

MENU

BISTECCA
STEAK HOUSE · BAR · RESTAURANT



A-LA-CARTE

SET MENU

399.000++/ PAX



Grilled USA beef salad | Salad bò vai Mỹ

Top blade, organic mix salad, green apple
Thịt vai bò Mỹ, Các loại rau xa lát thảo mộc, táo xanh

Pumpkin Soup | Súp bí đỏ

Baby pumpkin, croutons, Parmesan cheese,
pumpkin seed
Bí đỏ bao tử, bánh mỳ giòn, phô mai
Pasmesan, hạt bí

Cá chẻm nướng | Grilled Fillet Sea Bass

Seabass fillet, cauliflower foam, pumpkin baby,
baby broccoli, garlic confit, mushroom sauce
Cá Chẻm file, súp lơ trắng nghiền, nụ bí baby,
bông cải xanh baby, tỏi om nhừ, sốt nấm hương

Vanilla Ice cream | Kem Vani

SET MENU

699.000++/ PAX



Scallops Carpaccio | Sò điệp tái chanh

Scallops, mustart Dijon sauce, salmon caviar, brioche
Cồi sò điệp Nhật, sốt mù tạc vàng, trứng cá hồi,
bánh mỳ bơ kiểu Pháp

Bánh nam việt quất

Cranberry Panna cotta

Cá chẻm nướng | Grilled Fillet Sea Bass

Seabass fillet, cauliflower foam, pumpkin baby, baby broccoli, garlic confit, mushroom sauce
Cá Chẻm file, súp lơ trắng nghiền, nụ bí baby, bông cải xanh baby, tỏi om nhừ, sốt nấm hương

Hoặc/ Or

Ức gà nướng thảo mộc | Grilled marinated chicken breast

Marinated chicken breast, potato mashed, cherry tomato confit, pepper sauce
Ức gà ướp thảo mộc, khoai tây nghiền mịn, cà chua om giấm đen, sốt tiêu

All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.

SET MENU 899.000++/ PAX



Crab cake salad | Bánh Cua

Crab meat, vegetable confit, bell pepper, brioche
Thịt cua, rau củ thảo mộc om giấm đen, ớt chuông,
bánh mì bơ kiểu Pháp

Green peas cream soup | Soup Đậu Hà Lan

Edamame, sour cream, spinach, cream, croutons
Đậu nành Nhật, kem chua, cải bó xôi,
kem tươi, bánh mì giòn

Cá Bơn áp chảo | Pan-fried halibut

Halibut, edamame, garlic confit, romesco sauce
Cá bơn, đậu nành Nhật, tỏi om nhừ, sốt cà chua
với hạt hạnh nhân kiểu Tây Ban Nha

Hoặc/ Or

Carabineros and Squid ink linguine Pasta Mỳ Mực

Linguine squid ink pasta, carabineros, cream,
baby tomato, Pasmesan cheese
Mỳ ý đẹp túi mực, Tôm đỏ Tây Ban Nha,
kem tươi, cà chua bi, phô mai cứng

Salted Caramel Ice cream | Kem Ca-ra-men

VEGETARIAN SET MENU

SET MENU 490.000++/ PAX



Green apple mixed salad Xà lách táo và rau củ quả

Pumpkin cream soup | Súp bí ngô kem

Spaghetti napolitano | Mỳ ý sốt cà chua

Cajun fries | Khoai tây chiên ớt cay

Caramel ice cream | Kem đường caramel.

All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.

SOUP



Súp



FRENCH LENTILS SOUP

SÚP ĐẬU LĂNG PHÁP

Cooked chunky lentils, dill oil, sour cream,
papadum crackers, onion
*Đậu lăng, dầu thảo mộc thì là, kem chua, bánh
nướng giòn đậu lăng, hành tây*

140.000

BROCCOLI AND BACON SOUP

SÚP BÔNG CẢI XANH VỚI THỊT BA RỌI XÔNG KHÓI

Baby broccoli, crosstini, blue cheese, bacon chip,
cream

*Bông cải xanh bao tử, bánh mì giòn, phô mai có
sợi mốc xanh, thịt heo ba rọi, kem tươi*

170.000

PUMPKIN AND FOIE GRAS SOUP

SÚP BÍ ĐỎ GAN NGỔNG PHÁP

Baby pumpkin, croutons, cream , Parmesan,
pumpkin seed
*Bí đỏ bao tử, bánh mì giòn, phô mai Parmesan Ý,
hạt bí đỏ*

220.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.

