

GRILL 

## A LA CARTE MENU

The new à la carte menu at Grill63 is designed to be flexible and refined, perfect for every dining occasion – from business lunches and romantic dinners to cozy family meals, with a wide range of choices from premium Wagyu beef to various pastas, pizzas, vegan & vegetarian options, and a special kids' menu.

Combining carefully selected local ingredients with modern culinary techniques in a cozy yet sophisticated premium casual setting, Grill63 offers more than just a meal – it creates unforgettable moments for every guest.



## Beginning

### Khai vị

#### Ocean in Town

420

Mixed Seafood Platter featuring Sous Vide Salmon, Abalone, Hokkigai, Snow Crab, Guacamole, Capers, Black Caviar, and a Trio of Sauces (Mango, Beetroot, Green Pea)

*Ẩm thực Đại Dương trong thành phố*

*Đĩa hải sản tinh tuyển với cá hồi nấu chậm, bào ngư, sò đỏ Hokkigai, cua tuyết, sốt quả bơ, nụ bạch hoa, trứng cá và bộ ba sốt đặc trưng: sốt xoài, củ dền và đậu Hà Lan*

#### **NEW** Foie Gras Terrine

450

Brioche Bread, Pistachio Crumble, Red Wine Jelly, Fig Jam, and Fresh Fruit

*Pate gan ngỗng*

*Bánh Brioche, vụn hạt dẻ cười, thạch rượu vang đỏ, mứt sung và trái cây tươi*

#### Baked Blue Cheese Puff Pastry Pie

300

Mixed Nuts (Almond, Cashew, Pistachio), Honey, Fresh Fruit and Herb

*Bánh xếp lớp kiểu Pháp nhân phô mai xanh nướng*

*Hạt tổng hợp (Hạnh nhân, hạt điều và hạt hồ trăn), mật ong, trái cây tươi và thảo mộc hữu cơ*

## Soup

### Súp

#### Lobster Bisque with Crab Meat and Seasonal Vegetables

420

*Súp tôm hùm với thịt cua và rau*

#### Creamy Cepes Mushroom en Crouste with Parma Ham and Almond

350

*Súp kem nấm thông phủ bánh ngàn lớp với vụn thịt nguội Ý và hạnh nhân*

#### **NEW** Green Vegetable Soup with Da Lat Asparagus

250



*Súp kem rau xanh với măng tây Đà Lạt*

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
*Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng*

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn*

## From the Garden

### Sa-lát



#### Fresh Fig and Organic Tomato with Burrata Cheese Salad

290

Fresh Herb, Dried Fig, and Yuzu Dressing

*Sa lát sung tươi và cà chua hữu cơ cùng phô mai tươi Burrata  
Phục vụ kèm rau thảo mộc tươi, sung sấy và sốt quả thanh yên*

#### Caesar Salad

230

Anchovies marinated in vinegar (Boquerones en vinagre),

Ibérico ham, Quail eggs, Salmon roe and Croutons

Additional topping: Grilled Jumbo Prawn or Pan-Seared Hokkaido Scallop

330

*Sa-lát Hoàng đế*

*Dùng kèm cá trích ngâm giấm Tây Ban Nha,*

*đùi heo muối Ibérico, trứng cút, trứng cá hồi và bánh mì nướng giòn*

*Dùng thêm: Tôm sú nướng hoặc sò điệp Hokkaido áp chảo*



#### Organic Farm Salad

200

Grilled Da Lat Artichoke, Fresh Mozzarella Cheese, Sun-Dried Tomatoes, Beetroot,  
Quail Eggs, Croutons, Avocado Cubes

Choice of One Dressing: Thousand Island, Balsamic, or Oriental Dressing

*Sa lát rau tươi hữu cơ*

*Hoa Atisô Đà Lạt nướng, phô mai Mozzarella tươi, cà chua sấy, củ dền,  
trứng cút, bánh mì nướng giòn, trái bơ tươi*

