

Cocktail Specials
ANANTARA MUI NE RESORT & SPA

White Lotus Cocktail

Trà Sen Vua Tự Đức, Gin Floral Song Cái, Siro Hạnh Nhân, Chanh Tươi

Sự kết hợp hoàn hảo giữa trà sen thơm ngát, gin Floral, siro hạnh nhân và vỏ chanh tươi mang đến trải nghiệm sáng khoái và đầy quyến rũ

310,000 VND



ANANTARA
HOTELS & RESORTS

Cocktail Specials
ANANTARA MUI NE RESORT & SPA

Vietnamese Kumquat

Rượu Gạo Việt, Gin, Siro Quất, Cointreau, Chanh, Chanh Dây

Hương vị chua nhẹ và vị cam chanh tươi mát tạo nên nét độc đáo
cho loại cocktail được pha chế từ nguyên liệu địa phương

250,000 VND



ANANTARA
HOTELS & RESORTS

Cocktail Specials
ANANTARA MUI NE RESORT & SPA

Passion Mojito

Rượu Rum Trắng & Đen, Chanh Dây, Chanh, Húng Lủi, Đường Nâu

Một hỗn hợp chua ngọt tinh tế kết hợp cùng chanh dây tươi,
mang đến hậu vị sảng khoái hoàn hảo

320,000 VND



ANANTARA
HOTELS & RESORTS

COCKTAIL ĐẶC BIỆT

PHAN THIET DROP: *Vodka Ciroc, Nước Bưởi, Siro Tiêu Xanh, Chanh, Nước Mắm Phan Thiết, Cá Cơm Khô*

Phan Thiết là vùng đất nổi tiếng với nước mắm – biểu tượng của di sản văn hóa và kỹ nghệ truyền thống nơi đây. Nước mắm được ủ từ cá cơm tươi trong những thùng gỗ lớn, mang màu hổ phách đặc trưng, vị umami đậm đà cùng hậu vị ngọt dịu nhẹ. Trải qua bao thế hệ, nước mắm Phan Thiết đã trở thành biểu tượng ẩm thực của vùng đất này, thể hiện niềm tự hào và sự tận tâm của người dân địa phương. Trong món cocktail độc đáo này, bạn sẽ cảm nhận được trọn vẹn hương vị tinh túy của nước mắm, hòa quyện cùng tiêu tươi từ đảo Phú Quốc – mang đến một trải nghiệm đầy mới lạ và đặc sắc.

GARDEN BLOSSOM: *Gin Lady Triệu Đà Lạt (Flowerbomb), Nước Vải, Chanh, Siro Hoa Giấy Tự Làm, Nước Soda, Kẹo Dẻo Ngâm Rượu*

Tại miền Trung Việt Nam, hoa giấy được yêu thích nhờ sắc màu rực rỡ và khả năng chịu hạn tốt, thường dùng để tô điểm khu vườn và không gian công cộng. Hoa giấy còn là biểu tượng của lòng hiếu khách, thường xuất hiện trước cổng nhà như một lời chào đón ấm áp từ gia chủ. Khi kết hợp cùng loại gin hương hoa từ vùng cao nguyên Việt Nam, món cocktail đặc trưng này mang đến một công thức tươi mới, giòn nhẹ, chắc chắn sẽ khiến bạn bất ngờ.

RIPPED DRAGON: *Rum Jamaica, Siro Thanh Long Tự Làm, Kombucha*

Thanh long được trồng phổ biến trên đất cát ven biển và trong điều kiện khí hậu lý tưởng của vùng Phan Thiết. Với vỏ ngoài màu hồng hoặc đỏ rực rỡ cùng hình dáng độc đáo, thanh long đã trở thành biểu tượng nổi bật của vùng đất này. Loài cây này còn được mệnh danh là “Nữ hoàng bóng đêm”, bởi hoa của nó nở rộ vào ban đêm, to và rất thơm. Thanh long không chỉ bắt mắt mà còn giàu giá trị dinh dưỡng, đặc biệt là chất chống oxy hóa và vitamin C. Món cocktail đặc trưng này mang đến một cách thể hiện mới lạ và đầy sắc thái của trái thanh long, trong khi kombucha bổ sung vị chua nhẹ và chút sủi tăm – giúp cân bằng vị ngọt và thêm yếu tố lên men có lợi cho sức khỏe. Đây là sự pha trộn đầy sáng tạo, lý tưởng cho mùa hè.

