







All prices are in VND and are subject to 5% service charge and 10% VAT



SÚP KEM CÀ CHUA VỚI BÁNH MÌ PHÔ MAI TỔI Creamy tomato soup served with garlic cheese bread	125,000
PHỞ BÒ HOẶC PHỞ GÀ TRUYỀN THỐNG ĂN KÈM VỚI RAU THƠM Traditional Vietnamese pho - a beef or chicken noodle soup served with herbs and condiments	155,000
SÚP THỊT GÀ VỚI BẮP Corn soup with shredded chicken	160,000
SÚP CUA VỚI BẮP Crabmeat and corn soup	160,000
SÚP BÍ ĐỔ VỚI KEM TƯƠI Hearty pumpkin soup with cream	180,000
SÚP NẤM Mushroom soup with fragrant truffle oil	180,000
SÚP KEM TÔM HÙM VỚI XÍU MẠI TÔM Lobster bisque with prawn dim sum	180,000
SÚP TOM YUM KIỂU THÁI VỚI NƯỚC CỐT DỪA VÀ HẢI SẢN Thai-style spicy tom yum seafood soup	220,000



XÀ LÁCH TRỘN VỚI CÀ CHUA BI, DƯA LEO, HÀNH TÂY, BƠ TRÁI VÀ SỐT HÀNH TÍM, MẬT ONG Mixed green salad with cherry tomato, cucumber, onion, avocado and shallot honey dressing	125,000
GÖI GÀ VỚI RAU RĂM, CẢI BẮP, HÀNH TÂY, ĐẬU PHỤNG Vietnamese salad with shredded chicken, coriander, cabbage, peanut, mint and onion drizzled with house dressing	155,000
GÖI BƯỞI VỚI TÔM, HÀNH TÂY VÀ RAU THƠM Pomelo salad with shrimp, onion and fresh herbs	160,000
XÀ LÁCH BÒ KIỂU THÁI VỚI RAU CỦ VÀ SỐT CAY Traditional Thai beef salad with vegetables and spicy dressing	160,000
XÀ LÁCH KIỂU MỸ VỚI RAU DIẾP ICEBERG, BA RỌI XÔNG KHÓI NƯỚNG GIÒN, ỨC GÀ NƯỚNG, TRỨNG LUỘC, CÀ CHUA, BÁNH MÌ FOCACCIA NƯỚNG TỔI VÀ SỐT PHÔ MAI Cobb salad with iceberg lettuce, crispy bacon, grilled chicken breast,	180,000
soft-boiled egg, tomato, toasted garlic focaccia and blue cheese dressing	180,000
CAESAR XÀ LÁCH VỚI RAU DIẾP ROMAINE, BÁNH MÌ CROUTON TỎI, BA RỌI XÔNG KHÓI GIÒN, SỐT CAESAR Caesar salad with Romaine lettuce, garlic croutons, crispy bacon and Caesar dressing	180,000
LỰA CHỌN THÊM VỚI / ADD-ONS: Ức gà nướng - Grilled chicken breast Mực chiên xù - Calamari tempura Tôm sú - Tiger prawn Cá hồi xông khói - Smoked salmon	220,000









MÝ Ý SỐT BÒ BẰM VÀ PHÔ MAI PARMESAN Bolognese - traditional meat sauce with Parmesan cheese

