo (Beef Pho)

200

Pho Ga (Chicken Pho)

200

Phở là một món súp đặc biệt của Việt Nam bao gồm nước dùng phở, bánh phở, rau thơm và bạn lựa chọn thịt ăn cùng



MI QUANG

Quang noodles, pork, shrimps, Vietnamese herbs, eggs

165

Mỳ Quảng, thịt heo, tôm, rau thơm, trứng gà



All prices are quoted in .000VND, included to 5% of service charge and prevailing tax.
Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

CLASSIC

SPAGHETTI BOLOGNESE

250

Rich tomato sauce with Australian ground beef and pork slowly simmered topped with parmesan cheese and dried fines herbs

Nước sốt cà chua đậm đà với thịt bò Úc xay và thịt lợn ninh nhừ, phủ phô mai parmesan và các loại rau thơm khô hảo hạng trên cùng



PIZZA MARGHERITA

200

Made with a high-hydration, long-rising dough, tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Pizza được làm từ bột có độ ẩm cao và nở lâu, sốt cà chua, phô mai mozzarella, và húng quế tươi



PIZZA DIAVOLA

240

Made with a high-hydration, long-rising dough, tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo salami & fresh basil

Pizza được làm từ bột có độ ẩm cao và nở lâu, sốt cà chua, phô mai mozzarella, xúc xích chorizo, xúc xích salami cay và húng quế tươi

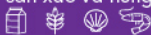


SEAFOOD PIZZA

285

Made with a high-hydration, long-rising dough, topped with tomato sauce, mozzarella, sautéed mixed seafood and fresh basil

Pizza được làm từ bột có độ ẩm cao và nở lâu, sốt cà chua, phô mai mozzarella, hải sản xào và húng quế tươi



TRIPLE CHEESE SLIDERS

205

Three homemade wagyu beef burgers with a choice of cheddar, blue cheese or Swiss cheese, served with mushrooms, tomatoes, iceberg lettuce with smoked cocktail sauce and potato wedges

Ba chiếc bánh mì kẹp thịt bò wagyu nhà làm với lựa chọn phô mai cheddar, phô mai xanh hoặc phô mai Thụy Sĩ, nấm, cà chua, xà lách búp Mỹ với sốt cocktail hun khói và khoai tây múi cau



BLACK BURGER PHO

325

Vietnamese inspired burger with black angus beef patty flavoured with five spices, fresh herbs, roasted shallots and garlic

Bánh mì kẹp lấy cảm hứng từ Việt Nam với miếng bò black angus ngũ vị, rau thơm tươi, hành phi và tỏi



= Bơ sữa/ Dairy = Trứng/ Egg = Bột mỳ/ Wheat = Không Gluten/ Gluten Free
 = Đậu nành/ Soybean = Đậu/ Nut/ Peanut = Cá/ Fish = Động vật giáp xác/ Crustacean
 = Thịt heo/ Pork = Món chay/ Vegetarian =Ớt/ Chili = Hạt/ Tree Nuts
 = Động vật có vỏ/ Shellfish

CLUB SANDWICH

250

Succulent smoked grilled chicken fillets, bacon, fried egg, crisp lettuce, heirloom tomatoes, cheddar cheese served with potato wedges

Thịt gà nướng tươi ngon, thịt xông khói, trứng chiên, xà lách giòn, cà chua, phô mai cheddar, ăn kèm với khoai tây mùi cau



ASIAN SPECIALTY

CHICKEN COCONUT CURRY WITH STEAM RICE

215

Aromatic chicken simmered in rich coconut milk with green curry paste and Thai basil, served with steamed rice.

Thịt gà thơm mềm được nấu cùng nước cốt dừa béo ngậy, cà ri xanh và húng quế Thái, dùng kèm cơm trắng.



FRIED SEAFOOD EGG ROLL

205

Golden-fried egg rolls filled with seasoned shrimp and seafood, wrapped in rice paper and coated in crispy breadcrumbs.

Chà giò chiên vàng giòn với nhân tôm và hải sản được tẩm gia vị, cuốn bằng bánh tráng và phủ lớp bột chiên xù hấp dẫn.



