

# ĐỒ UỐNG / DRINKS

(Tất cả đồng giá 6.5 – one price: 6.5)

35. Nước mía  
Sugarcane Juice

36. Nước dừa  
Fresh Coconut

37. Nước dưa hấu  
Watermelon Juice

38. Mango/ Avocado Lassi

39. Nước cam tươi  
Fresh Orange Juice

# ĐỒ UỐNG / DRINKS

(Tất cả đồng giá 6.5 – one price: 6.5)

40. Đá chanh  
Lemonade

41. Trà đá - Iced Tea

42. Vietnam Line

43. Lychee on Ice

44. Trà tắc  
Kumquat Iced Tea

45. Me đá  
Tamarind Iced Tea

# ĐỒ UỐNG / DRINKS

(Tất cả đồng giá 6.9 – one price: 6.9)

46. Trà đào Cam sả  
Peach Orange Lemongrass  
Iced Tea

47. Sinh tố bơ sầu riêng  
Avocado Durian Smoothie

48. Chanh sả hạt chia  
Lemongrass Chia Seed Drink

49. Sữa chua đánh đá  
Whipped Yogurt Smoothie

50. Nha đam hạt chia  
Aloe Vera Chia Seed Drink

# ĐỒ UỐNG / DRINKS

## RƯỢU – Alcohol

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| 51. Vodka Gorbatschow | 30/chai/bottle  |
| 52. Chivas 18         | 100/chai/bottle |

## BEER

- 53. Heineken
- 54. Tiger

## ĐỒ ĂN VẶT – SMALL BITES

56. Sắn hấp cốt dừa  
Steamed cassava with  
coconut milk 5.9

57. Xôi chiên phồng  
Puffed Fried Sticky Rice 5.9

58. Xôi kem mít  
Jackfruit Sticky Rice 5.9

59. Lạc luộc  
Boiled Peanuts 5.9

60. Nem chua rán  
Fried Cured Pork Roll 5.9

## ĐỒ ĂN VẶT – SMALL BITES

61. Đùi gà bó xôi  
Chicken Drumsticks with  
Sticky Rice 6.5

62. Xoài dầm bò khô  
Vietnamese Beef Jerky  
Mango Salad 7.5

63. Ngô chiên bơ  
Sweet Corn Fried  
in Butter 7.5

64. Khoai lang kén  
Fried Sweet Potato Ball 8

65. Bánh tráng trộn  
Vietnamese Rice  
Paper Salad 10.5

# CHÈ - VIETNAMESE DESSERT

(Tất cả đồng giá 5.5 – one price: 5.5)

66. Tào phớ thập cẩm –  
Mixed Soya Bean Pudding  
- Topping Caramel 1/cái - each

67. Chè thập cẩm  
Mixed Vietnamese Pudding

68. Chè thái sầu riêng  
Thai Durian Pudding

69. Chè khoai môn cốt dừa  
Taro Coconut Pudding

# CHÈ - VIETNAMESE DESSERT

(Tất cả đồng giá 5.5 – one price: 5.5)

70. Chè bưởi  
Pomelo Pudding

71. Chè dưỡng nhan  
Traditional Chinese  
Herbal Pudding

72. Sữa chua mít  
Jackfruit Yogurt

73. Sữa chua nếp cẩm  
Black Rice Yogurt



## ĐỒ ĂN NHANH – FINGER FOOD

74. Hến xúc bánh đa  
Stir-fried Clams with  
Rice Crackers 20

75. Chân gà ngâm sả ớt chua ngọt  
Marinated Chicken Feet in Sweet  
and Sour Lemongrass Chilli 20

76. Chân gà nướng  
Grilled Chicken Feet 20

77. Chân gà sốt Thái  
Thai-style Chicken Feet 22

78. Chân gà chiên mắm  
Fried Chicken Feet  
with Fish Sauce 20

79. Chân gà rang muối  
Salted Fried Chicken Feet 20

80. Ốc luộc  
Boiled Sea Snails 20

81. Ốc xào bánh đa  
Stir-fried Sea Snails  
with Rice Crackers 23

82. Ốc đá sả ớt  
Chili Lemongrass  
Stir-fried Sea Snails 23

83. Hàu – Oysters 4,5/con – each  
- Nướng mỡ hành/  
Grilled with Scallion Oil  
- Sốt trứng muối/  
Salted Egg Sauce  
- Hàu sống/Live Oysters

## ĐỒ ĂN NHANH – FINGER FOOD

84. Nộm đu đủ

Papaya Salad 20

- Nộm đu đủ bò khô

with Vietnamese Beef Jerky

- Nộm đu đủ tôm

with Prawns

85. Nộm hoa chuối vó bò

Banana Blossom Beef Salad 30

86. Súp phá lẩu + bánh mì

Vietnamese Hotpot

Soup with Bread 7.9

87. Trứng cút lộn rang me

Quail Eggs with

Tamarind Sauce 20

## ĐỒ ĂN CHỜ - DRINKING FOOD

88. Xách bò – Beef Tripe 30

- Xào cần với răm

Stir-fried with Vietnamese

Celery and Herbs

- Xào dưa

Stir-fried with pickled Vegetables

- Nộm - Salad

89. Dê – Goat 33

- Dê nướng - Grilled

- Dê xào lăn

Stir-fried with Vietnamese Herbs

- Dê tái chanh

Boiled with Lemon Juice

- Giả cây dê, bún và salad

Marinated with Vermicelli  
and Salad.