SALAD



Xà lách



PROSCIUTTO HAM AND ROCKET SALAD

XA LÁT THỊT ĐÙI HEO MUỐI VỚI
RAU THƠM THẢO MỘC

Dried figs, rocket leaves, honey dressing,
fresh strawberry, extra olive oil, prosciutto ham
*Sung khô, rau thảo mộc thơm, sốt mật ong, dâu tây,
dầu oliu, thịt đùi heo muối*

160.000

SMOKED SALMON TREASURE XA LÁT CÁ HỒI CUỘN

Cream cheese, mix salad, lemon zest, green apple, dill,
salmon caviar

*Pho mai kem tươi, các loại rau xa lát thảo mộc, vỏ chanh vàng,
táo xanh, thì là, trứng cá hồi*

220.000



BURRATA AND TOMATO “CAPRESE” SALAD

SA LÁT PHO MAI TƯƠI KIỂU Ý VỚI
THỊT HEO MUỐI VÀ CÀ CHUA BI

Fresh Italian burrata cheese, fresh basil, balsamic cream,
pistachio pesto, cherry tomato, prosciutto ham

*Pho mai tươi kiểu Ý, lá húng quế Ý, giấm đen cô đặc,
sốt hạt dẻ cười, cà chua bi, thịt đùi heo muối*

300.000



All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.

APPETIZER



Khởi vị



SMOKED ONSEN EGG TRỨNG NẤU CHẬM KIỂU NHẬT

Organic chicken egg, carrot puree, Iberico chorizo,
brioche, onion
*Trứng gà thảo mộc, cà rốt nghiền, xúc xích heo
Tây Ban Nha vị ớt, bánh mì bơ kiểu Pháp, hành tây*

140.000

TUNA TARTARE CÁ NGỪ TÁI CHANH KIỂU PHÁP

Fresh mango, avocado, mascarpone cheese,
yuzu kosho sauce, ikura caviar
*Xoài chín, trái bơ, pho mai tươi mascarpone,
sốt tiêu chanh kiểu Nhật, trứng cá hồi*

190.000



VEAL CARPACCIO THỊT BÊ THÁI MỎNG TÁI CHANH KIỂU Ý

Rocket leaves, lemon confit, tonato sauce, Italian
basil, pistachio pesto
*Rau xà lách thảo mộc thơm rocket, chanh vàng,
húng quế Ý, sốt hạt dẻ cười, sốt cá ngừ*

190.000



All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.

SPAGHETTI



Mỳ Ý



SPAGHETTI CAVIAR SALMON MỠ Ý SỐT KEM CHUA & TRỨNG CÁ HỒI

Molisana Spaghetti, sour cream, salmon caviar, bread crumble, chives, lemon jus, fresh dill
Kem chua, trứng cá hồi, bánh mỳ nướng giòn, lá hẹ, nước cốt chanh vàng, thì là

190.000



RIGATONI EGGPLANT AND PARMA HAM MỠ Ý SỐT CÀ TÍM VÀ THỊT ĐÙI HEO MUỐI

Molisana Rigatoni, sundried tomato, eggplant confit, prosciutto ham, cherry tomato
Mỳ ý Rigatoni, cà chua phơi nắng, cà tím nấu mềm, thịt đùi heo muối, cà chua bi

220.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.



LINGUINE BOLOGNESE AND PECORINO CHEESE

MỠ Ý SỐT BÒ WAGYU BĂM

Molisana linguinie, pecorino cheese, pistachio pesto, cherry tomato, pistachio flake
Mỳ Ý đẹp, phô mai cứng Pecorino, sốt hạt dẻ xanh cười, cà chua bi, hạt dẻ xanh cười bào

240.000



SCALOPS AND SQUID INK PASTA, XO AND BRANDY SAUCE

MỠ Ý TÚI MỰC SỐT XO VÀ SÒ ĐIỆP

Squid ink spaghetti, scallops, XO sauce, fresh chili, cherry tomato, cognac
Mỳ Ý túi mực, sò điệp, sốt sò điệp khô XO, ớt trái, cà chua bi, rượu mạnh

240.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.

