

La Brasserie

Menu

Breakfast

Từ 06:30 tới 10:00 (Thứ 2 - Thứ 6)
Từ 06:30 tới 10:30 (Thứ 7 - Chủ nhật)

From 06:30 to 10:00 (Mon - Fri)
From 06:30 to 10:30 (Sat - Sun)

Breakfast Set



BO1 Bữa sáng kiểu Mỹ American Breakfast Set

VND 450,000

VND 405,000 (OHM)

- * Nước ép hoa quả nhiệt đới
- * Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát
- * Hai quả trứng nấu theo yêu cầu của bạn
 - Chần, chiên, khuấy hoặc luộc
 - Phục vụ cùng với thịt ba rọi heo xông khói, xúc xích heo hoặc gà, bánh khoai tây lát chiên và cà chua bi nướng
- * Rổ bánh mì với bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt
 - Phục vụ kèm bơ, mật ong và các loại mứt
- * Cà phê hoặc trà
- * Seasonal Fruit Juice
- * Fresh Fruit Platter
- * Two Fresh Farm Egg
 - Choice of Poached, Fried, Scrambled or Boiled
 - Served with Bacon, Chicken or Pork Sausage, Hash Browns, Roasted Cherry Tomato
- * Pastries: Croissant, Danish Pastry, Toasted Whole Wheat Bread
 - Served with Butter, Honey and Jam
- * Freshly Brewed Coffee or Tea

Breakfast Set



B02 Bữa sáng Việt Nam Vietnamese Breakfast Set

VND 410,000

VND 369,000 (OHM)

- * Nước ép hoa quả nhiệt đới
- * Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát
- * Đĩa bánh mì các loại với bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt
- * Cà phê hoặc trà
- * Phở Việt Nam cổ truyền dùng kèm với bò hoặc gà hoặc
- * Bò kho với cà rốt phục vụ kèm bánh mì hoặc
- * Bánh đa cua Hải Phòng phục vụ với rau thơm và đồ ăn kèm
- * Seasonal Fruit Juice
- * Fresh Fruit Platter
- * Pastries: Croissant, Danish Pastry, Toasted Whole Wheat Bread
- * Freshly Brewed Coffee or Tea
- * Traditional Vietnamese Pho with Beef or Chicken or
- * Stewed Beef with Carrot and Baguette or
- * Hai Phong Field Crab

Breakfast Set



B03 Bữa sáng kiểu Âu Continental Breakfast Set

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)

- * Nước ép hoa quả nhiệt đới
- * Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát
- * Sữa chua hoa quả hoặc sữa chua ít béo
- * Rổ bánh mì với bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt
 - Phục vụ kèm bơ, mật ong và các loại mứt
- * Cà phê hoặc trà
- * Seasonal Fruit Juice
- * Fresh Fruit Platter
- * Fruit or Low-fat Yoghurt
- * Pastries: Croissant, Danish Pastry, Toasted Whole Wheat Bread
 - Served with Butter, Honey, Jam
- * Freshly Brewed Coffee or Tea

Breakfast Set



B04 Bữa sáng lành mạnh Healthy Breakfast Set

VND 300,000

VND 270,000 (OHM)

- * Nước ép hoa quả nhiệt đới
- * Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát
- * Sữa chua hoa quả hoặc sữa chua ít béo
- * Lòng trắng trứng gà cuộn với trái bơ chín, phục vụ cùng với cà chua bi nướng, bánh khoai tây lát chiên với bánh mì gối nâu
- * Cà phê hoặc trà
- * Seasonal Fruit Juice
- * Fresh Fruit Platter
- * Fruit or Low-fat Yoghurt
- * Avocado Egg White Omelette, Roasted Cherry Tomato, Hash Browns, Brown Toast
- * Freshly Brewed Coffee or Tea

Egg



E01 Trứng chần Benedict kiểu Nikko Nikko Egg Benedict

Phục vụ cùng muffin Anh Quốc với thịt nguội và sốt bơ trứng

On a toasted English Muffin with Ham and Hollandaise Sauce

VND 180,000

VND 162,000 (OHM)

