

# VIETNAM HOUSE MENU

---



# Thực Đơn Set Dinner

938,000/người/person

Thực đơn phục vụ kiểu gia đình cho nhóm 4 người trở lên  
Set menu served family style for a group of 4 persons and more

## Pork And Prawn Fresh Spring Rolls

Gỏi cuốn tôm thịt, bánh ướt, giá, rau thơm truyền thống chấm sốt đậu tương  
Traditional fresh spring rolls with tiger prawns, pork, flat rice noodles,  
bean sprout and fresh herbs served with black bean sauce

## Duck Salad

Gỏi vịt truyền thống, khế chua, bắp cải, rau thơm, nước mắm gừng  
Twice cooked duck with star fruit, cabbage, fresh herbs and ginger fish sauce

## Shrimp Mousse On Sugar Cane

Chạo tôm, mỡ hành, đậu phộng, bánh hỏi lá cẩm dùng kèm với rau thơm  
và nước mắm chua ngọt  
Shrimp mousse on sugar cane, spring onion oil, peanut, purple angel hair  
noodle, served with Vietnamese mixed herbs and sweet sour fish sauce

## Char Grilled Wild Pepper Free Range Chicken

Gà thả vườn ướp hạt mắc khén nướng, chấm muối tiêu chanh  
dùng kèm gỏi bắp cải tím  
Char grilled free range chicken with wild pepper,  
served with purple cabbage salad, salt and pepper lime sauce

## Australian Short Rib

Sườn bò Úc nấu chậm, sốt sả ớt mật ong, cà rốt nghiền và cải ngọt  
Slow cooked AUS short rib, honey lemongrass sauce,  
carrot puree & choy sum

## X.O. Grouper Fillet Char Grilled In Banana Leaf

Cá bống mú nướng lá chuối dùng kèm sốt X.O. kiểu Vietnam House và đậu rồng  
Grouper fillets char-grilled in banana leaf,  
Vietnam House made X.O. sauce and dragon beans

## Sauteed Bok Choy

Cải thìa xào nấm bào ngư, tỏi sốt dầu hào  
Sauteed bok choy with oyster mushrooms, garlic and oyster sauce

## Pandan Rice

Cơm trắng lá dứa  
Steamed pandan rice

## Coconut Panna Cotta

Bánh pana cotta hương dứa dùng kèm hỗn hợp dâu nghiền  
Coconut panna cotta with a berry coulis

© Có thịt heo / Contains pork ® có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT  
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

# Khai Vị Appetizer

<b>Shrimp Mousse Grilled On Sugar Cane</b> ①	238,000
Chạo tôm, mỡ hành, đậu phộng, bánh hỏi lá cẩm dùng kèm nước mắm chua ngọt Shrimp mousse on sugar cane, spring onion oil, peanut, purple angel hair noodle, served with Vietnamese mixed herbs & sweet and sour fish sauce	
<b>Salmon Soft Rice Paper Rolls</b> ①	178,000
Gỏi cuốn cá hồi, mè đen, xoài xanh, thì là và trứng cá hồi caviar Rice paper rolls with sesame seared salmon, green mango, dill & salmon caviar	
<b>Pork and Prawn Fresh Rolls</b>	168,000
Gỏi cuốn tôm thịt, bánh ướt, giá, rau thơm truyền thống chấm sốt đậu tương Fresh rice paper rolls with tiger prawns, pork, flat rice noodle, bean sprout and fresh herbs served with hoisin sauce	
<b>Lã Vọng Fishcake</b>	238,000
Cá tầm fillet ướp riêng, nghệ, mè, thì là áp chảo dùng kèm rau thơm, bánh hỏi và nước mắm chua ngọt Seared sturgeon fish fillet marinated with turmeric, galangal, dill, fresh herbs, fried peanut, angel hair noodle and light fish sauce	
<b>Char Grilled Squid</b>	218,000
Mực một nắng nướng muối ớt Char grilled half-sun-dried squid with salt and chilli	
<b>Fried Shishamo</b>	198,000
Cá trứng lăn bột chiên giòn chấm sốt me Shishamo egg fish, crusted in sticky rice with a tamarind dipping sauce	
<b>Fried Chicken Wings</b>	198,000
Cánh gà lăn bột chiên sả ớt dùng kèm rau, chấm sốt Aioli Deep fried tapioca-coated chicken wings marinated with lemongrass, chilli, served with aioli sauce	
<b>Deep Fried Chili Lemongrass Iberico Pork</b> ②	298,000
Thịt heo Tây Ban Nha chiên sả ớt, hành bô-rô, ăn kèm rau thơm Deep fried Iberian pork, lemongrass, chilli, crispy leek & fresh herbs	
<b>Fried Pork Spring Rolls</b> ②	188,000
Chả giò thịt heo, cà rốt, nấm mèo, khoai môn, bún tàu, ăn kèm với rau thơm và nước mắm chua ngọt Deep fried pork spring roll, carrot, wood ear mushroom, taro, Chinese rice vermicelli served with fresh herb, sweet and sour fish sauce	

