

La Brasserie

MENU

Breakfast

Mon - Fri: 06:30 - 10:00

Sat - Sun: 06:30 to 10:30

Thứ 2 - Thứ 6: 06:30 - 10:00

Thứ 7 - Chủ nhật: 06:30 - 10:30

Breakfast Set

BO1 American Breakfast Set Bữa sáng kiểu Mỹ

VND 350,000

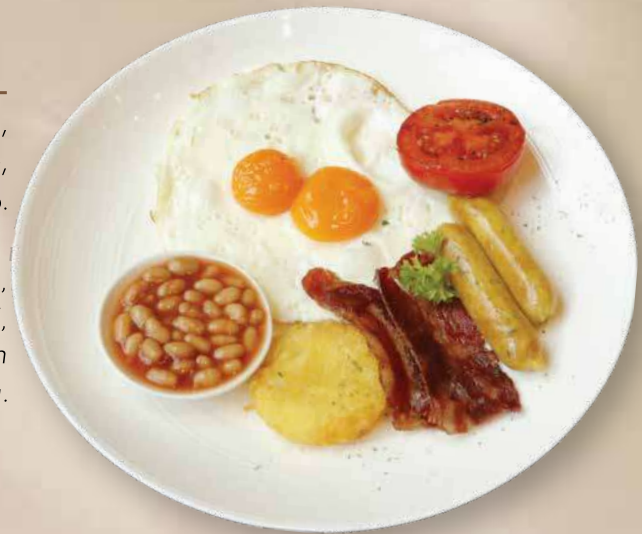
VND 315,000 (OHM)



Coffee or Tea.
Cà phê hoặc trà.

Two Fresh Farm Egg (Poached/ Fried/ Scrambled/ Boiled),
served with Crispy Bacon, Pork or Chicken Sausage,
Hash Brown and Grilled Tomato.

Hai quả trứng (Chần/ chiên/ khuấy/ luộc),
phục vụ cùng với thịt ba rọi heo xông khói,
xúc xích heo hoặc gà, bánh khoai tây lát chiên
và cà chua nướng.



Pastries: Croissant, Danish Pastry, Muffin and Whole Grain Roll
served with Butter, Honey and Assorted Fruit Jam.

Bánh mì tổng hợp: bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh muffin
và bánh mì ổ nguyên hạt phục vụ kèm bơ, mật ong
và các loại mứt trái cây.

Fresh Fruit Platter served with Homemade Yogurt.
Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát cùng với sữa chua nhà làm.



Fresh Fruit Juice: Choice of Watermelon/ Pineapple/ Orange/ Mixed Juice.
Nước ép hoa quả tươi: Lựa chọn dưa hấu/ dứa/ cam/ nước ép hỗn hợp.

Breakfast Set

B02 Vietnamese Breakfast Set Bữa sáng Việt Nam

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)

Choice 01 of main dish/ Lựa chọn 01 món chính



Chicken Pho
Phở gà



Beef Pho
Phở bò



Southern-style Braised Beef
Bò kho Nam Bộ



Hai Phong Crab Noodle Soup
Bánh đa cua Hải Phòng



Plain Rice Porridge
Cháo

Served with:
- Salted Duck Egg
- Pork Floss
- Sauteed Dried Shrimp
- Roasted Peanut

Phục vụ cùng:
- Trứng vịt muối
- Ruốc thịt heo
- Tôm khô rang
- Đậu phộng rang muối



- Fresh Fruit Juice: Choice of Watermelon/ Pineapple/ Orange/ Mixed Juice.
- Vietnamese Coffee with Sugar or Condensed Milk.
- Fresh Fruit Platter served with Homemade Yogurt.

- Nước ép hoa quả tươi: Lựa chọn dưa hấu/ dứa/ cam/ nước ép hỗn hợp.
- Cà phê Việt Nam dùng với đường hoặc sữa.
- Dĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát cùng với sữa chua nhà làm.

Breakfast Set

BO3 Continental Breakfast Set Bữa sáng liên lục địa

VND 300,000

VND 270,000 (OHM)



Coffee or Tea.
Cà phê hoặc trà.

Pastries: Croissant, Danish Pastry, Muffin,
White Toast, and Dark Rye Bread,
served with Butter, Honey and Assorted Fruit Jam.

Rổ bánh mì tổng hợp: bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch,
bánh muffin, bánh mì gối trắng và bánh mì đen,
phục vụ kèm bơ, mật ong và các loại mứt trái cây.



Fresh Fruit Platter served with Homemade Yogurt.
Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát cùng với sữa chua nhà làm.

Fresh Fruit Juice: Choice of Watermelon/ Pineapple/ Orange/ Mixed Juice.
Nước ép hoa quả tươi: Lựa chọn dưa hấu/ dưa/ cam/ nước ép hỗn hợp.



Breakfast Set

B04 Healthy Breakfast Set Bữa sáng lành mạnh

VND 300,000

VND 270,000 (OHM)



Coffee or Tea.
Cà phê hoặc trà.

