

Ciela
Skybar & Dining

MENU





Our STORY

Welcome to **Ciela Skybar & Dining**, where good food doesn't count calories and every sip comes with a view.

Ciela is inspired by the Spanish word *cielo*, the sky. We're not just above the city, but above the ordinary.

We serve bold flavors, perfectly poured drinks, and moments worth savoring. Whether you're here for a daytime snack or late-night indulgence, consider this your invitation to linger.

Go ahead and treat yourself. Up here, the only thing we count is cocktails.



Scan to view photos of our menu items

Small EATS



CHICKEN LATINO

Harissa-marinated grilled chicken skewers with sautéed potatoes, grilled corn, mixed salad and green mojo sauce.

Xiên gà nướng sốt Harissa, dùng kèm khoai tây áp chảo, bắp nướng, xa lát và sốt mojo xanh.



370

FRIED SPRING ROLL

Crispy Vietnamese pork spring rolls with vermicelli, wood ear mushroom, salad and fish sauce.

Chả giò chiên giòn nhân thịt, miến và nấm, dùng kèm gỏi và nước mắm kiểu truyền thống.

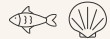


170

FRESH SPRING ROLL

Spring rolls with prawns, rice noodles and Vietnamese herbs, paired with traditional pickles and fish sauce.

Gỏi cuốn tôm truyền thống với bún và rau thơm, dùng kèm đồ chua và nước mắm.



170

EMPANADAS BEEF

Crispy empanadas filled with Wagyu beef, served with romesco and guacamole.

Bánh gối chiên giòn nhân bò Wagyu, dùng kèm sốt romesco đặc trưng vùng Địa Trung Hải và sốt bơ guacamole.



330

BUFFALO CHICKEN WINGS

Crispy chicken wings tossed in buffalo sauce, served with ranch dip and fries.

Cánh gà chiên giòn áo sốt buffalo cay, dùng kèm sốt chấm ranch thơm béo và khoai tây chiên.



210



: Signature

All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% 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.

KOREAN CHICKEN WINGS

210

Crispy chicken wings glazed with sweet and spicy sauce, served with fries.
Cánh gà chiên giòn phủ sốt cay Hàn Quốc đậm vị, ăn kèm khoai tây chiên.



TOSTADA TUNA

330

Seared tuna on toasted tortilla with salsa macha, radish microgreens, avocado cream, crispy leek, yuzu ponzu sauce and salmon caviar.

Cá ngừ áp chảo trên bánh bắp tortilla, dùng kèm sốt ớt Mexico, cải mầm, kem bơ, hành chiên giòn, sốt ponzu chua thanh và trứng cá hồi.



BEEF STEAK TACOS

420

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

360

Tortilla topped with panko-crusted prawn, caramelized kimchi, sriracha mayonnaise, cilantro, sesame seeds and chili salsa.

Bánh bắp tortilla phủ tôm tẩm bột chiên giòn, kim chi ngào, sốt mayonnaise cay, rau mùi, mè rang và sốt ớt salsa.



FISH TACOS

330

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 ri, hạt mè.



Allergy

= Bột mỳ/ Wheat

= Không Gluten/ Gluten Free

= Đậu nành/ Soybean

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Hạt/ Tree Nuts

= Bơ sữa/ Dairy

= Trứng/ Egg

= Thịt heo/ Pork

= Ớt/ Chili

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Cá/ Fish

Salad



CAESAR SALAD

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

Xà lách romaine và bánh mỳ giòn với nước cốt chanh, dầu oliu, trứng gà, sốt worcestershire, tỏi, mù tạt, phô mai parmesan và tiêu đen.

