

IN-VILLA
Dining

BREAKFAST

24-Hour Service | Phục vụ 24 giờ

Royal Floating Sunrise Breakfast Served with Champagne
Khay Sáng Nổi Trên Hồ Bơi Dùng với Rượu Sâm Panh

2,190

Selection of bread and pastries from our bakery | Các loại bánh mì và bánh ngọt

Served with butter, honey and local fruit jams

Dùng kèm với bơ, mật ong và mứt trái cây địa phương

Two local farm eggs | Trứng gà ta

Fried, scrambled, omelette, poached and boiled, served with your choice of ham, bacon, sausages, hash brown potato and grilled tomatoes

Chiên, khuấy, cuộn, trần hoặc luộc dùng với thịt nguội, thịt heo hun khói, xúc xích, bánh khoai tây bào và cà chua nướng

Choice of freshly-squeezed fruit juices

Nước trái cây

Orange, pineapple, watermelon, carrot and beetroot

Cam, thơm, dưa hấu, cà rốt và củ dền

Platter of seasonal cut fruit

Trái cây theo mùa

Selection of sweets and yoghurt

Các loại bánh ngọt và sữa chua

Charcuterie & Cheese Platter

Thịt nguội và phô mai

Selection of cold cuts, cheese, pickles

Các loại thịt nguội, phô mai và đồ chua

Half bottle of Champagne

Một chai Sâm Panh Pháp

The Anantara Breakfast | Bữa Sáng Tiêu Chuẩn Anantara

690

Selection of bread and pastries from our bakery | Các loại bánh mì và bánh ngọt

Served with butter, honey and local fruit jams

Dùng kèm với bơ, mật ong và mứt trái cây

Choice of freshly-squeezed fruit juices | Nước trái cây

Orange, pineapple, watermelon, carrot and beetroot

Platter of seasonal fruit and yoghurt

Trái cây theo mùa và sữa chua

Two local farm eggs | Trứng gà ta

Fried, scrambled, omelette, poached and boiled, served with your choice of ham, bacon, sausages, hash brown potato and grilled tomatoes

Chiên, khuấy, cuộn, trần hoặc luộc dùng với thịt nguội, thịt heo hun khói, xúc xích, bánh khoai tây bào và cà chua nướng

Choice of: Freshly-brewed coffee, tea or hot chocolate

Lựa chọn: cà phê, trà hoặc sô cô la nóng

Vegetarian Options  Spicy Dishes  Contains Pork  Contains Shellfish  Contains Gluten  Contains Nuts  Contains Alcohol 

Please let the team know if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations
All prices are in thousand Vietnam Dong and excluding applicable Government Tax and Service Charges

BREAKFAST FROM THE REGION | BỮA SÁNG DINH DƯỠNG**520****Choice of freshly-squeezed fruit juices |
Nước trái cây**Orange, pineapple, watermelon, carrot and
beetroot*Cam, dưa, dưa hấu, cà rốt và củ dền***Platter of seasonal fruit and yoghurt
Trái cây theo mùa và sữa chua****Choice of:** Vietnamese coffee or tea*Lựa chọn: cà phê Việt Nam hoặc trà***Vietnamese Pho:** Beef or Chicken*Phở Truyền Thống: bò hoặc gà***Choice of Congee:** Seafood, beef or
chicken*Cháo: hải sản, bò hoặc gà***Choice of Fried Rice:** Chicken, beef or
vegetarian*Cơm chiên: Gà, bò hoặc chay*

A LA CARTE

FRESH FROM THE BAKERY 170**TỪ LÒ BÁNH****Choose from | Chọn từ**Croissant, chocolate croissant, Danish
pastry, muffin, English muffin, multigrain
bread, white toast, whole wheat toast*Served with butter, honey and local fruit
jams**Bánh sừng bò, bánh sừng bò sô cô la, bánh
Danish, bánh muffin, bánh muffin kiểu Anh,
bánh mì ngũ cốc, bánh mì trắng nướng, bánh
mì nâu nướng**Dùng với bơ, mật ong và mứt trái cây***CEREAL AND YOGHURT 150****NGŨ CỐC VÀ SỮA CHUA**