*Lựa chọn một loại sốt: Sốt nghìn đảo, sốt giấm đen và sốt Phương Đông*

#### **NEW** Asparagus Salad with Sous Vide Egg and Parmesan Cheese

250

Serrano Ham, Olive, Pickled Tomato, Mashed Potato and Fresh Parsley

*Sa lát măng tây dùng kèm trứng sous vide và phô mai Parmesan*

*Thịt nguội Serrano, ô liu, cà chua ngâm, khoai tây nghiền và mùi tây tươi*

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
*Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng*

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-alcohol items and 10% VAT with alcohol items  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn*

NEW **Pizza & Pasta**

*Pizza và mì Ý*

|                                                                                          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Burrata and Prosciutto Pizza</b><br><i>Pizza phô mai tươi Burrata và thịt nguội Ý</i> | <b>450</b> |
| <b>Cheese Pizza</b><br><i>Pizza phô mai</i>                                              | <b>310</b> |
| <b>Prawn and Beef Pizza</b><br><i>Pizza tôm với thịt bò</i>                              | <b>480</b> |
| <b>Steak Pizza with Truffle Flavor</b><br><i>Pizza thịt bò nướng vị nấm đen truffle</i>  | <b>480</b> |
| <b>Spaghetti Bolognese*</b><br><i>Mỳ ý sốt bò băm</i>                                    | <b>310</b> |
| <b>Seafood Spaghetti Aglio e Olio*</b><br><i>Mì Ý hải sản sốt dầu ô liu tỏi ớt</i>       | <b>310</b> |
| <b>Spaghetti Carbonara*</b><br><i>Mì Ý sốt kem trứng và thịt nguội</i>                   | <b>310</b> |

\*Spaghetti can be substituted with penne upon request  
*Mì sợi dài có thể được thay thế bằng mì ống theo yêu cầu*

**Signature Stone Grill with Flambé Service**

*Món nướng đặc biệt trên đá kèm dịch vụ Flambé*

Indulge in special Flambé service, featuring your choice of sauce, side dish of the day, premium wasabi, and 2 types of salt (sea salt & herb salt) - the perfect combination of top-quality grilled beef.  
*Thưởng thức dịch vụ Flambé độc đáo với nhiều lựa chọn nước sốt, món ăn kèm theo ngày, wasabi cao cấp, và hai loại muối (muối biển & muối thảo mộc) - tạo nên trải nghiệm hoàn hảo với bò nướng thượng hạng.*

|                                                                                                                                                                              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Surf and Turf Combination</b><br><b>Half a Lobster (500 gram) with Angus Beef Tenderloin (100 gram)</b><br><i>Nửa con tôm hùm (500gam) với thăn năn bò Angus (100gam)</i> | <b>1'900</b> |
| <b>Wagyu Beef MB6:</b> Australian Wagyu beef Tenderloin (200 gram)<br><i>Thịt bò Wagyu đặc biệt loại MB6: Thăn năn bò Wagyu Úc (200 gam)</i>                                 | <b>2'000</b> |
| <b>Wagyu Beef MB4/5:</b> Australian Wagyu beef Rib-eye (300 gram)<br><i>Thịt bò Wagyu đặc biệt loại MB4/5: Thăn lưng sườn bò Wagyu Úc (300 gam)</i>                          | <b>2'100</b> |
| <b>Wagyu Beef A5:</b> Japanese Wagyu Striploin (200 gram)<br><i>Thịt bò Wagyu đặc biệt loại A5: Thăn lưng bò Wagyu Nhật (200 gam)</i>                                        | <b>2'000</b> |
| <b>Wagyu Beef A5:</b> Japanese Wagyu Striploin (300 gram)<br><i>Thịt bò Wagyu đặc biệt loại A5: Thăn lưng bò Wagyu Nhật (300 gam)</i>                                        | <b>2'950</b> |

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
*Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng*

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn*

## From the Field

### Món nướng từ nông trại

|                                                                    |              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>USDA Beef Choice: Rib-eye (270 gram)*</b>                       | <b>1'250</b> |
| <i>Thịt Bò Mỹ: Thăn lưng sườn bò Mỹ loại thượng hạng (270 gam)</i> |              |
| <b>Australia Beef: Angus Tenderloin (200 gram)*</b>                | <b>850</b>   |
| <i>Thịt Bò Úc: Thăn nôn bò Angus (200 gam)</i>                     |              |
| <b>New Zealand Lamb: Lamb Rack (300 gram)*</b>                     | <b>1'250</b> |
| <i>Thịt cừu New Zealand: Dẻ sườn cừu (300 gam)</i>                 |              |

