



MONTGOMERIE LINKS

GOLF CLUB






Birdies
RESTAURANT



Bon Appétit!

Nhà hàng Birdies được đặt tên thay cho lời chúc may mắn của chúng tôi đến golfer trên từng đường gôn. Tại đây, chúng tôi mong ước quý khách có trải nghiệm ẩm thực hoàn hảo như được nhiều Birdie vậy.

Birdies restaurant is named as our best wishes to you for each game. We love to see you enjoy dining experience here as joyful as winning many Birdies.

| | |
|---|----------------------------|
|  | Require longer preparation |
|  | Chef's signature |
|  | Chef's recommendation |
|  | Kid's choice |
|  | Spicy |
|  | Vegetarian-friendly |

Light Bites
& STARTERS



NEM VIỆT NAM**189**

VIETNAMESE SPRING ROLLS

Rau thơm, rau củ, chọn gói cuốn hoặc nem rán.
Herbs, vegetable, choice of fresh or deep-fried rolls.

XÚC XÍCH NƯỚNG**269**

GRILLED SAUSAGE

Xúc xích bò nướng, rau xanh hỗn hợp, sốt cà chua, sốt mayonnaise, mù tạt.
Grilled beef sausage, mixed green, ketchup, mayonnaise, mustard.

MỰC CHIÊN GIÒN**269**

AN BANG CALAMARI

Mực ướp gia vị, sữa dừa, sốt ớt, vụn bánh mì, sốt Tartar, sốt ớt ngọt.
Marinated squid, coconut milk, chili sauce, bread crumbs, Tartar sauce, sweet chili sauce.

**ĐĨA KHAI VỊ ĐẶC BIỆT****509**

MONTY APPETIZER PLATTER

Cánh gà nướng BBQ, mực chiên giòn, xúc xích nướng, thịt heo cắt miếng.
BBQ chicken wings, fried calamari, grilled sausage, pork bites.

**BÁNH XÈO HỘI AN****179**

HOI AN PANCAKE - BANH XEO

Tôm, giá đỗ, rau sống, bánh tráng.
Shrimp, bean sprouts, vegetable, rice paper.

CÁNH GÀ NƯỚNG**219/6pcs**

BBQ CHICKEN WINGS

379/12pcs

Lựa chọn nước sốt cay & nóng, BBQ, Kiểu Việt, muối, tiêu.
Choice of hot & spicy sauce, BBQ, Vietnamese style, salt, pepper.

**GÀ CHIÊN XÙ****189**

FRIED CHICKEN NUGGETS

Ức gà, trứng, vụn bánh mì, sốt Tartar.
Chicken breast, eggs, bread crumbs, Tartar sauce.

KHAY PHÔ MAI VỚI THỊT NGUỘI**349**

CHEESE BOARD WITH COLD CUTS

Phô mai Cheddar, phô mai Brie, phô mai Camembert, Salami, thịt heo hun khói, thịt bò tẩm tiêu.
Cheddar cheese, Brie cheese, Camembert cheese, Salami, smoked ham, smoked beef.

Giá tính theo đơn vị 1.000 VNĐ và chưa bao gồm thuế, phí phục vụ.
Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VND) and exclusive of taxes & service charge.





SA LÁT CÁ NGỪ ÁP CHÀO TIÊU ĐEN 259

PAN-FRIED BLACK PEPPER TUNA SALAD

Táo tươi, xà lách Iceberg, rau rocket, hành tây, nho khô, sốt tự làm.

Fresh apples, iceberg lettuce, rocket, onion, raisins, homemade dressing.



SA LÁT HẢI SẢN 279

SEAFOOD SALAD

Măng tây xanh, tôm, mực, củ cải đỏ, sốt chanh dây.

Green asparagus, prawn, squid, red radish, passion mousse.



SA LÁT DẦU GIẤM 139

MIXED GREEN

Rau xanh theo mùa, sốt Balsamic.

Fresh seasonal green, Balsamic dressing.



SA LÁT TÔM NƯỚNG QUINOA 249

GRILLED PRAWN QUINOA SALAD

Bí đỏ nướng, rau xanh vườn trộn, Couscous chiên, sốt tự làm.

Roasted pumpkin, mixed garden greens, fried couscous, homemade dressing.

SA LÁT CAESAR 289

CAESAR SALAD

Xà lách Romaine, ba rọi xông khói, phô mai Parmesan, tôm nướng hoặc gà nướng, sốt Caesar. Romaine lettuce, bacon, Parmesan cheese, grilled shrimp or chicken, Caesar dressing.