COCKTAIL CỔ ĐIỂN CAO CẤP

M O J I T O	• PASSION MOJITO: Sampan Rhum 43°, Havana Club 7, Húng Lủi, Chanh Dây, Soda, Kem Que Trái Cây 320
	• LEMONGRASS MOJITO: Sampan Rhum 43°, Havana Club 7, Húng Lủi, Sả, Siro Sả Soda, Kem Que Trái Cây 320
	• BERY MOJITO: Sampan Rhum 43°, Havana Club 7, Húng Lủi, Các Loại Berries, Soda, Kem Que Trái Cây 360 <i>Câu chuyện của Mojito bắt đầu từ thế kỷ 16 tại Cuba với một loại đồ uống có tên là "El Draque", được pha chế từ aguardiente (rượu mía chưa chưng cất), chanh, bạc hà và đường. Đến thế kỷ 19, aguardiente được thay thế bằng rượu rum, và Mojito hiện đại ra đời. Loại cocktail này trở nên nổi tiếng ở Havana và được yêu thích bởi những nhân vật như Ernest Hemingway. Mojito được biết đến rộng rãi nhờ sự kết hợp sảng khoái giữa rum, chanh, húng lủi, đường và nước soda. Ngày nay, Mojito vẫn là một loại cocktail kinh điển, được yêu thích nhờ hương vị tươi mát và cội nguồn Cuba của nó.</i>
M A R T I N I	• ESPRESSO MARTINI: Vodka Grey Goose, Cà Phê Arabica, Robusta Việt Nam, Kahlua 340
	• LYCHEE MARTINI: Gin Lady Triệu, Vải, Vermouth Dry 300
	• FROZEN GUAVA MARTINI: Gin Song Cái Floral, Ổi, Vermouth Dry, Chanh 350 <i>Nguồn gốc của Martini vẫn còn gây tranh cãi. Một câu chuyện cho rằng loại cocktail này được pha chế lần đầu bởi bartender Jerry Thomas tại khách sạn Occidental ở San Francisco vào những năm 1860, dành cho một thợ đào vàng đang trên đường đến Martinez, California. Một phiên bản khác lại cho rằng Martini được pha chế lần đầu ngay tại thành phố Martinez. Martini cổ điển được làm từ gin và rượu vermouth dry, trang trí bằng một quả ô liu hoặc vỏ chanh xoắn. Loại cocktail này trở nên nổi tiếng vào thế kỷ 20, một phần nhờ sở thích của James Bond khi gọi Martini "lạnh, không khuấy." Ngày nay, Martini vẫn là biểu tượng của sự tinh tế và thanh lịch, được yêu thích trên toàn thế giới.</i>
M A R G A R I T A	• MANGO MARGARITA: Tequila Patron, Cointreau, Chanh, Xoài , Ổt Khô, Kem Que Hương Trái Cây 320
	• DRAGON MARGARITA: Tequila Patron, Cointreau, Chanh, Thanh Long, Kem Que Hương Trái Cây 320
	• CHILI PASSION MARGARITA: Chili Passion Margarita: Tequila Patron, Cointreau, Chanh, Ổt Khô, Kem Que Hương Trái Cây 320 <i>Margarita, được tạo ra vào những năm 1930 hoặc 1940, có nhiều câu chuyện về nguồn gốc. Một trong số đó cho rằng Carlos "Danny" Herrera, một bartender gần Tijuana, đã pha chế loại cocktail này cho một khách hàng bị dị ứng với tất cả các loại rượu trừ tequila. Một câu chuyện khác cho rằng Margarita được phát minh bởi nữ xã hội thượng lưu Margarita Samas tại một bữa tiệc ở Acapulco vào năm 1948. Margarita cổ điển được pha từ tequila, nước cốt chanh và Cointreau hoặc triple sec, thường được phục vụ trong ly có viền muối. Loại cocktail này trở nên phổ biến tại Mỹ vào những năm 1950 và 1960, và cho đến nay vẫn là một món cocktail được yêu thích, linh hoạt và phổ biến trên toàn thế giới.</i>

