

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

450

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

330

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

450

Súp tôm hùm với thịt cua và rau

Creamy Cepes Mushroom en Crouste with Parma Ham and Almond

370

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

NEW Green Vegetable Soup with Da Lat Asparagus

260



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

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*

330

Vegetarian

Caesar Salad

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

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

260

360



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

230

Vegetarian

NEW 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

280

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

Burrata and Prosciutto Pizza <i>Pizza phô mai tươi Burrata và thịt nguội Ý</i>	480
Cheese Pizza <i>Pizza phô mai</i>	330
Prawn and Beef Pizza <i>Pizza tôm với thịt bò</i>	520
Steak Pizza with Truffle Flavor <i>Pizza thịt bò nướng vị nấm đen truffle</i>	520
Spaghetti Bolognese* <i>Mỳ ý sốt bò băm</i>	350
Seafood Spaghetti Aglio e Olio* <i>Mì Ý hải sản sốt dầu ô liu tỏi ớt</i>	350
Spaghetti Carbonara* <i>Mì Ý sốt kem trứng và thịt nguội</i>	350

*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.

Surf and Turf Combination Half a Lobster (500 gram) with Angus Beef Tenderloin (100 gram) <i>Nửa con tôm hùm (500gam) với thăn năn bò Angus (100gam)</i>	2'100
Wagyu Beef MB6: Australian Wagyu beef Tenderloin (200 gram) <i>Thịt bò Wagyu đặc biệt loại MB6: Thăn năn bò Wagyu Úc (200 gam)</i>	2'100
Wagyu Beef MB4/5: Australian Wagyu beef Rib-eye (300 gram) <i>Thịt bò Wagyu đặc biệt loại MB4/5: Thăn lưng sườn bò Wagyu Úc (300 gam)</i>	2'200
Wagyu Beef A5: Japanese Wagyu Striploin (200 gram) <i>Thịt bò Wagyu đặc biệt loại A5: Thăn lưng bò Wagyu Nhật (200 gam)</i>	2'100
Wagyu Beef A5: Japanese Wagyu Striploin (300 gram) <i>Thịt bò Wagyu đặc biệt loại A5: Thăn lưng bò Wagyu Nhật (300 gam)</i>	3'100

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

USDA Beef Choice: Rib-eye (270 gram)*	1'350
<i>Thịt Bò Mỹ: Thăn lưng sườn bò Mỹ loại thượng hạng (270 gam)</i>	
Australia Beef: Angus Tenderloin (200 gram)*	900
<i>Thịt Bò Úc: Thăn nôn bò Angus (200 gam)</i>	
New Zealand Lamb: Lamb Rack (300 gram)*	1'300
<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.

Grilled BBQ Pork Shoulder with Condiments	600
<i>Thịt vai heo nướng với đồ ăn kèm</i>	
Grilled BBQ Pork Ribs with Condiments	600
<i>Sườn heo nướng BBQ với đồ ăn kèm</i>	
Grilled BBQ LA Galbi with Condiments	900
<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

Grilled Whole Lobster from Nha Trang (1000 gram) with Flambé Service	3'100
<i>Tôm hùm Nha Trang nướng nguyên con (1000 gam) kèm dịch vụ Flambé</i>	
Pan-Seared Patagonia Toothfish Fillet (200 gram)	1'300
<i>Cá tuyết Patagonia Nam Cực áp chảo (200 gam)</i>	
Pan-Seared Norwegian Salmon Fillet (200 gram)	750
<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

Grilled Chicken Breast and Pork Sausage 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>	620
Grilled Australian T-Bone MB3 Steak (400 gram) and Sausage 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>	1'650
Mixed Grilled Seafood Plate (Salmon, Prawn, Squid, Mussel) <i>Đĩa hải sản nướng tổng hợp (Cá hồi, tôm, mực, vẹm xanh)</i>	900

Meat sauce selection

60

Các loại sốt thịt

Green Peppercorn Sauce/ *Sốt tiêu xanh*
Truffle Sauce/ *Sốt nấm đen truffle*
Bourbon BBQ Sauce/ *Sốt BBQ rượu Bourbon*

Seafood sauce selection

60

Các loại sốt hải sản

Béarnaise Sauce/ *Sốt bơ lá ngải giấm*
Lemon Butter Sauce/ *Sốt bơ chanh*
Passion Fruit Sauce/ *Sốt chanh leo*

Side dishes

80

Món ăn phụ

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

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

	Fudge Brownies 200 Blueberry and Nuts Brownie, Chocolate Ganache <i>Bánh sô cô la các loại hạt và quả việt quất, sô cô la và kem tươi</i>
	Strawberry Yoghurt Cake 200 Yogurt with Strawberry, Seasonal Fresh Fruit, Strawberry Sauce <i>Bánh dâu tây sữa chua dùng kèm các loại hoa quả tươi theo mùa và sốt dâu tây</i>
NEW	Centella Jelly 200 Centella Jelly, White Chocolate Ganache, Raspberry Coulis <i>Thạch rau má dùng kèm kem sô cô la trắng và sốt quả nam việt quất</i>
	Pandan Panna Cotta with Longan and Lotus Seed Sweet Soup 200 Panna cotta lá dứa dùng kèm chè sen long nhãn

Plant-Based Delights

Tinh túy thuần chay

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

NEW Kid's Favorites

Thực đơn dành cho trẻ nhỏ

Grilled Burger Steak with Mushroom Sauce and French Fries 490 <i>Nhân thịt burger nướng dùng kèm sốt nấm và khoai tây chiên</i>
Classic Fish & Fries with Tartar Sauce 270 <i>Cá tẩm bột chiên và khoai tây chiên với sốt Tartar</i>
Grilled German Pork Sausage 270 <i>Xúc xích heo Đức nướng</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

Business Set Menu

1'100

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

1'600

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

Chef Tasting Set Menu

3'000

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-achol items and 10% VAT with achol 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

1'900

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	150
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	130
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

		Glass	Bottle
	SPARKLING / Vang sủi		
	Bottega Prosecco, <i>Il Vino Dei Poeti, Glera, Italy</i>	320	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
	Casillero Del Diablo, <i>Concha Y Toro, Reserva, Chardonnay</i>	280	1'300
<i>Buy 3 get 1 free</i>	"Fritz", <i>Gunderloch, Riesling, Germany</i>	360	1'800
	RED / Vang đỏ		
	Princess Des Sables, <i>Syrah & Grenache & Carignan</i>	150	750
<i>Buy 3 get 1 free</i>	Antinori Santa Cristina, <i>Sangiovese & Merlot, Italy</i>	190	900
	Woodbridge By Robert Mondavi, <i>Cabernet Sauvignon</i>	300	1'300
	La Vendimia, <i>Alvaro Palacios, Garnacha & 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

LOCAL

Heineken Non Alcoholic	95
Heineken Original	140
Tiger Regular	130
Hanoi	130
Saigon	130
<i>Draught beer</i>	
Tiger draught	130
Sapporo draught	130

KOREAN LIQUOR

Rượu Hàn Quốc

Chumchurum Soju	380
-----------------	-----

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