GỎI HOA CHUỐI 179

BANANA FLOWER SALAD

Tôm, thịt heo, ớt đỏ, hành tây, cà rốt, đậu phộng, nước mắm chua ngọt.

Shrimp, pork, red chili, onion, carrot, peanut, sweet & sour fish sauce.

Giá tính theo đơn vị 1,000 VNĐ và chưa bao gồm thuế, phí phục vụ.
Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VND) and exclusive of taxes & service charge.



THỊT BÒ ÚC SỐT TIÊU ĐEN 599

TENDER AUSTRALIAN BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE

Thịt bò Úc, khoai tây nghiền, măng tây xanh, cà rốt, bông cải xanh, sốt tiêu đen.

Australian beef, mashed potato, green asparagus, carrot, broccoli, black pepper sauce.



CÁ HỒI ÁP CHẢO SỐT BƠ CHANH 459

PAN-SEARED SALMON WITH LEMON BUTTER SAUCE

Cá hồi, khoai tây nghiền, măng tây xanh, chanh dây, cà rốt, bí ngòi, sốt bơ chanh.

Salmon, mashed potato, green asparagus, passion fruit, carrot, zucchini, lemon butter sauce.



CÁ DỪA NƯỚNG SỐT NỤ BẠCH HOA 319

GRILLED MAHI MAHI WITH LEMON, CAPER SAUCE

Cá dừa, khoai tây nghiền, măng tây xanh, cà rốt, bí ngòi, sốt nụ bạch hoa.

Mahi Mahi, mashed potato, green asparagus, carrot, zucchini, caper sauce.



PASTA



RAVIOLI RAU CHÂN VỊT & SỐT CÀ CHUA

239

SPINACH RAVIOLI & TOMATO SAUCE

Phô mai Ricotta, rau chân vịt, muối, tiêu, sốt cà chua.
Ricotta cheese, spinach, salt, pepper, tomato sauce.



RAVIOLI TÔM & SỐT KEM

269

PRAWN RAVIOLI & CREAM SAUCE

Phô mai Ricotta, tôm, muối, tiêu, kem tươi.
Ricotta cheese, prawn, salt, pepper, whipping cream.





MÌ Ý SỐT KEM

CARBONARA SPAGHETTI

Thịt xông khói, giăm bông, hành tây, trứng, phô mai Parmesan, kem tươi.
Bacon, ham, onion, egg, Parmesan cheese, whipping cream.

249

MÌ Ý HẢI SẢN

SEAFOOD SPAGHETTI

Mực, tôm, hành tây, phô mai Parmesan, sốt cà chua, mùi tây.
Squid, shrimp, onion, Parmesan cheese, tomato sauce, parsley.

319

MÌ Ý SỐT BÒ BĂM

BOLOGNESE SPAGHETTI

Thịt bò xay, cần tây, cà rốt, sốt cà chua, phô mai Parmesan.
Minced beef, celery, carrot, tomato sauce, Parmesan cheese.

299



MỠ Ý VỚI VỆM XANH VÀ SỐT SAMBAL

MUSSEL SPAGHETTI WITH SAMBAL SAUCE

Vẹm xanh, tỏi, kem béo, sốt Sambal.
Mussel, garlic, heavy cream, Sambal sauce.

319



Giá tính theo đơn vị 1.000 VNĐ và chưa bao gồm thuế, phí phục vụ.
Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VNĐ) and exclusive of taxes & service charge.

Sandwich & BURGER



BÁNH MÌ KẸP THỊT NƯỚNG 349 MONTY CHEESE BURGER

Thịt bò, xà lách, cà chua, hành nướng, phô mai Cheddar, sốt cà chua, sốt mayonnaise.
Beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, Cheddar cheese, tomato sauce, mayonnaise.



BÁNH MÌ KẸP TÔM NƯỚNG 359 MONTY PRAWN BURGER

Xà lách, tôm xay, cà chua, hành nướng, sốt cà chua, sốt mayonnaise.
Lettuce, minced prawn, tomato, grilled onion, tomato sauce, mayonnaise.

BÁNH MÌ VIỆT NAM 149 VIETNAMESE BANH MI

Bánh mì Việt Nam, thịt nướng, xà lách, dưa leo, rau trộn, sốt ớt, sốt mayonnaise.
Vietnamese baguette, grilled meat, lettuce, cucumber, pickled vegetables, chili sauce, mayonnaise.

SANDWICH CÁ NGỪ 219 TUNA SANDWICH

Cá ngừ, bắp cải muối, hành tây, xà lách, cà chua, sốt mayonnaise.
Tuna, pickled cabbage, onion, lettuce, tomato, mayonnaise.

CLUB SANDWICH 289 CLUB SANDWICH

Gà nướng, thịt xông khói, trứng chiên, xà lách, cà chua, sốt Thousand Island.
Grilled chicken, bacon, fried egg, lettuce, tomato, Thousand Island dressing.

Giá tính theo đơn vị 1.000 VND và chưa bao gồm thuế, phí phục vụ.
Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VND) and exclusive of taxes & service charge.

PIZZA

PIZZA THỊT ĐẶC BIỆT 289 MEAT LOVER'S PIZZA

Salami, xúc xích, giăm bông, ớt, sốt cà chua, phô mai Mozzarella.

Salami, sausage, ham, chili, tomato sauce, Mozzarella cheese.



PIZZA ĐỊA TRUNG HẢI 209 MEDITERRANEAN PIZZA

Hành tây, ớt chuông, ô liu, sốt cà chua, phô mai Mozzarella.

Onion, bell pepper, olive, tomato sauce, Mozzarella cheese.

PIZZA HAWAII 249 HAWAIIAN PIZZA

Dứa cắt nhỏ, giăm bông, sốt cà chua.
Diced pineapple, ham, tomato sauce.

PIZZA HẢI SẢN 289 SEAFOOD PIZZA

Tôm, mực, hành tây, ớt chuông, sốt cà chua, phô mai Mozzarella.

Shrimp, squid, onion, bell pepper, tomato sauce, Mozzarella cheese.



PIZZA BỐN LOẠI PHÔ MAI 299 FOUR CHEESE PIZZA

Phô mai Brie, phô mai Camembert, phô mai Cheddar, phô mai Mozzarella, mật ong.

Brie cheese, Camembert cheese, Cheddar cheese, Mozzarella cheese, honey.



Rice BAR



CƠM TẮM

199

VIETNAMESE BROKEN RICE

Sườn cốt lết ướp nướng, trứng hấp, đồ chua, nước mắm chua ngọt.

Marinated grilled pork chop, steamed egg, pickled vegetables, sweet & sour fish sauce.

CƠM GÀ HỘI AN

219

HOI AN CHICKEN RICE

Gà xé, hành tây, rau răm, chanh, muối, tiêu.

Shredded chicken, onion, Vietnamese coriander leaves, lime, salt, pepper.

CƠM CHIÊN HẢI SẢN

239

SEAFOOD FRIED RICE

Tôm, mực, cà rốt, đậu Hà Lan, bắp, trứng.

Shrimp, squid, carrot, green peas, corn, egg.

CƠM CHIÊN CÁ MẶN

189

SALTED FISH FRIED RICE

Cá mặn, cà rốt, đậu Hà Lan, bắp, trứng chiên.

Salted fish, carrot, green peas, corn, fried egg.

CƠM CHIÊN ĐÙI GÀ

219

DEEP FRIED CHICKEN LEGS

Đùi gà, cơm nghệ, cà chua, dưa leo, rau húng quế, sốt xì dầu.

Chicken leg, turmeric rice, tomato, cucumber, lettuce, soy sauce.



CƠM CHIÊN RAU CỦ

139

VEGETABLE FRIED RICE

Cà rốt, đậu Hà Lan, bắp, trứng.

Carrot, green peas, corn, egg.

*Các món trên phục vụ kèm một chén canh.
Above dishes are served with a bowl of today's broth.*





CƠM CHIÊN KIỂU MÃ LAI 209

NASI GORENG

Gà, rau củ cắt nhỏ, gà satay nướng, trứng chiên, sốt Sambal.

Chicken, diced vegetables, grilled chicken satay, fried egg, Sambal sauce.

CƠM CHIÊN KIỂU THÁI 209

THAI FRIED RICE IN PINEAPPLE

Giăm bông, lạp xường, tôm, dưa, rau củ cắt nhỏ.

Ham, sausage, shrimp, pineapple, diced vegetables.

