



IN ROOM DINING

# MENU



# FOOD MENU

## BREAKFAST A LA CARTE

6.30am to 11.00am

### LIGHT & EASY

#### BỮA SÁNG GỌN & NHẸ



320

### PLEASE PICK YOUR CHOICE

Mời bạn chọn các món sau

#### Coffee, Tea or Juices

Trà, Cà Phê hoặc Nước Ép

#### White and Brown Toast, Butter and Jams

Bánh Mì, Bơ Đậu Phộng và Mứt

#### Freshly Baked Croissant or Danish

Bánh Nướng Kiểu Âu hoặc Đan Mạch

#### Seasonal Fruits, Watermelon, Pineapple, Papaya

Trái Cây Theo Mùa, Dứa Hấu, Dứa, Đu Đủ

#### Plain Yoghurt with Cereals, Dry Fruits, Nuts

Sữa Chua Ăn Kèm Ngũ Cốc, Trái Cây Khô và Các Loại Hạt

### Hearty Brekkie

#### Bữa sáng phong phú

Eggs with Mushroom, Bratwurst Pork Sausage, Hash Brown, Bacon Rashers, Fresh Mozzarella, Pico De Gallo and Ciabatta Bread

Trứng ăn kèm với Nấm, Xúc Xích, Bánh Khoai Tây, Thịt Heo Muối Xông Khói, Phô Mai Mozzarella, Cà Chua và Bánh Mì



290

### Egg Benedict

Two poached farmer's egg, potato rosti, hollandaise sauce and your selection from below:

Hai trứng gà từ nông trại trần, khoai tây rosti, sốt hollandaise và bạn lựa chọn:

- Mushroom/ Nấm

- Torchon ham/ Thịt nguội

- Smoked salmon/ Cá hồi xông khói

- Bacon rasher/ Thịt xông khói



195

### Huevos Rancheros

#### Trứng Chiên Kiểu Mexico

Fried Eggs Sunny Side Up, Corn Tortilla and Smothered in Cooked Salsa. Topped with Queso Fresco Cheese

Trứng Chiên Một Mặt ăn kèm Bánh Ngó Chiên cùng với Sa-lát Salsa, Phô Phô



195

### Kimchi Omelette

#### Trứng Chiên kiểu Hàn Quốc

Egg, Kimchi, Zucchini, Leek, Roasted Nori, Served with Toast Bread and Butter

Trứng Khuấy Chiên, Kim Chi, Bí Ngò, Tỏi Tây, Rong Biển Khô ăn kèm Bánh Mì và Bơ Đậu Phộng



175

### Bircher Muesli

#### Yến Mạch Bircher

Mango, Strawberry and Cashew Xoài, Dâu và Hạt Điều



170

### Yoghurt granola bowl

Mango, mix fruit, granola and yoghurt



185

### Beef Pho

#### Phở Bò

Broth, rice noodles, herbs, beef Nước dùng, sợi phở, thảo mộc và bò



215

### Chicken Pho

#### Phở Gà

Broth, rice noodles, herbs, chicken Nước dùng, sợi phở, thảo mộc và gà



215

### Quang Noodles

Pork, Shrimp, Vietnam Herbs and Egg

Thịt Heo, Tôm, Rau Sống và Trứng



215

= 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

= Món chay/ Vegetarian

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.

# LONG OR LIGHT LUNCHES

11.00am to 10.00pm

## SMALL EATS

**CHICKEN LATINO** (signature) **275**  
Harissa-marinated grilled chicken skewers with sautéed potatoes, grilled corn, mixed greens and green mojo sauce.

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



**FRIED SPRING ROLL** **175**  
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.



**FRESH SPRING ROLL** **175**  
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.



**EMPANADAS BEEF** **335**  
Crispy empanadas filled with Wagyu beef, served with romesco and guacamole.

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



**BUFFALO CHICKEN WINGS** **215**  
Crispy chicken wings tossed in buffalo sauce, served with ranch dip and fries.

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



**KOREAN CHICKEN WINGS** **215**  
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.



## TACOS

**BEEF STEAK TACOS** **425**  
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** **365**  
Tortilla topped with panko-crust, caramelized kimchi, sriracha mayonnaise, cilantro, sesame seeds and chili salsa.