Egg White Omelet with Sauteed Spinach and Mushroom
served with Grilled Tomato, Baked Bean,
mixed Salad and Fresh Brown Bread.

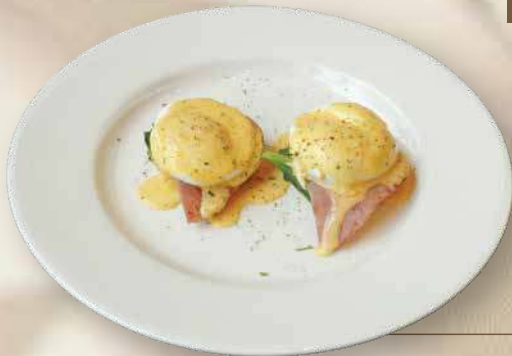
Lòng trắng trứng cuộn rau cải bó xôi và nấm,
phục vụ cùng với cà chua nướng, đậu hầm cà,
mix xà lách và bánh mì nâu tươi.



Fresh Fruit Platter served with Homemade Yogurt.
Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát cùng với sữa chua nhà làm.

Fresh Fruit Juice: Choice of Watermelon/ Pineapple/ Orange/ Mixed Juice.
Nước ép hoa quả tươi: Lựa chọn dưa hấu/ dứa/ cam/ nước ép hỗn hợp.





B05 Nikko Egg Benedict Trứng chần Benedict kiểu Nikko

On a Toasted English Muffin with Ham, Blanched Spinach and Hollandaise Sauce.

Phục vụ cùng muffin Anh Quốc với thịt nguội, cải bó xôi và sốt bơ trứng.

VND 180,000

VND 162,000 (OHM)

B06 Egg White Omelet with Sauteed Spinach and Mushroom Lòng trắng trứng cuộn rau cải bó xôi và nấm

Served with Grilled Tomato, Baked Bean, mixed Salad and Fresh Brown Bread.

Phục vụ cùng với cà chua nướng, đậu hầm cà, mix xà lách và bánh mì nâu tươi.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



B07 Boiled or Poached Egg Trứng luộc hoặc trứng chần

Served with Sauteed Mushroom, Grilled Tomato, Baked Bean, mixed Salad and Fresh Brown Bread.

Phục vụ cùng với nấm xào, cà chua nướng, đậu hầm cà, mix xà lách và bánh mì nâu tươi.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



B08 Omelet or Scrambled Egg Trứng cuộn hoặc khuấy

Choice of Filling: Ham/ Bell Pepper/ Tomato/ Cheese/ Mushroom; served with Bacon, mixed Salad and Fresh Brown Bread.

Lựa chọn nhân: thịt nguội/ ớt chuông/ cà chua/ phô mai/ nấm; phục vụ cùng với thịt xông khói, mix xà lách và bánh mì tươi.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



B09 Fried Egg Trứng ốp

Choice of Sunny Side Up or Fully Cooked.
Lựa chọn chín tái hoặc chín kỹ.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



Pastry and Bread



B10

French Toast

Bánh mì chiên kiểu Pháp

Served with Fresh Fruit, Chocolate Sauce, Maple Syrup or Honey.
Phục vụ cùng hoa quả tươi, sốt socola, si-rô lá phong hoặc mật ong.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)

B11

Belgian Waffle

Bánh tổ ong kiểu Âu

Served with Fresh Fruit, Chocolate Sauce, Maple Syrup or Honey.
Phục vụ cùng hoa quả tươi, sốt socola, si-rô lá phong hoặc mật ong.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



B12

Pancake

Bánh pancake

Served with Fresh Fruit, Chocolate Sauce, Maple Syrup or Honey.
Phục vụ cùng hoa quả tươi, sốt socola, si-rô lá phong hoặc mật ong.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



B13

Bakery Basket (Select 6 Pieces)

Rổ bánh mì (Vui lòng chọn 6 loại)

Croissant, Danish Pastry, Muffin, Diet Bread, White Toast, Brown Toast, Baguette, Plain Bagel, Whole Wheat Bagel, Multigrain Bagel, or Soft Bagel, served with Butter, Honey, and Assorted Fruit Jam.

Bánh sừng bò, bánh mì kiểu Đan Mạch, bánh muffin, bánh mì ăn kiêng, bánh mì gối trắng, bánh mì gối nâu, bánh mì chuột, bánh mì tròn, bánh mì tròn từ bột nguyên cám, bánh mì tròn với các loại hạt hoặc bánh mì tròn mềm, được phục vụ cùng với bơ, mật ong và các loại mứt trái cây.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



Vietnamese Breakfast

B14 Vietnamese Pho Phở Việt Nam

Served with Fresh Herb and Condiment.
Phục vụ kèm rau sống và các món ăn kèm.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

Chicken Pho
Phở gà

Beef Pho
Phở bò

B15 Hai Phong Crab Noodle Soup Bánh đa cua Hải Phòng

Traditional Hai Phong-style Crab Noodle Soup with Red Rice Noodle, Crab Broth, and Assorted Local Topping.