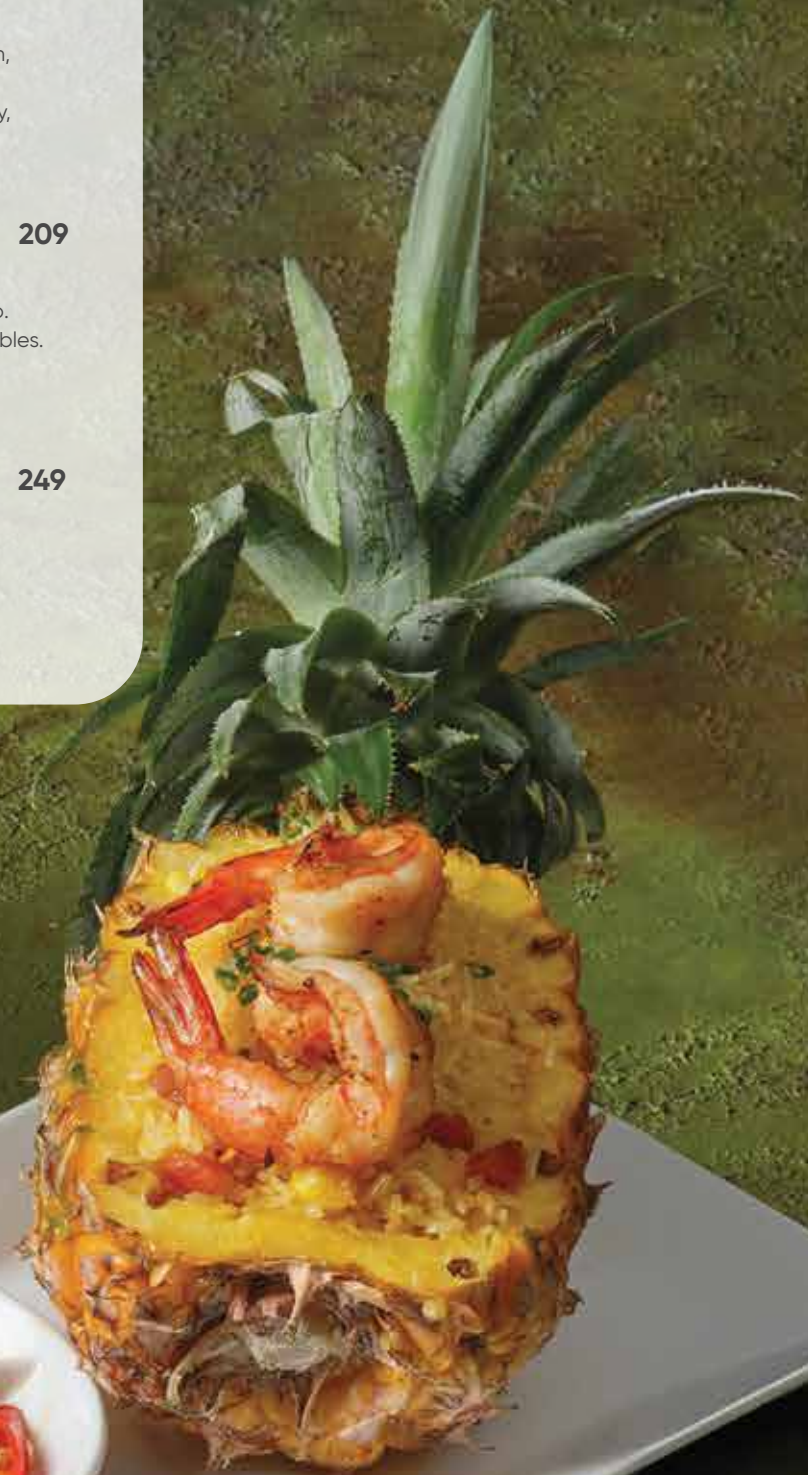


TOM YUM HẢI SẢN 249

SEAFOOD TOM YUM GOONG

Tôm, mực, sò điệp, sả, riềng, hành tím, lá chanh, ớt, nấm.

Shrimp, squid, scallop, lemongrass, galangal, shallot, lime leaf, chili, mushroom.



Vietnamese CUISINE

HEO RANG CHÁY CẠNH 219
FRIED PORK BELLY WITH FISH
SAUCE & SPRING ONION

Thịt heo ba rọi, hành lá, hành tây, ớt sừng, nước mắm.
Pork belly, spring onion, onion, red chili, fish sauce.

HẢI SẢN KHO TỘ 359
BRAISED SEAFOOD

Cá mú, mực, tôm, gừng, hành tím, tỏi, gia vị.
Grouper, squid, shrimp, ginger, shallot, garlic, seasoning.

TÔM RANG SỐT ME 249
FRIED SHRIMP IN TAMARIND SAUCE

Hành tây, ớt chuông, tôm, sốt me.
Onion, capsicum, shrimp, tamarind sauce.

BÒ XÀO 249
WOK-FRIED BEEF

Thịt bò mềm, hành tây, ớt chuông, sốt ớt, sốt hào.
Tender beef, onion, capsicum, chili sauce, oyster sauce.

CÁ THU SỐT CÀ CHUA 219
FRIED MACKEREL IN TOMATO SAUCE

Cà chua, hành tây, sốt cà chua.
Tomato, onion, ketchup.

BA CHỈ/ SƯỜN HEO KHO TỘ 219/239
PORK BELLY/ RIB IN CLAY POT

Thịt heo/ sườn heo mềm, gừng, hành, tỏi, sả, nước mắm,
gia vị.

Pork/ tender pork rib, ginger, shallot, garlic, lemongrass,
fish sauce, seasoning.

CÁ BỚP KHO TỘ 289
BRAISED COBIA

Cá bớp, gừng, hành tím, tỏi, gia vị.
Cobia, ginger, shallot, garlic, seasoning.

TÔM RANG MẶN 219
SIMMERED SHRIMP
WITH CARAMEL FISH SAUCE

Tôm, nước mắm đường.
Shrimp, caramel fish sauce.

MỰC XÀO HÀNH CẦN 249
WOK-FRIED SQUID WITH ONIONS

Dứa, cà chua, hành lá, cần tây.
Pineapple, tomato, spring onion, celery.

GÀ KHO GỪNG 199
BRAISED CHICKEN DRUMSTICK
WITH GINGER

Đùi gà, gừng thái sợi, nước mắm, gia vị.
Chicken drumstick, julienned ginger, fish sauce, seasoning.

*Các món trên phục vụ kèm một chén cơm trắng và một chén canh.
Above dishes are served with a bowl of rice and broth of the day.*

RAU NẤM XÀO THẬP CẨM 119
STIR-FRIED VEGETABLES
WITH MUSHROOMS

RAU MUỐNG XÀO TỎI 119
STIR-FRIED WATER SPINACH
WITH GARLIC

TRỨNG CHIÊN KIỂU VIỆT 119
VIETNAMESE OMELETTE

CƠM TRẮNG 19
STEAMED RICE



PHỞ THỔ ĐẶC BIỆT MONTY 269
MONTY'S SPECIAL PHỞ IN CLAY POT

Thịt bò thái lát, đuôi bò, bò viên, nước lèo bò, gia vị truyền thống.
Sliced beef, oxtail, beef meatballs, beef broth, traditional spices.

PHỞ TRUYỀN THỐNG 209
VIETNAMESE PHỞ

Phở bò hoặc gà.
Traditional Phở stock, choice of beef or chicken fillet.



Noodles & SOUP



MÌ QUẢNG SƯỜN NON, TÔM 219

PORK RIB AND SHRIMP NOODLES

Sườn rim mặn, tôm rim, trứng gà luộc, đậu phộng, bánh đa mè, hành lá, chanh, ớt xanh.
Simmer pork rib, shrimp, boiled egg, peanuts, sesame rice cracker, spring onion, lime, green chili.



MÌ QUẢNG GÀ 219

CHICKEN NOODLES

Gà xào nghệ, chả giò thịt heo, đậu phộng, bánh đa mè, hành lá, chanh, ớt xanh.
Stir-fried chicken with turmeric, pork rolls, peanuts, sesame rice cracker, spring onion, lime, green chili.



CAO LẦU 219

HOI AN CAO LAU

Mì Hội An truyền thống, thịt heo xá xiu, rau xanh vườn trộn, bánh đa Cao Lầu, chanh.
Traditional Hoi An noodles, char siu pork, mixed garden green, Cao Lau rice cracker, lime.

MÌ UDON HẢI SẢN 249

SEAFOOD UDON

Mì Udon, tôm, mực, chả cá Nhật Bản, rong biển, cải thìa.
Udon noodles, prawn, squid, Japanese fish cake, seaweed, bok choy.

PAD THÁI 229

PAD THAI

Phở, tôm, hành tây, cà rốt, giá đỗ, hành lá, đậu phộng, chanh, sốt me.
Rice noodles, prawn, onion, carrot, bean sprouts, spring onion, peanuts, lime, tamarind sauce.

MÌ XÀO TRIỀU CHÂU 259

STIR-FRIED NOODLE TEOCHEW STYLE

Phở, Lạp xưởng, tôm, giá, cải ngọt, trứng gà, xì dầu, tương ớt nhà làm.
Rice noodles, Chinese sausage, shrimp, long cabbage, bean sprout, egg, soy sauce, chili paste.



TOM YUM HẢI SẢN 249

SEAFOOD TOM YUM GOONG

Tôm, mực, sò điệp, sả, riềng, hành tím, lá chanh, ớt, nấm.
Shrimp, squid, scallop, lemongrass, galangal, shallot, lime leaf, chili, mushroom.