Bánh bột ngô nướng phủ tôm tẩm bột chiên giòn, kimchi ngào, sốt mayonnaise cay, rau mùi, mè rang và sốt ớt salsa.



**FISH TACOS** **335**  
Yellow corn tortilla, battered fried, 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.



## SUSHI

**CALIFORNIA ROLL** **335**  
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** **355**  
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.



= Bột mỳ/ Wheat

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Trứng/ Egg

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Không Gluten/ Gluten Free

= Hạt/ Tree Nuts

= Thịt heo/ Pork

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Đậu nành/ Soybean

= Bơ sữa/ Dairy

= Ớt/ Chili

= Món chay/ Vegetarian

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.

## LONG OR LIGHT LUNCHES

11.00am to 10.00pm

### SALAD

#### CAESAR SALAD

220

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 giòn dúng kèm phô mai Parmesan, bánh mì nướng tỏi và sốt Caesar truyền thống.



#### CHICKEN CAESAR SALAD

255

Romaine lettuce with grilled chicken, Parmesan cheese, garlic croutons and classic Caesar dressing

Xà lách romaine với gà nướng, phô mai Parmesan, bánh mì nướng tỏi và sốt Caesar truyền thống.



#### PRAWN CAESAR SALAD

345

Romaine lettuce with grilled prawn, Parmesan cheese, garlic croutons and classic Caesar dressing

Xà lách romaine với tôm nướng, phô mai Parmesan, bánh mì nướng tỏi và sốt Caesar truyền thống.



#### POMELO SALAD

300

Pomelo, carrots, onions, herbs, chili, peanuts, sesame, fried shallots, seafood, sweet & sour fish sauce.

Bưởi, cà rốt, hành, rau thơm, ớt, đậu phộng, mè, hành phi, hải sản kèm nước mắm chua ngọt.



#### POKE BOWL

255

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

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



#### MIX GARDEN SALAD

130

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



#### MANGO SALAD

245

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

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



### MAIN COURSES

#### LOMO SALTADO (signature)

565

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

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



#### CRISPY PORK BELLY

355

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

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



#### CHICKEN ROLLÉ

275

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

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



Please contact us if you have any dietary restrictions or allergies,  
and we will tailor the food to meet your needs.

# LONG OR LIGHT LUNCHES

11.00am to 10.00pm

## MAIN COURSES

### PAN-SEARED SALMON 485

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 đỏ nghiền.



### PAN-SEARED GROUPER FISH 395

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 395

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.



## SIDE DISHES

### CORN RIBS 125

Bắp nướng

### POTATO WEDGES 155

Khoai tây múi cau

### TOFU TERIYAKI 125

Đậu hũ sốt teriyaki

### STEAM RICE 35

Cơm trắng

### FRENCH FRIES 155

Khoai tây chiên

## NOODLES & SOUP

### BEEF PHO 215

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.



### CHICKEN PHO 215

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.



### QUANG NOODLES 215

A signature noodle from Central Vietnam with pork, shrimp, egg. Served with herbs and rich broth.

Món ăn truyền thống của miền Trung, nước dùng đậm đà kết hợp tôm, thịt, trứng cùng rau thơm địa phương.



### SEAFOOD TOM YUM SOUP 315

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.



### WONTON SOUP 205

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

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



= Bột mỳ/ Wheat

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Trứng/ Egg

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Không Gluten/ Gluten Free

= Hạt/ Tree Nuts

= Thịt heo/ Pork

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Đậu nành/ Soybean

= Bơ sữa/ Dairy

= Ớt/ Chili

= Món chay/ Vegetarian

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.

## LONG OR LIGHT LUNCHES

11.00am to 10.00pm

### CLASSIC

#### SPAGHETTI BOLOGNESE 265

Spaghetti with classic beef bolognese sauce and parmesan cheese.

Mì Ý sốt cà chua và thịt bò truyền thống, phủ phô mai parmesan.



#### PRAWN SPAGHETTI 290

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.



#### BAKED RIGATONI PASTA 245

Rich tomato sauce with beef & pork, topped with parmesan, mozzarella & basil.