E02 Trứng trắng cuộn với trái bơ chín Avocado Egg White Omelette

Lòng trắng trứng gà cuộn với trái bơ chín, phục vụ cùng với cà chua bi, nấm nướng và bánh mì gối nâu

With Cherry Tomato, Grilled Mushroom and Brown Toast

VND 180,000

VND 162,000 (OHM)



E03 Trứng cuộn Egg Omelette

Trứng cuộn kèm nấm xào với sự lựa chọn của bạn: thịt nguội, ớt chuông, cà chua, phô mai, nấm

Plain Omelette with your choice of Cheese, Ham, Mushroom and Tomato

VND 140,000

VND 126,000 (OHM)

Hot Off The Griddle

Phục vụ với si-rô mật phong, bơ hoặc mật ong, sốt socola
Served with Mapple Syrup, Semi-salted Butter or Honey, Chocolate



H01 Bánh mì nướng kiểu Pháp French Toast

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)

H02 Bánh quế tổ ong vàng óng Golden Waffle

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



H03 Bánh kếp với quả việt quất hoặc chuối hoặc dâu tây Pancake with Blueberry, Banana or Strawberry

VND 170,000

VND 153,000 (OHM)

From The Bakery

Phục vụ cùng với bơ vî, mật ong và các loại mứt
Served with choice of Butter, Honey, Jam

F01 Rổ bánh mì (Vui lòng chọn 4 loại) Bakery Basket (Select 4 Pieces)

Bánh sừng bò, bánh mì kiểu Đan Mạch, muffin, bánh mì ăn
kiêng, bánh mì gối trắng, bánh mì nguyên ổ ngũ cốc và bánh
mì men chua tự nhiên

*Croissant, Danish Pastry, Muffin, Gluten-free Bread, White
Bread, Whole Wheat Bread, Sourdough Bread*

VND 190,000

VND 171,000 (OHM)



Local Flavour



L01 Phở Việt Nam Vietnamese Pho

Bánh phở tươi phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà với rau thơm và các loại gia vị ăn kèm
Rice Noodle Soup with Fresh Herb and choice of Beef or Chicken

VND 308,000

VND 280,000 (OHM)

L02 Bò kho Stewed Beef with Carrot

Bò kho với cà rốt và gia vị địa phương, phục vụ kèm bánh mì
Beef and Carrot stewed with Local Herb, served with Baguette

VND 200,000

VND 180,000 (OHM)



L03 Bánh đa cua Hải Phòng Hai Phong Crab Noodle Soup

Bánh đa đỏ sợi to, chả lá lốt, thịt cua đồng, chả cá, tôm phục vụ cùng rau thơm và các loại gia vị
Red Flat Noodle, Pork wrapped in Betel Leaf, Local Field Crab Meat, Fish Cake, Prawn, Vegetable and Condiment

VND 280,000

VND 252,000 (OHM)

L04 Cháo Porridge

Cháo với các sự lựa chọn: thịt heo / thịt gà / cá / tôm / trứng muối
Rice Porridge with choice of Pork / Chicken / Fish / Shrimp / Salted Egg

VND 110,000

VND 99,000 (OHM)



Side Order



S01 Ba rọi heo xông khói

Bacon

(3 lát - 3 Pieces)

VND 90,000

VND 81,000 (OHM)

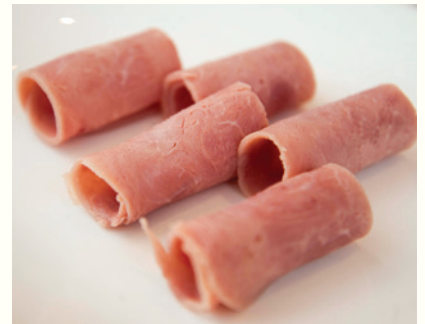
S02 Thịt nguội

Ham

(3 lát - 3 Pieces)

VND 80,000

VND 72,000 (OHM)



S03 Xúc xích heo hoặc gà

Pork or Chicken Sausage

(3 cái - 3 Pieces)

VND 90,000

VND 81,000 (OHM)