\*All grilled meats are served with baked potato, asparagus, roasted garlic herb, and your choice of sauce  
*Tất cả các loại thịt nướng được phục vụ kèm khoai tây nướng, măng tây, tỏi nướng thảo mộc và quý khách tùy chọn sốt theo sở thích.*

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| <b>Grilled BBQ Pork Shoulder with Condiments</b> | <b>600</b> |
| <i>Thịt vai heo nướng với đồ ăn kèm</i>          |            |
| <b>Grilled BBQ Pork Ribs with Condiments</b>     | <b>600</b> |
| <i>Sườn heo nướng BBQ với đồ ăn kèm</i>          |            |
| <b>Grilled BBQ LA Galbi with Condiments</b>      | <b>700</b> |
| <i>Sườn bò LA nướng với đồ ăn kèm</i>            |            |

## From the Ocean

### Món từ đại dương

All seafood dishes are served with mashed potato, seasonal vegetables, and your choice of sauce  
*Tất cả các món hải sản được phục vụ kèm khoai tây nghiền, rau củ theo mùa và quý khách lựa chọn sốt theo sở thích*

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Grilled Whole Lobster from Nha Trang (1000 gram) with Flambé Service</b> | <b>3'000</b> |
| <i>Tôm hùm Nha Trang nướng nguyên con (1000 gam) kèm dịch vụ Flambé</i>     |              |
| <b>Pan-Seared Patagonia Toothfish Fillet (200 gram)</b>                     | <b>1'200</b> |
| <i>Cá tuyết Patagonia Nam Cực áp chảo (200 gam)</i>                         |              |
| <b>Pan-Seared Norwegian Salmon Fillet (200 gram)</b>                        | <b>650</b>   |
| <i>Cá hồi Na Uy áp chảo (200 gam)</i>                                       |              |

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
*Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng*

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn*

## NEW Sharing

### Món ăn khẩu phần lớn

|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Grilled Chicken Breast and Pork Sausage</b>                                      | <b>590</b>   |
| Lemon, Parmesan Cheese, Herb, and Butter                                            |              |
| <i>Ức gà và xúc xích heo nướng với chanh vàng, phô mai Parmesan, thảo mộc và bơ</i> |              |
| <b>Grilled Australian T-Bone MB3 Steak (400 gram) and Sausage</b>                   | <b>1'500</b> |
| Served with Sauerkraut, Mustard Sauce                                               |              |
| <i>Sườn bò Úc MB3 nướng (400 gam) và xúc xích heo</i>                               |              |
| <i>Phục vụ kèm cải xào kiểu Đức và sốt mù tạt</i>                                   |              |
| <b>Mixed Grilled Seafood Plate (Salmon, Prawn, Squid, Mussel)</b>                   | <b>850</b>   |
| <i>Đĩa hải sản nướng tổng hợp (Cá hồi, tôm, mực, vẹm xanh)</i>                      |              |

## Meat sauce selection

60

### Các loại sốt thịt

|                                                |
|------------------------------------------------|
| Green Peppercorn Sauce/ <i>Sốt tiêu xanh</i>   |
| Truffle Sauce/ <i>Sốt nấm đen truffle</i>      |
| Bourbon BBQ Sauce/ <i>Sốt BBQ rượu Bourbon</i> |

## Seafood sauce selection

60

### Các loại sốt hải sản

|                                             |
|---------------------------------------------|
| Béarnaise Sauce/ <i>Sốt bơ lá ngải giấm</i> |
| Lemon Butter Sauce/ <i>Sốt bơ chanh</i>     |
| Passion Fruit Sauce/ <i>Sốt chanh leo</i>   |