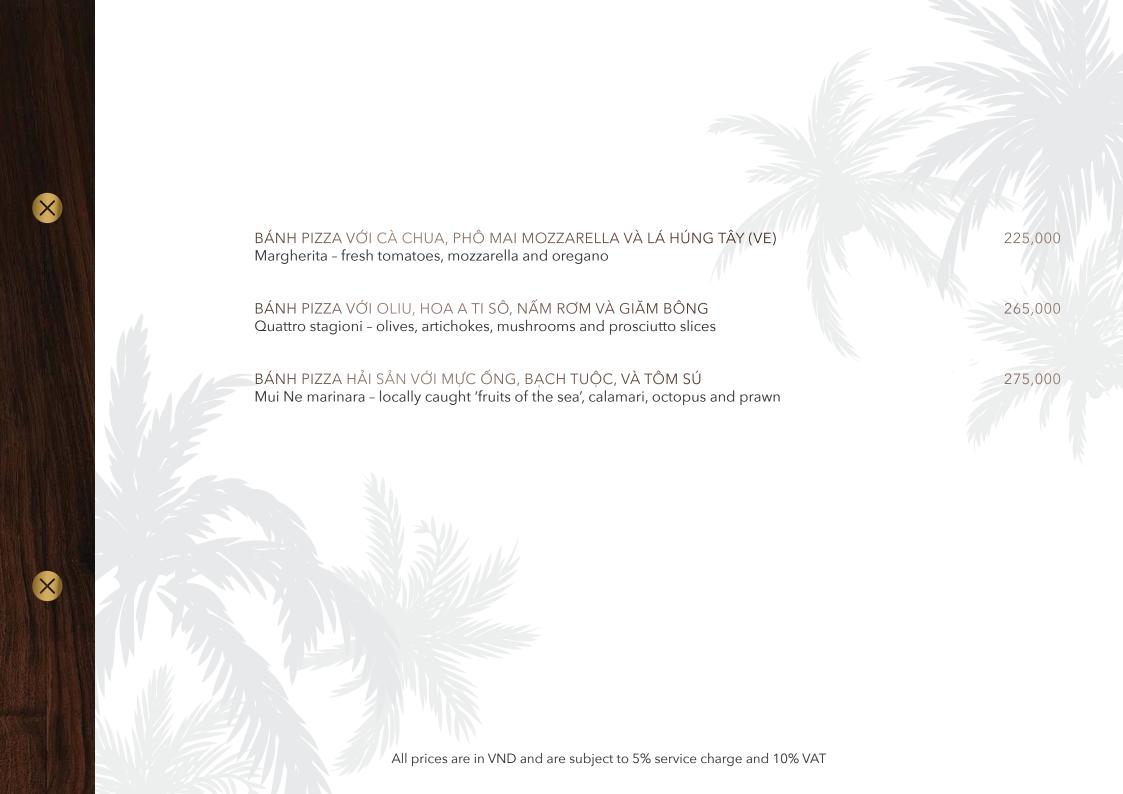
200,000

MÝ Ý SỐT KEM TRỨNG VỚI THỊT XÔNG KHÓI VÀ PHÔ MAI PARMESAN Carbonara - crispy bacon, egg yolk and Parmesan cheese

210,000

Mỳ Ý HẢI SẢN VỚI CÀ CHUA VÀ SỐT PESTO Mui Ne marinara - locally caught 'fruits of the sea' with tomato and pesto sauce 275,000







CÁ CHỂM PHI LÊ NƯỚNG Grilled seabass fillet (300gr)	380,000	NAC LƯNG BÒ ÚC MULWARA Australian grass-fed Mulwara select ribeye (350gr)	510,000
ứC GÀ NƯỚNG Grilled chicken breast (300gr)	390,000	SƯỜN CỪU Lamb cutlets (3 pcs)	510,000
CÁ BỚP PHI LÊ NƯỚNG Grilled cobia fillet (300gr)	390,000	THĂN NỘI BÒ ÚC MULWARA Mulwara Black Angus beef tenderloin (200gr)	750,000
ÚC V!T Duck breast (220gr)	420,000	TÔM HÙM NƯỚNG Grilled lobster (500gr)	1,100,000
CÁ HÖI PHI LÊ Salmon fillet (XXXgr)	420,000		

TẤT CẢ CÁC MÓN NƯỚNG ĂN KÈM VỚI KHOAI TÂY CHIÊN VÀ MỘT PHẦN NHỎ RAU XÀ LÁCH QUÝ KHÁCH LỰA CHỌN MỘT MÓN ĂN KÈM VÀ MỘT MÓN SỐT ĐI KÈM BÊN DƯỚI All selections from the grill are served with a side dish and homemade sauce:

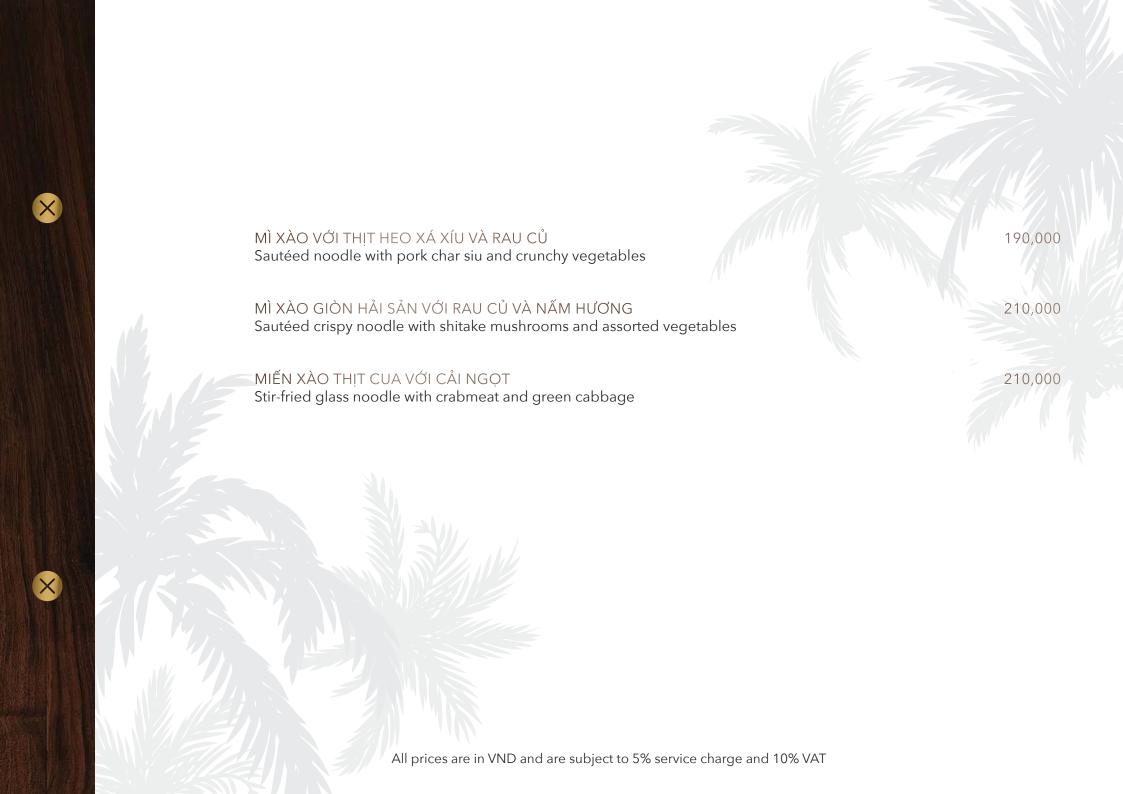
MÓN ĂN KÈM - SIDE DISHES

Cơm trắng, Rau củ trộn bơ, Xà lách trộn dầu giấm, Khoai tây chiên, Khoai tây nghiền French fries, mashed potato, steamed rice, mixed buttered vegetables, mixed green salad with homemade dressing

SŐT - HOMEMADE SAUCES

Sốt rượu đỏ, sốt tiêu xanh, sốt kem nấm, sốt phô mai xanh, sốt béarnaise Red wine, green pepper, creamy mushroom, blue cheese, béarnaise