S04 Cà chua nướng

Grilled Tomato

(2 lát - 2 Pieces)

VND 45,000

VND 40,500 (OHM)



S05 Bánh khoai tây lát

Hash Browns

(3 cái - 3 Pieces)

VND 90,000

VND 81,000 (OHM)

La Brasserie

MENU

Lunch & Dinner

Từ 11:00 tới 21:30 (Giờ gọi món cuối cùng)
From 11:00 to 21:30 (Last Order)

Vietnamese
SPECIALITIES

Starter & Salad

V01 Gỏi cuốn rau tươi Vegetable Fresh Spring Roll



Bánh đa nem cuốn với bún, đậu phụ rán, hành lá, rau thơm, dưa leo, cà rốt, kèm nước chấm xì dầu
Rice paper rolled with noodle, fried tofu, spring onion, garden fresh herb, cucumber, carrot julienne, served with soy sauce

VND 154,000

VND 140,000 (OHM)



V02 Gỏi cuốn tươi truyền thống Mixed Fresh Spring Roll

Bánh đa nem cuốn với tôm, thịt, rau tươi, phục vụ với nước chấm tỏi ớt chua ngọt
Rice paper rolled with steamed prawn, pork belly and fresh herb, served with light garlic chili fish sauce

VND 242,000

VND 220,000 (OHM)



V03 Nem cua bể Hải Phòng Hai Phong Sea Crab Spring Roll

Đặc sản nem cua rán Hải Phòng, kèm rau thơm tươi và nước mắm chấm chua ngọt
A typical dish of Hai Phong cuisine, served with fresh organic local fresh herb and sweet & sour fish sauce

VND 253,000

VND 230,000 (OHM)



Soup

V04 Súp gà nấu hạt ngô Chicken & Corn Soup

Thịt gà thái hạt lựu, nấu súp với hạt ngô, nấm, hành tây, cùng với trứng gà thả vườn
Diced chicken with sweet corn kernel, mushroom, onion and chicken egg

VND 176,000

VND 160,000 (OHM)



V05 Súp bò nấm tuyết Beef & White Fungus Soup

Thịt bò băm nấu với nấm tuyết, hành tây, tỏi và củ sả thơm
Minced beef and white fungus with onion, garlic and lemongrass

VND 176,000

VND 160,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Main Dish

V06 Bánh đa cua Hải Phòng Hai Phong Crab Noodle Soup

Bánh đa đồ cùng thịt lợn cuốn lá lốt, cua đồng xay, chả cá, tôm bóc vỏ, cùng với rau tươi và đồ ăn kèm
Red flat noodle, pork wrapped in betel leaf, local field crab, fish cake, prawn, vegetable and condiment

VND 280,000

VND 252,000 (OHM)



V07 Phở Bò Beef "Pho"

Phở truyền thống Việt Nam với thịt bò, kèm với rau thơm và đồ ăn kèm
Vietnamese traditional noodle soup with beef, served with fresh herb and condiment

VND 308,000

VND 280,000 (OHM)



V08 Phở Gà Chicken "Pho"

Phở truyền thống Việt Nam với thịt gà, kèm với rau thơm và đồ ăn kèm
Vietnamese traditional noodle soup with chicken, served with fresh herb and condiment

VND 308,000

VND 280,000 (OHM)



V09 Cá thu kho tộ Braised Mackerel

Với cà chua, quả dứa, hành tây, gừng cùng nước tương
With tomato, pineapple, onion and ginger in soy sauce

VND 275,000

VND 250,000 (OHM)



Main Dish

V10 Mực & tôm xào Sauteed Squid & Shrimp

Với gừng, hành tây, cần tây, ớt chuông và cải thìa
với sốt sa tế cay

*Ginger, onion, celery, bell pepper and pak choy
with spicy sate.*

VND 352,000

VND 320,000 (OHM)



V11 Cơm rang bò hoặc hải sản Fried Rice with Beef or Seafood

Cơm rang chảo với thịt bò hoặc hải sản, cùng với
rau thái hạt lựu

*Stir-fried rice with diced vegetable and beef or
seafood*

VND 308,000

VND 280,000 (OHM)