CANH CHUA CÁ 249

SWEET & SOUR FISH BROTH

Cá mú, cà chua, dưa, đậu bắp, giá đỗ, măng.
Grouper fish, tomato, pineapple, okra, bean sprouts, bamboo shoot.



SÚP BÍ NGÔ KEM 119

CREAMY PUMPKIN SOUP

Bí đỏ, hành, khoai tây, bơ, tỏi, kem béo.
Pumpkin, onion, potato, butter, garlic, heavy cream.



SÚP GÀ VÀ BẮP 119

CHICKEN AND CREAM CORN SOUP

Gà xé, bắp kem, trứng.
Shredded chicken, cream corn, egg.



CANH RONG BIỂN TÔM HOẶC ĐẬU HŨ 119

SEAWEED WITH SHRIMP OR TOFU BROTH

CANH CẢI XANH TÔM 119

SHRIMP GREEN CABBAGE



HẢI SẢN NƯỚNG VỚI MÌ GẠO NÂU KIỂU CAO BẰNG 239
GRILLED SEAFOOD
WITH CAO BANG BROWN RICE NOODLES

Tôm, mực, xà lách, dưa leo, cà rốt, củ cải trắng, nước mắm truyền thống.
Prawn, squid, lettuce, cucumber, carrot, white radish, traditional fish sauce.



Korean TASTE

HEO XÀO SỐT BULGOGI

299

PORK BULGOGI (돼지불고기)

Ba chỉ heo ướp, cà rốt, hành tây, hành ba rô, sốt ớt Hàn Quốc.

Marinated pork belly, carrot, onion, leek, Korean chili sauce.

BÒ XÀO SỐT BULGOGI

339

BEEF BULGOGI (소불고기)

Thịt bò ướp, cà rốt, hành tây, hành ba rô, sốt ớt Hàn Quốc.

Marinated beef, carrot, onion, leek, Korean chili sauce.

HẢI SẢN XÀO KIM CHI

339

WOK-FRIED SEAFOOD WITH KIMCHI
(해물 김치볶음)

Tôm, mực, hành tây, ớt, nấm, sốt ớt Hàn Quốc.

Shrimp, squid, onion, capsicum, mushroom, Korean chili sauce.

MỰC & THỊT HEO XÀO

339

OSAM (오삼불고기)

Ba chỉ heo xào, mực, hành tây, ớt, nấm, sốt ớt Hàn Quốc.

Sautéed pork belly, squid, onion, capsicum, mushroom, Korean chili sauce.

THỊT HEO HẨM KIM CHI

279

KIMCHI CHIGE (찌개)

Ba chỉ heo, củ cải, kimchi, nấm, hành ba rô.

Braised pork belly, daikon, kimchi, mushroom, leek.

CƠM TRỘN

279

BIBIMBAP (비빔밥)

Thịt bò băm, bí ngòi, cà rốt, nấm, kimchi, trứng chiên.

Minced beef, zucchini, carrot, mushroom, kimchi, fried egg.

CÀ RY GÀ

339

CHICKEN CURRY (치킨 카레)

Thịt gà, khoai tây, cà rốt, hành tây, bí ngòi, sốt cà ri.

Cubed chicken breast, carrot, potato, zucchini, curry paste.

CÀ RY BÒ

339

BEEF CURRY (소고기 카레)

Thịt bò, khoai tây, cà rốt, hành tây, bí ngòi, sốt cà ri.

Tender beef, carrot, potato, zucchini, curry paste.

MÌ XÀO KIM CHI

189

KIMCHI NOODLES (김치면)

Mì trứng xào, tôm, hành ba rô, kimchi.

Sautéed egg noodles, shrimp, leek, kimchi.

MIẾN XÀO BÒ & RAU

239

CHAPCHAE (잡채)

Miến xào, thịt bò, nấm, bí ngòi, hành lá, dưa chuột muối, trứng.

Stir-fried glass noodles, mushroom, zucchini, leek, radish pickle, egg.

MÌ RAMEN

229

RAMYEON NOODLES (라면)

Mì ramen, kimchi, hành ba rô, trứng, nước dùng.

Korean dried noodles, kimchi, leek, egg, stock.

CƠM CUỘN

179

KIMBAP (김밥)

Cuộn cơm, rong biển, thanh cua, dưa chuột muối, vừng, xì dầu.

Rice roll, seaweed, crab stick, radish pickle, sesame, soy sauce.



CÁNH GÀ CHIÊN GIÒN

239

CRISPY DEEP-FRIED CHICKEN WINGS
(치킨윙)

Bột mì, xà lách, sốt BBQ.

