

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 vủ, 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)

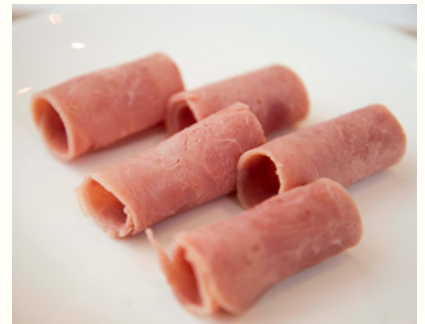
S02 Thịt nguội

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)



V04 Chả chìa Hạ Lũng Ha Lung Grilled Pork and Squid Paste

Đặc sản Hải Phòng với chả thịt lợn và mực một nắng trên que cây mía nướng than
Hai Phong speciality with grilled minced pork and semi-dried squid mixture on sugar cane stick

VND 242,000

VND 220,000 (OHM)

V05 Nộm tôm & xoài Shrimp & Mango Salad

Tôm tươi hấp bóc nõn, trộn với xoài xanh, đu đủ, hành tây, ớt, rau thơm cùng lạc và hạt vừng rang
Poached shrimp mixed with julienne of mango, green papaya, onion, chili and fresh herb, sprinkled with toasted peanut and sesame seed

VND 198,000

VND 180,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

V06 Súp hải sản Seafood Soup

Súp hải sản tôm, mực nấu với nấm, hành tây, gừng, ớt, cùng với hành lá và rau mùi
Diced prawn, squid, sliced mushroom, onion, ginger, chili, topped with sliced spring onion and coriander

VND 176,000

VND 160,000 (OHM)



V07 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)



V08 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)

Main Dish

V09 Bánh đa cua Hải Phòng Hai Phong Crab Noodle Soup

Bánh đa đỏ 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)



V10 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)

V11 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)



V12 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

V13 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)



V14 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)

V15 Mỳ xào chay Wok-fried Noodle

Với nấm và rau các loại
With assorted mushroom and vegetable

VND 198,000

VND 180,000 (OHM)

V16 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



V17 Rau muống xào
Wok-fried Water Spinach

Với tỏi tươi đập dập
With freshly crushed garlic clove

VND 110,000

VND 100,000 (OHM)

V18 Rau xào thập cẩm
Wok-fried Assorted Vegetable

Với sốt tỏi dầu hào
With garlic oyster sauce

VND 165,000

VND 150,000 (OHM)



V19 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)



V20 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)



V21 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
SPECIALTIES

Starter & Salad

W01

Cá hồi muối Salmon Gravlax

Thăn cá hồi muối, cùng với nụ bạch hoa dầm, củ cải, dưa chuột muối, chanh và rau mầm, sốt mật ong thì là
Cured salmon filet with caper, onion, pickled radish, cucumber, lemon and radish sprout, honey dill dressing

VND 506,000

VND 460,000 (OHM)



W02

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)



W03

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)



W04

Xa lát Nicoise Nicoise Salad



Trứng luộc, rau diếp, đỗ cô ve, khoai tây, quả ô liu, cà chua, dưa chuột, phô mai parmesan và sốt mù tạt Dijon
Hard-boiled egg, lettuce, green bean, potato, olive, tomato, cucumber, fresh parmesan cheese with Dijon mustard dressing

VND 242,000

VND 220,000 (OHM)



Với lựa chọn cá ngừ hoặc ức gà nướng
Options with Tuna or Grilled Chicken

VND 325,000

VND 295,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Soup



W05

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)

W06

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)



W07

Súp rau củ với hải sản Ý Italian Seafood Minestrone

Súp rau củ thái hạt lựu với hải sản, cà chua và mì kiểu Ý

Italian diced vegetable and seafood with tomato and pasta

VND 242,000

VND 220,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Main Dish



W08 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)

W09 Ức gà nhồi nấm Stuffed Chicken Breast

Ức gà nhồi nấm, phô mai cùng rau cải xào tỏi và khoai tây nghiền
Baked cheese & mushroom stuffed chicken breast with garlic sauteed spinach and mashed potato

VND 330,000

VND 300,000 (OHM)



W10 Ức vịt áp chảo, vị quế Cinnamon Glazed Duck Breast

Với hành tây caramel, hạt dẻ & khoai tây nghiền cùng sốt cam vị quế
With caramelized onion, chest nut & potato puree and honey orange cinnamon reduction

VND 352,000

VND 320,000 (OHM)

W11 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)



W12 Mỳ Lasagna rau Vegetable Lasagna



Cùng với sốt cà chua
Served with marinara tomato sauce

VND 319,000

VND 290,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

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

W13 Thịt thăn nội bò Beef Tenderloin

Grass fed (180gr)

VND 658,000

VND 598,000 (OHM)



W14 Thịt thăn ngoại bò Beef Striploin

Grass fed (250gr)