V12 Mỳ xào chay Wok-fried Noodle

Với nấm và rau các loại

With assorted mushroom and vegetable

VND 198,000

VND 180,000 (OHM)

V13 Có lựa chọn hải sản hoặc thịt bò Options with Seafood or Beef

VND 341,000

VND 310,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Side Dish



V14 Rau muống xào Wok-fried Water Spinach



Với tỏi tươi đập dập
With freshly crushed garlic clove

VND 110,000

VND 100,000 (OHM)

V15 Rau xào thập cẩm Sauteed assorted vegetables

Với sốt tỏi dầu hào
With garlic oyster sauce

VND 165,000

VND 150,000 (OHM)



V16 Canh bí xanh Winter Melon Broth

Canh bí xanh nấu với tôm bóc nõn băm, củ gừng, hành khô và hành lá

With chopped peeled shrimp, ginger, sliced shallot and spring onion

Bát lớn / Large size

VND 220,000

VND 200,000 (OHM)

Bát nhỏ / Small size

VND 83,000

VND 75,000 (OHM)



V17 Canh chua cá Sour Fish Broth

Canh chua cá vược nấu kiểu miền Bắc, vị sả ớt
Vietnamese Northern sour broth, flavoured with lemongrass and chili

Bát lớn / Large size

VND 374,000

VND 340,000 (OHM)

Bát nhỏ / Small size

VND 121,000

VND 110,000 (OHM)



V18 Cơm gạo thơm Steamed Perfumed Rice

Bát lớn / Large size

VND 110,000

VND 100,000 (OHM)

Bát nhỏ / Small size

VND 44,000

VND 40,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Western
SPECIALITIES

Starter & Salad

W01 Đĩa phô mai các loại Cheese Platter

Phô mai xanh, brie, gouda và Emmental, cùng với hạt rang, quả ô liu và dưa chuột bao tử muối chua

A selection of blue cheese, brie, gouda, Emmental with toasted nut, olive and cornichon

VND 545,000

VND 495,000 (OHM)



W02

Xa lát Caesar gà nướng Chicken Caesar Salad

Rau diếp giòn với ức gà nướng, thịt ba rọi xông khói, bánh mỳ thái vuông và phô mai parmesan

Crunchy green lettuce with grilled chicken breast, bacon, toasted crouton and fresh parmesan cheese

VND 325,000

VND 295,000 (OHM)

Soup



W03

Súp bí ngò nướng Roasted Zucchini Soup

Với kem chua, bánh mỳ vuông nướng, hạt rang và rau thơm thái nhỏ

With sour cream, garlic crouton, toasted nut and chopped herb

VND 176,000

VND 160,000 (OHM)

W04 Súp bí ngô Pumpkin Soup

Súp kem bí ngô với bánh mỳ vuông nướng, rắc bột ớt ngọt

Creamy pumpkin soup with toasted crouton and paprika powder

VND 176,000

VND 160,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và VAT/ All prices are in VND and subject to 5% service charge and VAT.
*Giá OHM: Giá thành viên One Harmony/ OHM Price: One Harmony Member Price.

La Brasserie

Main Dish



W05 Thịt thăn lợn chiên kiểu Đức Pork Schnitzel

Thịt thăn lợn chiên xù, phục vụ với khoai tây sốt mù tạt kiểu Đức, cùng với chanh cắt múi
Deep-fried breaded pork cutlet, served with warm German potato and a lime wedge

VND 246,000

VND 240,000 (OHM)

W06 Xúc xích nướng Grilled Sausage

Cùng với bắp cải xào thịt ba rọi xông khói chua ngọt, khoai tây múi chiên và sốt BBQ
Accompanied with bacon sauteed sour & sweet cabbage, potato wedge and served with BBQ sauce

VND 385,000

VND 350,000 (OHM)



From the Grill

Lựa chọn loại sốt cho món thịt nướng:
Sốt tiêu đen / Sốt mù tạt nguyên hạt Meaux / Sốt kem nấm / Bơ trộn rau thơm
Choice of Sauce:
Black pepper sauce / Meaux mustard sauce / Mushroom cream sauce / Herb butter



