

## SIGNATURE COCKTAILS

**RAILWAY STATION** **195.000**

House Red Wine, Absolut Vodka, Passion Puree, Lime Juice, Creme de Cassis

**TRAIN FINDER** **195.000**

House White Wine, Strawberry Puree, Pineapple Juice, Dark Rum, Lime Juice

**BUBBLE TROUBLE** **215.000**

Sparkling Wine, Campari, Orange Juice, Benedictine DOM, Orange Slice

**HANOI EXPRESS** **195.000**

Bourbon Whiskey, Apricot Brandy, Maple Syrup, Lime Juice, Egg White

**HIDDEN SKYLINE** **215.000**

Sous Vide Japanese Roku Gin With Dill, Elderflower Liqueur, Housemade Watermelon Syrup, Lime Juice

**TASTE OF HANOI** **235.000**

Japanese Roku Gin, Cointreau, Lime Juice, Ginger, Lemongrass, Galangal, Honey and Pepper Syrup, Ginger Ale

**ROYAL CASINO** **195.000**

Chambord, Lime Juice, Passion Puree, Red Cherry, Black Cherry, Mint Leaf, Sparkling Wine

**GREEN LIPS** **195.000**

Bombay Gin, Elderflower Liqueur, Lime Juice, Basil Leaf, Cucumber Slice, Tonic

**SUN FLOWER** **195.000**

White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Lime Juice, Honey and Pepper Syrup, Basil

**SILENT BOTANIST** **215.000**

Tanqueray Gin, Elderflower Liqueur, Passion Puree, Lime Juice, Egg White

# CLASSIC COCKTAILS

165.000

## APEROL SPRITZ

Aperol, House Sparkling Wine, Soda, Orange Slice

## BRAMBLE

London Dry Gin, Creme de Mure (Blackberry Liqueur), Lime Juice, Sugar Syrup

## BENEDICTINE SOUR

Bourbon, Benedictine DOM, Lime Juice, Sugar Syrup

## BEE'S KNEES

London Dry Gin, Lime Juice, Honey and Pepper Syrup, Angostura Bitter

## ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Espresso Coffee

## SINGAPORE SLING

London Dry Gin, Cointreau, Benedictine DOM, Pineapple Juice, Lime Juice, Black Cherry Sauce, Angostura Bitter, Grenadine

## PURPLE HAZE

White Rum, Cranberry, Chambord, Mint Leaf, Vanilla

## DON DAISY

White Rum, Elderflower Liqueur, Dry Vermouth, Lime Juice, Egg White

## CLASSIC MARTINI

London Dry Gin, Dry Vermouth, Green Olive or Lemon Peel

Optional: Stirred or Shaken / Vodka Based / Dry / Dirty / Lemon Twist or Green Olive

## COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Fresh Lime Juice, Orange Peel

## MANHATTAN

Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Angostura Bitters, Orange Peel, Cherry

## OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Sugar Syrup, Orange Peel

## WHISKY SOUR

Bourbon Whiskey, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup, Angostura Bitters, Lemon Peel

*Optional:* With or Without Egg White

## MOJITO

White Rum, Captain Morgan, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup, Fresh Mint Leaf, Mint Syrup, Soda Water

## NEGRONI

London Dry Gin, Campari, Martini Rosso, Orange Sliced

### **MARGARITA**

Jose Cuervo Reposado Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice, Salt & Lime Slice  
Optional: Classic or Seasonal Fruity Frozen (Mango-Strawberry-Passion Fruit-Lychee)

### **MAITAI**

Gold Rum, Captain Morgan Dark Rum, Grand Marnier, Lime Juice, Amaretto, Orange Juice

### **CLASSIC DAIQUIRI**

White Rum, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup, Lime Peel  
Optional: Classic or Seasonal Fruity Frozen ( Mango-Strawberry-Passion-Lychee )

### **LONG ISLAND ICED TEA**

Vodka, London Dry Gin, White Rum, Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice, Coke, Lime Wedge

### **SEX ON THE BEACH**

Vodka, Cointreau, Cranberry, Orange Juice, Lime Juice

### **PINA COLADA**

White Rum, Captain Morgan Dark Rum, Malibu, Fresh Pineapple Juice, Coconut Milk, Angostura Bitters

## **MOCKTAILS**

95.000

### **WILD CALLING**

Yoghurt, Honey, Lychee Puree, Fresh Milk

### **SAFE & SOUND**

Fresh Lime Juice, Passion Puree, Fresh Mint Leaf, Sugar Syrup, Sprite

### **VIRGIN PINA COLADA**

Fresh Pineapple Juice, Coconut Milk, Coconut Syrup

### **SHALLOW RIVER**

Betroot, Strawberry Puree, Pineapple Juice, Lime Juice

### **ROOFTOP DELI**

Lychee Puree, Mango, Lime Juice, Strawberry Puree, Passion Puree

### **TROPICAL STORM**

Basil Leaf, Coconut Syrup, Pineapple Juice, Lime Juice

### **SUNSET STOP**

Fresh Banana, Mango, Fresh Milk, Vanilla Ice Cream, Grenadine

## **THE FRESHEST JUICE**

85.000

Lime Juice - Pineapple Juice - Passion Fruit Juice - Mango Juice - Watermelon Juice - Orange Juice

## TEA

(Served In A Tea Pot)

Organic Vietnamese Green & Jasmine Tea	55.000
Organic Chamomile Tea	60.000
Tea Drop Lemongrass Ginger	60.000
Tea Drop Peppermint	60.000
Tea Drop Supreme Earl Grey	55.000
Tea Drop English Breakfast	55.000

## COFFEE

Single Espresso	55.000
Double Espresso   Cappuccino   Café Latte	65.000
Americano - Long Black	60.000
Decaffeinated	75.000
Vietnamese Traditional Egg Coffee	95.000
Vietnamese Black Coffee (Hot-Cold)	50.000
Vietnamese Coffee With Condensed Milk (Hot-Cold)	55.000

## SOFT DRINKS

55.000

Coke - Diet Coke - Coke Zero - Soda - Tonic - Sprite - Ginger Ale - Redbull

## MINERAL & SPARKLING WATER

Lavie	48.000
Acqua Panna, San Pellegrino   50cl	75.000
Acqua Panna, San Pellegrino   75cl	98.000

## MIXED DRINKS

115.000

### Optional choice based on standard spirits:

Bombay Sapphire Gin – Jim Beam | Teacher's Highland Cream – Flor de Cana Rum – Absolut Vodka – Jose Cuervo Tequila

Mixed With: Soda – Tonic – Coke – Diet Coke – Sprite – Ginger Ale – Fresh Orange Juice – Cranberry Juice

### Jim Beam Highball

- Lime & Mint: Jim Beam, Soda, Lime, Mint

- Cranberry: Jim Beam, Soda, Cranberry

## BEER | CRAFT BEER

Hanoi Premium	55.000
Trúc Bạch Export - Tiger Lager - Budweiser	68.000
Corona Extra - Hoegaarden - Stella Artois	95.000
Local Craft Beer: Barrett Red Smoky	75.000
Local Craft Beer: Phở Ale   Chinook IPA	105.000
La Trape Blond	125.000

# APERITIF & LIQUEUR & DIGESTIF

105.000

Amaretto - Galliano | Campari - Ricard | Martini Dry - Martini Bianco -  
Baileys - Kahlua - Cointreau - Grand Marnier - Drambuie

## SPIRITS

### VODKA

Absolut	86.000	850.000
Ketel One	120.000	1.650.000
Grey Goose	165.000	1.850.000
Ciroc Ultra- Premium	195.000	2.500.000

### GIN

Gordon's Gin	80.000	820.000
Bombay Sapphire	86.000	950.000
Tanqueray London Dry	135.000	1.250.000
Japanese Roku Gin	155.000	1.750.000
Tanqueray No.10	210.000	2.500.000

### RUM

Flor de Cana White/ Gold 4 Yrs	86.000	950.000
Havana Anejo	86.000	950.000
Captain Morgan	95.000	950.000
Zacapa 23	210.000	2.500.000

### TEQUILA

Jose Cuervo Reposado	95.000	1.050.000
Don Julio Blanco	210.000	2.500.000

### SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12	160.000	1.850.000
Macallan 12	210.000	2.550.000
Glenlivet 15	220.000	2.650.000
Lagavulin 16	320.000	3.500.000
Singleton 18	350.000	3.750.000
Macallan 18		8.622.000

### BLENDED SCOTCH WHISKY

Teacher's Highland Cream	82.000	850.000
Johnnie Walker Black Label	135.000	1.250.000
Ballantine's 17	195.000	2.450.000
Ballantine's 21	245.000	2.990.000
Chivas 18	195.000	2.450.000

### BOURBON - TENNESSEE - IRISH WHISKEY

Jameson	85.000	950.000
Jim Beam	86.000	950.000
Jack Daniel	125.000	1.250.000
Maker Mark	145.000	1.500.000

### BRANDY

Remy Martin V.S.O.P	175.000	2.280.000
Hennessy V.S.O.P	195.000	2.450.000
Chateau De Laubade   Armagnac	320.000	3.950.000
Hennessy X.O		6.280.000

*All Prices Are Subject To 10% VAT & 5% Service Charge*

# TASTE OF SPRING ROLLS

## **CHEF'S SPRING ROLLS PLATTER 125.000**

Combination of Vietnamese deep fried and fresh spring rolls

ĐĨA NEM RÁN VÀ NEM TƯƠI TỔNG HỢP

## **FRESH SPRING ROLLS 115.000**

Rice paper, grilled pork, tiger prawn, fresh rice vermicelli, carrot, cucumber, Japanese radish and herbs (contains coriander). Served with a dipping sauce and pickles

NEM TƯƠI CUỐN TÔM THỊT

## **VEGETARIAN FRESH SUMMER SPRING ROLLS 95.000**

Rice paper, fresh rice vermicelli, carrot, cucumber, Japanese radish and herbs (contains coriander). Served with a vegetarian dipping sauce and pickles

NEM CUỐN RAU TƯƠI

## **TRADITIONAL HANOI DEEP FRIED SPRING ROLLS 115.000**

Rice paper, pork, egg, mushroom, carrot, yam bean, bean sprouts, shallots, spring onions, glass noodles. Served with a fish dipping sauce and herbs

NEM CHIÊN HÀ NỘI

## **VEGETARIAN DEEP FRIED SPRING ROLLS 105.000**

Rice paper, tofu, mushrooms, carrots, yam bean, bean sprouts, shallots, spring onions, glass noodles. Served with a soya sauce and fresh herbs

NEM CHIÊN CHAY

## **CHAR-GRILLED MINCED PRAWN IN SUGARCANE 145.000**

Tiger prawn, sugarcane with rice paper, homemade pickles, Vietnamese herbs and a dipping sauce

TÔM BAO MÍA, CUỐN CÙNG DỨA, BÚN TƯƠI, RAU THƠM VÀ NƯỚC CHẤM CHUA NGỌT

# AUTHENTIC VIETNAMESE CUISINE

## **“PHỞ” WITH BEEF OR CHICKEN 125.000**

A bowl of steaming hot Pho broth with rice noodle. Made by slow cooking (7 hours) meat, bones and fish sauce to extract the flavors. Served with lime, fresh red chili and chili sauce on the side. Beef or chicken option.

PHỞ TRUYỀN THỐNG: BÒ HOẶC GÀ

## **HANOI BARBECUED PORK “ BÚN CHẢ” & FRIED SPRING ROLLS 195.000**

Char-grilled pork patties, pork belly and deep fried Hanoi spring rolls. Served with fresh rice vermicelli, fresh Vietnamese herbs and dipping sauce

BÚN CHẢ NEM HÀ NỘI

## **“CHẢ CÁ” HANOI GRILLED FISH 215.000**

Marinated catfish fillet with shallots, garlic, galangal, turmeric, shrimp paste and a fish sauce, cooked in a hot iron pan. Served with fresh rice vermicelli, herbs, peanuts, fried shallots and a dill fish dipping sauce.

CHẢ CÁ HÀ NỘI

## **GRILLED BEEF IN BAMBOO 215.000**

Marinated beef with shallots, garlic, Vietnamese mint and pepper sauce.

Served with vegetables and steamed rice

BÒ NƯỚNG ỐNG TRE

## **GRILLED CHICKEN WITH LEMON LEAVES 175.000**

Marinated chicken with shallots, honey, lemon leaves and ginger juice. Served with steamed rice

GÀ NƯỚNG LÁ CHANH

## **SOUTHERN STYLE RICE VERMICELLI WITH SAUTÉED BEEF 145.000**

Rice vermicelli, sautéed beef, bean sprouts, chives, onions and garlic

Served with a dipping sauce, herbs, condiments, peanuts and crispy shallots

BÚN BÒ NAM BỘ

## VIETNAMESE SOUPS

### **CHICKEN AND MUSHROOM SOUP** **99.000**

Shredded chicken, mushrooms, chicken broth and coriander

SÚP GÀ NGÔ CÙNG VỚI GÀ XÉ, NƯỚC DÙNG GÀ VÀ RAU MÙI

### **CRAB MEAT AND ASPARAGUS SOUP** **125.000**

Crab meat, asparagus, carrot and white egg

SÚP CUA MĂNG TÂY VỚI THỊT CUA BỂ, MĂNG TÂY VÀ LÒNG TRẮNG TRỨNG

### **HOT & SOUR SEAFOOD SOUP** **140.000**

Tiger prawn, squid, wild mushroom, galangal, lemon grass, chilli and coconut cream

SÚP HẢI SẢN CHUA CAY VỚI NẤM RỪNG, TÔM SÚ, MỰC, GIỀNG, SẢ, ỚT SÙNG VÀ SỮA DỪA

## VIETNAMESE SALAD

### **BANANA BLOSSOM SALAD** **125.000**

With roasted chicken, cucumber, carrot, peanut, Vietnamese herbs, sweet and sour sauce.

NỘM HOA CHUỐI VỚI GÀ QUAY

### **POMELO SALAD WITH SQUID** **125.000**

With homemade pickles, Vietnamese herbs, roasted peanut, sweet & sour sauce

SA LÁT BƯỞI CÙNG MỰC TƯƠI, ĐỒ MUỐI CHUA, RAU THƠM, LẠC RANG VÀ SỐT CHUA NGỌT

### **GREEN MANGO SALAD** **145.000**

With tiger prawns, pickles, roasted peanut, Vietnamese herbs, sweet and sour sauce

NỘM XOÀI XANH VỚI TÔM SÚ, ĐỒ MUỐI CHUA, LẠC RANG, RAU THƠM VÀ SỐT CHUA NGỌT

### **ROASTED DUCK SALAD** **135.000**

With lychee, cherry tomato, cucumber, sweet basil, crispy shallots and sweet chilli sauce

SA LÁT VỊT QUAY CÙNG VỚI QUẢ VẢI, CÀ CHUA BI, DỪA CHUỘT, HÚNG CHÓ, HÀNH CHIÊN VÀ SỐT ỚT NGỌT



## VIETNAMESE MAIN DISHES

### **GRILLED FISH IN BANANA LEAF 215.000**

Marinated red snapper fish with ginger, chili, dill, shallots and coconut rice

CÁ CUỘN LÁ CHUỐI NƯỚNG CÙNG VỚI CƠM TRẮNG HƯƠNG DỪA

### **WOK-TOSSED TIGER PRAWN WITH TAMARIND SAUCE 235.000**

Served with stir-fried rice and sautéed seasonal vegetables

TÔM SỐT ME CÙNG VỚI CƠM HÀNH VÀ RAU XÀO THEO MÙA

### **BRAISED DUCK IN GRILLED PUMPKIN SHELL 215.000**

With lotus seed, Chinese date, shitake mushroom served with mushroom rice

VỊT TIỀM HẠT SEN, TÁO ĐỎ VÀ NẤM ĐÔNG CÔ PHỤC VỤ CÙNG CƠM NẤM

### **STIR-FRIED CHICKEN 185.000**

With bell peppers, onion, dried chili, cashew nuts and oyster sauce. Served with steamed rice and pickles

**Optional:** mild, medium or very spicy

GÀ XÀO ỚT KHÔ, HẠT ĐIỀU

### **HONEY SPICED ROASTED CHICKEN 185.000**

Served with homemade pickles and mushroom rice

GÀ QUAY MẬT ONG CÙNG VỚI ĐỒ MUỐI CHUA VÀ CƠM NẤM

### **PAN-SEARED ROLLED BEEF WITH BETEL LEAVES 215.000**

Marinated Australian beef wrapped in betel leave served with pan fried rice noodle, sautéed kailan and peanut butter sauce

CHẢ LÁ LỐT CUỐN BÒ ÚC CÙNG VỚI RAU CẢI LÀN XÀO, BÁNH PHỞ CHIÊN VÀ SỐT BƠ LẠC HẢO HẠNG

### **BEEF "LUC LAC" 225.000**

Beef tenderloin cube with bell pepper & onions all wok fried with our signature pepper sauce

BÒ XÀO LÚC LẮC CÙNG VỚI HÀNH TÂY, ỚT CHUÔNG, SỐT TIÊU ĐẶC BIỆT CỦA NHÀ HÀNG

### **CHEF'S SPECIAL FRIED RICE 145.000**

With prawn, chicken, vegetables and hot special XO sauce

CƠM RANG ĐẶC BIỆT VỚI TÔM, GÀ VÀ SỐT XO

### **FRIED RICE WITH SHRIMP & PINEAPPLE OR CHICKEN 145.000**

Served with pickles, soya sauce and red chili slices

CƠM RANG TÔM DỨA HOẶC CƠM RANG GÀ

## VEGETARIAN SELECTION

### **BRAISED TOFU AND MUSHROOM IN SOY BROTH 125.000**

Tofu, mushrooms, sticky rice with pickles and herbs

TÀU HŨ NHẬT OM NẤM ĐÔNG CÔ ĂN KÈM XÔI CHIÊN, RAU THƠM VÀ ĐỒ CHUA

### **STUFFED WONTON CAKE 115.000**

With mung bean, roasted pumpkin, sweet potato served with soya bean sauce & fresh herbs

BÁNH GỐI CHAY CÙNG VỚI ĐẬU XANH, BÍ ĐỎ NƯỚNG, KHOAI LANG VÀ SỐT TƯƠNG ĐẬU NÀNH & RAU THƠM

### **GRILLED AUBERGINE 115.000**

With sautéed wild mushroom sauce, fried shallots, spring onion and Vietnamese herbs

CÀ TÍM NƯỚNG CÙNG VỚI SỐT NẤM, HÀNH CHIÊN, HÀNH HOA VÀ RAU THƠM VIỆT

### **SAUTEÉD LOCAL GREEN WITH SHITAKE MUSHROOMS 125.000**

Sauteéd asparagus, green bean and broccoli with garlic, mushrooms.

Served with steamed rice

MĂNG TÂY, ĐẬU XANH VÀ BÔNG CẢI XANH XÀO NẤM ĐÔNG CÔ

## SIDE DISHES

### **GARLIC BREAD 65.000**

Bánh mì nướng bơ tỏi

### **FRENCH FRIES 85.000**

Khoai tây chiên

### **SAUTÉED ASPARAGUS 98.000**

Ngon măng tây xào

### **SAUTÉED BABY POTATO 95.000**

Khoai tây bi xào tỏi

### **STIR FRIED WILD MUSHROOM 85.000**

Nấm rừng xào

### **MASHED POTATO 85.000**

Khoai tây nghiền

# WESTERN CUISINE

## APPETIZER

### **CHARCUTERIE BOARD 295.000**

A selection of prosciutto, chorizo, salami, jambon de bayone camembert, blue cheese, and gouda. Accompanied by bread & condiments

ĐĨA PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI TỔNG HỢP

### **HOUSE-MADE SMOKE SALMON 195.000**

Tobico, rocket, caper, red onion and lime wedges

CÁ HỒI XÔNG KHÓI CÙNG VỚI TRỨNG CÁ CHUỒN, RAU ROCKET, NỤ HOA MƯỚP, HÀNH TÍM VÀ CHANH VÀNG

### **CHICKEN LIVER PARFAIT 125.000**

Rocket salad, house-made jam, pickles and bread

PA-TÊ GAN GÀ PHỤC VỤ CÙNG MỨT HOA QUẢ, SA LÁT RAU ROCKET VÀ BÁNH MỠ

### **BEEF CARPACCIO 195.000**

Rocket salad, sautéed wild mushroom, parmesan cheese and truffle dressing

BÒ TÁI KIỂU Ý CÙNG RAU ROCKET, NẤM RỪNG XÀO, PHO MÁT BÀO VÀ SỐT NẤM TRUFFLE

### **FOIE-GRAS 245.000**

Pan seared foie gras, homemade jam, caramelized apple and French bread

GAN NGỔNG ÁP CHẢO CÙNG MỨT XOÀI DỨA, TÁO HẦM, VÀ BÁNH MỠ PHÁP NƯỚNG

## SOUP

### **CREAMY MUSHROOM SOUP 125.000**

Served with sour cream & house-made garlic bread

SÚP KEM NẤM PHỤC VỤ CÙNG KEM CHUA VÀ BÁNH MỠ NƯỚNG BƠ TỎI

### **ROASTED PUMPKIN SOUP WITH TIGER PRAWN 135.000**

Served with roasted almonds & garlic bread

SÚP KEM BÍ ĐỎ CÙNG VỚI TÔM SÚ, HẠNH NHÂN NƯỚNG VÀ BÁNH MỠ NƯỚNG BƠ TỎI

## SALAD

### SMOKED SALMON SALAD

135.000

Mixed "Dalat" lettuce, smoke salmon, smoke yoghurt, red onion, capers and chef's special sauce

SA-LÁT CÁ HỒI XÔNG KHÓI CÙNG HÀNH TÂY TÍM, NỤ BẠCH HOA VÀ SỐT ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG

### CEASAR SALAD

125.000

Romaine lettuce, crispy bacon, quail egg, herbs and croutons. Topped with parmesan cheese

SA-LÁT HOÀNG ĐẾ CÙNG BA RỌI XÔNG KHÓI NƯỚNG, TRỨNG CÚT, BÁNH MỠ GIÒN VÀ PHO MÁT BÀO

### FRESH TUNA SALAD

135.000

Fresh tuna, boiled potatoes, olives, French bean, cherry tomatoes and balsamic dressing

SA-LÁT CÁ NGỪ CÙNG KHOAI TÂY LUỘC, ĐẬU PHÁP, QUẢ Ô-LIU, CÀ CHUA BI VÀ SỐT DẤM Ý

## LIGHT MEAL & SANDWICH

### FISH AND CHIP

165.000

Beer battered snack head fish with french fried and housemade pickles

CÁ QUẢ CHIÊN PHỒNG VỚI BẠT BIA PHỤC VỤ CÙNG KHOAI TÂY CHIÊN VÀ RAU CỦ MUỐI

### HAM AND CHEESE SANDWICH

145.000

With honey ham, Gouda cheese, French fried and housemade pickles

BÁNH MỠ KẸP THỊT NGUỘI, PHO MÁT GOUDA, KHOAI TÂY CHIÊN VÀ RAU CỦ MUỐI

### CHICKEN CLUB SANDWICH

155.000

Triple deckers with roasted chicken, fried egg, bacon, cheese and French fried

BÁNH MỠ KẸP 3 TẦNG CÙNG VỚI GÀ, BA RỌI XÔNG KHÓI, TRỨNG RÁN, PHO MÁT VÀ KHOAI CHIÊN

### BEEF BURGER

198.000

Freshly ground beef burger with cheese, bacon, egg, pickled cucumber & French fries

BÁNH BƠ-GỜ BÒ CÙNG BA RỌI XÔNG KHÓI, TRỨNG RÁN, DƯA CHUỘT, PHO MÁT VÀ KHOAI TÂY CHIÊN

## MAIN COURSE

### CRISPY SKIN SEA-BASS

245.000

With sautéed wild mushroom & seaweed, cauliflower purée, chilli jam and herbs salad

CÁ VƯỢC RÁN RÒN DA PHỤC VỤ CÙNG RONG BIỂN XÀO NẤM, LỖ TRẮNG NGHIÊN, MÚT ỚT VÀ SA LÁT

### PAILLARD DE SAUMON

265.000

Pan seared salmon with mashed potato, sautéed asparagus, pickled ginger, grilled lemon and wasabi creamy sauce

CÁ HỒI ÁP CHẢO CÙNG VỚI KHOAI TÂY NGHIÊN, MĂNG TÂY XÀO, GỪNG MUỐI, CHANH NƯỚNG VÀ SỐT MÙ TẠT XANH

### STUFFED CHICKEN BREAST WITH MUSHROOM & SALTED EGG

145.000

Served with mushroom and smoked bacon quiche, sautéed vegetables and blue cheese sauce

LƯỜN GÀ NHỒI TRỨNG MUỐI CÙNG VỚI BÁNH NẤM THỊT BA RỌI, RAU XÀO VÀ SỐT KEM PHO MÁT XANH

### ROASTED DUCK BREAST

245.000

Served with sautéed red cabbage, caramelized apple and black cherry sauce

LƯỜN VỊT BỎ LÒ CÙNG VỚI BẮP CẢI TÍM XÀO, TÁO CAMEL VÀ SỐT QUẢ ANH ĐÀO

### GRILLED RIB EYE STEAK

350.000

Served with chestnut mash, sautéed vegetables, roasted garlic, herb butter and green pepper sauce

BÒ THĂN NGOẠI ÚC NƯỚNG CÙNG VỚI HẠT DẼ NGHIÊN, RAU XÀO, TỎI NƯỚNG, BƠ HƯƠNG VỊ VÀ SỐT TIÊU XANH

### GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN

420.000

Served with roasted baby potato, sautéed asparagus and red wine sauce

THĂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG CÙNG KHOAI TÂY BI BỎ LÒ, MĂNG TÂY XÀO VÀ SỐT VANG ĐỎ

### GRILLED NEW ZEALAND LAMB CHOPS

510.000

Served with chestnut mash, rolled eggplant with sun-dried, sun-dried tomatoes, cheese and mint gravy sauce

SƯỜN CỪU NƯỚNG LÁ THƠM CÙNG VỚI HẠT DẼ NGHIÊN, CÀ TÍM CUỐN CÀ CHUA SẤY CÙNG PHO MAI VÀ SỐT BẠC HÀ

### PASTA

165.000

Your choice of pasta: Spaghetti or Penne

And your choice of sauce: Bolognese, Carbonara, Seafood or Arrabbiata tomato sauce

## DESSERT

**VIETNAMESE BLACK STICKY RICE “CHÈ” 95.000**

With yoghurt ice cream, fresh mango, coconut cream and roasted almonds

CHÈ NẾP CẨM CÙNG VỚI XOÀI CHÍN, KEM SỮA CHUA, SỐT SỮA DỪA, HẠNH NHÂN NƯỚNG

**CHESTNUT CRÈME BRULEE 115.000**

Service with banana caramel, coconut crumble and fresh fruit

KEM CHÁY HẠT DẼ PHỤC VỤ VỚI CHUỐI ĐỐT, BÁNH QUY GIÒN VÀ HOA QUẢ TƯƠI

**YOUNG COCONUT PANNA COTTA 95.000**

Service with chocolate soil, strawberry & whipping cream

KEM THẠCH KIỂU Ý NHÂN DỪA NON CÙNG SÔ CÔ LA NƯỚNG GIÒN, DẦU TÂY VÀ KEM ĐÁNH BÔNG

**BANANA SPRING ROLLS 95.000**

Served with vanilla ice cream and coconut crumble

NEM CHUỐI ĐỐT CÙNG VỚI KEM VANILLA VÀ DỪA NƯỚNG GIÒN BÀO

**WARM CHOCOLATE LAVA CAKE 135.000**

With vanilla ice cream and coconut crumble

BÁNH SÔ CÔ LA TAN CHẢY KIỂU PHÁP PHỤC VỤ CÙNG KEM VANILLA VÀ DỪA NƯỚNG GIÒN

**PASSION FRUIT MOUSSE 85.000**

Served with fresh fruit whipping cream & fresh mint

BÁNH KEM CHANH LEO CÙNG VỚI HOA QUẢ TƯƠI VÀ KEM ĐÁNH BÔNG

**YOUR CHOICE OF ICE CREAM (2 SCOOPS) 85.000**

Vanilla, coconut, chocolate & matcha

KEM TỰ CHỌN VỚI CÁC HƯƠNG VỊ VANI, DỪA, SÔ CÔ LA VÀ TRÀ XANH (2 VIÊN)

**SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER 120.000**

HOA QUẢ TƯƠI THEO MÙA

# VIETNAMESE SET MENU

420.000

## STARTER

### POMELO SALAD WITH SQUID

With homemade pickles, Vietnamese herbs, roasted peanuts, sweet & sour sauce

SA LÁT BƯỞI CÙNG MỰC NƯỚNG, ĐỒ MUỐI CHUA, RAU THƠM, LẠC RANG VÀ SỐT CHUA NGỌT

### “PHỞ” WITH BEEF OR CHICKEN

A bowl of steaming hot Pho broth with rice noodle. Made by slow cooking (7 hours) meat, bones and fish sauce to extract the flavors. Served with lime, fresh red chili and chili sauce on the side. Beef or chicken option.

PHỞ TRUYỀN THỐNG: BÒ HOẶC GÀ

## MAIN COURSE

### “ CHẢ CÁ” HANOI GRILLED FISH

Marinated catfish fillet with shallots, garlic, galangal, turmeric, shrimp paste and a fish sauce, cooked in a hot iron pan. Served with fresh rice vermicelli, herbs, peanuts, fried shallots and a dill dipping sauce.

CHẢ CÁ HÀ NỘI

*OR/HOẶC*

### PAN-SEARED ROLLED BEEF WITH BETEL LEAVE

Marinated Australian beef wrapped in betel leave served with pan fried rice noodle, sautéed kailan and peanut butter sauce

CHẢ LÁ LỐT CUỐN BÒ ÚC CÙNG VỚI RAU CẢI LÀN XÀO, BÁNH PHỞ CHIÊN VÀ SỐT BƠ LẠC HẢO HẠNG

## DESSERT

### BANANA SPRING ROLLS

Served with vanilla ice cream and coconut crumble

NEM CHUỐI ĐỐT CÙNG VỚI KEM VANI VÀ DỪA NƯỚNG GIÒN BÀO

# WESTERN SET MENU

595.000

## STARTER

### SMOKED SALMON SALAD

Mixed "Dalat" lettuce, smoked salmon, smoked yoghurt, red onion, radish, capers and Chef's sauce

SA-LÁT CÁ HỒI XÔNG KHÓI CÙNG HÀNH TÂY TÍM, CỦ CẢI ĐỎ, NỤ BẠCH HOA VÀ SỐT BẾP TRƯỞNG

### CREAMY PUMPKIN SOUP

Served with bacon & garlic bread

SÚP KEM BÍ ĐỎ CÙNG VỚI BA RỌI XÔNG KHÓI NƯỚNG VÀ BÁNH MỠ NƯỚNG BƠ TỎI

## MAIN COURSE

### GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN

Served with chestnut mash, sautéed asparagus and red wine sauce

THĂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG CÙNG HẠT DẼ NGHIÊN, MĂNG TÂY XÀO VÀ SỐT VANG ĐỎ

*OR/HOẶC*

### ROASTED DUCK BREAST

Served with sautéed red cabbage, caramelized apple and black cherry sauce

LƯỜN VỊT BỎ LÒ CÙNG VỚI BẮP CẢI TÍM XÀO, TÁO CARAMEL VÀ SỐT QUẢ ANH ĐÀO

## DESSERT

### WARM CHOCOLATE LAVA CAKE

With vanilla ice cream and coconut crumble

BÁNH SÔ CÔ LA TAN CHẢY KIỂU PHÁP PHỤC VỤ CÙNG KEM VANI VÀ DỪA NƯỚNG GIÒN