Add chicken/ Thêm gà

Add prawn/ Thêm tôm sú



215

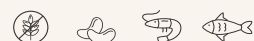
250

340

POMELO SALAD

Pomelo, carrots, onions, coriander, mint, Vietnamese herbs, chili, roasted peanuts, sesame seeds, fried shallots, prawns, squid, crab sticks with sweet and sour fish sauce

Bưởi, cà rốt, hành tây, ngò ri, bạc hà, rau thơm, ớt, đậu phộng rang, hạt mè, hành phi, tôm sú, mực, thanh cua ăn kèm nước mắm chua ngọt.



295

POKE BOWL

Japanese rice bowl with tuna or salmon, avocado, mango, cucumber, carrot, radish and nori, dressed with soy sauce.

Cơm kiểu Nhật dùng kèm cá ngừ hoặc cá hồi, bơ, xoài, dưa leo, cà rốt, củ cải và rong biển, dùng kèm nước tương.



250

MIX GARDEN SALAD

Mixed garden greens with cucumber, tomato and onion, served with balsamic dressing.

Xà lách vườn gồm xà lách, dưa leo, cà chua, hành tây ăn kèm với sốt giấm nho Ý chua ngọt.



125

MANGO SALAD

Fresh mango with seafood, tossed with herbs and sweet and sour dressing.

Gỏi xoài hải sản, trộn cùng rau thơm và sốt chua ngọt.



240

Sushi



CALIFORNIA ROLL

330

Rice roll with shrimp, crab meat, avocado, tamagoyaki and tobiko, served with mayonnaise.

Cuộn California với tôm, thịt cua, bơ, trứng cuộn Nhật Bản (tamagoyaki), trứng cá tobiko và sốt mayonnaise.



SALMON ROLL

350

Fresh salmon with cream cheese, avocado and cucumber, topped with teriyaki sauce.

Cuộn cá hồi tươi với phô mai kem, bơ và dưa leo, phủ sốt Teriyaki truyền thống Nhật Bản.



All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% 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.

Main COURSES



PICANHA

Grilled Wagyu rump cap served with potato croquettes, crispy sweet potato, and mixed garden salad with balsamic dressing.

Mông bò Wagyu nướng, dùng kèm bánh khoai tây croquette, khoai lang chiên giòn ăn kèm salad vườn sốt giấm nho Ý.

Pick your favorite /Lựa chọn sốt :

- Red smoked chimichurri/ Chimichurri hun khói đỏ
- Classic chimichurri/ Chimichurri truyền thống



900

BIFE DE CHORIZO

Grilled Argentinian Black Angus rib eye served with potato croquettes, crispy sweet potato, and mixed garden salad with balsamic dressing.

Thăn lưng bò Black Angus Argentina nướng, dùng kèm bánh khoai tây croquette, khoai lang chiên giòn ăn kèm salad vườn sốt giấm nho Ý.

Pick your favorite /Lựa chọn sốt :

- Red smoked chimichurri/ Chimichurri hun khói đỏ
- Classic chimichurri/ Chimichurri truyền thống



1.100



LOMO SALTADO

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

Thăn ngoại bò Argentina xào hành tây, dùng kèm khoai tây chiên, nước sốt đặc trưng và cơm trắng.



560

CRISPY PORK BELLY

Crispy pork belly, sweet potato croquettes, pork sauce, char-grilled vegetables and pumpkin purée.

Ba chỉ heo chiên giòn dùng kèm bánh khoai lang croquette, nước sốt thịt, rau củ nướng than và bí đỏ nghiền.



350

PAN-SEARED LAMB RACK

Rosemary-garlic pan-seared lamb rack served with chickpea purée, red wine reduction sauce, and butter-glazed vegetables.

Sườn cừu áp chảo cùng hương thảo và tỏi, dùng kèm đậu gà nghiền, sốt vang đỏ và rau củ xào bơ.



590

PAN-SEARED DUCK BREAST

Pan-seared duck served with balsamic reduction, potato fondant, broccolini, red cabbage, carrot and roasted pumpkin.

Vịt áp chảo dùng kèm sốt giấm nho cô đặc, khoai tây fondant, bông cải xanh, bắp cải tím, cà rốt và bí đỏ nướng.