W07 Thịt thăn nội bò Beef Tenderloin

Grass fed (180gr)

VND 658,000

VND 598,000 (OHM)

W08 Thịt thăn ngoại bò Beef Striploin

Grass fed (250gr)

VND 792,000

VND 720,000 (OHM)



W09 Dẻ sườn cừu Lamb Cutlet

(375gr - 3 dẻ sườn)
(375gr - 3 Pieces)

VND 1,034,000

VND 940,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

From the Grill

Lựa chọn loại sốt cho món hải sản nướng:

Sốt bơ Hollandaise / Sốt tartar với thì là / Đĩa muối tiêu chanh

Choice of Sauce:

Hollandaise sauce / Tartar sauce / Salt pepper and lime



W10 Thăn cá hồi Salmon Fillet

(120gr)

VND 462,000

VND 420,000 (OHM)

W11 Thăn cá vược Seabass Fillet

(120gr)

VND 352,000

VND 320,000 (OHM)



Side Dish



W12 Xa lát rau tươi Garden Green Salad



Rau diếp các loại với cà chua, dưa chuột, ớt chuông, hành tây, cùng với sốt dầu giấm Ý
Shredded lettuce with tomato, cucumber, bell pepper, onion and served with Italian dressing

VND 154,000

VND 140,000 (OHM)

W13 Khoai tây chiên French Fried Potato



Phục vụ với tương cà chua
Served with tomato ketchup

VND 154,000

VND 140,000 (OHM)



W14 Rau xào các loại Sauteed Assorted Vegetable



Với bơ tỏi
With garlic butter

VND 165,000

VND 150,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và VAT/ All prices are in VND and subject to 5% service charge and VAT.

*Giá OHM: Giá thành viên One Harmony/ OHM Price: One Harmony Member Price.

La Brasserie

Sandwich & Burger

Phục vụ kèm khoai tây chiên và tương cà
Served with French fries and tomato ketchup

W15

Bánh mì kẹp với rau nướng, phô mai Grilled Vegetable & Cheese Sandwich



Bánh mì đen nướng, kẹp hành tây, cà tím, bí ngòi nướng, cà chua và phô mai cheddar
Toasted rye bread with grilled onion, eggplant, zucchini, tomato and sliced cheddar cheese

VND 220,000

VND 200,000 (OHM)



W16

Bánh mì kẹp tầng Club Sandwich

Bánh mì gối trắng kẹp với rau diếp, cà chua, dưa chuột, phô mai, thịt ba rọi xông khói, gà nướng và trứng rán
Toast bread with lettuce, tomato, cucumber, cheese, grilled bacon, chicken and fried egg

VND 286,000

VND 260,000 (OHM)



W17

Bánh bơ-gô thịt bò Beef Burger

Bánh bò băm nướng, cùng với hành tây caramel, dưa chuột bao tử muối chua và phô mai nướng chảy
Grilled beef patty, accompanied with caramelized onion, cornichon and melted cheese

VND 385,000

VND 350,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Pasta

Lựa chọn loại mì:

Mì sợi nhỏ | Mì ống | Mì sợi dẹt

Chín tới hay chín kỹ

Choice of Pasta:

Spaghetti | Penne | Tagliatelle

Choice of "Al Dente" or "Soft Cooked" pasta

Chọn các loại sốt sau đây:

Choice of Sauce:



W18 Sốt thịt bò băm
Beef Bolognese

VND 363,000

VND 330,000 (OHM)



W19 Sốt kem với thịt ba rọi xông khói
Bacon Carbonara

VND 385,000

VND 350,000 (OHM)



W20 Sốt hải sản cà chua
Seafood Tomato

VND 418,000

VND 380,000 (OHM)

Pizza

W21 Pizza với xúc xích khô Salami

Xúc xích khô salami thái lát, quả ô liu, cà chua sấy và hành tây

Sliced dried salami with olive, sundried tomato and onion

Cỡ lớn / Large size

VND 396,000

VND 360,000 (OHM)

Cỡ nhỏ / Small size

VND 297,000

VND 270,000 (OHM)