Món bánh đa cua truyền thống kiểu Hải Phòng, với sợi bánh đa đều, nước dùng cua và các loại topping địa phương.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

B16 Southern-style Braised Beef Bò kho Nam Bộ

Served with Fresh Baguette and Assorted Vietnamese Herb.
Phục vụ kèm bánh mì tươi và các loại rau thơm.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

B17 Plain Rice Porridge Cháo trắng

Served with Salted Duck Egg, Pork Floss, Sauteed Dried Shrimp, salted Radish and Roasted Peanut.

Phục vụ cùng trứng vịt muối, ruốc thịt heo, tôm khô rang, củ cải muối và đậu phộng rang muối.

VND 180,000

VND 162,000 (OHM)

La Brasserie

MENU

Lunch & Dinner

11:00 - 22:00

Last Order: 21:30

Giờ gọi món cuối cùng: 21:30

Appetizer & Salad

A01 Traditional Fresh Spring Roll Gỏi cuốn tươi truyền thống

Fresh Rice Paper Roll with Poached Shrimp, Pork, Vermicelli Noodle and Herb, served with Peanut Hoisin Dipping Sauce.

Cuốn tươi với tôm, thịt luộc, bún và rau sống được gói trong bánh tráng mỏng, dùng kèm sốt tương đậu phộng.

VND 200,000

VND 180,000 (OHM)



A02 Hai Phong Crab Spring Roll Nem cua bể Hải Phòng

A Traditional-style Spring Roll Wrapped in Crispy Fried Rice Paper, Filled with Egg, Assorted Fresh Vegetable, Mushroom, Glass Noodle, Pork, Sea Crab Meat and Fresh Shrimp.

Nem được cuốn từ bánh đa nem truyền thống, chiên vàng giòn, với nhân làm từ trứng, các loại rau củ, nấm tươi, miến, thịt lợn, thịt cua biển và tôm biển tươi.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)



A03 Nikko Hai Phong Signature Seafood Spring Roll Nem chiên hải sản đặc biệt từ Nikko Hải Phòng

A Golden-Fried Spring Roll made with Crispy-Coated Pia Rice Paper, Filled with a Rich Blend of Selected Fresh Seafood from Cat Ba Island and Creamy Cheese-mayo Sauce, served with Sweet and Sour Chili Sauce.

Nem cuốn từ bánh tráng pía tẩm bột xù, chiên vàng giòn với nhân được làm từ các loại hải sản tươi, tuyển chọn từ vùng biển Cát Bà, kết hợp cùng sốt phô mai mayo béo ngậy, phục vụ kèm tương ớt chua ngọt.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)



A04 Cheese Platter with Accompaniment Đĩa phô mai cùng các món ăn kèm

Selection of 5 Imported Cheese: Blue Cheese, Brie, Laughing Cow Cheese, Gouda and Cheddar, served with Savory Cracker, Olive and Dried Fruit.

5 loại phô mai nhập khẩu: phô mai xanh, phô mai brie, phô mai bò cừu, phô mai gouda, phô mai cheddar, phục vụ cùng bánh quy mặn, quả oliu và các loại hoa quả khô.

VND 500,000

VND 450,000 (OHM)

Appetizer & Salad



A05 Tropical Salad Xa lát nhiệt đới

A Refreshing Mix of Fresh Green, Roasted Beetroot and Tropical Fruit, served with Japanese-style Toasted Sesame Dressing.

Các loại rau xanh kết hợp cùng trái cây nhiệt đới và củ dền nướng, dùng kèm sốt mè rang kiểu Nhật.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)

A06 Caesar Salad Xa lát Hoàng Đế

Crisp Romaine Lettuce Tossed with Caesar Dressing, Parmesan Cheese, Crispy Crouton and Bacon.

Rau xà lách giòn trộn cùng sốt Caesar đặc trưng, phô mai Parmesan, bánh mì nướng giòn và thịt xông khói.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



A07 Chicken Caesar Salad Xa lát Hoàng Đế gà nướng

VND 200,000

VND 180,000 (OHM)

A08 Shrimp Caesar Salad Xa lát Hoàng Đế tôm chiên áp chảo

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)



A09 Salmon Caesar Salad Xa lát Hoàng Đế cá hồi áp chảo

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

Soup

S01 French Onion Soup Súp hành kiểu Pháp

Caramelized Onion Simmered in Rich Beef Broth, served with Toasted Bread Topped with Melted Cheese.

Hành tây caramel nấu cùng nước dùng bò, phục vụ kèm bánh mì nướng phủ phô mai.

VND 200,000

VND 180,000 (OHM)



S02 Creamy Roasted Pumpkin Soup with Grilled Cajun Shrimp Súp kem bí đỏ tôm nướng

Roasted Pumpkin Blended with Cream and Broth, served with Garlic Butter Toast, Roasted Almond, and Cajun-spiced Grilled Shrimp.