- Muesli, All-Bran, Corn Flakes, Frosties, Coco Pops
- Homemade granola with dried fruit
- Natural or fruit yoghurt
- Muesli, All-Bran, Special K, Frosties, Coco Pops
- Ngũ cốc granola với trái cây khô dùng với sữa ít béo hoặc sữa chua
- Sữa chua trái cây & sữa chua tự nhiên

FRUIT | TRÁI CÂY**150**

Selection of seasonal cut fruit

*Trái cây theo mùa***WAFFLES AND PANCAKES | BÁNH QUẾ VÀ BÁNH KÉP****250**

- Belgian waffles served with maple syrup or chocolate sauce
Bánh Quế dùng với si rô lá phong hoặc sốt sô cô la
- Plain or banana pancakes served with maple syrup or chocolate sauce
Bánh kẹp dùng với chuối, phục vụ cùng si rô lá phong hoặc sốt Sô cô la

FRENCH TOAST AND CRÊPES | BÁNH NƯỚNG PHÁP VÀ CREPE**250**

- French toast served with cinnamon sugar, fruit and maple syrup or honey
Bánh nướng Pháp dùng với đường hương quế, trái cây và si rô lá phong hoặc mật ong.
- Banana and peanut butter crêpes served with strawberry sauce
Bánh crepe chuối và bơ đậu phộng dùng kèm với sốt dâu tây.



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

EGGS | TRỨNG

270

Two Eggs Any Styles | Hai Quả Trứng Gà với Nhiều Cách Chế Biến

Scrambled, fried or boiled

Trứng khuấy, trứng chiên hoặc trứng luộc

Omelettes | Trứng Cuộn

Plain or with the choice of your favourite fillings:

Tomatoes, onions, bell peppers, mushrooms, cheese, ham, smoked salmon

Trứng cuộn không nhân hoặc với sự lựa chọn nhân yêu thích của quý khách

Cà chua, hành tây, ớt chuông, nấm, phô mai, thịt nguội, cá hồi xông khói

Egg Benedict | Trứng Benedict

Poached eggs, English muffin, ham or salmon, spinach and Hollandaise sauce

Trứng chần kiểu Anh, thịt nguội hoặc cá hồi hoặc rau chân vịt, và sốt Hollandaise

Scrambled Eggs on Bagel | Trứng Khuấy và Bánh Mi Vòng

Creamy scrambled eggs, smoked salmon and chives

Trứng khuấy cùng với sốt kem, cá hồi hun khói và hành tằm

Poached Eggs and Avocado | Trứng Chần và Bơ

Poached eggs, English muffin, avocado, salad and mayonnaise

Trứng chần, bánh muffin kiểu Anh, bơ, sa lát và sốt mayonnaise

FROM THE REGION | ĂN SÁNG KIỂU VIỆT

Vietnamese Pancake | Bánh Xèo

250

Filled with beef and local herbs, tossed in Vietnamese dressing

Nhân thịt bò, rau thơm với nước chấm chua ngọt

Quy Nhon Fish Cake Noodles | Bún Chả Cá Quy Nhơn

275

Fresh noodles, prawns, jelly fish, fish cake and vegetables

Bún tươi, tôm, sứa, chả cá và rau

Vietnamese Pho | Phở

250

The favourite pho soup with your choice of beef or chicken, served with local herbs

Lựa chọn món phở yêu thích bò hoặc gà dùng với rau thơm

Glutinous Rice | Xôi

210

Steamed glutinous rice, mung bean and local sausage

Xôi, đậu xanh và nem chả

Beef Dish | Bò Né

350

Pan-seared beef steak, sautéed onions and fried eggs

Thịt bò áp chảo, hành tây xào và trứng chiên

Rice Congee | Cháo

240

Rice congee with your choice of pork, beef, chicken, seafood or salted egg

Chọn cháo với nhân yêu thích: heo, bò, gà, hải sản hoặc trứng muối

Wok Fried Noodles | Mì Xào

240



Wok-fried noodles with chicken, beef, seafood or vegetarian

Mì xào với nhiều sự lựa chọn: thị gà, thịt bò, hải sản hoặc chay




Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

Fried Rice | *Cơm Chiên*   **240**
Fried rice with your choice of chicken, beef, seafood or vegetarian
Cơm chiên với lựa chọn yêu thích của quý khách: gà, bò, hải sản hoặc chay

WELL-BEING BREAKFAST | *BỮA SÁNG TỐT CHO SỨC KHỎE*

Honey Granola | *Ngũ Cốc Granola Mật Ong*  **240**
Granola, honey, yoghurt, mint, banana
Grandnola, mật ong, sữa chua, lá bạc hà, chuối

Oatmeal | *Cháo Yến Mạch*  **240**
Choose between soya milk or low-fat milk
Honey, chia seeds and pumpkin seeds
Lựa chọn giữa sữa đậu nành hoặc sữa tách béo
Dùng kèm với mật ong hạt chia, hạt bí đỏ

Egg White Omelette | *Trứng Cuộn Lòng Trắng Trứng* **350**
Tomatoes, mushrooms and herbs
Cuộn với cà chua, nấm, rau thơm

SELECTION OF MORNING DRINKS | *CÁC LOẠI ĐỒ UỐNG BUỔI SÁNG*

Vietnamese Coffees | *Cà phê Việt Nam* **119**
Black coffee | condensed milk coffee | *Cà phê đen hoặc với sữa đặc*
**Served hot, or with ice | Dùng nóng hoặc với đá*

Italian Coffees | *Cà phê Ý* **129**
Espresso | Americano | Cappuccino | Café Latte | Mocha
**Decaf option is available | Có lựa chọn không có caffeine*

Hot Chocolate | *Sô cô la nóng* **119**

Homemade Kombucha | *Trà Nấm Thủy Sinh* **119**

Tea | *Trà* **119**
Black tea: English Breakfast, Earl Grey
Green tea: Jasmine Green Tea, Ceylon Green Tea
Infusions: Chamomile, Rose Vanilla, Mixed Berries
Trà đen; trà sáng kiểu Anh, trà Earl Grey
Trà xanh: trà xanh jasmine, trà xanh Ceylon
Trà thảo mộc: trà hoa cúc, trà hoa hồng, trà dâu rừng

Milkshakes | *Sữa Lắc* **159**
Chocolate, vanilla, coconut, matcha
Sô cô la, vani, dừa và trà xanh

Freshly-Squeezed Juices | *Nước Trái Cây* **119**
Orange, watermelon, pineapple, passion fruit, carrot
Cam, dưa hấu, thơm, chanh dây, cà rốt

Smoothies | *Sinh Tố* **119**
Banana, mango, passion fruit, mixed berries, coconut
Chuối, xoài, chanh dây, dâu rừng và dừa



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

ALL-DAY DINING

To ensure that you experience the very best of Anantara Quy Nhon Villas, we have created an 'In-Villa' service offering a variety of dishes from our Sea.Fire.Salt. signature restaurant, with dining experiences that are gracious, comforting and truly memorable.

Để đảm bảo quý khách có trải nghiệm tuyệt vời nhất tại Anantara Quy Nhon, chúng tôi đưa ra dịch vụ phục vụ phòng bao gồm các món từ thực đơn tại nhà hàng Sea.Fire.Salt., đảm bảo quý khách có trải nghiệm ẩm thực thật thoải mái và đáng nhớ.

APPETIZERS AND SALADS | MÓN KHAI VỊ

Caesar Salad | *Sa Lát Hoàng Đế* 🐷 🌿 385

Romaine lettuce, croutons, bacon bits, Parmesan cheese and home-smoked salmon
Sa lát La Mã, bánh mì nướng, phô mai Parmesan và cá hồi xông khói

Avocado and Quinoa Salad | *Sa Lát Bơ và Hạt Quinoa* 🥑 385

Avocado, quinoa, tomatoes, cucumber, watermelon and chia seeds with yoghurt and honey
Bơ, hạt Quinoa, cà chua, dưa leo, dưa hấu, hạt Chia ngâm với sữa chua và mật ong

Grilled Beef and Lemongrass Salad | *Sa Lát Thịt Bò Nướng Sả* 375

Shredded beef with local herbs tossed in lemongrass and chilli dressing
Thịt bò nướng dùng kèm với rau mùi và nước mắm chua ngọt

Green Mango Salad | *Gỏi Xoài Tôm Chua Ngọt* 🍌 🌶️ 350

Mango and boiled shrimps tossed in a local dressing
Gỏi xoài xanh với tôm dùng với sốt chua ngọt