590

Allergy

= Bột mỳ/ Wheat

= Không Gluten/ Gluten Free

= Đậu nành/ Soybean

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Hạt/ Tree Nuts

= Bơ sữa/ Dairy

= Trứng/ Egg

= Thịt heo/ Pork

= Ớt/ Chili

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Cá/ Fish

CHICKEN ROLLÉ

270

Sous-vide chicken roulade filled with spinach, served with rosemary red wine sauce, sweet potato purée, potato fondant, roasted pumpkin and sautéed vegetables.

Gà cuộn cải bó xôi nấu chậm dùng kèm sốt vang đỏ hương thảo, khoai lang nghiền, khoai tây fondant, bí đồ nướng và rau củ xào.



LOBSTER WITH FRIED NOODLE

200

Grilled lobster served over stir-fried noodles with bok choy, carrot and savory oyster sauce. Tôm hùm nướng dùng kèm mì xào rau củ sốt dầu hào đậm đà.



GRILLED OCTOPUS

650

Sous-vide octopus, lightly grilled for a smoky finish, served with chickpea purée, sautéed broccolini, zucchini and peas, herb oil and chimichurri.

Bạch tuộc nấu chậm, nướng nhẹ thơm mùi khói, dùng kèm đậu gà nghiền, bông cải xanh, bí ngòi và đậu Hà Lan xào, dầu thảo mộc và sốt chimichurri.

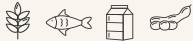


PAN-SEARED SALMON

480

Pan-seared salmon served with miso lemon butter sauce, salmon roe, sautéed seasonal vegetables, herb oil and pumpkin purée.

Cá hồi áp chảo dùng kèm sốt bơ miso chanh, trứng cá hồi, rau củ xào theo mùa, dầu thảo mộc và bí đồ nghiền.



PAN-SEARED GROUPER FISH

390

Pan-seared grouper with Vietnamese turmeric sauce, seasonal sautéed vegetables, and herb oil.

Cá mú áp chảo sốt nghệ kiểu Việt Nam thơm béo, rau củ xào và dầu thảo mộc.



GRILLED RED SNAPPER FISH

390

Char-grilled red snapper paired with bright lemon bisque sauce, seasonal grilled vegetables.

Cá hồng nướng than dùng kèm sốt hải sản thơm béo và rau củ nướng theo mùa.



Allergy

= Bột mỳ/ Wheat

= Không Gluten/ Gluten Free

= Đậu nành/ Soybean

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Hạt/ Tree Nuts

= Bơ sữa/ Dairy

= Trứng/ Egg

= Thịt heo/ Pork

= Ớt/ Chili

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Cá/ Fish

Side DISES



CORN RIBS

Bắp nướng

120

STEAMED RICE

Cơm trắng

30

POTATO WEDGES

Khoai tây múi cau

150

FRENCH FRIES

Khoai tây chiên

150

TOFU TERIYAKI

Đậu hũ sốt teriyaki

120

Noodles & SOUP

BEEF PHỞ

Traditional Vietnamese noodle soup with clear beef broth, thinly sliced beef and fresh herbs.

Bánh phở tươi dùng với nước súp nóng, thịt bò thái mỏng, hành lá và rau thơm.



210

CHICKEN PHỞ

Traditional Vietnamese noodle soup with chicken broth, sliced chicken and fresh herbs.

Bánh phở tươi dùng với nước súp nóng, thịt gà, hành lá và rau thơm.



210

MI QUANG

Quang noodles, pork, shrimps, Vietnamese herbs, eggs.

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



210

SEAFOOD TOM YUM SOUP

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 sà và riềng thơm dịu.



310

WONTON SOUP

Pork wontons served in a fragrant Chinese pork soup with bok choy, spring onion, and chili oil.

Hoành thánh nhân thịt mềm thơm dùng với nước súp xương thanh ngọt, ăn kèm cải thìa, hành lá và dầu ớt.