# ĐỒ ĂN CHỜ - DRINKING FOOD

90. Cỗ hũ/Khẩu đuôi 29  
Pork Intestines  
- Xào dưa chua  
Stir-fried with pickled Vegetables  
- Xào răm  
Stir-fried with Vietnamese Herbs
- 91.Ếch - Frog  
-Ếch xào lăn  
Stir-fried with  
Vietnamese Herbs 33  
-Ếch xào giòn  
Crispy Stir-fried 33  
-Ếch rang me  
Stir-fried with Tamarind 33  
-Ếch chiên mắm  
Stir-fried with Fish Sauce 33  
-Ếch chiên rơm giòn  
Crispy Puffed Fried 35

## ĐỒ ĂN CHỜ - DRINKING FOOD

93. Ốc hương – Sea Snails 30
- Ốc hương nướng mỡ hành  
Grilled with Scallion Oil.
  - Ốc hương cháy tỏi  
Stir-fried with Garlic.
  - Ốc hương sốt me  
Stir-fried with Tamarind Sauce.
  - Ốc hương sốt sả ớt  
Stir-fried with Chilli  
Lemongrass Sauce.
  - Ốc hương sốt trứng muối  
Stir-fried with Salted Egg Sauce.
  - Ốc hương sốt bơ tỏi  
Stir-fried with Butter Garlic Sauce.

## ĐỒ ĂN CHỜ - DRINKING FOOD

94. Sò huyết - Blood Cockles 29

- Sò huyết cháy tỏi

Stir-fried with Garlic

- Sò huyết sốt me

Stir-fried with Tamarind Sauce

- Sò huyết sốt sả ớt

Stir-fried with Chilli

Lemongrass Sauce

- Sò huyết hấp Thái

Steamed Thai-style

## ĐỒ ĂN CHỜ - DRINKING FOOD

95. Ngao hấp - Steamed Clams  
- Ngao hấp beer sả  
Steamed with Beer  
and Lemongrass 20
- Ngao to hấp Thái  
Steamed Thai-Style 28
- Ngao nướng mỡ hành  
Grilled with Scallion Oil 28
- Ngao sốt Singapore  
Stir-fried with  
Singapore-style Sauce 28



# ĐỒ ĂN CHỜ - DRINKING FOOD

## 96. Mực - Squid

- Mực trứng chiên mắm

Stir-fried Squid with Roe  
and Fish Sauce

30

- Mực hấp beer sả

Steamed with Beer  
and Lemongrass

32

- Mực xào dứa

Stir-fried with Pineapple

32

## ĐỒ ĂN CHỜ - DRINKING FOOD

97. Tôm – Prawns 33
- Tôm sốt trứng muối  
Stir-fried with Salted Egg Sauce
  - Tôm sốt bơ tỏi  
Stir-fried with Butter Garlic Sauce
  - Tôm rang muối Hongkong  
Hong Kong-style Salt Fried
  - Tôm sốt Singapore  
Stir-fried with  
Singapore-style Sauce
98. Lòng – Pork Pork Intestines
- Lòng luộc - Boiled 33
  - Cháo lòng – Rice Porridge 16
99. Dồi sụn
- Vietnamese Blood Sausage 28

# ĐỒ ĂN CHỜ - DRINKING FOOD

## 100. Bún

- Bún cá – Fish Noodle Soup 16

- Bún ốc

Sea Snail Noodle Soup 16

- Bún riêu

Crab Noodle Soup 16

- Bún bò trộn

Beef Noodle Salad 16

- Bún bò Huế (tùy ngày)

Hue Beef Noodle Soup  
(only order) 16

- Bún chả nướng

Grilled Pork and Vermicelli 12.9

- Bún đậu mắm tôm

chân giò bó nguội

Fermented shrimp paste

with fried tofu and

rice vermicelli pork trotters 16

(1 người ăn – for 1 person)

101. Sốt chanh leo	
Passionfruit Sauce	30
- Cá tầm sốt chanh leo - Sturgeon	
- Cá hồi sốt chanh leo - Salmon	
- Tôm sốt chanh leo - Prawns	

102. Cá kho tộ	
Braised Fish in a Pot	22
(cá bông lau, cơm niêu vò dưa muối Pangasius filet, rice pot, pickled vegetables)	

