



MUST TRY LOCAL DELICACIES

D1.HANOI TRADITIONAL GRILLED PORK NOODLE 190.000

Bún chả Hà Nội

Ground pork, pork, rice noodle, shallot, lemon grass, spring onion, lettuce, coriander, sweet and sour fish sace

Thịt nạc vai xay, thịt ba chỉ, bún tươi, hành khô, sả củ, hành hoa, xà lách, tía tô, mùi ta, nước mắm

D2.SHRIMPS FRESH SPRING ROLLS (4PCS) 175.000

Nem cuốn tôm bồng rượu đặc trưng

Shrimps, rice paper, lettuce, pineapple, cucumber, coriander, fermented distiller's grains, sweet and sour fish sace

Tôm sú, xà lách, dưa, dưa chuột, mùi ta, bồng rượu, nước mắm

D3.THANG LONG FRIED FISH 290.000

Chả cá Thăng Long

Bagridae, rice noodle, galangal, tumeric, fermented rice, dill, spring onion, shrimp paste

Cá lăng file, bún tươi, riềng, nghệ, cơm mẻ, thì là, hành hoa, mắm tôm

D4.GRILLED BEEF IN BAMBOO TUBE 285.000

Bò nướng ống tre

Beef serloin, onion, lemon grass, coriander, pepper, steamed rice

Thăn bò, hành, tỏi, sả, rau răm, tiêu, cơm trắng

D5.TRADITIONAL VIETNAMESE PHO WITH BEEF 175.000

Phở bò truyền thống

Beef serloin/beef brisket, pho noodle, spring onion, onion, coriander, lime, stock

Thăn bò, gầu bò, bánh phở, hành hoa, hành tây, rau mùi, chanh, nước dùng

(All prices are in VND, subject to 5% service charge and prevailing VAT)



MUST TRY LOCAL DELICACIES

D6. TRADITIONAL VIETNAMESE PHO WITH CHICKEN 175.000

Phở gà truyền thống

Chicken, pho noodle, onion, spring onion, mint, lime, coriander, stock

Lườn/đùi gà file, nấm đông cô, bánh phở, hành tây, hành hoa, húng láng, chanh xanh, mùi ta, nước dùng

D7. HAI PHONG CRAB SPRING ROLLS (4PCS) 225.000

Nem cua bể Hải Phòng

Crab, shrimps, ground pork, pork, eggs, onion, carrot, vermicelli, noodle, sweet and sour fish sace

Thịt cua bể, tôm sú, thịt lợn ba chỉ, thịt vai xay, trứng gà, hành tây, cà rốt, miến dong, gia vị, bún, nước chấm

D8. HALONG SQUID CAKE 285.000

Chả mực dã tay Hạ Long

Ground squids, potato wedges, Northwest chili sauce

Chả mực Hạ Long, khoai chiên, sốt ớt Tây Bắc

D9. HANOI DEEP FRIED SPRING ROLLS (4PCS) 175.000

Nem chiên Hà Nội

Pork, eggs, shiitake mushroom, wood ear, onion, carrot, spring onion, taro, vermicelli, sweet and sour fish sace

(thịt lợn ba chỉ, thịt vai xay, trứng gà, hành tây, cà rốt, miến dong, gia vị, nước chấm)

D10.HANOI PHO ROLLS WITH BEEF (4 PCS) 195.000

Phở cuốn bò Hà Nội

Pho paper, beef serloin, bean sprouts, spring onion, carrot, noodle, coriander, sweet and sour fish sauce

Thăn bò, giá, hành tây, cà rốt, bún, rau thơm, nước chấm

(All prices are in VND, subject to 5% service charge and prevailing VAT)