200



All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% 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.

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti with classic beef bolognese sauce and parmesan cheese.
Mì Ý sốt cà chua và thịt bò truyền thống, phủ phô mai parmesan.



260

PRAWN SPAGHETTI

Spaghetti with pan-seared prawns, garlic butter, bisque sauce and parmesan.
Mì Ý sốt hải sản với tôm áp chảo bơ tỏi và phô mai parmesan.



285

BAKED RIGATONI PASTA

Rich tomato sauce with Australian ground beef and pork slowly simmered topped with gratin parmesan and mozzarella cheese, fresh basil.

Xốt cà chua, thịt bò Úc, thịt heo, phô mai parmesan, phô mai mozzarella và húng quế tươi.



240

RIGATONI DUCK RAGU

Rigatoni tossed in a rich, slow-braised duck ragu.
Mì ống sốt thịt vịt hầm đậm đà theo phong cách Ý.



250

SANDWICHES

TRIPLE CHEESE SLIDERS

370

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.

Bánh mì ba tầng kẹp thịt bò Wagyu, nấm, xà lách, cà chua, ăn kèm sốt cocktail hun khói và khoai tây múi cau.

Pick your cheese:

- Cheddar/ Phô mai Cheddar
- Blue cheese/ Phô mai xanh
- Swiss cheese/ Phô mai Thụy Sĩ



BLACK BURGER BBQ SAUCE

370

Beef patty in a black bun with tomato, crisp lettuce, onion, BBQ sauce and melted cheddar cheese.

Bánh mì đen kẹp thịt bò với cà chua, xà lách, hành tây, sốt thịt BBQ và phô mai cheddar.



CLUB SANDWICH

370

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 múi cau.



All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% 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.

PIZZA

Made with a high-hydration, long-rising dough



PIZZA MARGHERITA

210

Pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh basil.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella, và húng quế tươi.



PIZZA DIAVOLA

250

Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo salami & fresh basil.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella, xúc xích chorizo cay và húng quế tươi.



STEAK PIZZA

305

Pizza with tomato sauce, mozzarella, striploin, red onion and aged parmesan.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella Ý, thăn ngoại bò mềm, hành tây đỏ và phô mai parmesan ủ chín.



SEAFOOD PIZZA

295

Pizza with tomato sauce, mozzarella, sautéed seafood and fresh basil.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella Ý, hải sản áp chảo và húng quế tươi.



VEGETABLE PIZZA

220

Pizza with tomato sauce, mozzarella, broccoli, corn, red capsicum and black olives.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella Ý, bông cải xanh, bắp, ớt chuông đỏ và ô liu đen.



Allergy

= Bột mỳ/ Wheat

= Không Gluten/ Gluten Free

= Đậu nành/ Soybean

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Hạt/ Tree Nuts

= Bơ sữa/ Dairy

= Trứng/ Egg

= Thịt heo/ Pork

= Ớt/ Chili

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Cá/ Fish

Oriental FLAVORS



CHICKEN COCONUT CURRY

370

Chicken simmered in coconut milk with green curry paste, and Thai basil, served with steamed rice.
Gà nấu cùng nước cốt dừa, cà ri xanh và húng quế Thái, dùng kèm cơm trắng.



SPICY GRILLED PRAWN

490

Pan-seared prawns glazed with sweet gochujang butter and garlic sauce, served with a lemon wedge and sautéed broccolini and baby corn.

Tôm áp chảo phủ bơ gochujang ngọt và sốt tỏi, dùng kèm chanh tươi và bông cải xanh, bắp non xào.



MARINATED GRILLED SQUID

310

Marinated squid with chili oil, curry sauce and pickled cucumber.

Mực ướp tỏi kết hợp dầu ớt, sốt cà ri đậm đà và dưa leo muối chua thanh mát.



GYUDON BEEF BOWL

390

Japanese-style Wagyu beef knuckle stew in rich sauce, served with steamed rice, leek, onion, spring onion and sesame.