MAIN COURSE



Món chính



PEARL BARLEY RISOTTO

CƠM HẠT LÚA MẠCH KIỂU Ý

Italian pearl barley, black sesame seed, rocket leaves salad, romesco sauce, olive oil
Hạt lúa mạch Ý, hạt mè đen, rau đống Ý, sốt cà chua với hạt hạnh nhân kiểu Tây Ban Nha, dầu hạt ô liu

180.000

SALMON TERIYAKI, POTATOE FOAM

CÁ HỒI NẤU CHẬM

Norway salmon fillet, teriyaki sauce, potato foam, herbs oil, green apple salad

Cá hồi Na Uy, sốt xì dầu kiểu Nhật, khoai tây nghiền, dầu xanh thảo mộc, sa lát táo xanh

360.000



SLOW COOKED IBERICO PORK CHEEK

MÁ HEO IBERICO TÂY BAN NHA HẦM

Iberico pork cheek, white wine, baby carrot, baby broccoli, mash potato, potato chips
Rượu vang trắng, cà rốt bao tử, bông cải xanh bao tử, khoai tây nghiền, khoai tây chiên giòn

440.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.



LAMB TENDERLOIN, RIGATONI STUFFED, HERBS JUS THĂN NỘI CỪU NƯỚNG

Lamb tenderloin, Molisana rigatoni, herbs jus,
eggplant ragout, confit tomatoes
*Thăn nội thịt cừu, mì Ý Rigatoni nhồi cà tím,
sốt rau thơm thảo mộc, cà chua bi nướng mềm*

490.000

LAMB SHANK CONFIT, BEANS AND GRAVY BẮP CỪU ÚC HẦM

Lamb shank , pinto bean, kidney bean, cherry tomato,
gravy, rosemary, baby broccoli
*Thịt bắp cừu Úc có xương, đậu cúc, đậu đỏ tây, cà chua bi,
sốt nước cốt thịt, lá hương thảo, bông cải xanh*

690.000



ROASTED FRENCH LAMB SUỒN CỪU PHÁP ĐÚT LÒ

French lamb rack , peanut crust, bean stew,
basil pesto, gravy
*Sườn cừu Pháp, bột đậu phụng giòn, đậu hầm,
sốt húng quế Ý, nước sốt thịt*

890.000



All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.



BEEF TENDERLOIN "PEPPER FIRE"

THĂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG SỐT TIÊU XANH KIỂU PHÁP

Wagyu beef tenderloin, green pepper corn, cognac, heavy cream, beef jus
Thăn nội bò Wagyu, tiêu xanh, rượu mạnh, kem tươi, nước sốt bò

990.000



JAPANESE A5 STRIPLON

THĂN LƯNG NGOẠI BÒ A5 NHẬT NƯỚNG

Japanese A5 striploin, baby broccoli, shallot jus, baby carrot, baby zucchini
Thăn lưng ngoại bò A5 Nhật, bông cải xanh bao tử, sốt hành tím, cà rốt bao tử, bí ngòi bao tử

1.090.000

SAUCES | NƯỚC SỐT


Peppercorn Sauce | *Tiêu xanh* _____ 40.000

Red Wine Sauce | *Rượu vang đỏ* _____ 40.000

Shallot Sauce | *Sốt hành tím* _____ 40.000


SIDE DISHES | ĂN KÈM



 Organic mix salad from Da Lat
Xa lát rau thảo mộc


60.000



 Potato mash with parmesan crust
Khoai tây nghiền đút lò


60.000



 In house French fries, garlic and dill sauce
Khoai tây chiên thảo mộc

90.000



 Pasta gratin and truffle cream
Mỳ Ý ống đút lò

100.000



Young vegetable grilled on BBQ
serve with cured ham
Rau củ thảo mộc nướng

100.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.

DESSERT



Tráng miêng

HOME MADE ICE CREAM

Double chocolate Sô cô la	_____	45.000
Vanilla bean Hạt vani	_____	45.000
Salted caramel Ca-ra-men	_____	45.000
Parmigianino Phô mai	_____	75.000
Durian Sầu riêng	_____	85.000



French Classic vanilla crême brulee
Bánh kem trứng kiểu Pháp

Caramelised poppyseed | Golden sugar
80.000



Lemon tart
Bánh tart kem chanh kiểu Pháp

Meringue and white chocolate | Blueberries
Lòng trắng trứng nướng giòn và sô cô la trắng | Việt quất

120.000



Choco lava cake
Bánh sô cô la nướng kiểu Pháp

Hazelnut ice cream | Crunchy peanuts
Kem tươi hạt quả phỉ | Đậu phụng ngào đường

130.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.

KIDS CORNER





CRISPY FISH IN FRENCH BRIOCHE CRUST

CÁ CHÈM TẨM BỘT BÁNH MỠ BƠ KIỂU PHÁP

Local seabass fillet, French brioche crust,
carrot puree, white egg, French fresh milk

*Cá Chèm fillet, vụn bánh mỳ bơ kiểu Pháp, cà rốt nghiền mịn, lòng trắng
trứng, sữa tươi Pháp*

190.000



GRILLED MARINATED CHICKEN BREAST

ỨC GÀ NƯỚNG THẢO MỘC

Marinated chicken breast, potato mashed, cherry
tomatoes comfit, pepper sauce

*Ức gà ướp thảo mộc, khoai tây nghiền mịn, cà chua sô cô la om
giấm đen, sốt tiêu*

280.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT for alcohols, 10% VAT for food & non-alcohols and 5% service charge.

Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% VAT cho đồ uống có cồn, 10% cho thức ăn & đồ uống không có cồn và 5% phí phục vụ.



BEEF TENDERLOIN 100 GRAM THĂN NỘI BÒ ÚC ÁP CHẢO

Black Angus beef tenderloin, potato, butter, fresh milk, cooking cream
Thăn nội bò Angus, khoai tây, bơ, sữa tươi, kem tươi nấu

390.000



BEEF "PEPPER" BURGER BÁNH MỠ KẸP THỊT BÒ ANGUS

Black Angus patty, Iberico chorizo, sliced cheddar, red capsicum
mayo, crunchy lettuce
Bánh thịt bò Angus, xúc xích heo vị ớt Tây Ban Nha, phô mai Anh cắt lát, sốt trứng gà với chuông đỏ, rau xà lách

330.000

MENU

BISTECCA
STEAK HOUSE · BAR · RESTAURANT



BEVERAGE

BRANDY



WHISKY

By Glass

Ballantines Finest _____	70.000
JW Red label _____	60.000
JW Black label _____	100.000
Chivas 12 Yrs _____	100.000
Chivas 18 Yrs Blue Signature _____	300.000
Oban 14 Yrs _____	350.000
Macallan 12 Yrs _____	350.000
The Glenlivet 12 Yrs _____	160.000
The Glenlivet 15 Yrs _____	300.000

By Bottle

Ballantines Finest _____	850.000
JW Red Label _____	750.000
JW Black Label _____	1.450.000
Chivas 12 Yrs _____	1.350.000
Chivas 18 Yrs Blue Signature _____	3.400.000
Oban 14 Yrs _____	4.500.000
Macallan 12 Yrs _____	4.700.000
The Glenlivet 12 Yrs _____	2.550.000
The Glenlivet 15 Yrs _____	4.500.000