SOUP

- | | |
|---|----------------|
| A1. CREAMY BAKED PUMPKIN SOUP
Súp kem bí đỏ
Pumpkin, fresh cream, butter, crouton
<i>Bí đỏ, kem tươi, bơ, gia vị, bánh mì sấy giòn</i> | 135.000 |
| A2. NORTHWEST MUSHROOM SOUP
Súp nấm rừng Tây Bắc
Northwest mushroom, chicken broth, fresh cream, butter, crouton
<i>Nấm rừng tây bắc, nước dùng gà, kem tươi, bánh mì sấy giòn, bơ, gia vị</i> | 155.000 |
| A3. CLAM SOUP WITH LEEK
Súp ngao tỏi tây
Clams, potatoes, onions, leeks, cream, butter
<i>Ngao, khoai tây, hành tây, tỏi tây, kem tươi, bơ</i> | 145.000 |
| A4. TOM YUM SOUP
Súp thái hải sản
Shrimps, squids, mushrooms, shrimp broth, coconut milk, kaffir lime leaves
<i>Tôm sú, mực ống, nấm, nước dùng tôm, cốt dừa, lá chanh Thái</i> | 165.000 |
| A5. CHICKEN SOUP WITH SNOW FUNGUS
Súp gà nấm tuyết
Chicken, snow fungus, shiitake mushrooms, cornstarch, chicken broth, eggs, coriander
<i>Thịt gà, nấm tuyết, nấm hương, bột bắp, nước dùng gà, trứng gà, rau mùi</i> | 155.000 |
| A6. ASPARAGUS CRAB SOUP
Súp cua măng tây
Crab, prawn, asparagus, carrot, eggs, cornstarch
<i>Thịt cua bể, tôm sú, măng tây, cà rốt, trứng, bột bắp</i> | 175.000 |

(All prices are in VND, subject to 5% service charge and prevailing VAT)



SALAD

- | | |
|---|----------------|
| S1 CAESAR SALAD
Sa lát đại đế
Romaine lettuce, cherry tomatoes, bacon, crouton, caesar sauce, parmesan cheese
<i>Xà lách romain, cà chua bi, thịt xông khói, bánh mì sấy giòn, sốt caesar, phô mai parmesan</i> | 185.000 |
| S2. GARDEN SALAD
Sa lát vườn các loại sốt dấm ý
Romaine lettuce, lollo rossa, tomato cherry, frisee lettuce, black/green olive, vinger sauce
<i>Xà lách romain, xà lách tím, cà chua bi, xà lách frise, olive đen, olive xanh, sốt dầu giấm</i> | 185.000 |
| S3. BURATA SALAD WITH SEASONAL FRESH FRUITS
Sa lát burata với trái cây theo mùa
Burata cheese, seasonal fresh fruit and passion fruit sauce
<i>Phô mai tươi Burata, hoa quả theo mùa, sốt chanh dây</i> | 230.000 |
| S4. PAN-SEARED BEEF WITH CRUNCHY DA LAT VEGETABLE SALAD
Gỏi bò rau tiến vua Đà Lạt
Beef serloin, crunchy Da Lat vegetable, carrot, cucumber, coriander, peanut, Thai sauce
<i>Thăn bò, rau tiến vua Đà Lạt, cà rốt, dưa chuột, rau thơm, lạc, sốt thái</i> | 255.000 |
| S5. BANANA FLOWER AND CHICKEN SALAD
Nộm gà hoa chuối
Chicken, banana flower, carrot, cucumber, coriander, peanut, Thai sauce
<i>Thịt gà, hoa chuối, cà rốt, dưa chuột, rau thơm, lạc, sốt thái</i> | 225.000 |
| S6. LOTUS ROOT WITH SHRIMP AND PORK SALAD
Gỏi ngò sen tôm thịt
Lotus root, shrimps, pork, carrot, cucumber, coriander, chilli, Thai sauce
<i>Ngò sen, tôm sú, thịt thăn lợn, cà rốt, dưa chuột, rau thơm, ớt, sốt thái</i> | 225.000 |

(All prices are in VND, subject to 5% service charge and prevailing VAT)