COCKTAIL CỔ ĐIỂN CAO CẤP

S P R I T Z	BERRY SPRITZ: <i>Aperol, Việt Quất, Mâm Xôi, Dâu Tây, Siro Lý Chua Đen, Rượu Vang Sủi Brut</i>	390
	HERBAL SPRITZ: <i>Aperol, Húng Quế, Rượu DOM, Hương Thảo Hun Khói, Rượu Vang Sủi Brut</i>	390
	APEROL SPRITZ: <i>Aperol, Cam, Soda, Rượu Vang Sủi Brut</i>	390
	<i>Spritz có nguồn gốc từ vùng Veneto của Ý vào thế kỷ 19, khi những người lính Áo bắt đầu pha thêm nước soda vào rượu vang địa phương. Theo thời gian, các loại rượu mùi như Aperol và Campari được thêm vào để tạo ra những biến thể đầy hương vị. Aperol Spritz – kết hợp giữa Aperol, Prosecco và nước soda – trở nên phổ biến vào đầu những năm 2000 nhờ màu sắc rực rỡ và hương vị tươi mát. Đây vẫn là một loại cocktail kinh điển gắn liền với văn hóa “aperitivo” (giờ khai vị) của người Ý.</i>	
	BLOODY MARY: <i>Vodka Grey Goose, Nước Cà Chua, Tabasco, Worcestershire, Chanh</i>	280
	<i>Vào những năm 1920 tại Paris, bartender Fernand Petiot nổi tiếng với những loại cocktail sáng tạo. Một ngày nọ, ông pha vodka với nước cà chua và gia vị, tạo nên một loại đồ uống độc đáo mà ông gọi là “Red Snapper.” Loại cocktail này nhanh chóng trở nên nổi tiếng tại quán Harry's New York Bar. Khi được đưa sang New York, cocktail này được đổi tên thành “Bloody Mary” – có thể được đặt theo tên Nữ hoàng Mary I của Anh, nổi tiếng với tính cách quyết liệt, hoặc theo tên một cô phục vụ người Chicago tên là Mary.</i>	
	BEE'S KNEES: <i>Gin Baigur, Mật Ong Bạc Hà, Chanh</i>	300
	<i>Cocktail Bee's Knees ra đời trong thời kỳ Cấm Rượu (Prohibition) vào những năm 1920, khi các bartender thường dùng nguyên liệu pha chế để làm dịu vị gắt của rượu lậu. Tên gọi “Bee's Knees” là một cách nói lóng phổ biến thời đó, mang nghĩa “tuyệt vời” hoặc “xuất sắc.” Loại cocktail này kết hợp giữa gin, nước chanh tươi và mật ong, tạo nên hương vị cân bằng và sáng khoái. Sau khi thời kỳ Cấm Rượu kết thúc, thức uống này dần bị lãng quên, nhưng trong những năm gần đây đã trở lại và được yêu thích nhờ sự thanh lịch giản đơn và nét quyến rũ hoài cổ của nó.</i>	
	SINGAPORE SLING: <i>Tanqueray 10, Cointreau, Rượu Mùi Anh Đào, DOM, Siro Lựu, Dứa, Chanh, Bitters Angostura</i>	370
	<i>Vào đầu thế kỷ 20, Singapore là một thành phố cảng nhộn nhịp với sự giao thoa văn hóa sôi động. Tại khách sạn Raffles, một bartender tên là Ngiam Tong Boon đã sáng tạo ra một loại cocktail mới dành cho khách của khách sạn. Lấy cảm hứng từ hương vị đa dạng của khu vực, ông kết hợp gin, rượu mùi anh đào và các loại nước trái cây nhiệt đới để tạo nên một thức uống độc đáo và sáng khoái. Ông đặt tên cho nó là Singapore Sling, và nó nhanh chóng trở nên phổ biến với cả du khách lẫn người dân địa phương. Hương vị trái cây tươi sáng cùng sắc hồng đặc trưng đã giúp cocktail này trở thành biểu tượng – như một ly Singapore thu nhỏ.</i>	
	BASIL GIN SMASH: <i>Song Cai Dry Gin, Chanh, Mật Ong, Húng Quế Tươi</i>	320
	<i>Basil Gin Smash xuất hiện từ phong trào cocktail thủ công (craft cocktail) vào đầu những năm 2000. Lấy cảm hứng từ Whiskey Smash, các bartender đã tạo ra thức uống tươi mát này bằng cách giã nát lá húng quế tươi cùng gin, nước chanh và siro đường. Hương vị thảo mộc đặc trưng nhanh chóng chinh phục thực khách, trở thành lựa chọn yêu thích của những người tìm kiếm một loại cocktail hiện đại và đậm đà.</i>	