Baby Cress and Spicy Tuna | *Sa Lát Cải Xoang và Cá Ngừ* 370

Selection of baby cress with spicy tuna and chilli dressing
Tổng hợp các loại xà lách xoang dùng với cá ngừ đại dương và nước mắm chua ngọt

MOVIE SNACKS | CÁC MÓN ĂN NHÉ

Fried Calamari | *Mực Chiên* 🌿 350

Served with wasabi mayonnaise
Dùng với sốt mù tạt Mayonnaise

Fried Shrimps Dynamite | *Tôm Chiên Xù* 🍌 🌶️ 350

Served with chilli mayonnaise
Dùng với sốt Mayonnaise cay

Bai Xep Crab and Shrimp Cake | *Bánh Tôm Cua Bãi Xếp* 🍌 🌿 🥑 350

Served with salad and chilli dipping sauce
Dùng kèm với rau xanh và nước mắm cay

Indonesian Chicken Satay | *Gà Xiên Que Kiểu Indonesia* 🌶️ 🥑 350

Served with peanut sauce
Dùng với tương đậu



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

Crispy Fried Fish | Cá Tầm Bột Chiên Xù 🍷 325
Served with French fries and tartar sauce
Dùng kèm với khoai tây chiên và sốt Tartar

SOUPS | SÚP

Deep Sea Lobster Bisque | Súp Tôm Hùm 🍷 280
Double cream and flambéed with Cognac
Dùng kèm với kem bông tuyết và đốt với rượu Cognac

Spiced Crab And Prawn Soup | Súp Ghẹ Cay Và Tôm 280
Coconut broth with deep-fried oyster
Dùng với nước dừa và hàu chiên

SANDWICHES AND BURGERS | BÁNH KẸP VÀ BURGER

Anantara Club | Bánh Kẹp Anantara 320
Bacon, ham, tomatoes, chicken, cheese and egg
Thịt nguội, thịt heo hun khói, cà chua, gà, phô mai và trứng

Smoked Salmon and Avocado | Bánh Kẹp Cá Hồi Và Bơ 350
Open sandwich topped with smoked salmon and avocado
Bánh mì Sandwich, cá hồi, bơ

Banh Mi | Bánh Mi 🐷 350
Char-siew pork, pork pâté, vegetables, garden herbs and pickled vegetables
Xà xiu, pa tê heo, rau thơm và đồ chua

Grilled Wagyu Beef Burger | Bánh Burger Bò Wagyu 🐷 🍷 390
Bacon and cheese, served with French fries
Thịt heo hun khói, phô mai, dùng kèm với khoai tây chiên

Chicken Breast Burger | Bánh Burger Gà 🍷 350
Pizza topping, served with salad and French fries
Dùng với nhân pizza và sa lát, khoai tây chiên

Grilled Steak And Cheese Sandwich | 420
Bánh Mì Thịt Bò Nướng và Phô Mai
Fire-roasted onions and Dijon mustard
Dùng với hành tây nướng và mù tạt Dijon

PIZZA AND PASTA | BÁNH PIZZA VÀ MỠ Ý

Seafood Pizza | Pizza Hải Sản 🦞 🍷 350
Prawns, calamari, clams, bell peppers, Mozzarella
Tôm, mực, ngêu, ớt chuông, phô mai Mozzarella

Hot Pepperoni and Salami Pizza | Pizza Xúc Xích Ý 🐷 🍷 320
Pepperoni, salami, chilli, Mozzarella
Xúc xích Pepperoni, xúc xích Salami, ớt và phô mai Mozzarella

Four Cheese Pizza | Pizza Bốn Vị Phô Mai 🍷 375
Cheddar, "Moc Chau" Tomme, Brie, blue cheese
Phô mai Cheddar, phô mai Tomme Mọc Châu, Phô mai Brie, Phô mai Blue



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

Grilled Vegetable and Pesto Pizza |
Pizza Ra Củ Nướng Và Sốt Pesto 🍷🍅
Zucchini, bell peppers, eggplant, basil pesto and Mozzarella
Bí ngò, ớt chuông, cà tím, sốt húng quế và phô mai Mozzarella 290

Margherita Pizza | Pizza Cà Chua Phô Mai Truyền Thống 🍷🍅
Tomato and Mozzarella
Cà chua và phô mai Mozzarella 290

Pasta Al Dente | Mi Ý 🍷🍅
Choice of Spaghetti, Penne or Fettucine
Choice of Sauce: Carbonara, Bolognese, Frutti di Mare, Pesto Cream or Arrabbiata
Chọn loại mì Ý: Spaghetti, Penne hoặc Fettucine
Chọn loại sốt: Carbonara, sốt bò băm Bolognese, sốt cà chua hải sản, sốt kem Pesto, sốt cà chua 390

SIGNATURE DISHES | CÁC MÓN ĂN ĐẶC TRƯNG

Lobster and Crab Ravioli | Mi Ý Ravioli Nhân Tôm Hùm Và Cua 🍷🦞
Cooked in seashell bisque and red pesto
Nấu với súp tôm hùm và sốt húng quế đỏ 550

Tournedos Of Beef | Thăn Nội Bò 850
Grilled Angus beef tenderloin on an aqua grill, served with pan-fried goose liver
Thịt bò nướng dùng với gan ngỗng áp chảo

Pork Chops | Cốt Lết Heo Nướng 🐷
Grilled pork chop, served with mustard sauce
Sườn heo nướng dùng với sốt mù tạt 450

Duck Breast | Ưc Vịt 🦆
Roasted Margret duck breast served with Foie gras jus and mashed potatoes
Ưc vịt nướng dùng với sốt gan ngỗng 550

REGIONAL FEAST | HƯƠNG VỊ VIỆT

Quy Nhon Fish Cake Noodles | Bún Chả Cá Quy Nhơn 275
Fresh noodles, prawns, jelly fish, fish cake and vegetables
Bún tươi, tôm, sứa, chả cá và rau

Beef Soup | "Phở Bò" 275
Vietnam's most favourite beef soup
Phở bò truyền thống Việt Nam

Baked Oysters with Cheese | Hàu Nướng Phô Mai 280
Baked oyster with cheese
Hàu, phô mai

Crab Fried Rice | Cơm Chiên Cua 🦞 280
Rice, crab meat, vegetables, egg
Cơm, thịt cua, rau củ, trứng

Wok-Fried Noodles with Beef and Vegetables | Mi Xào Bò và Rau Củ 🍷🍅 280
Egg noodles, beef, vegetables | *Mì trứng, bò, rau củ*

     
Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

DESSERTS | MÓN TRÁNG MIỆNG

Coconut and Pepper Crème Brulée Kem Cháy Vị Tiêu Và Dừa 	320
Served in a coconut shell <i>Dùng trong quả dừa</i>	
Flourless Chocolate Fondant Bánh Sô Cô La Núi Lửa	320
Served with yoghurt ice cream <i>Dùng với kem sữa chua</i>	
Pavlova "Dai Dai" Bánh Xốp Bãì Dài	320
Fresh fruit and strawberry sauce <i>Dùng với trái cây tươi và sốt dâu</i>	
Cheese Platter Đĩa Phô Mai 	390
Nuts, crackers and crudités <i>Dùng với các loại hạt, bánh quy và thanh rau củ</i>	
Selection of Fresh Fruit Trái cây Theo Mùa	200
Seasonal fruit <i>Trái cây theo mùa</i>	

IN-VILLA BBQ

From 2,950 per person

Chỉ từ 2,950 một người

Enjoy your own private pool and a view to die for over the bay of Bai Xep with a personalized BBQ experience for you to create your own grilled masterpieces.

Dining from 2 to 14 people. The group size is based on different villa categories.

Thưởng thức tiệc BBQ được cá nhân hóa và dành riêng cho bạn trong không gian ấm cúng bên hồ bơi vô cực và tầm nhìn tuyệt đẹp ra vịnh Bãi Xép.

Phù hợp từ 2 đến 14 người. Quy mô nhóm sẽ tùy thuộc vào từng hạng biệt thự.