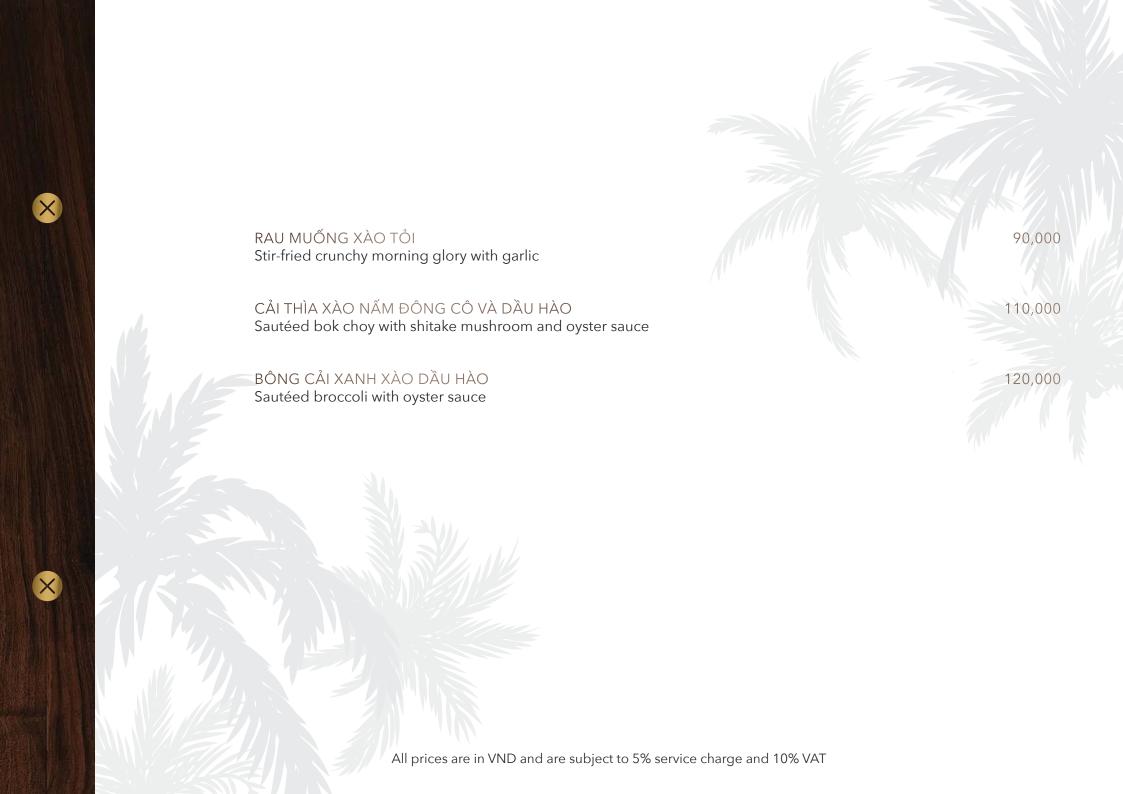




















LựA CHỌN KEM A selection of gourmet ice creams: Kem vani - Vanilla Kem dâu - Strawberry Kem sô cô la - Chocolate Kem sô cô la bạc hà - Chocolate mint Kem bailey - Bailey's	95,000
CHÈ CHUỐI Traditional banana pudding in coconut milk with tapioca pearls and pandan leaves	95,000
SÔ CÔ LA FONDANT ĂN KÈM VỚI KEM DỪA Warm chocolate coconut ice cream	100,000
BÁNH PANA COTTA TRÀ XANH, SỐT DÂU CÁC LOẠI VÀ TRÁI CÂY CẮT MÚI Green tea panna cotta served with mixed berry coulis and fruit wedges	100,000
BÁNH PHÔ MAI CHANH DÂY VỚI SỐT DÂU CÁC LOẠI Passionfruit-infused cheesecake topped with berry coulis	100,000
TRÁI CÂY THEO MÙA VỚI SỐT SỐ CÔ LA Fresh-cut fruits with a hot chocolate fondue	100,000
KEM FLAN DỪA Traditional coconut caramel, cinnamon and fruit compote	140,000





TRADITIONAL TASTING MENUS

450,000++/ PAX OR 900,000++/ COUPLE

MEKONG MUSINGS

Rau trộn - Fresh mixed leaves and herbs
Canh chua cá bớp - Sweet and sour fish soup
Sườn non ram mặn - Caramelised pork spare ribs
Rau theo mùa xào dầu hào - Sautéed vegetables with oyster sauce
Cơm trắng - Steamed rice
Trái cây tươi theo mùa - Seasonal fresh fruit platter

FIVE FLAVOURS OF VIETNAM

Rau trộn - Fresh mixed leaves and herbs Cánh gà nấu lá giang - Sour leaf soup with chicken wing Tôm ram thịt ba chỉ - Braised pork belly with shrimp Cải ngọt xào tỏi - Sautéed green cabbage with garlic Cơm trắng - Steamed rice Chuối, dưa hấu - Banana and watermelon

FROM THE HEARTLANDS

Rau trộn - Fresh mixed leaves and herbs
Canh cải nấu tôm - Cabbage soup with shrimp
Sườn non xào chua ngọt - Sautéed sweet and sour pork ribs
Rau muống xào tỏi - Stir-fried morning glory with garlic
Cơm trắng - Steamed rice
Trái cây tươi theo mùa - Seasonal fresh fruit platter