COCKTAIL CỔ ĐIỂN CAO CẤP

LONG ISLAND ICED TEA: *Sampan 43° Rhum, TA Vodka, Bombay Sapphire Gin, Two Fingers Gold Tequila, Cointreau, Chanh, Coca-Cola* 390

Long Island Iced Tea được tạo ra vào những năm 1970 tại Long Island, New York. Bartender Robert "Rosebud" Butt thường được ghi nhận là người sáng tạo ra loại cocktail này trong một cuộc thi pha chế. Thức uống kết hợp vodka, gin, rum, tequila, triple sec, hỗn hợp chua và cola, dù trông giống trà đá nhưng hoàn toàn không chứa trà thật. Hương vị mượt mà nhưng mạnh mẽ nhanh chóng giúp nó trở nên phổ biến, và kể từ đó trở thành một cocktail kinh điển nổi tiếng với vị đậm đà và vẻ ngoài dễ gây nhầm lẫn.

PINA COLADA: *Sampan Rhum Overproof 54°, Cachaca Sagatiba Pura, Malibu, Nước Ép Dứa, Nước Cốt Dừa* 420

Pina Colada có nguồn gốc từ Puerto Rico vào những năm 1950, được bartender Ramón "Monchito" Marrero tại khách sạn Caribe Hilton sáng tạo ra. Ông kết hợp rum, kem dừa và nước ép dứa để tái hiện hương vị nhiệt đới đặc trưng của hòn đảo. Thức uống nhanh chóng trở nên phổ biến và được công nhận là thức uống chính thức của Puerto Rico vào năm 1978. Danh tiếng quốc tế của Pina Colada càng lan rộng hơn sau bài hát hit "Escape (The Pina Colada Song)" của Rupert Holmes năm 1979. Ngày nay, Pina Colada là biểu tượng được yêu thích của sự thư giãn nhiệt đới trên toàn thế giới.

WHISKY SOUR: *Bulleit Bourbon, Chanh, Lòng Trắng Trứng, Angostura Bitters* 260

Whisky Sour là một loại cocktail kinh điển có nguồn gốc từ giữa thế kỷ 19, có thể do các thủy thủ sáng tạo ra để làm dịu vị whisky và ngăn ngừa scurvy bằng nước trái cây có chứa vitamin C. Công thức viết đầu tiên xuất hiện trong cuốn sách *The Bartender's Guide* của Jerry Thomas năm 1862.

Thức uống này thường gồm whisky (thường là bourbon), nước cốt chanh tươi và siro đường, được lắc với đá và phục vụ nguyên ly hoặc trên đá. Trang trí truyền thống gồm quả cherry maraschino và lát cam. Một số biến thể như Boston Sour thêm lòng trắng trứng để tạo lớp bọt mịn hơn.

Được ca ngợi vì sự đơn giản và cân bằng, Whisky Sour vẫn là một món không thể thiếu tại các quầy bar cocktail trên toàn thế giới.

GINGER SPIKED MOSCOW MULE: *Ketel One, Nước Gừng, Chanh, Soda, Nước Đường* 300

Moscow Mule ra đời vào những năm 1940 nhờ sự hợp tác giữa John Martin, người quảng bá vodka Smirnoff; Jack Morgan, chủ quán bar Cock 'n' Bull; và Sophie Berezinski, người cung cấp những chiếc ly đồng. Họ kết hợp vodka, nước gừng và nước cốt chanh, tạo nên loại cocktail biểu tượng thường được phục vụ trong ly đồng. Thức uống này nhanh chóng trở nên phổ biến, đặc biệt tại Hollywood, và đóng vai trò quan trọng trong việc giới thiệu vodka tới người tiêu dùng Mỹ.