W22 Pizza hải sản Seafood

Với tôm, mực, hành tây, ớt chuông, rau thơm thái nhỏ

Prawn, squid, onion, bell pepper, chopped fresh herb

Cỡ lớn / Large size

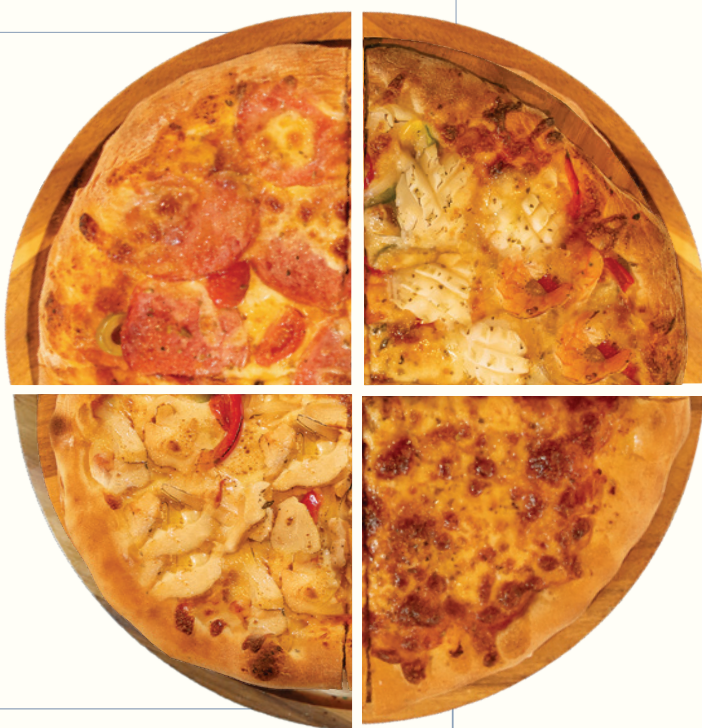
VND 495,000

VND 450,000 (OHM)

Cỡ nhỏ / Small size

VND 352,000

VND 320,000 (OHM)



W23 Pizza thịt gà nướng Grilled Chicken

Thịt gà nướng thái nhỏ, hành tây, ớt chuông, rau thơm

Shredded grilled chicken breast, onion, bell pepper and chopped fresh herb

Cỡ lớn / Large size

VND 374,000

VND 340,000 (OHM)

Cỡ nhỏ / Small size

VND 264,000

VND 240,000 (OHM)

W24 Pizza sốt cà chua Margherita



Pizza kiểu Napoli với dầu ô liu nguyên chất, lá kinh giới cay và phô mai mozzarella, sốt cà chua

Napoli style pizza with virgin olive oil, oregano and grated mozzarella cheese, tomato sauce

Cỡ lớn / Large size

VND 264,000

VND 240,000 (OHM)

Cỡ nhỏ / Small size

VND 198,000

VND 180,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Asian
SPECIALITIES

Starter & Salad

A01 Bánh gối chiên nhân rau Vegetable Samosa



Bánh gối chiên kiểu Ấn Độ, nhồi với khoai tây, đậu Hà Lan, cà rốt, hành tây, ớt, rau mùi, kèm sốt sữa chua rau thơm
Deep fried Indian style stuffed dumpling with potato, green pea, carrot, onion, chili, coriander, served with yoghurt chutney

VND 154,000

VND 140,000 (OHM)



A02 Thịt gà và thịt bò xiên nướng kiểu Indo Indonesian Chicken & Beef Satay

Kèm với sốt lạc sữa dừa, cùng hạt vừng rang
Served with coconut & peanut sauce with toasted sesame seed

VND 314,000

VND 285,000 (OHM)

A03 Gỏi bò kiểu Thái Lan Thai Beef Salad

Bắp bò hầm chín vừa thái lát, trộn với sốt gừng ớt chanh tỏi, cà chua, dưa chuột, hành tây và rau thơm
Sliced stewed beef shank, tossed with ginger chili lime garlic dressing, tomato, cucumber, onion and fresh herb

VND 352,000

VND 320,000 (OHM)