STARTERS & SNACKS

O1. FRENCH FRIES <i>Khoai tây chiên</i>	135,000
O2. MASQUIUSE SPICY WEDGES <i>Khoai tây chiên múi cau tẩm vị</i>	155,000
O3. BRUSTCHETTA Bánh mì brustchetta Toasted bread, parmesan cheese, tomato, onion, basil, salt and pepper, olive oil <i>Bánh mì nướng giòn, phô mai, cà chua, hành tây, lá húng tây, muối, tiêu, dầu oliu</i>	120.000
O4. GARLIC BREAD Bánh mì bơ tỏi Bread, butter, garlic, parsley <i>Bánh mì, bơ, tỏi, lá mùi tây</i>	120.000
O5. PAN-SEARED FOIE GRAS WITH MULBERRIES Gan ngỗng áp chảo sốt dâu tằm Foie gras, apple, bread, onion, mulberries <i>Gan ngỗng, táo, bánh mì, hành, sốt dâu tằm</i>	455.000
O6. CHARCUTERIE PLATTER Đĩa đồ nguội tổng hợp Cold cut, cheese, nuts, grapes, pickles, honey mustard, salted biscuits <i>Đồ thịt nguội, phô mai, các loại hạt, nho, dưa chuột muối, mù tạt vàng</i>	450.000
O7. SEARED TUNA TATAKI WITH SALSA MANGO SAUCE Cá ngừ áp chảo sốt ngoài salsa Tuna, seasame, mango salsa sauce <i>Cá ngừ, vừng, sốt xoài salsa</i>	525.000
O8. NORWAY SALMON TARTARE Cá hồi Na Uy tartare Norway salmon, mango, avocado, pickles, onion, egg yolk <i>Cá hồi Na Uy, xoài, bơ, dưa chuột muối, hành tím, lòng đỏ trứng gà</i>	225.000
O9. FLAMEBEED TIGER PRAWNS WITH SALSA SAUCE Tôm sú đốt rượu sốt xoài salsa Tiger prawns, grilled vegetables side and salsa sauce <i>Tôm sú đại, rau ăn kèm theo mùa, sốt salsa</i>	320.000

(All prices are in VND, subject to 5% service charge and prevailing VAT)



MAINCOURSE

M1. AUSTRALIAN TENDERLOIN STEAK WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE Thăn nội bò Úc sốt tiêu xanh Australian beef tenderloin, mashed potatoes, grilled vegetables, green pepper sauce <i>Thăn nội bò Úc 200g, khoai tây nghiền, rau ăn kèm theo mùa, sốt tiêu</i>	645,000
M2. BAKED FRENCH LAMB RIBS WITH RED WINE SAUCE Sườn cừu Pháp bỏ lò sốt vang đỏ French lamb ribs, mashed potatoes, grilled vegetables, red wine sauce <i>Sườn cừu pháp 3 dẻ, khoai tây nghiền, rau ăn kèm theo mùa, sốt vang đỏ</i>	640,000
M3. BAKED BLACK COD FISH WITH TERIYAKI SAUCE Cá tuyết bỏ lò sốt teriyaki Black cod fish, mashed potatoes, grilled vegetables, teriyaki sauce <i>Cá tuyết đen 150g, khoai tây nghiền, rau ăn kèm theo mùa, sốt Teriyaki</i>	825,000
M4. GRILLED FUJI TENDERLOIN STEAK WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE Bò fuji nướng sốt tiêu xanh Fuji beef tenderloin, mashed potatoes, grilled vegetables, green pepper sauce <i>Bò Fuji 200g, khoai tây nghiền, rau ăn kèm theo mùa, sốt tiêu</i>	665,000
M5. PAN-SEARED SALMON WITH BASIL SAUCE Cá hồi Na Uy áp chảo sốt húng quế Norway salmon, mashed potatoes, grilled vegetables, basil sauce <i>Cá hồi na uy 150g, khoai tây nghiền, rau ăn kèm theo mùa, sốt húng quế</i>	485,000
M6. PAN-SEARED SEABASS WITH TAMARIND SAUCE Cá chẽm áp chảo sốt me Seabass, grilled vegetables, tamarind sauce <i>Cá chẽm 150g, rau ăn kèm theo mùa, sốt me</i>	325,000
M7. DRY-AGED DUCK BREASET WITH RASPBERRY SAUCE Lườn vịt phơi gió sốt phúc bồn tử Duck breast, mashed potatoes, grilled vegetables, raspberry sauce <i>Lườn vịt 180g, khoai tây nghiền, rau ăn kèm theo mùa, sốt phúc bồn tử</i>	325,000
M8. GRILLED ANGUS STRIPLOIN WITH RED WINE SAUCE Thăn nội bò angus nướng sốt vang đỏ Angus beef striploin, mashed potatoes, grilled vegetables, red wine sauce <i>Thăn nội bò Angus 200g, khoai tây nghiền, rau ăn kèm theo mùa, sốt vang đỏ</i>	845,000
M9. GRILLED ANGUS SIRLOIN WITH RED WINE SAUCE Thăn ngoại bò angus nướng sốt vang đỏ Angus beef sirloin, mashed potaotes, grilled vegetables, red wine sauce <i>Thăn ngoại bò Angus 200g, khoai tây nghiền, rau ăn kèm theo mùa, sốt vang đỏ</i>	780,000
M10. AUSTRALIAN TENDERLOIN WITH FOIE GRAS AND GOLD LEAF Thăn nội bò Úc dát vàng kèm gan ngỗng Australian beef tenderloin, foie gras, mashed potatoes, grilled vegetables, black pepper sauce <i>Thăn nội bò Úc 200g, gan ngỗng Pháp, khoai tây nghiền, rau ăn kèm theo mùa, sốt tiêu</i>	865,000