Coated flour, lettuce, BBQ sauce.

KIMCHI

39

KIMCHI

Rau củ lên men kiểu Hàn Quốc.

Traditional Korean fermented vegetables.

Giá tính theo đơn vị 1.000 VNĐ và chưa bao gồm thuế, phí phục vụ.

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VND) and exclusive of taxes & service charge.

CƠM CHIÊN KIM CHI

229

KIMCHI FRIED RICE (김치볶음밥)

Tôm, cà rốt, hành tây, kimchi, trứng chiên.
Shrimp, carrot, onion, kimchi, fried egg.



DESSERT



MANGO BINGSU

(망고 빙수)

Đá bào, xoài tươi, kem vanilla.

Shaved ice dessert, fresh mango, vanilla ice cream.

199

ĐĨA HOA QUẢ NHIỆT ĐỚI

TROPICAL FRUIT PLATTER

Đĩa hoa quả nhiệt đới tổng hợp.

A selection of fresh tropical fruits.

159

KEM CAO CẤP

GOURMET ICE CREAM

Kem tươi nhiều hương vị.

A variety of premium ice cream flavors.

59/Scoop



Beverage

WATER

CHAI NƯỚC TINH KHIẾT GLASSIA 450 ML 49
GLASSIA STILL WATER BOTTLE 450 ML

NƯỚC CÓ GA CHAI 330 ML 119
SPARKLING BOTTLED WATER 330 ML

JUICE

GLASS: 89 / PITCHER: 279

Chọn một hoặc hai loại trái cây (pha trộn). | Choice of one fruit or a mix of two.

CAM / ORANGE

DỨA / PINEAPPLE

DÂU / STRAWBERRY

CHANH / LIME

XOÀI / MANGO

CÀ CHUA / TOMATO

DỪA HẤU / WATERMELON

CÀ RỐT / CARROT

SPECIAL JUICE

NƯỚC ÉP BƯỞI TƯƠI 119
PURE POMELO JUICE

NƯỚC ÉP TÁO XANH TƯƠI 129
PURE GREEN APPLE JUICE

NƯỚC DỪA TƯƠI 109
FRESH WHOLE COCONUT JUICE

SMOOTHIES

GLASS: 99 / PITCHER: 329

Chọn một hoặc hai loại trái cây (pha trộn). | Choice of one fruit or a mix of two.

XOÀI / MANGO

ĐU ĐỦ / PAPAYA

TRÁI CÂY HỖN HỢP / MIXED FRUIT

CHUỐI / BANANA

DÂU / STRAWBERRY

Coffee

| | |
|---|-----------|
| ESPRESSO | 79 |
| CAPPUCCINO | 99 |
| LATTE | 99 |
| AMERICANO | 89 |
| CÀ PHÊ VIỆT ĐEN/SỮA VIETNAMESE BLACK/MILK | 79 |
| CÀ PHÊ BỘT BIỂN DALGONA | 79 |
| CÀ PHÊ BƠ AVOCADO | 79 |
| CÀ PHÊ MUỐI SALTED | 79 |
| CÀ PHÊ DỪA COCONUT | 79 |
| CÀ PHÊ KEM AFFOGATO | 79 |



Giá tính theo đơn vị 1,000 VNĐ và chưa bao gồm thuế, phí phục vụ.
Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VNĐ) and exclusive of taxes & service charge.



TEA POT

Mỗi ấm trà phục vụ hai khách. Hãy yêu cầu nhân viên của chúng tôi thêm nước nóng nếu cần và thưởng thức một chiếc bánh đậu xanh địa phương miễn phí cùng trà.

Each tea pot serves two guests. Feel free to ask our service for a hot water refill as needed, and enjoy a complimentary local green bean cake with your tea.

| | |
|---|------------|
| TRÀ XANH VIỆT NAM VIETNAMESE GREEN TEA | 159 |
| TRÀ ĐUÔI RỒNG RỪNG DRAGON TAIL FOREST TEA | 179 |
| BẠCH HỒNG SHAN WHITE RED MOUNTAIN TEA | 179 |
| SHAN TRÀ BÁCH DIỆP HUNDRED LEAF MOUNTAIN TEA | 189 |
| TRÀ LÁ SÂM NGỌC LINH NGOC LINH GINSENG LEAF TEA | 199 |

ICED TEA

| | |
|---|------------|
| TRÀ TÁO HẠT CHIA APPLE CHIA SEED TEA | 119 |
| TRÀ Ô LONG MACCHIATO OOLONG MACCHIATO | 99 |
| TRÀ HOA NHÀI VÀ HOA ĐẬU BIẾC JASMINE AND BUTTERFLY PEA FLOWER TEA | 79 |
| TRÀ DÂU MẬT ONG STRAWBERRY HONEY TEA | 89 |