Bí đỏ nướng nấu cùng kem sữa và nước dùng, phục vụ kèm bánh mì bơ tỏi, hạnh nhân rang và tôm nướng Cajun.

VND 200,000

VND 180,000 (OHM)



S03 Crab Meat and Shrimp Soup with Fresh Asparagus Súp thịt cua và tôm nấu măng tây tươi

A Light and Delicate Soup Blending the Natural Sweetness of Crab Meat and Fresh Shrimp, Combined with Asparagus and Egg.

Món súp thanh nhẹ, hòa quyện vị ngọt tự nhiên của thịt cua và tôm tươi, kết hợp cùng măng tây và trứng.

VND 200,000

VND 180,000 (OHM)



S04 Spicy Thai Seafood Soup (Tom Yum) Súp hải sản chua cay kiểu Thái

Thai-style Soup made with Shrimp, Squid, Mushroom, Lemongrass, Kaffir Lime Leaf, Coconut Milk, and Fresh Lime Juice.

Súp Thái chua cay được nấu từ tôm, mực, nấm, sả, lá chanh, nước cốt dừa và nước cốt chanh.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

Western Dish

W01 Fish and Chips Cá và khoai tây chiên

Deep-fried Crispy Seabass Fillet, served with Wedges Potato, Tartar Sauce and Fresh Lemon.

Phi lê cá chẽm tẩm bột chiên vàng giòn, phục vụ kèm khoai tây chiên, sốt tartar và chanh tươi.

VND 300,000

VND 270,000 (OHM)



W02 Crispy Cheese-coated Chicken Thigh Đùi gà chiên giòn tẩm phô mai

Crispy Boneless Chicken Thigh coated with Cheese Crumb, served with Spaghetti in Tomato Sauce and Olive.

Thịt đùi gà phi lê chiên bột tẩm phô mai dùng kèm mì Ý sốt cà chua và quả oliu.

VND 300,000

VND 270,000 (OHM)

W03 BBQ Pork Rib Sườn heo nướng sốt BBQ

Tender Grilled Pork Rib with BBQ Sauce, served with Butter-braised Potato, Grilled Sweet Corn and Coleslaw.

Sườn heo nướng mềm với sốt BBQ, phục vụ cùng khoai tây om bơ, bắp ngọt nướng và bắp cải trộn.

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)



Western Dish

W04 Grilled US Top Blade Steak

Lỗi vai bò Mỹ nướng

Grilled US Top Blade Steak served with Butter Potato Croquette, Assorted Grilled Vegetable and Mushroom (Choice of Sauce: Black Pepper/ Mushroom Cream/ Red Wine).

Thịt lỗi vai bò Mỹ nướng phục vụ cùng bánh khoai tây chiên bơ, rau củ và nấm nướng tổng hợp (Lựa chọn sốt: tiêu đen/ sốt kem nấm/ sốt rượu vang đỏ).

VND 400,000

VND 360,000 (OHM)



W05 Pan-seared Salmon

Cá hồi nướng áp chảo

Pan-seared Salmon Fillet served with Sauteed Spinach and Cheesy Mashed Potato Cake (Choice of Sauce: Dill Cream/ Passionfruit Butter/ Garlic Cheese).

Cá hồi áp chảo, phục vụ cùng cải bó xôi và bánh khoai tây phô mai (lựa chọn: sốt kem thì là/ sốt bơ chanh dây/ sốt phô mai tỏi).

VND 450,000

VND 405,000 (OHM)

W06 Grilled Australian Tenderloin Steak

Thăn nội bò Úc nướng

Grilled Australian Beef Tenderloin served with Mashed Potato and Butter-Garlic Braised Vegetable (Choice of Sauce: Black Pepper/ Mushroom Cream/ Red Wine).

Thịt thăn nội bò Úc nướng phục vụ cùng khoai tây nghiền và rau củ om bơ tỏi (lựa chọn: sốt tiêu đen/ sốt kem nấm/ sốt rượu vang đỏ).

VND 750,000

VND 675,000 (OHM)

Sandwich & Burger

G01 Vietnamese Baguette Bánh mì Việt Nam

Served with Two Styles:

- Saigon-style Baguette: Mayonnaise, Paté, Cold Cut and Pickled Vegetable.
- Hai Phong-style Baguette: Butter, Paté and Pork Floss.

Gồm 2 loại bánh mì phục vụ cùng lúc:

- Bánh mì Sài Gòn với sốt mayonnaise, pate, các loại thịt nguội và rau củ.
- Bánh mì Hải Phòng với bơ, pate và ruốc thịt.

VND 200,000

VND 180,000 (OHM)



G02 American-style Triple Club Sandwich Bánh mì kẹp ba tầng kiểu Mỹ

Toasted Sandwich filled with Herb-grilled Chicken Breast, Crispy Bacon, Fried Egg, Cheddar Cheese, Tomato, Fresh Lettuce and Mayonnaise, served with French Fries and Coleslaw.