(All prices are in VND, subject to 5% service charge and prevailing VAT)





RICE & SPAGHETTI

- R1. STIRRED - FRIED NOODLE WITH SEAFOOD** 195,000
Mỳ xào hải sản
Shimps, squids, noodle, vegetables
Tôm sú, mực ống, mỳ sợi, rau xanh
- R2. SHRIMPS & PINEAPPLE FRIED RICE** 195,000
Cơm rang tôm dứa
Shrimps, pineapple, rice, carrot, onion
Tôm sú, dứa, cơm trắng, cà rốt, hành lá, hành phi
- R3. SPAGHETTI CARBONARA** 225,000
Mỳ ý sốt kem
Spaghetti, fresh cream, onion, bacon, egg, parmesan cheese
Mỳ ý, kem tươi, hành tây, thịt xông khói, trứng gà, phô mai parmesan
- R4. SPAGHETTI BOLOGNESE** 225,000
Mỳ ý bò băm
Spaghetti, ground beef, tomato, onion, carrot, butter, parmesan cheese
Mỳ ý, thịt vai bò, cà chua, hành tây, cà rốt, bơ, phô mai parmesan
- R5. CREAMY MUSHROOM SPAGHETTY WITH MUSSELS** 225,000
Mỳ ý sốt kem nấm và vẹm
Newzealand mussels, mushroom, spaghetti, fresh cream, onion, bacon, egg, parmesan cheese
Vẹm Newzealand, nấm hương, mỳ ý, kem tươi, hành tây, thịt xông khói, trứng gà, phô mai bột

(All prices are in VND, subject to 5% service charge and prevailing VAT)



DESSERT

- D1. CREME BRULEÉ** 155,000
Kem cháy kiểu Pháp
Fresh cream, butter, milk, egg, vanilla, sugar
Kem tươi, bơ, sữa, trứng gà, vani, đường
- D2. PANDAN PANNA COTTA WITH SEASONAL FRESH FRUIT** 155,000
Panna cotta lá nếp cùng trái cây theo mùa
Coconut cream, pandan leaves, gelatin, sugar, seasonal fresh fruit
Nước cốt dừa, lá nếp, lá làm đông, đường, trái cây theo mùa
- D3. FLAMBEED BANANA** 155,000
Chuối đốt rượu kiểu Pháp
Banana, caramelize sugar, butter, vanilla ice cream
Chuối, đường caramen, bơ, rượu mùi, kem vanilla
- D4. LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM** 155,000
Bánh socola tan chảy cùng kem vani
Chocolate, butter, sugar, fresh cream, egg, flour, vanilla ice cream
Socola, bơ, đường, kem tươi, trứng, bột mỳ, kem vani
- D5. "BO BIA" ROLLS WITH VANILLA ICE CREAM** 135,000
Bò bía cuộn ăn kèm kem vani
"Bo bia" paper, shredded coconut, sugar stick, vanilla ice cream
Lá bò bía, dừa nạo, kẹo mạch nha, kem vani
- D6. LONGAN SWEET SOUP** 135,000
Chè hạt sen long nhãn
Logan, lotus seeds, panda, chia seeds
Long nhãn, hạt sen, lá nếp, hạt chia
- D7. "KHUC BACH" SWEET SOUP** 135,000
Chè khúc bạch
Cream gelatine cube, roasted sliced almond, logan, chia seeds, pandan sugar water
Khúc bạch, hạnh nhân lát, long nhãn, hạt chia, nước đường lá nếp

(All prices are in VND, subject to 5% service charge and prevailing VAT)