MILKSHAKE

| | |
|------------------------------|-----|
| DÂU STRAWBERRY | 109 |
| VANI VANILLA | 109 |
| CHUỐI BANANA | 109 |
| SÔ CÔ LA CHOCOLATE | 109 |

HOME-MADE SODA

| | |
|-----------------------------------|----|
| CHANH DÂY PASSION FRUIT | 79 |
| QUÁT KUMQUAT | 79 |
| NHO GRAPE | 79 |

SOFT DRINK

| | | | |
|----------------------------|----|--------------------------|----|
| PEPSI | 49 | TROPICANA TWISTER | 49 |
| PEPSI ZERO CALORIES | 49 | TONIC | 49 |
| 7 UP | 49 | RED BULL | 59 |
| AQUAFINA SODA | 49 | POCARI | 99 |

BEER SELECTION

(Regular 330 ml / Pitcher 1,800 ml / Tower 3,000 ml)

| | | | |
|----------------------------|-----------------|-----------------|-----|
| LOCAL BEER PLATINUM | 109 / 319 / 549 | TIGER | 79 |
| CARLSBERG | 109 / 289 / 499 | HEINEKEN | 89 |
| BLANC 1664 | 119 / 299 / 499 | CORONA | 149 |
| TIGER DRAUGHT | 89 / 289 / 499 | | |

Spirit

GIN

(Glass/ Bottle)

| | |
|-----------------|-----------|
| BOMBAY SAPPHIRE | 100 / 735 |
| GORDON | 85 / 420 |

RUM

(Glass/ Bottle)

| | |
|----------------|----------|
| BACARDI LIGHT | 85 / 420 |
| CAPTAIN MORGAN | 85 / 420 |

COGNAC

(Glass/Bottle)

| | |
|---------------|-------------|
| HENNESSY VSOP | 140 / 2,100 |
| MARTEL VSOP | 195 / 2,100 |

SINGLE MALT

(Glass/ Bottle)

| | |
|-----------------|-------------|
| GLENFIDDICH 12Y | 87 / 1,700 |
| GLENFIDDICH 15Y | 150 / 3,000 |

BLENDED

(Glass/ Bottle)

| | |
|----------------------|-------------|
| JOHNNIE WALKER RED | 65 / 720 |
| JOHNNIE WALKER BLACK | 95 / 1,500 |
| JOHNNIE WALKER BLUE | 280 / 7,000 |
| JOHNNIE WALKER GOLD | 140 / 1,800 |
| CHIVAS REGAL 18Y | 160 / 2,600 |
| JACK DANIEL | 130 / 1,350 |
| JIM BEAM | 85 / 750 |

VODKA

(Glass/Bottle)

| | |
|----------|-----------|
| ABSOLUTE | 100 / 735 |
|----------|-----------|

MOCKTAIL

LEMONADE FIZZ 99

Nước chanh, nước soda, si-rô.
Lime juice, soda water, simple syrup.

RAINBOW 109

Dâu tươi, nước cam, hoa đậu biếc, nước soda.
Fresh strawberry, orange juice, butterfly pea flower, soda water.

PINKY CLOUDY 109

Dâu tươi, nước dứa, si-rô.
Fresh strawberry, pineapple juice, simple syrup.

VIRGIN PASSION MOJITO 99

Nước chanh dây, lá bạc hà, đường, nước soda.
Passion fruit juice, mint leaves, sugar, soda water.

COCKTAIL

PINA COLADA 109

Bacardi light, nước dứa, nước cốt dừa.
Bacardi light, pineapple juice, coconut cream.

MARGARITA 109

Tequila, Cointreau, nước chanh tươi, muối.
Tequila, Cointreau, fresh lime juice, salt.

MOJITO 109

Bacardi light, lá bạc hà, đường, nước chanh, nước soda.
Bacardi light, mint leaves, sugar, lime juice, soda water.

VIETNAMESE BASIL 129

Bombay Sapphire, ngò ri Việt Nam, quất, nước soda.
Bombay Sapphire, Vietnamese cilantro, kumquat, soda water.

MONTY GRAPE 139

Johnnie Walker Red Label, nước ép nho tự làm.
Johnnie Walker Red Label, home-made grape juice.





*Giá tính theo đơn vị 1.000 VNĐ và chưa bao gồm thuế, phí phục vụ.
Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VNĐ) and exclusive of taxes & service charge.*