103. Lươn - Eel	22
- Lươn xào sả ớt	
Stir-fried with Chilli Lemongrass	35
- Lươn xào cà	
Stir-fried with Eggplant	35
- Cháo lươn	
Rice Porridge	16
- Súp lươn bánh mì	
Soup with Bread	16

# MỆT NƯỚNG – GRILLED PLATTER

104. Mẹt nướng dành cho 2 – 3 người

Grilled Platter for 2-3 People 50

\* Gồm: Bún đậu - Mắm tôm

Rau thơm - Cá nướng -

Chân giò bó ngouï - Chả lá lốt

\* Includes: Fermented Shrimp Paste  
with Fried Tofu and Rice Vermicelli

- Fresh Herbs - Grilled Fish -

Pork Trotters - Grilled Betel

Leaf Wrapped Beefroll

# MỆT NƯỚNG – GRILLED PLATTER

105. Mẹt nướng dành cho 4- 6 người  
Grilled Platter for 4-6 People 70

\* Gồm: Bún đậu - Mắm tôm  
Rau thơm - Cá nướng  
Chân giò bó ngụa - Chủ nướng  
Chả lá lốt

\* Includes: Fermented Shrimp Paste  
with Fried Tofu and Rice Vermicelli  
Fresh Herbs - Grilled Fish  
Pork Trotters - Grilled Meatballs  
Grilled Betel Leaf Wrapped Beefroll

# MỆT NƯỚNG – GRILLED PLATTER

106. Mẹt nem cuốn sống (2-3 người)

Summer Roll Platter (2-3 People) 48

\* Gồm: Thịt chủ nướng - Trứng rán  
Đậu phụ - Bún - Ức gà nướng  
Salad - Tôm

\* Includes: Grilled Pork - Fried Eggs  
Tofu - Vermicelli -  
Grilled Chicken Breast - Salad  
- Prawns

107. Mẹt nem cuốn sống (4-6 người)

Summer Roll Platter (4-6 People) 65

\* Gồm: Thịt chủ nướng - Trứng rán  
Đậu phụ - Bún - Ức gà nướng  
Salad - Tôm

\* Includes: Grilled Pork - Fried Eggs  
Tofu - Vermicelli -  
Grilled Chicken Breast - Salad  
- Prawns

# MỆT NƯỚNG – GRILLED PLATTER

108. Mẹt lòng – Intestine Platter 75

Lòng – Phá lấu – Súp lòng –

Đậu phụ – Bún

Intestine – Stew – Soup –

Tofu – Vermicelli



# CÁC MÓN LẦU – VIETNAMESE HOTPOT

## 109. LẦU HẢI SẢN – Seafood Hotpot

1. Dành cho 2 - 3 người –

For 2-3 People 75/Nồi – Pot

2. Dành cho 4 - 6 người –

For 4-6 People 99/Nồi – Pot

**\*\* Gồm:**

Tôm - Mực - Cá - Giò cua - Bún - Rau

**\*\*Includes:**

Prawns - Squid - Fish -

Crab Imitation Sticks - Vermicelli - Vegetables

**\*\* Đặt thêm:**

- Bún nhỏ, Cơm, Bánh đa 1,5/Suất

- Thịt bò nhúng lẩu 15/đĩa

- Thịt lợn nacken nhúng lẩu 15/đĩa

**\*\*Additional options:**

- Vermicelli, Rice, Rice Crackers 1.5/Portion

- Beef slices for hotpot 15/Plate

- Pork neck slices for hotpot 15/Plate

# CÁC MÓN LẦU – VIETNAMESE HOTPOT

110a. LẦU DÊ – Goat Hotpot

110b. LẦU ẾCH – Frog Hotpot

1. Dành cho 2 - 3 người

For 2-3 People 75/Nồi - Pot

2. Dành cho 4 - 6 người

For 4-6 People 99/Nồi - Pot

## CƠM GIA ĐÌNH – Family Style Dishes

### 111. Canh + cà pháo –

Soup + Pickled Eggplant 20/tô - Bowl

- Canh hến – Clam Soup

- Canh bầu nấu tôm – Opo Squash Prawn Soup

- Canh chua lóc – Sour Salmon Soup

### 112. Các món rau xào –

Stir-fried Vegetable Dishes

- Cải xào nấm –

Stir-fried Mushrooms with Bok Choy 25

- Cải xào bò –

Stir-fried Bok Choy with Beef 30

- Kho quẹt – rau củ thập cẩm – B

raised Pork with Mixed Vegetables 28

### 113. Đồ ăn mặn - Savory Dishes

- Thịt lợn rang cháy cạnh - Fish Sauce Glazed Pork Belly	23
- Thịt rang tôm - Stir-fried Pork with Shrimp	30

### 114. Đồ gọi thêm - Additional

- Cơm to - Large Portion of Rice	5
- Bánh đa - Rice Crack	1,5/cái - each
- Mì tôm - Instant Noodles	2/gói - pack
- Dưa chua - Pickled Vegetables	5/suất - portion