

THỰC ĐƠN TRƯA/SET LUNCH

Thực đơn trưa trong tuần/Set lunch available on weekdays

2 món / Two courses: 328,000++ VND/Set/Person

3 món / Three courses: 398,000++ VND/Set/Person

Tặng kèm 01 ly trà sen hương dứa hoặc một ly nước ép trái cây theo mùa
Includes one glass of pandan iced tea or seasonal fresh juice

KHAI VỊ/APPETIZER

Lựa chọn/Choice of

VEAL SALAD

Gỏi bò tơ với rau rừng, cà rốt, hành tây và nước mắm chua ngọt
Veal salad with jungle herbs, carrots, onion and light fish sauce

Hoặc/or

PORK SKEWER

Thịt heo xiên que nướng lụi với rau thơm, bún và nước mắm chua ngọt
Char-grilled pork skewers with fresh herbs, fresh noodles and light fish sauce

MÓN CHÍNH/MAIN COURSE

Lựa chọn/Choice of

STEAMED RED TILAPIA

Cá diêu hồng hấp hạt sen, sốt nấm dùng kèm cơm trắng
Steamed Red Tilapia with lotus seed and mushroom sauce, served with steamed rice

Hoặc/or

BRAISED DUCK WITH SẤU FRUIT

Vịt om trái sấu, riềng, khoai sọ, dùng kèm bún tươi
Braised duck with Sấu fruit, galangal, baby taro and fresh noodles

MÓN TRÁNG MIỆNG/DAILY SPECIAL DESSERT

Lựa chọn/Choice of

TRADITIONAL VIETNAM HOUSE BEAN CURD

Đậu hủ nước cốt dừa truyền thống dùng kèm nước đường gừng và bột báng
Silky bean curd in warm ginger syrup with sago pearls and coconut milk

Hoặc/or

POMELO SWEET SOUP

Chè bưởi nấu với đậu xanh và nước cốt dừa
Pomelo sweet soup with mung bean and coconut milk

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



THỰC ĐƠN TRƯA/SET LUNCH

Thực đơn trưa trong tuần/Set lunch available on weekdays

2 món / Two courses: 328,000++ VND/Set/Person

3 món / Three courses: 398,000++ VND/Set/Person

Tặng kèm 01 ly trà sen hương dứa hoặc một ly nước ép trái cây theo mùa

Includes one glass of pandan iced tea or seasonal fresh juice

KHAI VỊ/APPETIZER

Lựa chọn/Choice of

VIETNAM HOUSE CHICKEN SALAD

Gỏi gà xé bắp cải bào, cà rốt, bắp chuối, rau răm, hành phi, nước mắm chua ngọt
Shredded chicken salad with cabbage, carrot, banana blossom, laksa, onion and light fish sauce

Hoặc/or

FRIED SQUID CAKE

Chả mực chiên dùng kèm rau thơm xà lách, sốt xí muội
Fried squid with fresh herbs, served with plum sauce

MÓN CHÍNH/MAIN COURSE

Lựa chọn/Choice of

SIMMERED PORK AND PRAWN

Thịt ram tôm, hành lá, dùng kèm rau luộc và cơm trắng
Simmered pork and prawn with onion, served with steamed rice and steamed vegetables

Hoặc/or

GRILLED SCOMBER FISH

Cá thu Nhật nướng muối ớt, rau củ muối chua, dùng kèm cơm trắng
Grilled scomber with chili salt, vegetable pickles, and steamed rice

MÓN TRÁNG MIỆNG/DAILY SPECIAL DESSERT

Lựa chọn/Choice of

TRADITIONAL VIETNAM HOUSE BEAN CURD

Đậu hủ nước cốt dừa truyền thống dùng kèm nước đường gừng và bột báng
Silky bean curd in warm ginger syrup with sago pearls and coconut milk

Hoặc/or

POMELO SWEET SOUP

Chè bưởi nấu với đậu xanh và nước cốt dừa
Pomelo sweet soup with mung bean and coconut milk

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

THỰC ĐƠN TRƯA / SET LUNCH

Thực đơn trưa trong tuần / Set lunch available on weekdays

2 món / Two courses: 328,000++ VND/Set/Person

3 món / Three courses: 398,000++ VND/Set/Person

Tặng kèm 01 ly trà sen hương dứa hoặc một ly nước ép trái cây theo mùa

Includes one glass of pandan iced tea or seasonal fresh juice

KHAI VỊ / APPETIZER

Lựa chọn / Choice of

STAR FRUIT BEEF SALAD

Gỏi bò bóp thấu với khế chua và chuối chát, bánh phồng tôm

Star fruit and green banana beef salad with shrimp cracker

Hoặc / or

SQUID SALAD

Gỏi mực chua ngọt với ớt chuông, bông chuối, rau răm, cà rốt

Sweet and sour squid salad with capsicum, banana flower, laksa and carrot

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

Lựa chọn / Choice of

CARAMELIZED PORK AND EGG

Thịt kho hột vịt dùng kèm rau luộc và cơm trắng

Caramelized pork and egg with steamed rice and steamed vegetables

Hoặc / or

MACKEREL TOMATO SAUCE

Cá thu chiên sốt cà dùng kèm cải thìa xào và cơm trắng

Fried mackerel in tomato sauce with sautéed bok choy and steamed rice

MÓN TRÁNG MIỆNG / DAILY SPECIAL DESSERT

Lựa chọn / Choice of

TRADITIONAL VIETNAM HOUSE BEAN CURD

Đậu hủ nước cốt dừa truyền thống dùng kèm nước đường gừng và bột báng

Silky bean curd in warm ginger syrup with sago pearls and coconut milk

Hoặc / or

POMELO SWEET SOUP

Chè bưởi nấu với đậu xanh và nước cốt dừa

Pomelo sweet soup with mung bean and coconut milk

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