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

FROM OUR WINE CELLAR

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	GLASS	BOTTLE
Danzante Spumante Extra-Dry Prosecco, Veneto, Glera, Italia, NV	255	1,290
Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve, France, NV	620	2,990

WHITE WINE

Greywacke Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand, 2020	320	1,550
Louis Latour Bourgogne, Chardonnay, Burgundy, France, 2018	329	1,590
Domaine Weinbach Riesling, Alsace, France, 2018	375	1,850

RED WINE

Salentein Barrel Selection, Cabernet sauvignon, Uco Valley, Argentina, 2015	290	1,450
Crocus L'Atelier, Malbec, Cahors, France, 2014	320	1,550
Two Hands Gnarly Dudes Shiraz, Barossa Valley, Australia, 2019	415	1,990

ROSÉ WINE

Hecht & Bannier, Blend of Cinsault, Grenache & Syrah, Côtes De Provence, Provence, 2020	320	1,550
---	-----	-------

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Rosé Impérial, France, NV		4,390
Veuve Clicquot, Yellow Label Brut, France, NV		4,190
Taittinger Champagne, Brut Réserve, NV		3,890
Moët & Chandon Brut Impérial, NV		3,790
Charles Heidsieck Brut Réserve, France, NV		2,990

VINTAGE CHAMPAGNE

Moët & Chandon, Dom Pérignon Rosé, 2005		19,900
Moët & Chandon, Dom Pérignon Brut, 2008		12,900
Moët & Chandon, Grand Vintage, 2008		4,290

SPARKLING WINE

Bottega, "Gold" Prosecco Brut, Italia, NV		3,590
Anna de Codorníu Brut Rosé Cava, Catalonia, Spain, NV		2,090
Danzante Spumante Extra-Dry Prosecco, Veneto, Glera, NV		1,290



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

FROM OUR WINE CELLAR

WHITE WINE

Light breezy whites – light-bodied and easy drinking wines with modest alcohol levels and lively citrus or mineral flavours with touches of herbal or floral notes.

Marqués de Riscal, Sauvignon Blanc, Castilla y Leon, Spain, 2017	1,690
Miguel Torres, Santa Digna Reserva, Sauvignon Blanc, Chile, 2017	1,290
Vega Sicilia Oremus 'Mandolás' Tokaj Dry, Furmint, Tokaj-Hegyalja, Hungary, 2016	2,790

Zingy grassy whites – refreshing wines offering crisp acidity and focused fruit flavours.

Villa Maria Private Bin, Pinot Gris/Pinot Grigio, East Coast, New Zealand, 2016	1,790
Pio Cesare, Cortese, Gavi di Gavi DOCG, Piedmont, Italy, 2017	2,590
Petaluma White Label, Chardonnay, Australia, 2016	2,390

Aromatic perfumed whites – medium bodied and elegant wines.

Trimbach "Réserve", Riesling, Alsace, France, 2015	3,190
Delas Clos Boucher, Viognier, Rhone, France, 2012	5,290
Château Musar 'Musar Jeune' Blanc, Blend, Bekaa Valley, Lebanon, 2016	2,490

Full-bodied serious whites – intense aromas with long and delicate finishes.

Domaine Faiveley, Chardonnay, Bourgogne AOC, Burgundy, France, 2015	2,890
Bodegas Palacios Herencia Remondo 'Pláacet Valtomelloso', Rioja DOCa, Spain, 2014	3,390
Raymond Vineyard & Cellar R Collection, Chardonnay, Monterey, USA, 2016	2,390

ROSÉ WINE

Château Musar 'Musar Jeune' Rosé, Blend, Bekaa Valley, Lebanon, 2015	2,490
Villa Maria Private Bin Rosé, Merlot, Hawke's Bay, New Zealand, 2017	1,990



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

RED WINE

Light punchy reds – young, vibrant red wines for casual enjoyment.

Louis Jadot “Couvent des Jacobins”, Pinot Noir, Bourgogne AOC, Burgundy, France, 2015	2,090
Carpineto Chianti Castaldo, Blend, Chianti DOCG, Italy, 2014	1,690
Ruffino, Sangiovese Blend, Chianti DOCG, Toscana, Italy, 2016	1,490

Earthy savoury reds – focused on the savoury rather than sweet or fruity characters. Traditional wines veering away from heavy oak or extreme ripe fruit.

Pio Cesare, Barbera, Barbera d'Alba, Italy, 2015	2,590
Château Musar 'Hochar Père et Fils' Red, Blend, Bekaa Valley, Lebanon, 2013	3,090

Medium to full-bodied reds – vibrant fruit with sweet and soft tannins.