VND 792,000

VND 720,000 (OHM)



W15 Dẻ sườn cừu Lamb Cutlet

(375gr - 3 dẻ sườn)

(375gr - 3 Pieces)

VND 1,034,000

VND 940,000 (OHM)



W16 Ưc và đùi gà đồi nướng Free-range Chicken

(Half size)

VND 754,000

VND 685,000 (OHM)



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



W17 Thăn cá hồi Salmon Fillet

(120gr)

VND 462,000

VND 420,000 (OHM)



W18 Thăn cá vược Seabass Fillet

(120gr)

VND 352,000

VND 320,000 (OHM)



W19 Tôm sú Tiger Prawn

(4 con / 4 Pieces)

VND 462,000

VND 420,000 (OHM)

W20 Tôm hùm Lobster

(350gr)

VND 935,000

VND 850,000 (OHM)



Side Dish

W21

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)



W22

Khoai tây chiên



French Fried Potato

Phục vụ với tương cà chua
Served with tomato ketchup

VND 154,000

VND 140,000 (OHM)

W23

Rổ bánh mì kèm với bơ

Bread Basket with Butter

Bánh mì tươi các loại kèm với bơ
Homemade assorted bread, served with butter

VND 110,000

VND 100,000 (OHM)



W24

Rau xào các loại



Sauteed Assorted Vegetable

Với bơ tỏi
With garlic butter

VND 165,000

VND 150,000 (OHM)



Vegetarian / Món chay

Sandwich & Burger

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

W25

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)



W26

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)

W27

Bánh bơ-gar 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:



W28 Sốt thịt bò băm
Beef Bolognese

VND 363,000

VND 330,000 (OHM)

W29 Sốt kem với thịt ba rọi xông khói
Bacon Carbonara

VND 385,000

VND 350,000 (OHM)



W30 Sốt hải sản cà chua
Seafood Tomato

VND 418,000

VND 380,000 (OHM)



Pizza

W31 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)

W32 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)



W33 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)

W34 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 Bánh xèo hải sản Haemul Pajeon

Bánh xèo nhân hải sản và hành lá kiểu Hàn Quốc, phục vụ với sốt tương ớt tỏi giấm chua
Korean style seafood & green onion pancake, served with sour garlic chili soy sauce

VND 303,000

VND 275,000 (OHM)



A04 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)



Vegetarian / Món chay

Soup



A05 Súp thịt cua với nấm kim châm Crab Meat & Enoki Mushroom Soup

Với lòng trắng trứng đánh bông và dầu ớt cay
Topped with whipped egg white and drizzled with spicy chili oil

VND 308,000

VND 280,000 (OHM)



A06 Canh tương đậu nành Hàn Quốc Doenjang Jjigae



Canh tương đậu nành lên men, cùng rau thái vuông và đậu phụ
Preserved bean paste soup with diced assorted vegetable and tofu

Cỡ lớn / Large size

VND 330,000

VND 300,000 (OHM)

Cỡ nhỏ / Small size

VND 132,000

VND 120,000 (OHM)

A07 Lựa chọn với thịt bò hoặc hải sản Options with Beef or Seafood

Cỡ lớn / Large size

VND 550,000

VND 500,000 (OHM)

Cỡ nhỏ / Small size

VND 209,000

VND 190,000 (OHM)



A08 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)

A09 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

A10

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)



A11

Canh bánh gạo thịt bò Tteokguk

Canh bánh gạo thịt bò kiểu Hàn Quốc với nước dùng xương ống bò hầm

Korean style beef & rice cake soup with beef bone broth

VND 319,000

VND 290,000 (OHM)

A12

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)



A13

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 chashu, shrimp, egg and vegetable with curry powder

VND 230,000

VND 207,000 (OHM)

Main Dish



A14 Thịt lợn ba chỉ om xì dầu Chinese Steamed Pork Belly

Thịt mềm, đậm đà kiểu Quảng Đông cùng với khoai môn và rau cải xào
Soft & tasty Cantonese stewed pork belly with taro root and green choy sum

VND 275,000

VND 250,000 (OHM)

A15 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)



A16 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)

A17 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 trôi nước Rice Ball Sweet Soup

Món chè cổ truyền Việt Nam với bánh trôi gạo nếp, nhân đỗ xanh, cùng nước đường vị gừng thanh ngọt
Traditional Vietnamese mung bean stuffed sticky rice ball in caramelized ginger syrup

VND 83,000

VND 75,000 (OHM)

D02 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)



D03 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)

Dessert

D04 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)



D05 Đĩa trái cây tươi Fruit Platter

Trái cây tươi theo mùa thái lát
Sliced seasonal fresh fruit

Đĩa nhỏ/Small size:

Đĩa lớn/Large size:

VND 220,000

VND 550,000

VND 200,000 (OHM)

VND 500,000 (OHM)



D06 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)