Soup

A04 Canh Kimchi Kimchi Jjigae



Canh kimchi Hàn Quốc với đậu phụ
Korean style kimchi soup with tofu

Cỡ lớn / Large size

VND 330,000

VND 300,000 (OHM)

Cỡ nhỏ / Small size

VND 132,000

VND 120,000 (OHM)



A05

Lựa chọn với thịt lợn hoặc cá ngừ
Options with Pork or Tuna

Cỡ lớn / Large size

VND 528,000

VND 480,000 (OHM)

Cỡ nhỏ / Small size

VND 220,000

VND 200,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Main Dish

A06 Cà ri kiểu Ấn Độ Indian Style Curry

Với hành tây xào gừng, tỏi, bột cà ri garam masala, bột nghệ, quế, hoa hồi, cà chua, sữa chua và rau mùi
Braised onion, garlic, ginger, garam masala, tumeric powder, cinnamon, star anise, tomato, yoghurt and coriander leave
Lựa chọn thịt gà | cá | rau củ (bông cải xanh, cà rốt, khoai tây)

Options with Chicken | Fish | Vegetable (broccoli, carrot, potato)

VND 319,000

VND 290,000 (OHM)



A07 Thịt bò xào Bulgogi Beef Bulgogi

Thịt bò ướp nước tương ngọt Hàn Quốc, xào cùng rau nấm, phục vụ với cơm trắng
Sauteed sweet soy sauce marinated beef slice with vegetable, served with steamed rice

VND 352,000

VND 320,000 (OHM)

A08 Mì xào Singapore Singaporean Fried Noodle

Mì xào chảo với thịt lợn xá xíu, tôm, trứng và rau cùng bột cà ri
Wok fried noodle with pork charsi, shrimp, egg and vegetable with curry powder

VND 230,000

VND 207,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Main Dish

A09 Cơm thố hải sản Seafood Rice in Clay Pot

Với tôm, mực và vẹm biển cùng với rau, sốt dầu hào
với ớt thơm

*Prawn, squid and mussel with vegetable in chili
fragrant oyster sauce*

VND 352,000

VND 320,000 (OHM)



A10 Cơm thố bít tết thịt bò Beef Steak Rice in Clay Pot

Cùng với sốt tiêu đen, cải thìa, bông cải xanh, cà rốt
và nấm

*Black pepper sauce, pak choy, broccoli, carrot and
mushroom*

VND 407,000

VND 370,000 (OHM)

A11 Cơm thố thịt gà Chicken Rice in Clay Pot

Má đùi gà thảo mộc tẩm bột chiên giòn, cùng với rau
xào và nấm hương

*Crispy fried breaded chicken thigh, sauteed vegetable
and grilled shiitake*

VND 275,000

VND 250,000 (OHM)



Dessert

Dessert

D01 Bánh Sacher Torte Sacher Torte

Bánh ngọt sô cô la đặc biệt kiểu Áo,
cùng với sốt dâu tây
*Vienna chocolate speciality with
strawberry sauce*

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



D02 Bánh Tiramisu Tiramisu

Bánh kem phô mai, vị cà phê và cacao
*Cream cheese cake, enhanced with
coffee flavor and cocoa powder*

VND 175,000

VND 159,000 (OHM)

D03 Bánh Mousse trà xanh Matcha Mousse Cake

Bánh mousse trà xanh Nhật Bản
Japanese green tea mousse cake

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



D04 Đĩa trái cây tươi Fruit Platter

Trái cây tươi theo mùa thái lát
Sliced seasonal fresh fruit

VND 220,000

VND 200,000 (OHM)

D05 Kem tươi các loại Homemade Ice Cream

Lựa chọn các loại kem: sô cô la, vani, xoài, dâu tây hoặc kem dừa
Selection of chocolate, vanilla, mango, strawberry or coconut ice cream

3 muỗng/3 Scoops: 2 muỗng/2 Scoops: 1 muỗng/1 Scoop:

VND 149,000

VND 99,000

VND 50,000

VND 135,000 (OHM)

VND 90,000 (OHM)

VND 45,000 (OHM)