VODKA

	By Glass
Absolut _____	80.000

RUM

	By Glass
Havana Club 3 Yrs _____	80.000

TEQUILA

	By Glass
Olmecca _____	100.000

GIN

	By Glass
Beefeater _____	80.000
Bombay Sapphire _____	100.000

BOURBON

	By Glass
Jim Beam _____	80.000
Jack Daniels 7 _____	110.000

	By Bottle
Jim Beam _____	850.000
Jack Daniels 7 _____	1.500.000

WINE



RED WINE

	By Glass
Jacob Creek Shiraz Cabernet (Australia) _____	175.000
By Bottle	
Jacob Creek Shiraz Cabernet (Australia) _____	800.000
Bin 868 Cabernet Sauvignon (Australia) _____	1.100.000
La Planta Ribera Del Duero _____	1.100.000
Bin 989 Shiraz Cabernet (Australia) _____	1.200.000
De Loach Heritage Reserve Zinfandel _____ (California, USA)	1.400.000
Flechas de Los Andes Gran Malbec (Argentina) ____	2.000.000
Louis Jadot "Couvent des Jacobins" Pinot Noir (France)	2.100.000
Yalumba "Paradox" Shiraz (South Australia) _____	3.000.000

SPARKLING

	By Glass
Cuvée Jean Louis Blanc de Blanc Brut (France)	200.000
By Bottle	
Cuvée Jean Louis Blanc de Blanc Brut (France) _____	700.000
Bisot Bel Star Prosecco (Italy) _____	1.050.000

CHAMPAGNE

	By Bottle
Billecart-Salmon Brut Reserve _____	3.200.000
Billecart-Salmon Brut Rosé _____	4.700.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT & 5% service charge.
Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% thuế VAT & 5% phí phục vụ.

WHITE WINE

By Glass

Woolshed Chardonnay (Australia) _____ 145.000

By Bottle

Woolshed Chardonnay (Australia) _____ 495.000

Casa Subercaseaux Sauvignon Blanc (Chile) _____ 550.000

Baron Bordeaux White _____ 650.000

Indesio Pinot Grigio (Italy) _____ 950.000

Santa Rita 120 Sauvignon Blanc (Chile) _____ 750.000

Allan Scott Sauvignon Blanc (New Zealand) _____ 1.050.000

Bin 222 Chardonnay (Australia) _____ 1.050.000

Puravida Gran Reserva Chardonnay (Chile) _____ 1.650.000

Pascal Jolivet Sancerre (France) _____ 2.500.000

Glen Carlou Prestige Quartz Stone _____ 1.900.000
Chardonnay (South Africa)

Penfolds Koonunga Hill Autumn Riesling _____ 2.100.000
(South Australia)

SPARKLING ROSE WINE

By Bottle

Jacob's Creek Sparkling Rosé (Australia) _____ 1.850.000

BEER & SOFT DRINK



BEER

	By Bottle
Tiger draught _____	65.000
Tiger beer _____	65.000
Heineken beer _____	70.000
Strongbow Raspberry _____	70.000
Corona _____	120.000

WATER & SOFT DRINK

	By Bottle
Aquafina 355 ml _____	35.000
Acqua panna 500 ml _____	110.000
	By Can
Pepsi _____	45.000
Soda _____	45.000
7up _____	45.000

MOCKTAIL



MOCKTAIL



PINK LADY

Orange/ Pineapple/ Grenadine

80.000



FROZEN PINA COLADA

Pineapple Juice/ Coconut cream

80.000



EXOTIC CARIBBEAN

Apple juice/ Ginger/ Lime/
Cinnamon/ Cloves

80.000



LEMONGRASS AND MINT

Honey/ Matcha/ Citrus/
Lemongrass/ Mint/ Orange Juice

80.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT & 5% service charge.
Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% thuế VAT & 5% phí phục vụ.

COCKTAIL



COCKTAIL



CUCUMBER COOLER

Smirnoff red/ Cucumber/ Mint/ Lime

130.000



SMOKED AMERICANO

Campari/ Martini Rosso / Soda

130.000



DA NANG ALE

Beefeater/ Malibu/ Ginger/
Lemongrass/ Soda water

130.000



WHITE WALKER

Beefeater/ White chocolate/
Blue Curacao/ Soda

130.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT & 5% service charge.
Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% thuế VAT & 5% phí phục vụ.