APERITIF & DIGESTIVES

	Rượu bán ly	Rượu bán chai
Sambuca	150	2,100
Jaegermeister	150	2,100
Campari	140	2,100
Ricard	160	2,240
Martini (<i>Dry, Rosso, Bianco</i>)	150	3,000

RƯỢU MÙI (LIQUEURS)

	Rượu bán ly	Rượu bán chai
Grand Marnier	250	3,500
Bailey's Irish Cream	140	2,100
Amaretto	120	1,680
Midori Melon	120	1,680
Cointreau	150	2,100
Kahlua	150	2,100
Malibu	120	1,680
Blue Curacao	120	1,680
Cherry Brandy	120	1,680
Triple Sec	120	1,680
Benedictine DOM	250	5,000
Galliano	180	2,520
Drambui	180	2,700

VODKA

	Rượu bán ly	Rượu bán chai
TA Vodka ★	210	2,520
Belvedere	300	4,200
Grey Goose	300	3,750
Ketel One	250	3,000
Ciroc Vodka	300	3,750

★ Sản phẩm của Việt Nam

GIN

	Rượu bán lỵ	Rượu bán chai
TA Gin ★	210	2,520
Về Để Đi Good Gin ★	310	3,000
Song Cai Dry ★	310	3,500
Song Cai Floral ★	450	6,300
Song Cai Spiced Roselle ★	300	4,200
Royal Sedang ★	350	3,500
Baigur ★	300	4,200
Lady Trieu Dalat – Flowerbomb ★	310	3,750
Lady Trieu Hoi An - Spice Road ★	310	3,750
Lady Trieu Sapa - Citrus Tea ★	310	3,750
Hendricks	280	3,920
Monkey47	550	5,500
Tanqueray No.10	310	5,000
Bombay Sapphire	230	2,700

RHUM

	Rượu bán lỵ	Rượu bán chai
Nicaragua Flor de Cana Rum	180	2,520
Rum Belami Agricole ★	350	4,900
Rum Belami Euphoria XO ★	450	6,300
Rum Belami Legacy ★	400	5,600
Rum Belami Premium ★	620	7,700
Rum Belami Roch 16 ★	350	4,900
Sampan Rhum Viet Nam 43° ★	250	3,500
Sampan Ruhm Viet Nam 54° ★	350	4,900
Sampan Ruhm Viet Nam 65° ★	380	5,320
Cachaca Sagatiba Pura	250	3,500
Zacapa 23	350	5,250
Havana Club 7	250	3,500

TEQUILA

	Rượu bán lỵ	Rượu bán chai
Two Fingers Gold	230	2,700
Tequila Patron Silver	380	4,500
Tequila Patron Anejo	570	8,600
Tequila Patron Reposado	550	8,300

★ Sản phẩm của Việt Nam

WHISKEY

	Rượu bán ly	Rượu bán chai
Chivas 25 Yo	2,500	35,000
Chivas Royal Salute 21 Yo	970	13,580
Chivas Regal 18 Yo	600	9,000
Chivas Regal 12 Yo	200	2,800
Johnnie Walker Blue Label	1,200	18,000
Johnnie Walker Gold Label	300	4,500
Johnnie Walker Black Label	200	3,000
Glenfiddich Single Malt 12 Yo	300	4,200
Dewar's 12 Yo	150	2,250
Jameson Whisky	150	2,100
J&B Rare	150	2,100
Ballantine's	120	1,680
Talisker 10 Yo	320	4,800
Whisky Dalmore 12 Yo	250	3,500
Whisky Dalmore 15 Yo	600	7,000
Haig Club Single Grain Scotland	300	4,200
Singleton 12 Yo	250	3,500
Cardhu 12 Yo	250	3,500
Nikka Japanese Whiskey	1,200	12,000
Ichiro's Malt Japanese Whiskey	1,250	17,500

BOURBON

	Rượu bán ly	Rượu bán chai
Jack Daniel's	220	3,080
Jim Beam	180	2,700
Canadian Club	180	2,700
Bulleit Bourbon	200	2,800

COGNAC & ARMAGNAC

	Rượu bán ly	Rượu bán chai
Hennessy X.O	1,100	15,400
Hennessy V.S.O.P	400	5,600
Martell X.O	1,100	15,400
Martell Cordon Bleu	900	12,600
Remy Martin X.O	1,100	15,400
Remy Martin V.S.O.P	400	6,000
Lafontan Bas-Armagnac XO	400	5,600