Sốt cà chua đậm đà với bò và heo, phủ phô mai parmesan, mozzarella và húng quế.



#### RIGATONI DUCK RAGU' 255

Rigatoni tossed in a rich, slow-braised duck ragu'.

Mì ống sốt thịt vịt hầm đậm đà theo phong cách Ý.



#### PIZZA MARGHERITA 215

Pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh basil.

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



#### PIZZA DIAVOLA 255

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 310

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 300

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 225

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.



#### TRIPLE CHEESE SLIDERS 375

Three Wagyu beef burgers with choice of cheese, veggies, smoked sauce & potato wedges.

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

Pick your cheese:

Cheddar/ Phô mai Cheddar

Blue cheese/ Phô mai xanh

Swiss cheese/ Phô mai Thụy Sĩ



#### BLACK BURGER BBQ SAUCE 375

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 275

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.



Please contact us if you have any dietary restrictions or allergies,  
and we will tailor the food to meet your needs.

## LONG OR LIGHT LUNCHES

11.00am to 10.00pm

### ORIENTAL FLAVORS

#### CHICKEN COCONUT CURRY 275

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 495

Pan-seared prawns with sweet gochujang butter garlic sauce, lemon & sautéed broccolini, 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 315

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 395

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 275

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.



### VEGETARIAN SELECTION

#### PUMPKIN SOUP 150

Pumpkin soup with fresh cream and crispy croutons.

Súp bí đỏ mịn béo, dùng kèm kem tươi và bánh mì giòn.



#### STIR-FRIED NOODLE 195

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 150

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 195

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 195

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 185

Corn tortilla with beans, veggies, sriracha mayo, pickled onion, herbs & 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.



= 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 = Món chay/ Vegetarian

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.

## LONG OR LIGHT LUNCHES

11.00am to 10.00pm

### VEGETARIAN SELECTION

#### VEGETARIAN CURRY

185

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.



#### AVOCADO SOURDOUGH TOAST

180

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.



### DESSERT

#### YUZU CHEESECAKE

185

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

215

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

195

Rich chocolate mud cake served with vanilla ice cream.

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



#### FRUIT PLATE

170

Seasonal fresh fruits.  
Trái cây tươi theo mùa.

#### GELATO

75

Discover a full range of Gelato flavours.  
Khám phá các hương vị kem Ý mát lạnh.



# NIGHT OWL

10.00pm to 6.30am

## Buffalo Chicken Wings 215

### Cánh gà nướng với sốt Buffalo ăn kèm sốt Ranch

Grilled wings topped with Buffalo sauce, served with ranch dip



## Triple Cheese Sliders 375

### Burger Bò Với 3 Loại Phô Mai

Three homemade wagyu beef burgers with a choice of Cheddar, blue cheese or Swiss cheese, mushroom, , tomato, iceberg lettuce with smoked cocktail sauce and potato wedges

Với 3 chiếc bánh mì kẹp thịt bò wagyu nhà làm, 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 caut



## Caesar Salad 220

### Sa-Lát Caesar

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 mì giòn với nước cốt chanh, dầu oliu, trứng gà, sốt worcestershire, tỏi, mù tạt, phô mai parmesan và tiêu đen.

### Add Chicken/ Thêm Gà 255

### Add Prawn/ Thêm tôm sú 345



## Beef Pho 215

### Phở Bò

Broth, rice noodles, herbs, beef

Nước dùng, sợi phở, thảo mộc và bò



## Chicken Pho 215

### Phở Gà

Broth, rice noodles, herbs, chicken

Nước dùng, sợi phở, thảo mộc và gà



## Baked Rigatoni Pasta 245

### Rigatoni Pasta Bỏ Lò

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

Sốt Cà Chua, Thịt Bò Úc, Thịt Heo, Phô Mai Parmesan, Phô Mai Mozzarella và Húng Quế Tươi



## Pizza Margherita 215

### Bánh nướng kiểu Ý Margherita

Tomato Sauce, Mozzarella and Fresh Basil

Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella và Húng Quế Tươi



## Pizza alla Diavola 255

### Bánh nướng kiểu Ý Diavola

Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Chorizo Salami and Fresh Basil

Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella, Xúc Xích Chorizo, Xúc Xích Salami Cay và Húng Quế Tươi



## Fruit Plate 170

Selection of seasonal fruit

Trái cây theo mùa

## Italian Gelato 75

### Discover a full range of Gelato flavours

Khám phá đầy đủ vị của kem Gelato



= 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 = Món chay/ Vegetarian

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.