PINA COLADA

Havana Club/ Captain Morgan/
Coconut Cream/ Pineapple

130.000



MINT JULEP

Jimbean/ Mint/ Syrup

130.000



MOJITO

Havana Club/ Mint/ Lime/ Syrup

130.000



MARGARITA

Olmeca/ Triple sec/ Lime

130.000



EXTRA LONG ISLAND

Smirnoff red/ Beefeater/ Havana Club/ Olmeca/
Triple sec/ Lime/ Pepsi

130.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT & 5% service charge.
Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% thuế VAT & 5% phí phục vụ.

TEA



HOT TEA

Oolong	_____	60.000
Earl Grey	_____	60.000
Camomile tea	_____	60.000
Jasmine tea	_____	60.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT & 5% service charge.
Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% thuế VAT & 5% phí phục vụ.



SOUR BERRIES

Trà Dâu/ Nước Tonic Hoa Hồng chanh/ Syrup
chanh vàng/ Thạch viên mật ong

60.000



YUZU GINGER PARADISE

Trà Xanh Nhài/ Syrup Yuzu/Tonic Yuzu/
Syrup gừng/ Nha đam

100.000



PINKY KISSES

Trà Xanh Nhài/ Nước ép Phúc bồn tử/ Nước ép sơ ri/
Thanh long/ Tonic Hoa Hồng Chanh/
Thạch viên hoa mộc tê

100.000



TROPICAL GINGER PEACH

Trà Đào/ Syrup Gừng & Yuzu/
Tonic Yuzu/ Nha đam

60.000



MERRY MERRY PEACH

Trà Đào/ Nước xí muội/ Syrup Gừng/
Thạch viên nguyên vị

60.000



TROPICAL TWIST

Trà Xanh Nhài/ Trà hoa đậu biếc/ Syrup Yuzu/
Sinh tố Xoài/ Thạch viên mật ong

60.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT & 5% service charge.
Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% thuế VAT & 5% phí phục vụ.

COFFEE



COFFEE

Vietnamese Black coffee	_____	60.000
Vietnamese Milk coffee	_____	60.000
Saigon style milk coffee	_____	70.000
Saigon style black coffee	_____	70.000
Espresso	_____	65.000
Americano hot/ ice coffee	_____	65.000
Double Espresso coffee	_____	75.000
Cappuccino hot/ ice	_____	80.000
Latte hot/ ice	_____	80.000
Chocolate hot/ ice	_____	80.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT & 5% service charge.
Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% thuế VAT & 5% phí phục vụ.



COLD BREW LEMONADE

Cà phê Coldbrew/ Tonic/
Syrup chanh vàng

60.000



COLD BREW BERRIES YUZU

Cà phê Coldbrew/ Trà Dâu/
Syrup Yuzu

60.000



SOUR SWEET

Cà phê Espresso/ Syrup Chanh vàng/
Nước cốt xí muội

60.000



BITTERNESS HERBAL

Cà phê Espresso/ Syrup thảo mộc/
Syrup chanh vàng/ Nước Tonic Cam

100.000



HONEY BEAR

Cà phê Espresso/ Syrup Yuzu/
Mật ong/ Sữa yến mạch

80.000



SALTED COFFEE

Cà Phê Phin - Váng sữa muối

60.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT & 5% service charge.
Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% thuế VAT & 5% phí phục vụ.

OTHER





CERENADE

Yogurt - Mứt Việt Quất

80.000



MAGIC MANGO

Yogurt - Mứt Xoài - Ngũ cốc

80.000



FROSTY COCOAS

Cacao đá xay/ Váng sữa phô mai

60.000



MOCHA DALGONA

Cacao/ Cà phê Espresso/ Sữa tươi

60.000

JUICE

Orange/ Nước cam	_____	70.000
Lime/ Nước chanh	_____	70.000
Watermelon/ Nước dưa hấu	_____	70.000
Pineapple/ Nước thơm	_____	70.000
Coconut/ Dừa nguyên trái	_____	90.000

All prices are in VND and subject to 10% VAT & 5% service charge.
Giá trên tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 10% thuế VAT & 5% phí phục vụ.



Tầng 7 - New Orient Hotel Danang
20 Đống Đa, phường Thuận Phước, quận Hải Châu,
TP. Đà Nẵng
Tel: (+84) 0236 3565 565 | 090 115 4245