EAU DE VIE

	Rượu bán ly	Rượu bán chai
Pere Magloire Fine VS Calvados	250	3,500
Lecompte Calvados	280	3,920
Joseph Cartron Poire Williams	350	4,900
Joseph Cartron Prune Williams	350	4,900

RƯỢU VANG LY

RƯỢU VANG LY TRẮNG

380

Henri Bourgeois, Petit Bourgeois, Loire Valley, France

Sauvignon Blanc

Rượu vang toát lên hương thơm thanh lịch của hoa và trái cây, mang đến cảm giác rất dễ chịu. Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận được vị tươi mát của những trái nho thu hoạch đúng thời điểm hoàn hảo. Bên cạnh đó, các hương vị đặc trưng của cam quýt, táo và mận rừng, cùng điểm nhấn nhẹ của trái chanh dây, tạo nên một nét đặc trưng sôi động và tươi sáng cho loại rượu này.

Banfi Placido Primavera, Veneto, Italy

300

Pinot Grigio

Rượu có màu vàng rơm, mang hương thơm tươi mát của lê, chanh và bưởi. Vị rượu đầy đặn, sống động và dễ chịu, kết thúc với dư vị kéo dài của lê chín.

Maison Castel, Côtes de Gascogne, France

300

Sauvignon Blanc

Rượu có màu vàng nhạt, hương thơm hoa cỏ đậm nét hòa quyện với chút vị khoáng nhẹ. Vị rượu phong phú, thanh lịch và tươi mát.

Clay Creek, California, USA

380

Chardonnay

Loại Chardonnay này có vị vừa phải, cấu trúc phức tạp và sự cân bằng tươi mát. Hương thơm của đào, lê chín, vani và hạt phỉ nướng dần chuyển sang vị bánh mật ong, dứa và bánh quy giòn. Hậu vị rộng mở, đậm đà hương trái cây, để lại ấn tượng sâu sắc.

Quinta Da Lixa, 'Pinho Real', Loureiro, Trajadura, Arinto, Portugal

280

Vinho Verde

Rượu có màu sáng rực rỡ cùng hương thơm trái cây, điểm xuyết bằng các nốt hương trái cây nhiệt đới và hoa cỏ. Vị rượu cân bằng tốt với mùi vị phong phú. Đây là loại rượu phức tạp với hậu vị kéo dài đầy cuốn hút.

RƯỢU VANG LY ĐỎ

Moulin de Gassac Figaro, Pays D'herault, France

280

Carignan, Grenache, Syrah

Hương hoa đậm nét dẫn lối đến vị vang sống động, mượt mà, cân bằng hoàn hảo giữa độ chua tươi và các tầng hương vị trái cây phong phú.

Concha Y Toro, Casillero Del Diablo, Reserva, Central Valley, Chile

300

Cabernet Sauvignon

Rượu có màu đỏ ruby đẹp mắt, mang hương thơm tươi sáng và quyến rũ của anh đào, lý chua đen và mận đen, điểm nhẹ hương gỗ sồi. Rượu ở mức trung bình với tannin mượt mà, đem đến hương vị trái cây chín mọng và sự cân bằng ấn tượng giữa hương trái cây và vị tannin nhẹ nhàng.

Andre Lurton, Chateau Bonnet, Bordeaux, France

350

Merlot, Cabernet Sauvignon

Rượu có màu đỏ ruby. Hương thơm hấp dẫn với các nốt trái cây tươi (anh đào), nhẹ nhàng hòa quyện cùng chút hương gia vị. Vị rượu khởi đầu nhẹ nhàng, tiếp đến là vị mượt mà, đậm đà và ngọt ngào với hương anh đào tươi nổi bật.

Ricasoli, Chianti, Italy

420

Sangiovese

Rượu có màu đỏ ruby sáng, với hương hoa hồng và trái cây đỏ nhẹ nhàng. Vị rượu mượt mà, với chút đắng tannin nhẹ, để lại hậu vị dễ chịu.

Clay Creek, California

380

Pinot Noir

Loại Pinot Noir có hương thơm của cherry đen, mận, mocha, điểm thêm tiêu và gỗ sồi nướng. Vị rượu thể hiện hương dâu tây, mận, vani và gia vị, kết thúc đậm đà và sang trọng.