# BEVERAGE MENU

Available all day

## ENERGY INFUSION

<b>MANGO SMOOTHIE</b> <i>Sinh tố Xoài</i>	145
<b>BANANA SMOOTHIE</b> <i>Sinh tố Chuối</i>	145
<b>STRAWBERRY SMOOTHIE</b> <i>Sinh tố Dâu tây</i>	145
<b>MIXED FRUIT SMOOTHIE</b> <i>Sinh tố Trái cây tổng hợp</i>	160

## INDULGENCE MIX

<b>CHOCO COOKIE BLISS</b> <i>Sữa lắc Socola</i>	140
<b>COCONUT DELIGHT</b> <i>Sữa lắc Dừa</i>	140
<b>VANILLA DREAM</b> <i>Sữa lắc Vanilla</i>	140

## ALTITUDE BREWS

### CIDER

<b>Strongbow Apple Cider</b> <i>(can)</i>	95
<b>Sai Gon Cider - Original Apple</b> <i>(bottle)</i>	165
<b>Sai Gon Cider - Apple &amp; Ginger</b> <i>(bottle)</i>	165
<b>Sai Gon Cider - Apple &amp; Chili</b> <i>(bottle)</i>	165

### INTERNATIONAL

<b>Corona</b> <i>(bottle)</i>	110
<b>Heineken Original</b> <i>(bottle)</i>	95

### CRAFT BEER

<b>Hazy IPA</b>	165
-----------------	-----

### LOCAL

<b>Saigon Special</b>	95
-----------------------	----

## DISTILLED MASTERY

<b>GIN</b>	Glass	Bottle
Gordon Gin	135	1,550
Bombay Sapphire	155	2,150
Tanqueray	175	2,450
Roku	285	3,950
Song Cai	285	3,950
Hendrick	305	4,250

### RUM

Bacardi Carta Blanca	145	1,750
Barcadi Gold	145	1,750
Captain Morgan Dark Rum	145	1,750
Cachaca 51	195	3,750

### VODKA

Smirnolf	135	1,850
Absolut Blue	145	1,950
Grey Goose	295	4,150
Belvedere	295	4,150

### TEQUILA

Jose Cuervo Especial	175	1,950
Reposado		
Patron Silver	455	5,750
Mezcal 400 Conejos	325	4,550

### BRANDY / COGNAC

Hennessy VSOP	375	4,550
Hennessy XO	1,150	12,500
Martell VSOP	395	4,750
Martell XO	1,250	13,550

## FIZZY ESSENTIALS

Soda	85
Tonic	85
Ginger Ale	85
Coke Original	85
Coke Light	85
Sprite	85
Fanta	85
Redbull	85
Sparkling Coconut Water - Organic Natural	105
Sparkling Coconut Water - Lychee	105

## GRAPE ODYSSEY

<b>STARLIGHT BUBBLES</b> (Sparkling Wine)	Glass	Bottle
<b>Veve Ambal Charles Roux Blanc De Blancs</b> Chardonnay blend, Burgundy, France	255	1,050

### SUNSET ROSÉ (Rose wine)

<b>Tini Rose</b> Sangiovese, Rubicone, Italy	225	950
---	-----	-----

### CRYSTAL LUMINESCENCE (White wine)

<b>Concha Y Toro</b> Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile	255	1,150
<b>De Bortoli, The Accomplice</b> Chardonnay, Riverina, Australia	255	1,250
<b>Vieux Papes Blanc</b> Grenache Blanc, Rhône, France	255	1,250

### CRIMSON DEPTHS (Red wine)

<b>Il Pumo</b> Negroamaro, Puglia, Italy	255	1,250
<b>De Bortoli, The Accomplice</b> Syrah, Sacred Hill, Australia	255	1,250
<b>Vieux Papes Rouge</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Rhône, France	255	1,250