Bắp bò Wagyu hầm mềm Nhật Bản với sốt đậm đà, dùng kèm cơm trắng, tỏi tây, hành tây, hành lá và mè.



HOI AN CHICKEN RICE

370

Refreshing Hoi An-style chicken salad served with steamed rice, Vietnamese pickles, and signature Hoi An chili sauce.

Gỏi gà kiểu Hội An dùng kèm cơm nóng, đồ chua Việt Nam và tương ớt Hội An.



All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% 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.

Vegetarian SELECTION



PUMPKIN SOUP

145

Pumpkin soup with fresh cream and crispy croutons.
Súp bí đỏ mịn béo, dùng kèm kem tươi và bánh mì giòn.



STIR-FRIED NOODLE

190

Egg noodles stir-fried with carrots, bok choy and mushrooms.
Mì trứng xào cùng cà rốt, cải thìa và nấm tươi.



STIR-FRIED VEGETABLE WITH GARLIC

145

Stir-fried bok choy, broccoli, mushrooms and carrots with garlic.
Rau củ xào tỏi gồm cải thìa, bông cải xanh, nấm và cà rốt.



VEGETABLE FRIED RICE

190

Fried rice with green beans, carrots, onions and garlic.
Cơm chiên rau củ với đậu Hà Lan, cà rốt, hành tây và tỏi.



SPAGHETTI POMODORO

190

Spaghetti in a rich tomato sauce, topped with parmesan cheese and fresh basil.
Mì Ý sốt cà chua đậm đà phủ một lớp phô mai parmesan béo ngậy và húng quế



VEGETABLE TACOS

180

Corn tortilla with refried beans, bell pepper, tomato, sweet corn, sriracha mayo, pickled onion, cabbage, cilantro & sesame.
Bánh bột ngô nướng dùng kèm đậu nghiền, ớt chuông, cà chua, bắp ngọt, sốt ớt Mayo và hành tím ngâm chua, bắp cải, ngô rí và hạt mè.



AVOCADO SOURDOUGH TOAST

175

Sourdough bread topped with avocado, rocket salad, tomatoes and onions.
Bánh mì lên men tự nhiên phủ bơ, dùng kèm xà lách rocket, cà chua và hành tây.



VEGETARIAN CURRY

180

Aromatic Thai red curry simmered with sweet potato, carrot, and onion, served with fragrant steamed rice.
Cà ri đỏ kiểu Thái, nấu cùng khoai lang, cà rốt và hành tây, dùng kèm cơm trắng nóng.



Allergy

= Bột mỳ/ Wheat

= Không Gluten/ Gluten Free

= Đậu nành/ Soybean

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Hạt/ Tree Nuts

= Bơ sữa/ Dairy

= Trứng/ Egg

= Thịt heo/ Pork

= Ớt/ Chili

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Cá/ Fish

DESSERT



YUZU CHEESECAKE

180

Citrus yuzu cream cheese with chia seeds and crunchy quinoa.
Kem phô mai vị quýt, kết hợp hạt chia và diêm mạch giòn.



GYOZA NUTELLA

210

Homemade gyoza filled with banana and Nutella, topped with sesame caramel, served with ice cream.

Bánh xếp nhà làm nhân chuối, sô-cô-la hạt phi, phủ mè ngào đường dùng kèm kem mát lạnh.



CHOCOLATE MUD CAKE

190

Rich chocolate mud cake served with vanilla ice cream.

Bánh sô-cô-la mềm đậm vị, dùng kèm kem tươi hương vani.



FRUIT PLATE

165

Seasonal fresh fruits.

Trái cây tươi theo mùa.

GELATO

70

Discover a full range of Gelato flavours.

Khám phá các hương vị kem Ý mát lạnh.



All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% 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.



Ciela

Skybar & Dining



Visit our website for more details



voco Ma belle by IHG Ciela Skybar & Dining