RƯỢU HỒNG

Moulin de Gassac, Figaro, Pays D'herault, France

320

Terret, Carignan Blanc

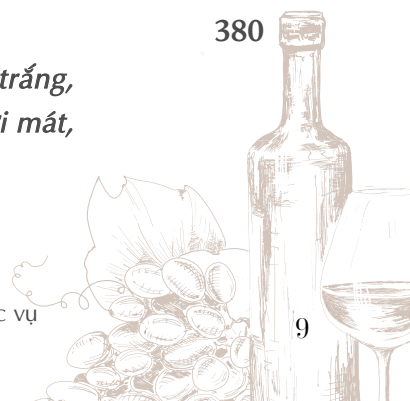
Rượu có màu hồng sáng, mang hương thơm trái cây nhẹ nhàng với nốt dâu tây nổi bật. Hương vị đậm đà, đầy đặn và sống động. Hậu vị mượt mà, cân đối và kéo dài với dư vị trái cây dễ chịu.

RƯỢU VANG SÙI

Bottega Il Vino Dei Poeti Prosecco, Veneto, Italy

380

Rượu có màu vàng óng với lớp bọt mịn và bền. Hương thơm trái cây (táo, đào trắng, cam chanh) hòa quyện cùng nốt hoa nhẹ nhàng (hoa keo, tử đằng). Vị rượu tươi mát, thanh lịch và cân bằng, mang đến sự hài hòa giữa độ chua và độ mượt mà.



BIA, CIDER & SAKE

Anantara Lager	150
Tiger	110
Saigon Green	110
Saigon Red	110
Heineken	110
Pasteur Street Pale Ale	150
Somersby Apple Cider	110
Somersby Blackberry Cider	110
Sake Nhật Hokkan Kachofugetsu 1,800ml	1,150
Sake Nhật Hokkan Kachofugetsu 300ml	350
Sake thủ công Việt Nam 300ml	450

NƯỚC KHOÁNG

Vikoda (Local)	450ml	100
Acqua Panna	500ml	150
Acqua Panna	1,000ml	250

NƯỚC KHOÁNG CÓ GA

Vikoda (Local)	450ml	100
San Pellegrino	500ml	150
San Pellegrino	1,000ml	250

NƯỚC NGỌT

Coca Cola	100
Coca Cola Zero	100
Sprite	100
Fanta	100
Fever Tree Tonic	150
Soda	100
Ginger Ale	100
Red Bull	100

SINH TỔ

DIGEST-BOOST <i>Thơm, chanh dây, dứa</i>	180
ENERGY-BOOST <i>Rau bina non, nước dứa, thơm, chuối, bơ, sữa đậu nành</i>	180
ANTI OXI-BOOST <i>Chuối, dâu, việt quất, mâm xôi, rau bina, húng lủi</i>	180
VITAMIN-BOOST <i>Thanh long, cam, cà rốt, gừng, nghệ, chanh</i>	180

BOOSTERS TOPPINGS THÊM

Dầu dừa	50
Protein thuần chay	60
Whey protein	60
Bột tảo xoắn (Spirulina)	40
Hạt chia	20
Mật ong hoa cà phê	20
Bơ đậu phộng	20
Bột nghệ	20
Kỷ tử (Goji berry)	40
Bột matcha	60
Hạt cacao rang	60

THỨC UỐNG TỐT CHO SỨC KHỎE

SKIN DETOX <i>Táo, cần tây, dưa leo, húng lủi</i>	120
IMMUNITY KICK <i>Cải xoăn, táo, gừng, chanh</i>	120
ENERGY SURGE <i>Cà rốt, táo, thanh long, gừng, chanh</i>	120
COOLING CLEANSE <i>Dưa hấu, dâu tây, húng lủi, chanh, dưa leo</i>	120

100% NƯỚC ÉP

Dừa	120	Táo	120
Cà rốt	120	Dưa hấu	120
Cần tây	120	Xoài	120
Chanh	120	Cam	120
Chanh dây	120	Thanh long	120
Thơm	120		