## WAKE-UP CALL

### AURA BREW

Espresso	90
Double Espresso	110
Decaffeinated	110
Americano	110
Cappuchino	110
Latte	110
Macchiato	110

### HERITAGE DRIP

<b>Black Coffee</b> Cà phê đen Việt Nam	90
<b>Coffee with Condensed Milk</b> Cà phê sữa Việt Nam	100
<b>White Coffee</b> Bạc Xiu	110
<b>Coconut Coffee</b> Cà phê Dừa	110
<b>Salted Coffee</b> Cà phê muối	110

## SERENITY INFUSIONS

<b>Summer Earl Grey</b> Trà Bá Tưốc	80
<b>Royal Lotus Tea</b> Trà Sen Hoàng gia	80
<b>Premium Thai Nguyen</b> Trà Thái Nguyên Cao cấp	90
<b>Oolong Lychee</b> Trà Oolong hương Vải	90
<b>Dilma Ice Tea in cans - Jasmine flavor</b>	90
<b>Dilma Ice Tea in cans - Lemon flavor</b>	90

## WELLNESS POTIONS

<b>Energy Boost</b> <b>Đồ Uống Tăng Lực</b> Green Apple, Carrot, Ginger and Honey Táo Xanh, Cà Rốt, Gừng và Mật Ong	<b>140</b>
<b>Lady Kombucha - Hibiscus</b>	<b>140</b>

---

## PURE & PRESSED

<b>Pineapple juice</b> Nước Dứa	<b>105</b>
<b>Watermelon juice</b> Nước Dưa hấu	<b>105</b>
<b>Orange juice</b> Nước Cam	<b>105</b>
<b>Lemonade</b> Nước Chanh	<b>105</b>
<b>Coconut</b> Nước Dừa	<b>115</b>
<b>Vitamin Sea</b> Carrot and Orange Cà rốt và Cam	<b>105</b>
<b>Tropical</b> Mango, Watermelonm Orange and Apple Xoài, Dưa hấu, Cam và Táo	<b>115</b>

## HYDRATION SOURCE

<b>Lavie Still Water</b> Nước khoáng Lavie	<b>95</b>
<b>Lavie Sparkling Water</b> Nước khoáng Lavie có Ga	<b>95</b>
<b>Evian 330ml</b>	<b>155</b>
<b>Perrier 330ml</b>	<b>140</b>

---

## THE COMPLEMENT

<b>Sochu Chamisul</b>	<b>275</b>
<b>Sochu Chum Churum - original</b>	<b>275</b>
<b>Milk (Hot/Cold)</b>	<b>80</b>

## MAIN COURSE

### Chicken nugget 130

#### Gà viên chiên

Chicken, breadcrumb. Served with mayo and ketchup.

Gà, bột chiên giòn. Phục vụ kèm sốt mayo và cà chua.



### Crispy prawn roll in young green rice 205

#### Tôm tẩm cốm chiên xù

Prawn, egg, green young rice. Served with mayo

Tôm, trứng, cốm. Phục vụ kèm sốt mayo và cà chua



### Spaghetti Bolognese 165

#### Mì Ý sốt bò băm

Rich tomato sauce with Australian ground beef and pork slowly simmered topped with parmesan cheese and dry fine herbs

Sốt cà chua, thịt bò Úc, thịt heo, phô mai Parmesan, rau thơm



### Sausage with chips 165

#### Xúc xích và khoai tây chiên

Grilled Pork sausage, fries. Served with mayo and ketchup

Xúc xích heo nướng, khoai tây. Phục vụ kèm sốt mayo và cà chua



### Cheeseburger 220

#### Hamburger phô mai

Grilled Beef patty, cheddar cheese, burger sauce, fries. Served with mayo and ketchup

Nhân bò xay, phô mai cheddar, sốt burger, khoai tây chiên. Phục vụ kèm sốt mayo và cà chua



### Crispy Fries 95

#### Khoai tây chiên

Served with mayo and ketchup.

Phục vụ kèm sốt mayo và cà chua



## DESSERTS

### Gelato 75

#### Kem Gelato



### Fruit plate 130

#### Trái cây



# KIDS MENU

6:30 AM to 10 PM

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.