FRIED PORK WONTON WITH PLUM SAUCE

185

Handmade pork wontons fried until golden and served with a sweet and tangy plum sauce that perfectly complements the savory filling.

Hoành thánh nhân thịt heo làm thủ công, chiên giòn vàng ruộm, ăn kèm sốt mặn chua ngọt đầy hấp dẫn.



FRIED SQUID WITH PORK FLOSS

215

Crispy squid tossed with dry shrimp, roasted cashews, and a topping of fluffy pork floss for a unique flavor burst.

Mực chiên giòn kết hợp cùng tôm khô, hạt điều rang và lớp chà bông mềm mịn, tạo nên hương vị độc đáo.



All prices are quoted in .000VND, included to 5% of service charge and prevailing tax.
Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

STIR-FRIED BEEF KUNG PAO WITH NOODLES

430

Tender Argentine beef strips wok-tossed with vegetables and noodles in a spicy Kung Pao sauce, delivering bold Chinese-inspired flavors.

Thịt bò Argentina mềm ngọt xào với rau củ và mì trong nước sốt Tứ Xuyên cay nồng, đậm chất Trung Hoa.

SEAFOOD TOM YUM SOUP

250

A classic Thai hot and sour soup made with prawns, squid, tomatoes, and coconut milk, delicately balanced with lemongrass and galangal root.

Món canh chua cay kiểu Thái với tôm, mực, cà chua và nước cốt dừa, hòa quyện cùng sả và riềng thơm dịu.

GRILLED SPICY CHICKEN SATAY WITH ROLLED STICKY RICE

205

Juicy grilled chicken skewers marinated in Thai herbs, turmeric, and coconut milk. Served with sticky rice and a smooth peanut sauce.

Gà xiên nướng đậm đà được ướp cùng thảo mộc Thái, nghệ và nước cốt dừa. Dùng kèm xôi cuộn và sốt đậu phộng béo ngậy.

KOREAN CHICKEN WINGS WITH FRENCH FRIES

205

Crispy fried chicken wings glazed in sweet and spicy Korean Gochujang sauce, served with golden French fries — a bold and flavorful treat.

Cánh gà chiên giòn phủ sốt Gochujang Hàn Quốc cay ngọt, ăn kèm khoai tây chiên vàng giòn hấp dẫn.

SPICY KIMCHI SOUP WITH TUNA AND STEAMED RICE

205

A hearty Korean stew featuring tangy kimchi, canned tuna, tofu, and scallions in a spicy broth. Served with steamed rice.

Món canh cay kiểu Hàn với kim chi, cá ngừ hộp, đậu phụ và hành lá, dùng kèm cơm trắng.

 = Bơ sữa/ Dairy  = Trứng/ Egg  = Bột mỳ/ Wheat  = Không Gluten/ Gluten Free
 = Đậu nành/ Soybean  = Đậu/ Nut/ Peanut  = Cá/ Fish  = Động vật giáp xác/ Crustacean
 = Thịt heo/ Pork  = Món chay/ Vegetarian  =Ớt/ Chili  = Hạt/ Tree Nuts
 = Động vật có vỏ/ Shellfish

STIR-FRIED BEEF BULGOGI AND STEAMED RICE

525

Classic Korean-style stir-fried Argentine beef with onions, apple, sesame, and garlic soy sauce. Served with steamed rice.

Thịt bò Argentina xào kiểu Bulgogi với hành tây, táo, mè và nước tương tỏi. Ăn kèm cơm trắng.



DESSERTS

YUZU CHEESECAKE

170

Citrus cream cheese, chia seed, crunchy quinoa

Kem phô mai vị quýt, hạt chia, hạt diêm mạch giòn



GYOZA NUTELLA

205

Homemade gyoza, banana, nutella, sesame caramel, ice cream

Gyoza nhà làm, chuối, mứt hạt phỉ, hạt mè caramel, kem



CHOCOLATE MUD CAKE

150

Bánh mud vị sô cô la ăn kèm kem tươi vị vanilla



FRUIT PLATE

150

Dĩa trái cây

ITALIAN GELATO

68

Discover a full range of Gelato flavours

Khám phá đầy đủ các hương vị kem Gelato



All prices are quoted in .000VND, included to 5% of service charge and prevailing tax.
Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ
và thuế hiện hành.