CÀ PHÊ KIỂU Ý

**Các loại sữa có sẵn: Ít béo, nguyên kem, sữa đậu nành, sữa hạnh nhân*

ESPRESSO	110
RISTRETTO	110
<i>Pha ngắn hơn so với espresso truyền thống để có hương vị đậm đà hơn</i>	
DOUBLE ESPRESSO	150
<i>Cho phép cà phê đạt đến cường độ hương vị và mùi thơm tối đa, espresso được xem là đỉnh cao của nghệ thuật thưởng thức cà phê</i>	
MACCHIATO	110
<i>"Macchiato" nghĩa là "đốm nhỏ" – là cà phê espresso với một chút sữa nóng đánh bọt phía trên</i>	
ALL' AMERICANO	110
<i>Một ly espresso được pha thêm nước nóng, tạo thành một thức uống nhẹ hơn nhưng vẫn giữ được hương vị cà phê</i>	
CAPPUCCINO	120
<i>Tỷ lệ bằng nhau giữa espresso, sữa nóng và lớp bọt sữa</i>	
LATTE	120
<i>Double espresso pha với nhiều sữa nóng, tạo nên hương vị nhẹ nhàng và dễ uống</i>	
FLAT WHITE	120
<i>Tương tự như latte nhưng có lượng sữa ít hơn, vì vậy vị cà phê đậm đà hơn</i>	

CÀ PHÊ VIỆT

Cà phê đen đá	110
Cà phê sữa đá	110
Cà phê trứng (Chuẩn bị 20 phút)	120
Cà phê muối	120
Cà phê dừa	120
Cà phê Dalgona (Chuẩn bị 20 phút)	120

AFFOGATO

Cà phê Espresso nóng rưới lên	120
1 viên kem mát lạnh	
<i>(Chọn vị Vanilla, Socola hoặc Dừa)</i>	
Thêm hương rượu	
- Rượu rum Zacapa 23	350
- Rượu rum Havana Club 7	250

IRISH COFFEE ĐẶC TRƯNG

Sự hòa quyện giữa cà phê espresso đậm đà và các loại rượu hảo hạng: Jameson whisky, Bailey's và Kahlua. Phủ lớp kem tươi mịn cùng chút bột nhọc đậu khấu, mang đến hương vị ấm nồng và tinh tế.

360

TRÀ DI SẢN VIỆT NAM

Trà Đen Cổ Thụ Lord Đông 120

Trà được thu hoạch từ hạt giống trà hoang dã vùng Bắc Việt Nam. Vị malt đậm, cấu trúc mượt mà, hậu vị sô-cô-la đen. Được tuyển chọn vào cuộc thi trà quốc tế Paris 2020.

Trà Đen Assam 120

*Xuất xứ từ Ấn Độ, nổi bật với hương vị đậm đà, mạnh mẽ, mùi khói và đất đặc trưng từ giống trà bản địa *Camellia sinensis assamica*.*

Trà Xanh Vườn Cổ 120

Thu hoạch từ vườn trà Shan Tuyết cổ thụ 500 năm tuổi tại Hà Giang. Vị thanh mát, không đắng, hậu vị kéo dài với hương thơm tự nhiên.

Trà Sen Hoàng Gia "Tự Đức" 120

Trà xanh Thái Nguyên được ướp trong hoa sen Tây Hồ nguyên bông. Mỗi hoa chứa 25g trà. Mùi sen đậm đà, vị trà nhẹ nhàng, tinh tế.

Trà Tuyết Trắng Thượng Hạng 120

Từ vườn trà cổ 500 tuổi, chế biến nhẹ (light oxidation), có màu nước trong như pha lê, hương hoa thanh thoát, hậu vị nhẹ nhàng và kéo dài.

Trà Thảo Mộc

Hoa Cúc 120

Hoa Nhài 120

Bạc Hà Tươi 120

Hibiscus 120

TRÀ ĐÁ GIẢI NHIỆT

HOLY-REMEDY

Trà đen, táo, gừng, nghệ, mật ong

140

DRAGON-CLEANSE

Trà lài, siro thanh long tự làm, chanh

140

FLOWER-DIGEST

Hoa cúc, húng lủi, siro sả, chanh

140

SỮA LẮC

VANILLA-GROOVE

Kem vanilla, sữa ít béo, chuối, bột quế

320

VERY BERRY

Kem dâu, dâu tươi, việt quất, mâm xôi, sữa chua

250

CHOCO-NUTS

Kem chocolate, bơ đậu phộng, sữa ít béo

250

KOMBUCHA THEO NGÀY

Vui lòng hỏi nhân viên về vị đặc biệt trong ngày

100