Bánh mì sandwich kẹp ức gà nướng thảo mộc, ba chỉ heo xông khói, trứng rán, phô mai Cheddar, cà chua, rau xà lách và sốt mayonnaise, phục vụ cùng khoai tây chiên, xà lách bắp cải.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

G03 Crispy Chicken Burger Bánh bơ-gà

Crispy Fried Marinated Chicken Thigh, Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato, Onion and Pickle in a Burger Bun, served with French Fries and Coleslaw.

Bánh bơ-gà kẹp thịt đùi gà tẩm bột chiên giòn, phô mai Cheddar, rau xà lách, cà chua, hành tây và dưa chuột muối, phục vụ cùng khoai tây cọng chiên, xà lách bắp cải.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)



G04 Nikko Beef Burger Bánh bơ-gà bò đặc biệt từ Nikko

Grilled Australian Minced Beef, Crispy Bacon, Fried Egg, Cheddar Cheese, Fresh Lettuce, Tomato, Onion, Pickle in a Burger Bun, served with French Fries and Coleslaw.

Bánh bơ-gà kẹp thịt bò Úc nướng, ba chỉ heo xông khói, trứng chiên, phô mai Cheddar, rau xà lách, cà chua, hành tây và dưa chuột muối, phục vụ cùng khoai tây cọng chiên, xà lách bắp cải.

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)

Pasta

Choice of Pasta:

Spaghetti
Penne
Linguine
Tagliatelle

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

Lựa chọn loại mỳ:

Mì ống Spaghetti
Mì nui Penne
Mì sợi dẹt nhỏ Linguine
Mì sợi dẹt to Tagliatelle

Chín tới hoặc chín kỹ

Choice of Sauce/ Chọn các loại sốt sau đây:



P01

Classic Tomato

Sốt cà chua nguyên bản

Traditional Italian-style Sauce made from Fresh Tomato, Garlic, Onion, Leek and Herb.

Sốt cà chua nguyên bản kiểu Ý, nấu từ cà chua tươi, tỏi, hành tây, hành ba-rô và lá thơm.

VND 200,000

VND 180,000 (OHM)

P02

Bolognese

Sốt thịt bò băm

Slow-cooked Minced Beef in Tomato Sauce with Vegetable, rich in Traditional Italian Flavor.

Sốt thịt bò băm hầm cùng sốt cà chua và rau củ, đậm đà theo phong cách Ý truyền thống.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)



P03

Carbonara

Sốt kem với nấm và thịt xông khói

A Rich and Creamy Sauce with Bacon, Mushroom, Egg Yolk and Parmesan Cheese.

Sốt kem béo nhẹ cùng thịt xông khói, nấm, lòng đỏ trứng và phô mai Parmesan.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

P04

Tomato Cream Seafood

Sốt kem cà chua và hải sản

A Smooth Tomato Cream Sauce with Fresh Seafood such as Shrimp, Squid, and Green Mussel, topped with Parmesan Cheese.

Sốt kem cà chua nấu cùng hải sản tươi như tôm, mực, vẹm xanh và phô mai Parmesan.

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)



Pizza

Z01 Margherita Pizza cà chua truyền thống

Classic Margherita Pizza with Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Tomato and Basil Leaf.

Bánh pizza phủ sốt cà chua, phô mai Mozzarella, cà chua và lá húng quế.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

Z02 Nikko-style Mushroom Pizza nấm kiểu Nikko

Pizza topped with Tomato Sauce, Mixed Roasted Mushroom, Sweet Corn and Mozzarella Cheese.

Bánh pizza phủ sốt cà chua, nấm nướng tổng hợp, bắp ngọt và phô mai Mozzarella.

VND 300,000

VND 270,000 (OHM)



Z03 BBQ Chicken Pizza gà sốt BBQ

Pizza topped with BBQ Sauce, Mozzarella Cheese, Sauteed Chicken, Onion and Parsley.

Bánh pizza phủ sốt BBQ, phô mai Mozzarella, thịt gà xào cùng hành tây và ngò tây.

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)

Z04 Pepperoni Pizza Pepperoni kiểu Mỹ

American-style Pepperoni Pizza with Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Pepperoni Slice.

Bánh pizza phủ sốt cà chua, phô mai Mozzarella và xúc xích Pepperoni.

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)

Pizza

Z05 Four Cheese Pizza 4 loại phô mai

Pizza topped with Mozzarella, Cheddar, Brie, and Blue Cheese, served with Honey.

Bánh pizza phủ phô mai Mozzarella, Cheddar, Brie và phô mai xanh, phục vụ kèm mật ong.

VND 400,000

VND 360,000 (OHM)

Z06 Black Pepper Beef Pizza bò sốt tiêu đen

Pizza topped with Black Pepper Sauce, Mozzarella Cheese, Grilled U.S. Beef, Sauteed Mushroom and Baby Green.

Bánh pizza phủ sốt tiêu đen, phô mai Mozzarella, thịt bò Mỹ nướng, nấm xào và rau mầm.