Álvaro Palacios, Blend, Pétales de Bierzo, Chile, 2016	2,690
Joseph Phelps Vineyards Freestone Pinot Noir, Sonoma Coast, USA, 2012	5,090
D'Arenberg The Stump Jump, Blend, McLaren Vale, Australia, 2014	1,590

Spicy warm reds – defined by ripe and spicy characters with firm tannins and full bodies, marked by richness in the mid-palate.

Flechas de los Andes 'Punta de Flechas' Malbec, Vista Flores Argentina, 2015	1,690
Miguel Torres Cordillera Reserva Especial Syrah, Maule Valley, Chile 2014	2,090
Carpineto, Sangiovese, Brunello di Montalcino DOCG, Tuscany, Italy, 2012	4,290

Serious reds – full-bodied, firm tannins, acidity and concentration with depth of fruit to evolve.

Château Mont-Redon Réserve, Roussanne Viognier, Côtes du Rhône AOC, Rhone, France, 2016	2,090
Petaluma White Label, Cabernet Sauvignon, Coonawarra, Australia, 2013	2,590

DESSERT WINE

Cordier Collection Privée, Blend, Sauternes, France, 2011	3,290
---	-------



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

EXCLUSIVE HIGH-PROFILE WINE

RED WINE

Château Margaux, Premier Grand Cru Classé A, Blend Margaux AOC, Bordeaux, France 2015	99,000
Château Mouton Rothschild, Premier Grand Cru Classé A, Blend, Pauillac AOC, Bordeaux, France 2005	77,900
Château Latour, 1st Grand Cru Classé, Blend Saint-Émilion Grand Cru AOC, Bordeaux, France 2016	71,900
Château Latour, Cabernet, Sauvignon – Merlot, Pauillac AOC, Bordeaux, France 2011	69,000
Château Angélys, Blend, Saint-Émilion, Premier Grand Cru AOC, Bordeaux, France 2009	69,000
Château Haut-Brion, Pessac-Léognan AOC, Bordeaux, France 2011	58,900
Masseto, Merlot, Toscana IGT, Italy 2009	58,900
Penfolds Grange Shiraz Bin 95, Australia 2009	45,900
Château Pavie, Blend, Saint-Émilion, Premier Grand Cru AOC, Bordeaux, France 2009	33,900
Domaine Leroy, Pinot Noir, Gevrey-Chambertin AOC, Côte de Nuits, France 2008	26,900
Antinori Solaia Cabernet-Sangiovese, Tuscany, Italy 2013	21,900
Domaine Faiveley, Pinot Noir, Échezeaux Grand Cru AOC, Côte de Nuits, Burgundy, France 2013	12,900
Tenuta San Guido, Blend, Sassicaia Bolgheri DOC, Tuscany, Italy 2015	11,900
Pio Cesare 'Ornato', Nebbiolo, Barolo DOCG, Italy 2014	7,900
Château Batailley Grand Cru, 5th Grand Cru Classé, Blend Pauillac AOC, Bordeaux, France 2011	6,690
Joseph Phelps Vineyards, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA 2014	6,900
Merryvale, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA 2014	6,900

WHITE WINE

Pio Cesare, Piodilei Langhe Chardonnay, Piedmont, Italy 2015	4,190
Louis Jadot, Chardonnay, Puligny-Montrachet AOC, Côte de Beaune, France 2016	7,190
Louis Jadot, Domaine des Héritiers, Corton-Charlemagne Grand Cru, Chardonnay, Côte de Beaune, France 2015	11,900
Marchesi Antinori Solaia, Blend, Toscana IGT, Tuscany, Italy 2013	18,900



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

CLASSIC COCKTAILS

CLASSIC MARTINI DRY 219

Gin, Martini Dry, olive or lemon twist

WHISKEY SOUR 219

Bourbon, simple syrup, lime Juice, egg white

MOJITO 219

Rum, mint and simple sugar, topped with soda water

MARGARITA 219

Tequila, Triple Sec, lime juice and simple syrup

NEGRONI 219

Gin, Campari and sweet vermouth

MAI TAI 219

Gold rum, dark rum, Triple Sec, Amaretto, orange juice, lime Juice

All other classics are available upon request.



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

ALCOHOLIC DRINKS

BOTTLED BEER

Saigon Beer 450ml, lager	99
Quy Nhon Beer 330ml, lager	89
Heineken 330ml, lager	129
Heineken Silver 330ml, lager	129
Tiger 330ml, lager	129
Corona Extra 330 ml, pale lager	139

CRAFT BEER SELECTION

Pasteur Jasmine IPA	159
Pasteur God Water Craft Lager	159
Pasteur Passion Fruit Wheat Ale	159



[Vegetarian](#) | [Spicy Dishes](#) | [Contains Pork](#) | [Contains Nuts](#) | [Contain Alcohol](#) | [Authentic dishes](#)

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

ALCOHOLIC DRINKS

APERITIFS

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	169
Campari	169

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Black Label Reserve	190
Johnnie Walker Gold Label Reserve	229

PREMIUM SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 12 years old	269
Glenfiddich 15 years old	369
Glenfiddich 18 years old	469
Chivas Regal 12 years	229
Chivas Regal 18 years	339

IRISH WHISKEY

Jameson	169
---------	-----

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	169
Jim Beam	169
Gentleman Jack	169

VODKA

Absolut – Sweden	169
Smirnoff – Russia	169
Grey Goose – France	229
Belvedere – Poland	269



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

ALCOHOLIC DRINKS

GIN

Bombay Sapphire	190
Tanqueray	190
Tanqueray No.10	269
Hendrick's	269

RUM

Captain Morgan Black Label	169
Captain Morgan Gold Label	169
Zacapa 23 Years	369
Cachaça Thoquino	229

TEQUILA

Patron Reposado	369
Patron Silver	269
Jose Cuervo Reposado	169

DIGESTIFS

Hennessy XO	459
Hennessy VSOP	229
Rémy Martin VSOP	229
Grappa Alexander	229

LIQUEURS

Cointreau	169
Grand Marnier	169
Jägermeister	169
Ricard Pastis	169
Vaccari Sambuca White	169
Kahlúa	169
Malibu	169
Baileys Irish Cream	169
Drambuie	169



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

NON-ALCOHOLIC DRINKS

VIETNAMESE COFFEES | CÀ PHÊ VIỆT NAM 119

Black coffee | Condensed milk coffee

Cà phê đen | Cà phê sữa

**Served hot or with ice | Phục vụ nóng hoặc với đá*

SPECIAL VIETNAMESE COFFEES | CÀ PHÊ VIỆT NAM ĐẶC BIỆT 129

Vietnamese egg coffee | *Cà phê Việt Nam*

Vietnamese coffee with coconut milk | *Cà phê sữa dừa*

ITALIAN COFFEES | CÀ PHÊ Ý

Espresso 99

Americano 119

Cappuccino 119

Mocha 119

** Decaf option is available | Có lựa chọn không có caffeine*

HOT CHOCOLATE | SÔ CÔ LA NÓNG 119

TEAS | TRÀ 119

Black Tea: English Breakfast, Earl Grey

Trà đen: Trà sáng kiểu Anh, trà Bá tước

Green Tea: Jasmine Green Tea, Ceylon Green Tea

Trà xanh: Trà hoa nhài, trà xanh Ceylon

Infusions: Chamomile, Peppermint, Ginger, Lemongrass

Trà thảo mộc: Trà hoa cúc, bạc hà, gừng, xả

HOMEMADE ICED TEAS | TRÀ ĐÁ 119

Choice of lime, peach, berry, green tea mint or kumquat

Lựa chọn những mùi sau: chanh, đào, dâu rừng,

FRESHLY-SQUEEZED JUICES | NƯỚC TRÁI CÂY 119

Orange, watermelon, pineapple, passion fruit, carrot

Nước cam, dưa hấu, dưa, chanh dây, cà rốt

SMOOTHIES | SINH TỐ 119

Banana, mango, passion fruit, mixed berries, coconut

Chuối, xoài, chanh dây, dâu rừng và dừa

MILKSHAKES | SỮA LẮC 159

Chocolate, vanilla, matcha, coconut

Sô cô la, va ni, trà xanh, dừa



Vegetarian | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Nuts | Contain Alcohol | Authentic dishes

Prices are in thousand Vietnamese Dong and are subject to 5% service charge and 10% applicable government tax Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness