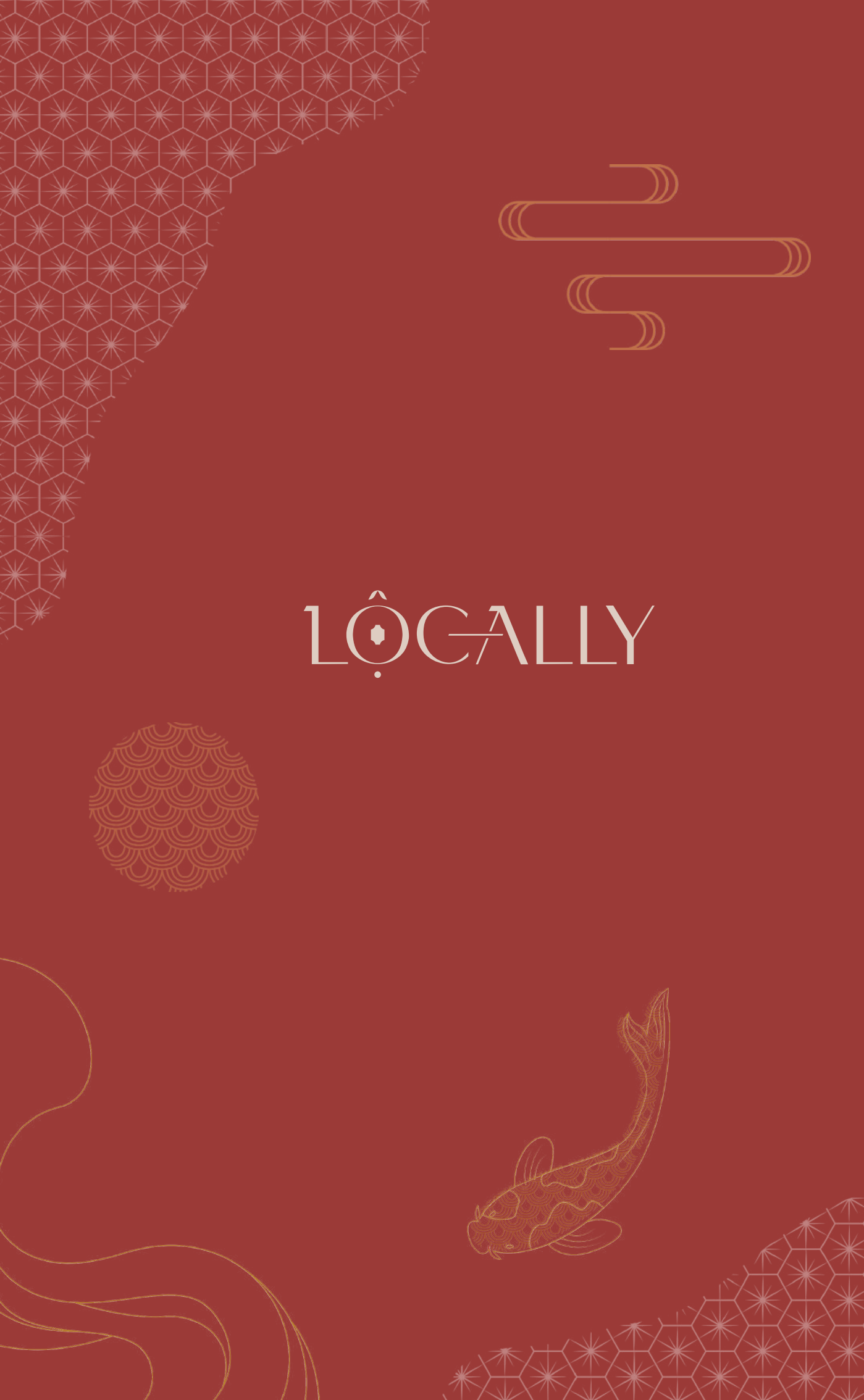




LÔCALLY

CÁC MÓN KHAI VỊ - STARTERS

CÁC MÓN CUỐN TRUYỀN THỐNG WRAPS & ROLLS

KHAI VỊ TAM HỢP
TRIO OF STARTERS

255

Chả giò cua bể và thịt heo chiên, gỏi cuốn tôm thịt miền Nam, nem cuốn tôm thịt Nam Bộ, xà lách xoài xanh và hải sản
Dùng kèm nước mắm chua ngọt và tương đậu đen
Crab and pork fried spring rolls, Southern shrimp and pork summer rolls, seafood and green mango salad
Served with sweet and sour fish sauce and black soybean sauce

GỎI CUỐN TỔNG HỢP
FRESH SUMMER ROLLS PLATTER

199

Gỏi cuốn tôm thịt heo kiểu miền Nam, gỏi cuốn chay với nấm và đậu hũ. Dùng kèm nước mắm chua ngọt và tương đậu đen
Southern shrimp and pork summer rolls, mushroom and tofu vegetarian rolls
Served with sweet and sour fish sauce and black soybean sauce

GỎI CUỐN NAM BỘ
SOUTHERN FRESH SUMMER ROLLS

225

Tôm, thịt heo luộc, bánh tráng, rau thơm
Dùng kèm nước mắm chua ngọt và tương đậu đen
Shrimp, boiled pork, rice paper, fresh herbs
Served with sweet and sour fish sauce and black soybean sauce

GỎI CUỐN CHAY TỔNG HỢP
VEGETARIAN FRESH SUMMER ROLLS PLATTER

155

Gỏi cuốn chay với đậu hũ, nấm, rau củ thái sợi, rau thơm
Dùng kèm tương đậu đen
Fresh spring rolls with tofu, mushrooms, julienned vegetable, herbs
Served with black soybean sauce

NEM CUA BẾ HÀ NỘI
HANOI FRIED CRAB MEAT SPRING ROLLS

199

Thịt cua, thịt heo băm, nấm mộc nhĩ, cà rốt
Dùng kèm rau thơm tươi và nước mắm chua ngọt
Crab meat, minced pork, black fungus mushrooms, carrots
Served with mixed fresh herbs and sweet and sour fish sauce



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VNĐ; subject to 5% service charge & applicable government tax.

XA LÁT
GREENS & HEALTHY LOCAL SAIAO

GỎI RAU CÀNG CUA VỚI THỊT BÒ    **255**
GRILLED BEEF SALAD WITH "CANG CUA" VEGETABLE
Rau càng cua, thịt bò, hành tây, lạc rang, hành phi
Dùng kèm nước mắm chua ngọt
Pepper elder, sliced beef, onion, roasted peanuts, fried shallots
Served with sweet and sour fish sauce dressing

GỎI XOÀI XANH HẢI SẢN    **255**
GREEN MANGO SALAD WITH SEAFOOD
Gỏi xoài xanh với tôm, mực, hành phi, rau thơm, lạc rang,
Dùng kèm bánh phồng tôm
Green mango salad with shrimp, calamari, mixed herbs,
crispy shallot, roasted peanuts
Served with shrimp crackers

XA LÁT RAU HỮU CƠ ĐÀ LẠT **199**
DA LAT ORGANIC SALAD
Xa lát rau vườn hữu cơ Đà Lạt, rong nho tươi, trám đen Tây Bắc
Dùng kèm sốt dầu giấm
Mixed garden salad with fresh sea grapes, Northwest black
canarium fruit, vinaigrette dressing

XA LÁT HOÀNG ĐẾ CỔ ĐIỂN     **199**
TRADITIONAL CAESAR SALAD
Xà lách Romaine, cá cơm, trứng chần, thịt heo xông khói,
bánh mì nướng giòn
Dùng kèm sốt Caesar
Romaine lettuce, anchovy fillets, soft poached egg, bacon,
crispy croutons, served with Caesar dressing
Lựa chọn món đi kèm/ Your choice of topping:
• Ưc gà nướng/ Grilled chicken breast fillet **70**
• Cá hồi muối/ House-cured salmon  **120**
• Tôm nướng/ Grilled prawns  **120**

XA LÁT PHÔ MAI TƯƠI BURRATA (CHAY)    **299**
FRESH BURRATA SALAD (VEGAN)
Phô mai Burrata, rau xanh Đà Lạt, xà lách rocket,
cà chua bạch tuộc, các loại hạt
Dùng kèm sốt pesto
Burrata cheese, Da Lat greens, rocket, heirloom tomatoes,
mixed nuts
Served with pesto sauce



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.

CÁ HỒI MUỐI TRÀ XANH NHÀ LÀM

299

HOUSE-CURED GREEN TEA SALMON

Cá hồi muối nhà làm, salsa xoài, củ thì là bào,
trứng cá hồi, rau rocket

House-cured salmon, mango salsa, shaved fennel,
salmon roe, rocket

MÓN SÚP
SOUP

SÚP KEM TÔM HÙM

268

CREAMY LOBSTER BISQUE

Tôm sú áp chảo, nước dùng tôm hùm

Dùng kèm bánh mì focaccia của Ý

Seared jumbo prawn, lobster stock

Served with focaccia bread

SÚP KEM BÍ ĐỎ

199

CREAMY PUMPKIN SOUP

Súp kem bí đỏ, phô mai Feta, hạt hướng dương

Dùng kèm bánh mì bơ tỏi

Creamy pumpkin soup, Feta cheese, sunflower seeds

Served with garlic bread

SÚP THÁI CHUA CAY

245

TOM YUM GOONG SOUP

Tôm, sữa dừa, riềng, sả, cà chua, nấm và rau mùi

Prawn, coconut milk, galangal, lemongrass, tomato, mushroom
and coriander

SÚP CUA VÀ MĂNG TÂY

220

CRAB MEAT AND ASPARAGUS SOUP

Thịt cua bể Cà Mau, măng tây xanh, hải sản, rau thơm, dầu mè

Crab meat, green asparagus, seafood, fresh herbs, sesame oil



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

All prices are quoted in ,000 VNĐ; subject to 5% service charge & applicable government tax.

MÓN CHÍNH - MAIN COURSE

PHONG VỊ VIỆT THE TASTE OF VIETNAM

BÚN CHẢ & NEM CUA BẾ



"BUN CHA" & CRAB SPRING ROLL

298

Thịt heo ba chỉ nướng, chả heo viên nướng, nem cua bể chiên,
Dùng kèm bún tươi, xà lách, rau thơm, nước mắm chua ngọt,
đồ chua

Char-grilled pork belly, pork patties, fried crab spring rolls
Served with fresh rice noodles, lettuce, herbs, special dipping
sauce and pickles

PHỞ GÀ TRUYỀN THỐNG



TRADITIONAL CHICKEN "PHO"

245

Phở gà truyền thống, dùng kèm chanh ớt và rau thơm

Traditional chicken "Pho", fresh rice noodles
Served with chili, lime and fresh herbs

PHỞ BÒ TRUYỀN THỐNG



TRADITIONAL BEEF "PHO"

245

Phở bò thái lát mỏng, gầu bò, dùng kèm chanh ớt và rau thơm

Hanoi's pho noodles with thinly sliced beef, brisket, served with
chili, lime & fresh herbs

CÁ HỒI PHỦ THẢO MỘC ĐỊA PHƯƠNG



LOCAL HERB-CRUSTED SALMON

468

Cá hồi áp chảo, vỏ thảo mộc địa phương, rau củ hữu cơ,
khoai tây nghiền, dùng kèm sốt bơ chanh

Pan-seared salmon, local crusted herbs, heirloom vegetables,
mashed potato, served with lemon butter sauce

CÁ SONG CUỘN MỠ CHÀI HEO



BAKED GROUPER WRAPPED IN PORK LARD

425

Cá song cuộn mỡ chài heo nướng, dùng kèm bún, sốt rau
thơm trộn và sốt mè nghệ

Baked grouper wrapped in pork caul fat, rice noodles, mixed
herb salsa, fermented rice & tumeric sauce



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.

TÔM SÚ NƯỚNG PHÔ MAI



399

HOẶC MỠ HÀNH

JUMBO PRAWN TOPPED WITH CHEESE OR SPRING
ONION OIL

Tôm sú nướng phô mai hoặc mỡ hành & đậu phộng, dùng
kèm xà lát

Grilled jumbo prawn topped with cheese or spring onion

Served with green salad oil & peanuts, served with green salad

BÒ LÚC LẮC SỐT RƯỢU NẾP CẨM



499

SHAKING BEEF CUBES

WITH FERMENTED RICE SAUCE

Bò lúc lắc xào với hành, ớt chuông, sốt rượu nếp cẩm, tỏi đen,
dùng kèm cơm trắng

Stir-fried beef cubes with onion, capsicum in fermented black

sticky rice sauce, black garlic, served with steamed rice

SƯỜN HEO NẤU CHẬM



355

SỐT TƯƠNG CÀ MẬT ONG

SLOW-COOKED PORK RIBS

WITH TOMATO & HONEY SAUCE

Sườn heo nấu chậm, sốt tương cà và mật ong,
mè rang, dùng kèm cơm trắng/ khoai tây chiên

Slow-cooked pork ribs, marinated potato & honey sauce, sesame

seeds, served with steamed rice/ French fries

ĐẬU PHỤ OM NẤM & NƯỚC TƯƠNG



155

BRAISED TOFU & MUSHROOM IN SOYA SAUCE

Đậu phụ om với các loại nấm và nước tương

Braised tofu and assorted mushrooms in soya sauce

GỢI Ý TỪ ĐẦU BẾP

CHEF RECOMMENDATION

GÀ NƯỚNG TÂY BẮC CỦA CHEF HƯNG

355

NORTHWEST-SPICED CHICKEN BY CHEF HUNG

Gà đồi Ba Vì nướng, gia vị Tây Bắc, dùng kèm sốt chấm chéo,
sốt ớt xanh và cơm lam ống tre

Local chicken of "Ba Vì" mountain, Northwestern spices,
served with cham cheo, spicy green chili sauce & bamboo rice

CHÀ CÁ HÀ NỘI BỞI CHEF TÙNG

425

HANOI GRILLED FISH BY CHEF TUNG

Chà cá Hà Nội ướp riềng, sốt mè chua, hành lá, đậu phộng,
rau thơm và nước mắm

Marinated sturgeon fish with galangal, sour rice paste sauce,
spring onion, peanuts, herbs & fish sauce



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

All prices are quoted in ,000 VNĐ; subject to 5% service charge & applicable government tax.

CÁC MÓN LÀM TỪ BÒ HẢO HẠNG

TASTE OF PREMIUM STEAK

SƯỜN CỪU NƯỚNG PHỦ THẢO MỘC 799

GRILLED AUSTRALIAN LAMB CHOP

Sườn cừu Úc nướng, rau củ mùa xuân, khoai tây nghiền vị
dầu nấm, sốt ớt chuông đỏ & tiêu xanh Phú Quốc
Australian lamb chop, spring vegetables, truffle oil mashed
potatoes, red capsicum, Phu Quoc peppercorn sauce

THĂN LƯNG BÒ ÚC (250GR) 699

CHILLED BLACK ANGUS STRIPLOIN (250 grams)

Thăn lưng bò Úc dùng kèm rau củ nướng, măng tây & khoai
tây nghiền vị dầu nấm truffle
Black Angus Striploin served with baked baby vegetables,
asparagus & truffle oil mashed potatoes

THĂN NỘI BÒ ÚC MB3+ (200GR) 799

CHILLED BLACK ANGUS TENDERLOIN MB3+ (200 grams)

Thăn nội bò Úc dùng kèm rau củ nướng, măng tây & khoai
tây nghiền vị dầu truffle
Chilled Black Angus Tenderloin served with baked baby
vegetables, asparagus & truffle oil mashed potatoes

THĂN NGOẠI BÒ ANGUS MB3+ (250GR) 899

ANGUS BEEF RIBEYE (250 grams)

Thăn ngoại bò Úc dùng kèm rau củ nướng, măng tây &
khoai tây nghiền vị dầu nấm truffle
Angus beef ribeye served with baked baby vegetables,
asparagus & truffle oil mashed potatoes

CHỌN 1 TRONG 4 LOẠI SỐT: CHOICE OF SAUCE:

- Sốt ớt chuông đỏ & tiêu xanh Phú Quốc 
Red capsicum & Phu Quoc peppercorn sauce
- Sốt nấm   
Mushroom sauce
- Sốt rượu vang đỏ 
Red wine sauce
- Bơ trộn gia vị thảo mộc
Café de Paris butter



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VNĐ; subject to 5% service charge & applicable government tax.

THÊM SỐT (NGOÀI SỐT ĐÃ CHỌN):
ADDITIONAL SAUCE:

50

MỠ Ý, BÚN, PHỞ VÀ CƠM
PASTA, NOODLES & RICE

MỠ Ý THEO SỞ THÍCH 

255

MAKE OUR OWN FAVOURITE PASTA

Quý khách lựa chọn loại mỳ: Mỳ sợi tròn, mỳ ống hoặc mỳ sợi dẹt

Quý khách lựa chọn loại sốt đi kèm: sốt thịt bò hầm, sốt kem với thịt hun khói hoặc sốt kem húng tây

Pasta selection: Spaghetti, Penne or Linguini

Choice of sauce: Bolognaise, Carbonara sauce or Basil Pesto

MỠ CUA 

299

CRAB MEAT PASTA

Mỳ Ý sợi tròn/ dẹt sốt cà chua với thịt cua, măng tây, phô mai Ricotta

Spaghetti/ Linguini with crab meat, asparagus, Ricotta cheese in tomato sauce

CƠM CHIÊN HẢI SẢN LÁ CẨM 

268

MAGENTA SEAFOOD FRIED RICE

Cơm chiên hải sản lá cẩm, sốt XO, hành phi

Fried rice with assorted chopped seafood, XO sauce, crispy onions

PHỞ XÀO MỀM/ GIÒN CÙNG THỊT BÒ 

255

SAUTÉED TENDER/ CRISPY “PHO” WITH BEEF

Phở xào mềm/ giòn, thịt bò thái lát, rau củ tổng hợp, nấm và sốt dầu hào

Sautéed tender/ crispy rice noodles, sliced beef, assorted vegetables, mushrooms & oyster sauce

MIẾN XÀO HẢI SẢN & RAU CỦ 

275

STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH SEAFOOD

Miến dong xào kèm thịt cua, tôm sú, nấm mộc nhĩ, cải ngọt, rau răm & hành phi

Glass noodles, crab meat, prawns, black fungus mushroom, choy sum, laksa leaves & crispy shallots

CƠM CHIÊN RAU CỦ 

155

VEGETABLE FRIED RICE

Cơm trắng chiên, rau củ cắt hạt lựu, trứng

Steamed rice, diced mixed vegetables, egg



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VNĐ; subject to 5% service charge & applicable government tax.

CƠM THỔ TRỘN TRUYỀN THỐNG

TRADITIONAL POKE BOWL

Cơm trắng, cà rốt, đậu nành, dưa chuột, bơ, rong biển, đậu phụ & sốt mè rang

Steamed rice, carrots, edamame, cucumber, avocado, seaweed, tofu & roasted sesame dressing

225

CÁC NGUYÊN LIỆU ĂN KÈM

CHOICE OF TOPPINGS

Gà nướng | Grilled chicken

Cá hồi tươi muối/ áp chảo | House-cured/ seared salmon

70

120

PIZZA, BÁNH MÌ, BÁNH KẸP VÀ MÓN CUỘN

PIZZA, SANDWICHES, BURGERS & WRAPPED

PIZZA MARGHERITA (CHAY)

MARGHERITA PIZZA (VEGAN)

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế

Tomato sauce, Mozzarella, basil

175

PIZZA ĐÙI HEO HUN KHÓI

VÀ PHÔ MAI BURRATA

PARMA HAM & BURRATA PIZZA

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, đùi heo muối Parma, rau cải lông, phô mai tươi Burrata

Tomato sauce, Mozzarella, Parma ham, arugula, Burrata

338

PIZZA HẢI SẢN TỔNG HỢP

FRUTTI DI MARE PIZZA

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, hải sản tổng hợp

Tomato sauce, Mozzarella, mixed seafood

255

PIZZA BỐN LOẠI PHÔ MAI

FOUR-CHEESE PIZZA

Sốt cà chua, 4 loại phô mai: Mozzarella, Parmesan, phô mai dê & phô mai xanh

Tomato sauce, Mozzarella, Parmesan, goat cheese, blue cheese

235

BÁNH MÌ KẸP BA LỚP

TRIPLE DECKER CLUB SANDWICH

Bánh mì trắng nướng, thịt gà, thịt xông khói, trứng chiên, xà lách, cà chua, dùng kèm khoai tây chiên

White toast, chicken, bacon, fried egg, lettuce, tomato, served with French fries

255



BÁNH BURGER BÒ GRAND MERCURE     **325**
GRAND MERCURE BEEF BURGER
Nhân thịt bò Úc (250gr), bánh mì tẩm mè, dưa chuột
ngâm chua, xà lách, cà chua, phô mai, thịt xông khói
dùng kèm khoai tây chiên
Australian beef patty (250gr), sesame bun, cornichons, lettuce,
tomato, cheese, pork bacon, served with French Fries

GÀ NƯỚNG TÂY BẮC CUỘN BÁNH NGÔ    **268**
NORTHWEST-SPICED CHICKEN TORTILLA
Gà đồi nướng cuộn bánh ngô, xà lách Romaine,
trứng & sốt Caesar, dùng kèm khoai tây chiên
Grilled chicken wrap in tortillas, Romaine lettuce,
egg & Caesar dressing, served with French Fries

BÁNH NGÔ CUỘN RAU CỦ (CHAY)   **225**
HEALTHY VEGGIE TORTILLA (VEGAN)
Bánh ngô, xà lách Romaine, bơ, phô mai Feta, hạt
diêm mạch, sốt húng tây, dùng kèm khoai tây chiên
Corn tortillillas, Romaine lettuce, avocado, Feta
cheese, quinoa, basil pesto, served with French Fries

CÁC MÓN CHO BÉ (DƯỚI 12 TUỔI) KIDS MENU (UNDER 12)

GÀ VIÊN POPCORN    **199**
CHICKEN POPCORN
Ức gà cắt tẩm bột chiên giòn, dùng kèm khoai tây chiên,
mayonnaise và tương cà
Deep-fried crunchy chicken cubes, served with French Fries,
mayonnaise and ketchup

MỠ Ý SỐT THỊT BÒ BẮM  **155**
BOLOGNESE SPAGHETTI/PENNE
Mỳ Ý sợi tròn/ ống với sốt thịt bò băm
Spaghetti/ penne with Bolognese sauce

KHOAI TÂY CHIÊN   **95**
FRENCH FRIES
Khoai tây chiên, dùng kèm mayonnaise & tương cà
Deep-fried potato fries, served with mayonnaise & ketchup



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VNĐ; subject to 5% service charge & applicable government tax.

MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERT

CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN 220

HANOI-STYLED LOTUS SWEET SOUP

Chè hạt sen, long nhãn, nấm tuyết

Lotus seeds, longan, white fungus in sweet soup

BÁNH CHANH YUZU   

268

YUZU LEMON CAKE

Kem Yuzu, Meringue, chanh vàng, thạch xoài, kem chanh

Yuzu cream, meringue, lemon, mango jelly, lime ice-cream

BÁNH SÔ-CÔ-LA VỪNG ĐEN    

299

(GỢI Ý TỪ ĐẦU BẾP)

BLACK SESAME & CHOCOLATE DOME

(CHEF'S RECOMMENDATION)

Ganache vừng đen và vanilla, trái cây cắt nhỏ,

kem caramel mặn

Black sesame, vanilla ganache, fresh fruit cubes,

salted caramel ice-cream

CÀ PHÊ GOURMAND (GỢI Ý TỪ ĐẦU BẾP)   

199

CAFE GOURMAND (CHEF'S RECOMMENDATION)

5 loại bánh ngọt tự chọn theo ngày

Dùng kèm cà phê

Daily selection of 5 kinds of sweet bites,

Served with coffee

SET TRÁNG MIỆNG    

268

GRAND MERCURE HANOI

DESSERT SET BY GRAND MERCURE HANOI

Kem dâu và kem va-ni, bánh flan, dâu tươi, vụn bánh, bánh quy

Strawberry and vanilla ice-cream, crème caramel, fresh

strawberries, crumble, biscuits

KEM BELLANY 

88

BELLANY ICE-CREAM

Lựa chọn các vị: va-ni, dâu, sô-cô-la, dừa, caramel mặn



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.

TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA
TROPICAL SEASONAL SLICED FRUIT
Các loại trái cây nhiệt đới cắt lát (theo mùa)
Sliced tropical fruits (seasonal)

249

SET PHÔ MAI TỔNG HỢP   
CHEESE PLATTER

499

Phô mai Brie, phô mai Camembert, phô mai cứng, phô mai xanh
Dùng kèm nho, các loại hạt & bánh mì
Assorted cheese: Brie, Camembert, hard cheese, blue cheese
Served with grapes, mixed nuts and bread



Gluten



Lạc|Peanut



Vừng|Sesame



Hạt|Nuts



Sữa|Milk



Cá|Fish



Trứng|Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VNĐ; subject to 5% service charge & applicable government tax.