VND 400,000

VND 360,000 (OHM)



Z07 Seafood Pizza hải sản

Pizza topped with Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Shrimp, Squid, Mussel and Crab Stick.

Bánh pizza phủ sốt cà chua, phô mai Mozzarella, tôm, mực, vẹm và thanh cua.

VND 450,000

VND 405,000 (OHM)

Asian Dish

V01 Vietnamese Sizzling Pancake Bánh xèo Việt Nam

A Crispy Pancake made from Rice Flour, Turmeric, and Coconut Milk, Filled with Shrimp, Pork, and Bean Sprout, served with Fresh Herb, Rice Paper, and Sweet-Sour Fish Sauce.

Bánh xèo giòn rụm làm từ bột gạo, nghệ, nước cốt dừa, nhân tôm, thịt và giá đỗ, phục vụ kèm rau sống, bánh tráng mỏng và nước mắm chua ngọt.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)



Chicken Pho
Phở gà



Beef Pho
Phở bò

V02 Vietnamese Pho Phở Việt Nam

Traditional Pho with your choice of Chicken or Beef, served with Fresh Herb and Accompaniment.

Món phở truyền thống với lựa chọn thịt gà hoặc bò, phục vụ kèm rau sống và các món ăn kèm.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

V03 Hai Phong Crab Noodle Soup (Banh Da Cua) Bánh đa cua Hải Phòng

Traditional Hai Phong-style Crab Noodle Soup with Red Rice Noodle, Crab Broth, and Assorted Local Topping.

Món bánh đa cua truyền thống Hải Phòng, với sợi bánh đa đỏ, nước dùng cua và các loại topping địa phương.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)



V04 Cashew Chicken Stir-fry Gà xào hạt điều

Stir-fried Boneless Chicken Thigh with Cashew Nut, Tri-color Bell Pepper, Onion, and a Signature Marinade, served with Butter Fried Rice.

Thịt đùi gà phi lê xào cùng hạt điều, ớt chuông 3 màu, hành tây và sốt ướp đặc trưng, phục vụ kèm cơm chiên bơ.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)

Asian Dish

V05 Traditional Braised Mackerel in Clay Pot Cá thu kho tộ truyền thống

Mackerel Braised in Caramelized Fish Sauce with Fried Shallot, Chili, and Black Pepper, served with Steamed Rice and Boiled Vegetable.

Cá thu kho cùng nước mắm, nước màu, hành chiên, ớt và tiêu, phục vụ kèm cơm trắng và rau củ luộc.

VND 250,000

VND 225,000 (OHM)



V06 Northern-style Sweet and Sour Pork Rib Sườn non heo sốt chua ngọt

Crispy Pork Rib Coated in Northern-style Sweet and Sour Sauce, served with Steamed Rice and Pickled Vegetable.

Sườn non heo chiên vàng sốt chua ngọt đậm vị theo phong cách miền Bắc, phục vụ kèm cơm trắng và rau củ muối chua.

VND 300,000

VND 270,000 (OHM)



V07 Korean Beef Rib Kimchi Soup Canh kim chi sườn bò kiểu Hàn Quốc

Korean Traditional Beef Rib Soup cooked with Kimchi, Tofu, and Spring Onion, served with Steamed Rice.

Canh sườn bò nấu cùng kim chi, đậu phụ và hành lá theo phong cách truyền thống Hàn Quốc, phục vụ kèm cơm trắng.

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)



V08 Thai Green Curry with Seafood Hải sản nấu cà ri xanh kiểu Thái

Shrimp, Squid, and Sea Bass Simmered in Thai Green Curry with Coconut Milk, Okra, Eggplant, and Tomato, served with Steamed Rice.

Tôm, mực và cá chẽm nấu cùng cà ri xanh kiểu Thái, nước cốt dừa, đậu bắp, cà tím và cà chua, phục vụ kèm cơm trắng.

VND 400,000

VND 360,000 (OHM)



V09 Shaking Beef Bò xào lúc lắc

Stir-fried Beef with Tri-color Bell Pepper, Onion and a Signature Marinade, served with Wedges Potato or Butter Fried Rice.

Thịt bò xào cùng ớt chuông 3 màu, hành tây và sốt ướp đặc trưng, phục vụ kèm khoai tây chiên hoặc cơm chiên bơ.

VND 400,000

VND 360,000 (OHM)



Asian Dish

V10 Special Seafood Fried Rice Cơm chiên hải sản đặc biệt

Fried Rice With Egg, Shrimp, Squid, Scallop, and Mildly Spicy XO Satay Sauce, served with Pickled Vegetable and Kimchi.

Cơm chiên cùng trứng, tôm, mực, còi sò điệp và sốt sả tế XO với vị cay nhẹ, phục vụ kèm rau củ muối chua và kim chi.

VND 400,000

VND 360,000 (OHM)



V11 Pad Thai Phở xào kiểu Thái

Stir-fried Rice Noodle with Shrimp, Egg, Tofu, Bean Sprout, Chives, Sweet Tamarind Sauce and Garnished with Roasted Peanut, served with Lime and Thai Chili Powder.

Phở xào cùng tôm, trứng, đậu hũ, giá đỗ, hẹ và sốt me chua ngọt, rắc lạc rang, phục vụ kèm chanh tươi và ớt bột kiểu Thái.

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)



V12 Korean-style Stir-fried Beef Noodle Mì xào bò kiểu Hàn Quốc

Stir-fried Korean Noodle with Thinly Sliced Beef, Kimchi, Leafy Green and Rich Spicy Sauce, served with Fried Egg and Roasted Sesame Seed.

Mì Hàn Quốc xào cùng thịt bò lát mỏng, kim chi, rau cải và nước sốt cay, phục vụ kèm trứng ốp la và mè rang.

VND 350,000

VND 315,000 (OHM)



V13 Stir-fried Glass Noodle with Seafood Miến xào hải sản

Stir-fried Glass Noodle with Shrimp, Squid, Scallop, Egg, Black Fungus, Bean Sprout, Julienned Vegetable and Scallion.

Miến Hàn Quốc xào cùng tôm, mực, sò điệp, trứng, nấm mèo, giá đỗ, rau củ thái sợi và hành lá.

VND 400,000

VND 360,000 (OHM)



V14 Soup of the day Canh theo ngày

VND 100,000

VND 90,000 (OHM)



Dessert

D01 Silky Tofu with Pearl Tàu hũ trân châu

Delicately Smooth and Refreshing Silken Tofu, served with Goji Berry, Pearl and Rich Coconut Cream Sauce.

Món tàu hũ mềm mịn, thơm mát đặc trưng, dùng kèm hạt kỷ tử, trân châu và sốt nước cốt dừa.

VND 110,000

VND 99,000 (OHM)



D02 Vietnamese Style Panacotta Chè khúc bạch trà xanh

Chilled Green Tea-flavored Panna Cotta, served with Tender Simmered Lotus Seed and Crispy Roasted Almond.

Chè khúc bạch trà xanh mát lạnh, kết hợp cùng hạt sen hầm mềm và hạnh nhân nướng giòn thơm.

VND 130,000

VND 117,000 (OHM)

D03 Crème Brûlée Kem trứng cháy vị lá nếp

Creamy Baked Custard Infused with Pandan Leaf and topped with Crisp Caramelized Sugar Layer.

Món tráng miệng mềm mịn với lớp caramel cháy nhẹ, hòa quyện cùng hương lá dứa thơm dịu, béo ngậy từ kem và trứng.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



D04 Seasonal Fresh Fruit Platter Đĩa hoa quả tươi

Selection of 5 Fresh Tropical Fruits of the Season.
Bao gồm 5 loại trái cây tươi ngon theo mùa.

VND 180,000

VND 162,000 (OHM)

Dessert

D05 Austrian-style Chocolate Cake (Sachertorte) Bánh sô cô la kiểu Áo

Moist Chocolate Cake Layered with Apricot Jam and Coated in Dark Chocolate Ganache - a Classic Austrian Treat.

Bánh sô cô la mềm ẩm kiểu Áo kẹp nhân mứt mơ và bao phủ bởi lớp ganache sô cô la đậm đà.

VND 150,000

VND 135,000 (OHM)



D06 Classic Tiramisu Bánh tiramisu cổ điển

Italian Dessert made with Coffee-soaked Ladyfinger, Rich Mascarpone Cream and a Dusting of Pure Cocoa Powder.

Bánh ladyfinger thấm cà phê xen kẽ kem mascarpone béo mịn, phủ cacao nguyên chất.

VND 180,000

VND 162,000 (OHM)

D07 Homemade Ice Cream Kem Homemade

Handcrafted Daily from Fresh Ingredient for a Smooth and Natural Taste.
Kem được làm thủ công mỗi ngày từ nguyên liệu tươi, mang đến hương vị tự nhiên và mềm mịn.

2 viên/2 Scoops

VND 100,000

VND 90,000 (OHM)



Vanilla
Vani



Chocolate
Sô-cô-la



Green tea
Trà xanh



Strawberry
Dâu



Mango
Xoài



Coconut
Dừa

Set Menu

Western Set Menu

VND 650,000

VND 585,000 (OHM)

Including 03 courses: Appetizer, Main Dish and Dessert.
Please choose 01 dish from each section to create your own set menu.

*Bao gồm 03 món: Khai vị, Món chính và Tráng miệng.
Vui lòng chọn 01 món ở mỗi phần để tạo set menu của riêng bạn.*

01 APPETIZER

02 MAIN DISH

03 DESSERT

01 KHAI VỊ

02 MÓN CHÍNH

03 TRÁNG MIỆNG



Western

01

Appetizer Khai vị



Tropical Salad served with Sesame Dressing.
Xa lát nhiệt đới phục vụ cùng sốt mè rang.

Caesar Salad.
Xa lát Hoàng Đế.



French Onion Soup served with Toasted Bread topped with Cheese.
Súp hành kiểu Pháp phục vụ cùng bánh mì nướng phô mai.



Pumpkin Soup served with Roasted Almond and Garlic Bread.
Súp bí đỏ phục vụ cùng hạnh nhân rang và bánh mì bơ tỏi.

02

Main Dish Món chính



Crispy Boneless Chicken Thigh coated with Cheese Crumb,
served with Spaghetti in Tomato Sauce and Olive.

*Thịt đùi gà phi lê chiên bột tẩm phô mai
dùng kèm mì Ý sốt cà chua và quả oliu.*

BBQ Pork Rib
served with Butter-braised Potato and Coleslaw.

*Sườn heo nướng sốt BBQ
phục vụ cùng khoai tây om bơ và bắp cải trộn.*



Set Menu

03

Dessert
Tráng miệng



Classic Tiramisu.
Bánh tiramisu cổ điển.

Crème Brûlée.
Kem trứng cháy vị lá nếp.



Austrian-style Chocolate Cake (Sachertorte).
Bánh sô cô la kiểu Áo.



Seasonal Fruit with Yogurt Sauce.
Trái cây theo mùa và sốt sữa chua.



Pan-seared Salmon with Sauteed Spinach
and Cheese Mashed Potato Cake
served with Passion Fruit Butter Sauce.

*Cá hồi chiên áp chảo ăn kèm cải bó xôi xào
và bánh khoai tây phô mai
phục vụ cùng sốt bơ chanh dây.*

Grilled US Top Blade Beef
served with Mashed Potato,
Grilled Vegetable and Black Pepper Sauce.

*Thịt lồi vai bò Mỹ nướng
phục vụ cùng khoai tây nghiền,
rau củ nướng và sốt tiêu đen.*



Vietnamese

VND 600,000

VND 540,000 (OHM)

Including 06 courses served with Steamed Rice: Salad, Fried Dish, Savory Dish, Stir-fried Dish, Broth and Dessert.

Please choose 01 dish from each section to create your own set menu.

Bao gồm 06 món phục vụ kèm cơm trắng: Xa lát, Món chiên, Món mặn, Món xào, Món canh và Tráng miệng.

Vui lòng chọn 01 món ở mỗi phần để tạo set menu của riêng bạn.

01 SALAD

02 FRIED DISH

03 SAVORY DISH

04 STIR-FRIED DISH

05 BROTH

06 DESSERT

01 XA LÁT

02 MÓN CHIÊN

03 MÓN MẶN

04 MÓN XÀO

05 MÓN CANH

06 TRÁNG MIỆNG



Set Menu

01

Salad Xa lát



Mixed Salad with Seafood.
Xa lát cải mần hải sản.



Southern-style Beef Shank Salad.
Gỏi bắp bò Nam Bộ.

Vietnamese Banana Blossom Chicken Salad.
Gỏi gà hoa chuối.



Garden Salad with Roasted Sesame Dressing.
Xa lát sốt mè rang.



02

Fried Dish Món chiên



Hai Phong-style Crab Spring Roll.
Nem cua bể Hải Phòng.

Crispy Fried Mushroom and Vegetables.
Nấm và rau củ chiên giòn.



Fried Seafood Spring Roll.
Nem chiên hải sản.



Omelet with Scallion.
Trứng chiên hành.



Vietnamese

03

Savory Dish Món mặn



Tofu and Mushroom in Tomato Sauce.
Đậu phụ và nấm sốt cà.



Braised Pork Belly in Caramel Sauce.
Thịt kho tàu.



Braised Chicken with Lemongrass and Chili.
Gà kho sả ớt.



Caramelized Crispy Pork Belly.
Ba chỉ ram cháy cạnh.

04

Stir-fried Dish Món xào



Stir-fried Shiitake Mushroom with Lemongrass and Chili.
Nấm đông cô xào sả ớt.



Fried Sea Fish with Tomato Sauce.
Cá biển chiên sốt cà.



Sweet and Sour Stir-fried Squid.
Mực xào chua ngọt.



Stir-fried Beef with Black Pepper Sauce.
Bò xào sốt tiêu đen.

Set Menu

05

Broth
Món canh



Seasonal Vegetable Broth with Shrimp.
Canh rau củ theo mùa nấu tôm.



Seasonal Vegetable and Mushroom Broth.
Canh nấm và rau củ theo mùa.



Sour Broth with Sea Fish.
Canh chua cá biển.



Spinach Broth with Ground Beef.
Canh cải bó xôi nấu thịt bò băm.

06

Dessert
Tráng miệng



Silky Tofu with Pearl.
Tàu hũ trân châu.



Vietnamese Style Pannacotta.
Chè khúc bạch trà xanh.



Seasonal Fruit with Yogurt Sauce.
Trái cây theo mùa và sốt sữa chua.



Caramel Flan with Fresh Fruit.
Bánh caramen và trái cây tươi.