② Có thịt heo / Contains pork ① có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT  
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

# Khai Vị Appetizer

---

## Fried Lobster Netted Spring Rolls

278,000

Chả giò tôm hùm chiên giòn và nấm mèo

Deep fried spring rolls with lobster, prawns & wood-ear mushrooms

## Purple Flower Sticky Rice Dumplings ©

238,000

Bánh ít ram kiểu Huế, bột nếp cẩm, thịt heo xay, nấm mèo, tôm, dùng kèm nước mắm chua ngọt

Butterfly Pea Flower sticky rice dumpling in Hue style, pork loin, tiger prawns, sweet and sour fish sauce

---

© Có thịt heo / Contains pork ® có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

## Xà Lách / Món Gỏi Salad

---

- Soft Shell Crab & Green Mango Salad ㊟** 238,000  
Gỏi xoài, củ hũ dứa, bưởi hồng, rau mùi và cua lột chiên giòn  
Green mango, palm heart, red pomelo, fresh herbs & soft shell crab
- Hue Yellow Snail Star Fruit Salad ㊟** 138,000  
Gỏi ốc giác kiểu Huế, khế, rau mùi và đồ chua  
Hue yellow snail salad, star fruit, fresh herbs & pickled cucumber
- Smoked Duck and Galangal Salad ㊟** 138,000  
Gỏi vịt truyền thống, khế chua, bắp cải, rau mùi và nước mắm gừng  
Twice cooked duck with star fruit, cabbage, fresh herbs & ginger fish sauce
- Lemongrass U.S Beef & Lotus Stem Salad ㊟** 268,000  
Gỏi thịt bò, rau muống, ngò gai, củ hũ dứa,ngó sen và sốt me  
Seared lemongrass U.S beef, morning glory, saw-tooth coriander, heart of palm, lotus stem & tamarind dressing
- Jumbo River Prawn Congcai Salad ㊟** 498,000  
Gỏi rau tiến vua, tôm càng, thịt heo Iberico, dưa leo, cà rốt, củ hũ dứa  
A whole jumbo river prawn, congcai salad, Iberico pork, cucumber, carrot, heart of palm
- 

## Món Cuốn Middle Course - R.Y.O.

---

Tất cả các món tự cuốn đều dùng kèm với xà lách và các loại rau thơm  
All dishes come with lettuce and fresh herbs to roll your own wrap

- Crab & Iberico Pork Rice Flour Crepe ㊟** 228,000  
Bánh xèo truyền thống dùng kèm thịt cua, thịt heo Iberico, rau thơm, củ hũ dứa  
Crisp rice flour crepe filled with crab meat, Iberico pork & palm heart
- Wagyu Beef Roll With Betel Leaves ㊟** 268,000  
Bò Wagyu nướng lá lốt dùng kèm các loại rau thơm và bánh hỏi  
Char grilled Wagyu beef, betel leaves, served with fresh herbs & angel hair noodles

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT  
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

# Súp Soup

## Tamarind & Pineapple Soup

198,000

Canh chua, đậu bắp, bạc hà, rau thơm  
Tamarind & pineapple broth with lady finger,  
herbs & elephant ear stems

### Choice of

Cá bông lau

Chinese pangasid- catfish

### Or

Tôm

Tiger Prawn

## Chicken & Asian Mushroom Soup

158,000

Súp thịt gà, nấm các loại và lá giang  
Free range chicken, Asian mushrooms & la giang leaves

## Wagyu Beef Noodle Soup

298,000

Phở bò Wagyu dùng kèm rau thơm, giá đỗ, chanh và ớt  
Wagyu beef rice noodle soup served with herbs,  
bean sprouts, lime & chili

## Fresh Rice Noodle with Salmon Tomato Soup

228,000

Bún cá hồi Na-uy, cần nước, thì là, sả, cà chua  
Fresh rice noodles, marinated Norwegian salmon, tomato,  
lemongrass, water celery, dill, in rich tomato soup

© Có thịt heo / Contains pork ® có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT  
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

# Món Chính

## Main Course

---

<b>X.O. Garoupa Fillet Char Grilled in Banana Leaf</b> Cá bống mú nướng lá chuối dùng kèm sốt X.O. kiểu Việt Nam House và đậu rồng Garoupa fillet char grilled in banana leaf, Vietnam House X.O. sauce & dragon beans	<b>498,000</b>
<b>Black Cod Fish Cooked in Hanoi Style, Crispy Shitake Mushrooms &amp; Thien Ly Flower</b> Cá tuyết áp chảo sốt chua ngọt kiểu Hà Nội, thì là, nấm Shitake chiên giòn và thiên lý xào Black cod fish cooked in Hanoi style, crispy Shitake mushrooms, tomato dill sauce & Thien Ly flower	<b>748,000</b>
<b>Fish in Clay Pot</b> Cá bông lau kho tộ dùng kèm cơm trắng lá dứa và rau luộc Caramalized Chinese Pangasid- catfish in clay pot served with assorted steamed vegetables and pandan rice	<b>298,000</b>
<b>Jumbo River Prawns in Clay Pot</b> Tôm càng kho tộ dùng kèm cơm trắng lá dứa và rau luộc Caramalized jumbo river prawns in clay pot served with assorted steamed vegetables and pandan rice	<b>998,000</b>
<b>Jumbo River Prawns Wok Tossed with X.O Chili Jam</b> Tôm càng áp chảo với sốt X.O, quế thơm, hành, và ớt Wok tossed jumbo river prawn, sweet basil, spring onion & chilli	<b>998,000</b>
<b>Wok Fried Whole Lobster with Abalone Sauce</b> Tôm hùm áp chảo sốt bào ngư, nấm đùi gà và hành tươi Whole lobster wok fried with abalone sauce, ginger and mushroom	<b>418,000</b> <b>/100gr</b>
<b>Grilled Tiger Prawns</b> Tôm sú nướng sốt sa tế dùng kèm rau thơm Char grilled tiger prawns with satay sauce and fresh herbs	<b>268,000</b>

© Có thịt heo / Contains pork ® có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT  
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

# Món Chính

## Main Course

---

<b>Twice Cooked Duck Breast With A Tomato Pepper Sauce</b> Ức vịt áp chảo, cà chua, sốt tiêu Phú Quốc, cải thìa và quế. Twice cooked duck breast, tomato, Phu Quoc green pepper, bok choy & crispy basil	<b>268,000</b>
<b>Wild Pepper Chicken</b> Gà nướng ướp hạt mắc khén, hành non, rau thơm chấm muối tiêu chanh ăn kèm gỏi bắp cải tím Char grilled free range chicken fillet, wild pepper, baby leek, fresh herbs served with purple cabbage salad and chilli pepper lime sauce	<b>238,000</b>
<b>Grilled Honey Glazed Whole Pigeon ①</b> Bò câu nướng ngũ vị dùng kèm gỏi đu đủ Grilled 5-spices Pigeon with green papaya salad	<b>288,000</b>
<b>Slow Braised U.S Pork Ribs with Carrot Puree ②</b> Sườn heo Mỹ nấu nước dừa non, cà rốt nghiền và cải ngọt U.S pork ribs, slow cooked in young coconut juice, carrot puree & choy sum	<b>248,000</b>
<b>Australian Short Rib</b> Sườn bò Úc nấu chậm, sốt sả ớt mật ong, cà rốt nghiền và cải ngọt Slow cooked AUS short rib, honey lemongrass sauce, carrot puree and choy sum	<b>268,000</b>
<b>Braised Wagyu Beef Cheek</b> Má bò Wagyu hầm tiêu xanh nước dừa, rau củ, cà rốt, hành tím dùng kèm bánh mì baguett Braised Wagyu Beef cheek in coconut juice, Phu Quoc green pepper, carrot, shallot served with Vietnamese baguette	<b>368,000</b>
<b>Wok Tossed Cubed Pepper Beef Tenderloin with Smoked Potato Mash</b> Bò lúc lắc, ớt chuông, hành tây, tiêu Phú Quốc, tỏi và dầu hào Beef tenderloin, wok tossed with capsicum, onion, Phu Quoc black pepper, garlic & oyster sauce	<b>468,000</b>

① Có thịt heo / Contains pork ② có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT  
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT



## Cơm Rice

---

### Steamed Pandan Rice

Cơm trắng lá dứa  
Steamed pandan rice

48,000

### Garlic Mushroom Fried Rice

Cơm chiên trứng tỏi, nấm tuyết, hành, đậu và măng tây  
Fried rice with egg, garlic, snow mushroom, green onion, peas  
& asparagus

148,000

### Seafood Fried Rice

Cơm chiên lá cẩm tôm mực  
Butterfly pea flower fried rice with prawns & calamari

218,000

### Seafood Satay Fried Rice

Cơm chiên hải sản sa- tế tôm mực, măng tây,  
cà rốt và đậu hũ giòn  
Fried rice with satay, shrimp, squid, asparagus,  
carrot, crispy tofu

238,000

---

## Mì Xào Noodles

### Wok Tossed Seafood Moringa Fried Noodles

Mì chùm ngậy xào tôm mực, sò điệp sốt đầu hào  
Wok tossed moringa noodles with shrimp, squid, scallops and oyster sauce

268,000

### Wok Tossed Beef Fried Brown Noodles

Mì Quảng xào thăn bò Mỹ, hành tây, cải ngọt  
Wok tossed brown noodles with U.S beef tenderloin,  
enoki mushroom, onion and choy sum

268,000

© Có thịt heo / Contains pork ® có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT  
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

# Món Dùng Kèm

## Side Dish

---

<b>Char Grilled Smoky Aubergine</b> ㉔	88,000
Cà tím nướng mỡ hành, hạnh nhân và nước mắm chua ngọt Char grilled aubergine with shallot oil, roasted almonds & sweet & sour fish sauce	
<b>Wok Tossed Morning Glory</b>	98,000
Rau muống xào tỏi sốt dầu hào và ớt Wok fried morning glory with garlic, oyster sauce & chili	
<b>Wok Tossed Morning Glory With Snails</b>	168,000
Rau muống xào ốc giác, tỏi, sốt dầu hào và ớt Wok fried morning glory with yellow snails, garlic, oyster sauce and chilli	
<b>Wok Tossed X.O. Dragon Beans</b>	118,000
Đậu rồng xào tỏi sốt X.O. kiểu Việt Nam House Dragon beans wok tossed with Vietnam House X.O. sauce	
<b>Wok Tossed Thien Ly Flower</b>	128,000
Bông thiên lý xào tỏi sốt dầu hào Thien ly flowers wok tossed with garlic & oyster sauce	
<b>Thien Ly Flower with U.S Beef</b>	198,000
Thiên Lý xào thăn bò Mỹ, tỏi và sốt dầu hào Thien Ly flowers wok tossed with U.S beef tenderloin, garlic and oyster sauce	

㉔ Có thịt heo / Contains pork ㉔ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT  
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