## Side dishes

80

### Món ăn phụ

|                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grilled Asparagus/ <i>Măng tây nướng</i>                                                               |
| Truffle Mashed Potato/ <i>Khoai tây nghiền nấm truffle</i>                                             |
| French Fries with Herb Spice and Cheese Topping/ <i>Khoai tây chiên xóc gia vị thảo mộc và phô mai</i> |
| Roasted Vegetable/ <i>Rau củ tổng hợp nướng</i>                                                        |
| Buttered Corn on the Cob/ <i>Ngô nướng bơ</i>                                                          |
| Sautéed Mushroom with Balsamic and Honey/ <i>Nấm xào với giấm balsamic và mật ong</i>                  |

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
*Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng*

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn*

## Desserts

### Món tráng miệng

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                | <b>Fudge Brownies</b><br>Blueberry and Nuts Brownie, Chocolate Ganache<br><i>Bánh sô cô la các loại hạt và quả việt quất, sô cô la và kem tươi</i>                                      | 180 |
|                | <b>Strawberry Yoghurt Cake</b><br>Yogurt with Strawberry, Seasonal Fresh Fruit, Strawberry Sauce<br><i>Bánh dâu tây sữa chua dùng kèm các loại hoa quả tươi theo mùa và sốt dâu tây</i> | 180 |
| <b>NEW</b><br> | <b>Centella Jelly</b><br>Centella Jelly, White Chocolate Ganache, Raspberry Coulis<br><i>Thạch rau má dùng kèm kem sô cô la trắng và sốt quả nam việt quất</i>                          | 180 |
| <b>NEW</b><br> | <b>Pandan Panna Cotta with Longan and Lotus Seed Sweet Soup</b><br><i>Panna cotta lá dứa dùng kèm chè sen long nhãn</i>                                                                 | 180 |

## Plant-Based Delights

### Tinh túy thuần chay

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>NEW</b><br> | <b>Quinoa and Avocado Salad</b><br>Roasted almond, chickpeas paste, parsley oil, and micro herb<br><i>Sa lát hạt diêm mạch và trái bơ</i><br><i>Hạnh nhân nướng, đậu gà nghiền, dầu mùi tây và rau mầm hữu cơ</i> | 200 |
| <b>NEW</b><br> | <b>Butternut Squash</b><br>Paper Frills Seed Vinaigrette and Golden Croutons<br><i>Bí hồ lô nướng dùng kèm rau củ nướng giòn, sốt giấm với các loại hạt</i><br><i>và bánh mì nướng vàng</i>                       | 310 |

## NEW Kid's Favorites

### Thực đơn dành cho trẻ nhỏ

|                                                                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Grilled Burger Steak with Mushroom Sauce and French Fries</b><br><i>Nhân thịt burger nướng dùng kèm sốt nấm và khoai tây chiên</i> | 460 |
| <b>Classic Fish &amp; Fries with Tartar Sauce</b><br><i>Cá tẩm bột chiên và khoai tây chiên với sốt Tartar</i>                        | 250 |
| <b>Grilled German Pork Sausage</b><br><i>Xúc xích heo Đức nướng</i>                                                                   | 250 |

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn

## Business Set Menu

1'000

### **NEW Organic Farm Salad**

Grilled Da Lat Artichoke, Fresh Mozzarella Cheese, Sun-Dried Tomatoes, Beetroot, Quail Eggs, Croutons, Avocado Cubes  
Choice of One Dressing: Thousand Island, Balsamic, or Oriental Dressing

*Sa lát rau tươi hữu cơ*

*Hoa Atisô Đà Lạt nướng, phô mai Mozzarella tươi, cà chua sấy, củ dền, trứng cút, bánh mì nướng giòn, trái bơ tươi*