# Món Chay Vegetarian

---

<b>Vegetarian Soft Rice Paper Rolls</b> Gỏi cuốn, củ hũ dứa, xoài xanh, ngó sen Soft rice paper rolls filled with palm heart, green mango, lotus stem	118,000
<b>Crispy Tofu</b> Đậu hũ chiên giòn sốt cà chua, sốt tiêu Phú Quốc Crisp tofu with tomato & Phu Quoc pepper sauce	118,000
<b>Vegetarian Netted Spring Rolls</b> Chả giò chay chiên, đậu hũ, miến, khoai môn và nấm mèo Fried spring rolls filled with tofu, glass noodles, taro & wood-ear mushroom	118,000
<b>Crispy Yuba &amp; Banana Blossom Salad ①</b> Gỏi đậu hũ chiên giòn, bắp chuối, ớt chuông, bắp cải tím, đậu hũ và rau thơm Crispy Yuba with banana blossom, capsicum, purple cabbage, tofu & fresh herbs	110,000
<b>Green Mango &amp; Palm Heart Salad</b> Gỏi xoài, bưởi hồng, đậu hũ chiên, củ hũ dứa, dưa leo và các loại rau mùi Green mango, palm heart, pomelo, crispy tofu, cucumber & fresh herbs	118,000
<b>Vegetarian Tamarind &amp; Pineapple Soup</b> Canh chua củ hũ dứa, me, đậu bắp, rau thơm Việt Nam và bạc hà Palm heart, tamarind, lady finger, Vietnamese herbs & elephant ear stem	110,000
<b>Vegetable Turmeric Curry</b> Cà ri rau củ, cà tím, khoai tây, đậu hũ, nấm Shitake và bắp non Vegetable curry of lady fingers, eggplant, potato, tofu skin, Shitake mushroom & baby corn	148,000
<b>Stewed Vegetables In Clay Pot</b> Củ hũ dứa, cà rốt, nấm đông cô, đậu bắp, cà tím, đậu hũ kho tương ăn với cơm trắng lá dứa Heart of palm, carrot, shitake mushroom, lady fingers, eggplant, fried tofu in black bean sauce served with pandan rice	168,000

# Món Chay Vegetarian

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>Wok Tossed Brown Noodles<br/>with Asparagus and Asian Mushrooms</b><br>Bánh đa xào chay với rau củ măng tây, nấm và cải ngọt<br>Brown rice noodles wok-fried with asparagus, mushrooms &<br>choy sum | <b>138,000</b> |
| <b>Vegetable Fried Rice</b><br>Cơm chiên rau củ chay<br>Vegetable fried rice  | <b>118,000</b> |
| <b>Crispy Vegetarian Rice Flour Crepe</b><br>Bánh xèo chay, củ hũ dứa, đậu xanh, đậu hũ, nấm và giá đỗ<br>Crisp rice flour crepe filled with palm heart, mung beans,<br>tofu, mushrooms & bean sprouts  | <b>138,000</b> |

# Món Tráng Miệng Desserts

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Pandan Creme Brulee</b><br>Bánh trứng sữa hương lá dứa, kem dừa và bánh mè giòn<br>Pandan creme brulee with coconut ice cream & sesame tuile  | <b>198,000</b> |
| <b>Fresh Seasonal Fruit</b><br>Trái cây tươi theo mùa<br>Selection of fresh Vietnamese fruit of the season   | <b>128,000</b> |
| <b>Vietnam House Coffee Flan</b><br>Bánh kem trứng hương cà phê với trái cây tươi và cà phê ganache<br>Vietnam House coffee flan with tropical fruit & coffee ganache                        | <b>168,000</b> |
| <b>Lotus seeds &amp; Longan sweet soup</b><br>Chè hạt sen, nhãn khô và nấm tuyết<br>Lotus seeds, Longan fruit & snow ear mushroom  | <b>138,000</b> |
| <b>Vietnam House Bean Curd</b><br>Đậu hũ truyền thống, nước đường hương gừng, bột báng<br>và nước cốt dừa<br>House made silken bean curd in warm ginger syrup, sago pearls<br>& coconut milk | <b>98,000</b>  |
| <b>Coconut Panna Cotta</b><br>Bánh panna cotta hương dừa dùng kèm với hỗn hợp dâu nghiền<br>Coconut panna cotta with a berry coulis  | <b>188,000</b> |