*Lựa chọn một loại sốt: Sốt nghìn đảo, sốt giấm đen và sốt Phương Đông*

### **Pan-Seared Norwegian Salmon Fillet (200gram) Served with Lemon Butter Sauce**

*Cá hồi Na Uy áp chảo (200g) dùng kèm sốt bơ chanh*

### **Pandan Panna Cotta with Longan and Lotus Seed Sweet Soup**

*Panna cotta lá dứa dùng kèm chè sen long nhãn*

## Signature Grill63 Set Menu

1'500

### **NEW Fresh Fig and Organic Tomato with Burrata Cheese Salad**

Fresh Herb, Dried Fig, and Yuzu Dressing

*Sa lát sung tươi và cà chua hữu cơ cùng phô mai tươi Burrata*

*Phục vụ kèm rau thảo mộc tươi, sung sấy và sốt quả thanh yên*

### **Lobster Bisque with Crab Meat and Seasonal Vegetables**

*Súp tôm hùm với thịt cua và rau*

### **USDA Beef Choice: Rib-eye Steak with Truffle Mushroom Sauce**

*Thăn lưng bò Mỹ USDA nướng dùng kèm sốt nấm Truffle*

### **Strawberry Yogurt Cake**

Yogurt with Strawberry, Seasonal Fresh Fruit, Strawberry Sauce

*Bánh dâu tây sữa chua dùng kèm các loại hoa quả tươi theo mùa và sốt dâu tây*

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
*Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng*

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn*

**Ocean in Town**

Mixed Seafood Platter featuring Sous Vide Salmon, Abalone, Hokkigai, Snow Crab, Guacamole, Capers, Black Caviar, and a Trio of Sauces (Mango, Beetroot, Green Pea)

*Ẩm thực Đại Dương trong thành phố*

*Đĩa hải sản tinh tuyển với cá hồi nấu chậm, bào ngư, sò đỏ Hokkigai, cua tuyết, sốt quả bơ, nụ bạch hoa, trứng cá và bộ ba sốt đặc trưng: sốt xoài, củ dền và đậu Hà Lan*

**Creamy Cepes Mushroom Soup**

*Súp kem nấm thông*

**Pan-Seared Patagonia Toothfish with Hot Vegetables and Passion Fruit Sauce**

*Cá Patagonia áp chảo dùng kèm rau củ nóng và sốt chanh dây*

**Grilled Wagyu Beef Tenderloin and Foie Gras, Mashed Potato and Truffle Mushroom Sauce**

*Thăn năn bò Wagyu hảo hạng nướng với gan ngỗng, khoai tây nghiền và sốt nấm truffle*

**Selection of Cheese and Dried Fruit**

*Tuyển chọn phô mai và trái cây sấy*

**Centella Jelly**

Centella Jelly, White Chocolate Ganache, Raspberry Coulis

*Thạch rau má dùng kèm kem sô cô la trắng và sốt quả nam việt quất*

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
*Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng*

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-acohol items and 10% VAT with acohol items  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn*

## Sharing Set

*Thực đơn cho cặp đôi / gia đình*

### NEW Romance in Bloom

1'800

*for 2 pax, available from Sunday to Wednesday*

#### Asparagus Salad with Sous Vide Egg and Parmesan Cheese

Serrano Ham, Olive, Pickled Tomato, Mashed Potato and Fresh Parsley

*Sa lát măng tây dùng kèm trứng sous vide và phô mai Parmesan*

*Thịt nguội Serrano, ô liu, cà chua ngâm, khoai tây nghiền và mùi tây tươi*

#### Choice of Pasta

Select one from Spaghetti Bolognese, Seafood Spaghetti Aglio e Olio,

or Spaghetti Carbonara

*Lựa chọn món mì Ý theo sở thích*

*Mì Ý sốt bò băm, Mỳ Ý hải sản sốt dầu oliu tỏi ớt hoặc Mì Ý sốt kem trứng và thịt nguội*

#### Mixed Grilled Seafood Plate

Served with mashed potatoes, garden vegetables, passion fruit sauce

*Hải sản nướng tổng hợp*

*Dùng kèm khoai tây nghiền, rau củ vườn hữu cơ*

#### Fudge Brownies

Blueberry and Nuts Brownie, Chocolate Ganache

*Bánh sô cô la các loại hạt và quả việt quất, sô cô la và kem tươi*

### NEW Gather & Dine

3'200

*for 3-4 pax, available from Sunday to Wednesday*

#### Organic Farm Salad

Grilled Da Lat Artichoke, Fresh Mozzarella Cheese, Sun-Dried Tomatoes, Beetroot,

Quail Eggs, Croutons, Avocado Cubes

Choice of One Dressing: Thousand Island, Balsamic, or Oriental Dressing

*Sa lát rau tươi hữu cơ*

*Hoa Atisô Đà Lạt nướng, phô mai Mozzarella tươi, cà chua sấy, củ dền,*

*trứng cút, bánh mì nướng giòn, trái bơ tươi*

*Lựa chọn một loại sốt: Sốt nghìn đảo, sốt giấm đen và sốt Phương Đông*

#### Spaghetti Bolognese

*Mì Ý sốt bò băm*

#### Grilled Australian T-Bone MB3 Steak (400 gram) and Pork Sausage

Served with Sauerkraut and Mustard Sauce

*Sườn bò Úc MB3 nướng (400 gam) và xúc xích heo*

*Phục vụ kèm cải xào kiểu Đức và sốt mù tạt*

#### Cheese Pizza

*Pizza phô mai*

#### Caramel with Seasonal Fresh Fruit

*Caramen dùng kèm trái cây tươi theo mùa*

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

*Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng*

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items

*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn*

## FRESH FRUIT JUICE

### Nước ép hoa quả tươi

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Orange/ Lemon/ Mango/ Water melon/ Pineapple/ Passion fruit                | 135 |
| Nước ép cam/ Nước chanh/ Nước xoài/ Nước dưa hấu/ Nước dưa/ Nước chanh leo |     |

## SOFT DRINK

### Nước ngọt

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Pepsi/ Pepsi light/ 7up/ Twister/ Soda | 90 |
|----------------------------------------|----|

## MINERAL WATER

### Nước khoáng

| STILL/ Không ga | SPARKLING/ Có ga     |     |
|-----------------|----------------------|-----|
| Evian 33 cl     | Perrier 33cl         | 120 |
| Evian 75 cl     | San Pellegrino 75 cl | 190 |

## TEA

### Trà

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| English Breakfast/ Earl Grey/ Green tea/ Jasmine/ Camomile/ Peppermint | 135 |
| Trà Anh/ Trà Bá Tước/ Trà Xanh/ Trà Nhài/ Trà Hoa Cúc/ Trà Bạc Hà      |     |

## COFFEE

### Cà phê

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Espresso                                                             | 120 |
| Double Espresso / Americano / Cappuccino / Latte / Vietnamese Coffee | 135 |

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-acholol items and 10% VAT with acohol items  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn

# WINE

## Rượu vang

| SPARKLING / Vang sủi                                     | Glass | Bottle |
|----------------------------------------------------------|-------|--------|
| Bottega Prosecco, <i>Il Vino Dei Poeti, Glera, Italy</i> | 250   | 1'500  |

## WHITE / Vang trắng

|                         |                                                  |     |       |
|-------------------------|--------------------------------------------------|-----|-------|
| <i>Buy 3 get 1 free</i> | Allan Scott, <i>Sauvignon Blanc, New Zealand</i> | 220 | 1'250 |
| <i>Buy 3 get 1 free</i> | “Le Rosse”, <i>Tommasi, Pinot Grigio, Italy</i>  | 260 | 1'300 |
|                         | Lapis Luna, <i>Chardonnay, USA</i>               | 320 | 1'600 |
| <i>Buy 3 get 1 free</i> | "Fritz", <i>Gunderloch, Riesling, Germany</i>    | 360 | 1'800 |

## RED / Vang đỏ

|                         |                                                                        |     |       |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
|                         | Princess Des Sables, <i>Syrah &amp; Grenache &amp; Carignan</i>        | 150 | 750   |
| <i>Buy 3 get 1 free</i> | Antinori Santa Cristina, <i>Sangiovese &amp; Merlot, Italy</i>         | 190 | 900   |
|                         | Woodbridge By Robert Mondavi, <i>Cabernet Sauvignon</i>                | 300 | 1'300 |
|                         | La Vendimia, <i>Alvaro Palacios, Garnacha &amp; Tempranillo, Spain</i> | 260 | 1'300 |
| <i>Buy 3 get 1 free</i> | Punta de Flechas, <i>Baron Edmond de Rothschild, Malbec, Argentina</i> | 320 | 1'700 |

# BEER

## Bia

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Hanoi / Saigon             | 110 |
| Tiger / Heineken / Sapporo | 130 |

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

Prices quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge, 8% VAT with non-achol items and 10% VAT with acohol items  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn