

IN ROOM  
DINING MENU



S O F I T E L

## BIENVENUE AU SOFITEL SAIGON PLAZA

Our Chef de Cuisine is delighted to present this room service menu for your enjoyment. We invite you to experience the sophistication and variety of a fine dining restaurant, while unwinding in the comfort of your bedroom.

Bon appétit!

Sincerely yours,



Mario Mendis  
General Manager

**WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS. PLEASE INFORM YOUR ORDER-TAKER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST.**

CHÚNG TÔI RẤT HÂN HẠNH ĐƯỢC ĐÁP ỨNG NHU CẦU HÀNG NGÀY CỦA QUÝ KHÁCH.  
HÃY CHO CHÚNG TÔI BIẾT NHỮNG YÊU CẦU ĐẶC BIỆT VỀ VIỆC DỊ ỨNG  
THỨC ĂN CỦA QUÝ KHÁCH, ĐỂ CHÚNG TÔI CÓ THỂ CHUẨN BỊ VÀ PHỤC VỤ BỮA ĂN  
CỦA QUÝ KHÁCH MỘT CÁCH TỐT NHẤT.

UCKLAND BANGKOK BEIJING BEIRUT  
ES CAIRO CHENGDU ROME BIARRITZ  
INGQING DUBAI WARSAW ESSAOUIRA  
OLIS FRANKFURT GOLD COAST GUAN  
YANG HAIKOU WELLINGTON WROCL  
ZHOU HANOI HARBIN HO CHI MINH CITY  
OU LOS ANGELES JINAN KRABI KU  
NG LUXOR LYON MACAU MANILA A  
ADIR AL KHOBAR ALGIERS ATHENS  
NGAPORE SYDNEY LISBON LONDON  
G QUIBERON RABAT MARRAKECH M  
BALI CASABLANCA PARIS MIAMI MO  
MOSCOW MUMBAI WUXI MUNICH N  
S LA DEFENSE PHILADELPHIA RIO DE  
ANGHAI NINGBO TIRANA VIENNA N  
ON BOGOTA BRUSSELS SOPOT STRAS  
ITS BUDAPEST PHNOM PENH QUEEN  
UCKLAND BANGKOK BEIJING BEIRUT  
ES CAIRO CHENGDU ROME BIARRITZ  
INGQING DUBAI WARSAW ESSAOUIRA  
OLIS FRANKFURT GOLD COAST GUAN  
YANG HAIKOU WELLINGTON WROCL  
ZHOU HANOI HARBIN HO CHI MINH CITY  
OU LOS ANGELES JINAN KRABI KU  
NG LUXOR LYON MACAU MANILA A  
ADIR AL KHOBAR ALGIERS ATHENS  
NGAPORE SYDNEY LISBON LONDON



# BREAKFAST MENU | THỰC ĐƠN BUỔI SÁNG

SERVED ALL DAY  
PHỤC VỤ CẢ NGÀY

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND



## 01. CONTINENTAL BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG TIÊU CHUẨN

420

**Choice of fresh juices: orange, carrot, cucumber, watermelon, coconut or lime**

Lựa chọn nước ép tươi: cam, cà rốt, dưa chuột, dưa hấu, dừa hoặc chanh

**Fresh seasonal fruit platter (3 kinds)**

Đĩa trái cây tươi (3 loại)

**Choice of plain, passion fruit, strawberry or blueberry yoghurt**

Lựa chọn sữa chua nguyên chất, chanh dây, dâu tây hoặc việt quất

**Choice of cereals: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Froot Loops**

Lựa chọn ngũ cốc: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Froot Loops

**Viennoiserie and bread basket with butter, honey, jam**

Rổ bánh mì và bánh ngọt dùng kèm bơ, mật ong và mứt

**Choice of French press coffee, decaffeinated coffee, espresso, Americano, Vietnamese coffee, teas (Earl grey, English breakfast, jasmine, green tea, herbal infusion), hot chocolate, soya milk, hot or cold milk**

Lựa chọn cà phê nhân kiểu Pháp, cà phê khử caffeine, espresso, Americano, cà phê Việt Nam, trà (trà Bá Tước, trà Anh, trà hoa nhài, trà xanh, trà thảo mộc), sô cô la nóng, sữa đậu nành, sữa nóng hoặc lạnh



SUSTAINABLY SOURCED  
COFFEE



## 02. AMERICAN BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU MỸ

460

**Choice of fresh juices: orange, carrot, cucumber, watermelon, coconut or lime**

Lựa chọn nước ép tươi: cam, cà rốt, dưa chuột, dưa hấu, dừa hoặc chanh

**Fresh seasonal fruit platter**

Đĩa trái cây tươi

**Choice of cereals: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Froot Loops**

Lựa chọn ngũ cốc: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Froot Loops

**Viennoiserie and bread basket with butter, honey, jam**

Rổ bánh mì và bánh ngọt dùng kèm bơ, mật ong và mứt

**Your choice of omelette, scrambled egg, fried egg or poached egg**

Tùy chọn các loại trứng: trứng chiên cuộn, trứng khuấy, trứng chiên hoặc trứng chần giảm

**Your choice of hash browns, grilled tomatoes, bacons, sausages (chicken or pork) or ham**

Tùy chọn: khoai tây chiên khoanh tròn, cà chua nướng, ba rọi hun khói, xúc xích (gà hoặc heo) hoặc thịt giảm bông

**Choice of French press coffee, decaffeinated coffee, espresso, Americano, Vietnamese coffee, teas (Earl grey, English breakfast, jasmine, green tea, herbal infusion), hot chocolate, soya milk, hot or cold milk**

Lựa chọn cà phê nhân kiểu Pháp, cà phê khử caffeine, espresso, Americano, cà phê Việt Nam, trà (trà Bá Tước, trà Anh, trà hoa nhài, trà xanh, trà thảo mộc), sô cô la nóng, sữa đậu nành, sữa nóng hoặc lạnh



SUSTAINABLY SOURCED  
COFFEE



= Trà phát triển bền vững/  
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/  
Sustainably certified coffee



= W/Pork/ Thịt heo



= Món chay/ Vegetarian

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn



### 03. FRENCH BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU PHÁP

420

**Viennoiserie and bread basket with butter, honey, jam**  
Rổ bánh mì và bánh ngọt dùng kèm bơ, mật ong và mứt

**Two fried eggs sunny side up with cold cuts and cheese**  
Hai trứng ốp la dùng với thịt nguội và phô mai

**Fruit plate with yoghurt**  
Đĩa trái cây với sữa chua

**Coffee or tea and fruit juice**  
Cà phê hoặc trà và nước trái cây



### 04. WELL BEING BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG DINH DƯỠNG

420

**Avocado on toast with smoked salmon and poached egg or egg white omelette**  
Bánh mì cắt lát với quả bơ, cá hồi hun khói và trứng chần hoặc lòng trắng trứng cuộn

**Anti-aging mixed grain Bircher muesli**  
Ngũ cốc trộn sữa chua

**Plain low fat yoghurt**  
Sữa chua ít béo

**Energizing mango and papaya salad with passion fruit and fresh lime zest**  
Xà lách xoài, đu đủ với chanh dây và vỏ chanh bào

**Coffee or tea and fruit juice**  
Cà phê hoặc trà và nước trái cây



### 05. DE-LIGHT BREAKFAST 1/ MÓN ĂN KIỂU BUỔI SÁNG 1

420

**Fresh seasonal fruits** 100 Calories  
Trái cây tươi

**Plain low fat yoghurt** 63 Calories  
Sữa chua ít béo

**Egg-white omelette and greens bell pepper** 68 Calories  
Lòng trắng trứng chiên cuộn dùng kèm ớt ngọt

**Whole grain bread** 207 Calories  
Bánh mì lúa mạch



### 06. DE-LIGHT BREAKFAST 2/ MÓN ĂN KIỂU BUỔI SÁNG 2

420

**Fresh seasonal fruits** 100 Calories  
Trái cây tươi

**Low fat milk** 87 Calories  
Sữa ít béo

**Steamed chicken breast with boiled vegetables** 234 Calories  
Ức gà hấp dùng kèm rau củ luộc

**Gluten free bread** 180 Calories  
Bánh mì kiêng Gluten



= Trà phát triển bền vững/  
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/  
Sustainably certified coffee



= Thịt heo/  
W/Pork/



= Cá phát triển bền vững/  
Sustainable fish



= Món chay/  
Vegetarian



= Ít năng lượng/  
De-light



## 07. VIETNAMESE BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU VIỆT NAM

420

**Choice of fresh juices: orange, carrot, cucumber, watermelon, coconut or lime**

Lựa chọn nước ép tươi: cam, cà rốt, dưa chuột, dưa hấu, dừa hoặc chanh

**Fruit plate with yoghurt**

Đĩa trái cây với sữa chua

**Chicken or beef Pho**

Phở bò hoặc gà

**Rice porridge with choice of salted eggs, chicken mince, pork mince or beef mince**

Cháo trắng dùng kèm tùy chọn với trứng muối, thịt gà xay, thịt heo xay hoặc thịt bò xay

**Banh Uot with condiments**

Bánh ướt với đồ ăn kèm

**Vietnamese black/ milk coffee (hot or ice)**

Cà phê đen/ cà phê sữa Việt Nam (nóng hoặc đá)



---

## 08. KIDS BREAKFAST SET/ ĐIỂM TÂM SÁNG CHO TRẺ NHỎ

350



**Pain au chocolate or plain croissant**

Bánh nướng sừng trâu lạt hoặc vị sô cô la

**Omelette or fried eggs with ham, pork or chicken sausage, or cheese**

Trứng chiên cuộn hoặc trứng chiên thường dùng kèm với thịt nguội, xúc xích heo hoặc gà hoặc phô mai

**Cereal with milk**

Ngũ cốc với sữa tươi

**Fruit plate with yoghurt**

Đĩa trái cây với sữa chua

**Hot chocolate and freshly squeezed fruit juice**

Sô cô la nóng và nước ép trái cây tươi



= Trà phát triển bền vững/  
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/  
Sustainably certified coffee



= W/Pork/ Thịt heo



= Món địa phương/ Local food

# BREAKFAST A LA CARTE MENU | MÓN TỰ CHỌN BUỔI SÁNG

SERVED FROM 6AM TO 11AM

PHỤC VỤ TỪ 6 GIỜ SÁNG ĐẾN 11 SÁNG

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND


## 09. A TASTE OF ASIA/ ĐIỂM TÂM SÁNG VỊ Á CHÂU


 	<b>Banh Uot - Vietnamese style steamed rice crepe served with traditional condiments</b> Bánh ướt kiểu Việt Nam với đồ ăn kèm truyền thống	150
 	<b>Banh Mi with pork pate, cold cuts, cucumber and soya sauce</b> Bánh mì pate heo, thịt nguội, dưa leo, nước tương	150
 	<b>Chicken, beef, or vegetable Pho</b> Phở gà, bò hoặc phở rau củ	250
	<b>Vegan on request   Thuần chay theo yêu cầu</b>	200
 	<b>Wok - fried rice with egg and vegetables</b> Cơm chiên trứng, rau củ	150
	<b>Vegan on request   Thuần chay theo yêu cầu</b>	
	<b>Stir fried egg noodles with chicken and vegetables</b> Mì trứng xào thịt gà và rau củ	260
	<b>Stir fried egg noodles with vegetables</b> Mì trứng xào rau củ	220
	<b>Rice porridge with choice of salted eggs, chicken mince, pork mince or beef mince</b> Cháo trắng dùng kèm tùy chọn với trứng muối, thịt gà xay, thịt heo xay hoặc thịt bò xay	160
	<b>Kimchi soup with tofu</b> Súp kim chi đậu hủ	120
	<b>Assorted dimsum basket</b> Rổ các loại dimsum	180

 = W/Pork/ Thịt heo

 = Món chay/ Vegetarian

 = Thuần Chay/ Vegan

 = Không lactose theo yêu cầu/  
Lactose free on request

 = Không gluten theo yêu cầu/  
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn





## 10. KIDS BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG CHO TRẺ NHỎ

90/ EACH  
90/ PHẦN

### Fried eggs with tomato wedges

Trứng chiên ốp la với cà chua

### Scrambled eggs on toast

Trứng khuấy, bánh mì nướng

### Plain or flavored yoghurt and seasonal fruit salad

Sữa chua không đường hoặc sốt trái cây và xà lách trái cây

### Mini pancake

Bánh rán nhỏ pancake

### Coco Pops with fresh milk

Ngũ cốc Coco Pop với sữa tươi

### Oatmeal porridge

Cháo bột yến mạch

## 11. FREE RANGE FRESH EGGS/ MÓN TRỨNG GÀ THẢ VƯỜN

180/EACH  
180/ PHẦN



### Two eggs served with hash brown, grilled tomatoes.

**Choice of cooking styles: sunny-side up, over-easy, scrambled, hard boiled, soft boiled, omelette, egg white omelette or poached eggs.**

**Two items of your choice: bacon, pork sausage, chicken sausage, ham, sautéed vegetables**

Hai trứng dùng kèm khoai tây chiên khoai tròn, cà chua nướng

Với tùy chọn cách nấu: trứng ốp la hồng đào, trứng ốp la, trứng khuấy, trứng luộc kỹ,

trứng luộc hồng đào, trứng chiên cuộn, lòng trắng trứng chiên cuộn hoặc trứng chần giảm.

Hai món ăn kèm tùy chọn: ba rọi hun khói, xúc xích heo, xúc xích gà, jambon, rau xào



### Three eggs omelette

**Choice of cheese, mushroom, onion, bell pepper, ham, tomatoes or fresh garden herbs served with bacon or sausage, hash brown and grilled tomatoes on the side**



3 quả trứng chiên cuộn

Với tùy chọn nhân: phô mai, nấm, hành tây, Ớt ngọt, thịt ngỗng, cà chua, rau gia vị

Dùng kèm: ba rọi hun khói hoặc xúc xích, khoai tây chiên khoai tròn, cà chua nướng



### Eggs Benedict

**Two poached eggs and ham on English muffin with Hollandaise sauce**

Trứng Benedict: hai trứng chần giảm và thịt ngỗng với bánh English muffin, sốt Hollandaise



### Eggs Florentine

**Two poached eggs and sautéed spinach on English muffin with Hollandaise sauce**

Trứng Florentine: hai trứng chần và rau chân vịt với bánh English muffin, sốt Hollandaise



### Eggs Royale

**Two poached eggs and smoked salmon on English muffin with Hollandaise sauce**

Trứng Royale: hai trứng chần giảm và cá hồi hun khói với bánh English muffin, sốt Hollandaise



= Thịt heo/W/Pork



= Cá phát triển bền vững/  
Sustainable fish



= Món chay/ Vegetarian



= Không lactose theo yêu cầu/  
Lactose free on request



= Không gluten theo yêu cầu/  
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

	<b>12. BREAKFAST FAVORITES/ ĐIỂM TÂM ƯA THÍCH</b>	
	<b>Pancakes with banana, strawberry, hazelnut, whipped cream, butterscotch sauce</b> Bánh rán pancakes với chuối, dâu tây, hạt phỉ, kem đánh bông, sốt bơ ngọt	150
	<b>French toast with berries, red coulis, honey</b> Bánh French toast với quả mọng, sốt trái cây đỏ, mật ong	150
	<b>Belgian waffles with berries, whipped cream, maple syrup</b> Bánh rán tổ ong với quả mọng, kem đánh bông, sốt xi-rô phong	150
 	<b>Selection of cold cuts (salami, garlic sausage, ham de Paris, chorizo) with onion pickles, olives and sliced bread</b> Các loại thịt nguội (salami, xúc xích vị tỏi, thịt nguội Paris, xúc xích chorizo) dùng kèm hành tím, ô liu ngâm và bánh mì lát	250
 	<b>Sofitel smoked Norwegian salmon, traditional condiments</b> Cá hồi Na Uy hun khói với đồ ăn kèm truyền thống	320
	<b>Cheese platter (3 kinds of French and international cheeses) with wheat crackers, sliced bread, dried fruits and nuts</b> Đĩa phô mai (3 loại phô mai Pháp và phô mai khác) dùng kèm bánh quy lúa mạch, bánh mì lát, trái cây khô và hạt các loại	250
 	<b>Da Lat mesclun salad with hard boiled eggs, crispy bacons, avocados, cherry tomatoes, walnuts, balsamic dressing</b> Xà lách Đà Lạt trộn với trứng luộc, ba rọi hun khói giòn, quả bơ, cà chua bi, hạt óc chó, sốt dầu giấm	220
	<b>Vegan on request   Thuần chay theo yêu cầu</b>	
 	<b>13. SIDES/ ĐỒ ĂN KÈM</b> Paris ham, pork sausage, chicken sausage, bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, mushrooms, baked beans, sautéed spinach or avocado Thịt nguội Paris, xúc xích heo, xúc xích gà, ba rọi hun khói, cá hồi hun khói, cà chua nướng, nấm, đậu bắp, rau chân vịt xào, quả bơ	<b>60/EACH 60/MÓN</b>
	<b>14. CEREALS, FRUIT AND YOGHURTS / CÁC LOẠI NGŨ CỐC, TRÁI CÂY, SỮA CHUA</b>	<b>150/EACH 150/ PHẦN</b>
	<b>Assorted Cereals: Corn Flakes, Frosties, Coco pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Bircher muesli with dried raisin</b> Ngũ cốc các loại: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Bircher muesli dùng kèm với nho khô	
	<b>Traditional hot oatmeal, cinnamon sugar</b> Cháo bột yến mạch truyền thống với đường vị quế	
 	<b>Fresh seasonal fruit platter (5 kinds)</b> Đĩa trái cây tươi (5 loại)	
 	<b>Anti - aging marinated fresh fruit salad in fresh orange juice</b> Xà lách trái cây ngâm nước cam tươi	
	<b>Organic plain low fat yoghurt/ Sữa chua ít béo không đường</b> <b>Energy strawberry yoghurt/ Sữa chua vị dâu</b> <b>Energy blueberry yoghurt/ Sữa chua vị việt quất</b>	
	<b>Choice of fresh milk, semi - skimmed milk</b> Các loại sữa tùy chọn: sữa tươi, sữa ít béo	



= Thuần Chay/ Vegan



= Thịt heo/W/Pork



= Món chay/ Vegetarian



= Hạt/ Nut

= Cá phát triển bền vững/  
Sustainable fish= Không lactose theo yêu cầu/  
Lactose free on request= Không gluten theo yêu cầu/  
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

## 15. BAKERY SELECTION/ CÁC LOẠI BÁNH MÌ



**Gluten free bread available upon request**  
Bánh mì không gluten phục vụ theo yêu cầu

210



**Breads and Toasts selections with jam, honey and butter**  
**Choice of white, whole wheat, raisin bread, rye rolls or dark seed bread**

210

Bánh mì và bánh mì nướng các loại dùng kèm mứt, mật ong và bơ  
Lựa chọn bánh mì: trắng, lúa mạch, nho khô, bánh tròn hoặc bánh mì nâu hạt



**Selection of Sofitel Viennoiseries**  
**Croissants, pain au chocolat, danish with jams, honey and butter**

290

Các loại bánh mì ngọt Sofitel  
Bánh sừng trâu, bánh sừng trâu vị sô cô la, bánh danish, mứt với mật ong và bơ

## 16. MORNING BEVERAGES/ THỨC UỐNG BUỔI SÁNG

120/EACH  
120/PHẦN



**Choice of fresh juices: orange, carrot, cucumber, watermelon, coconut or lime**  
Lựa chọn nước ép tươi: cam, cà rốt, dưa chuột, dưa hấu, dừa hoặc chanh



**Choice of French press coffee, decaffeinated coffee, espresso, Americano, Vietnamese coffee, teas (Earl grey, English breakfast, jasmine, green tea, herbal infusion), hot chocolate, soya milk, hot or cold milk**



Lựa chọn cà phê nhấn kiểu Pháp, cà phê khử caffein, espresso, Americano, cà phê Việt Nam, trà (trà Bá Tước, trà Anh, trà hoa nhài, trà xanh, trà thảo mộc), sô cô la nóng, sữa đậu nành, sữa nóng hoặc lạnh



= Trà phát triển bền vững/  
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/  
Sustainably certified coffee



= Hạt/ Nut



= Món chay/ Vegetarian



= Thuần Chay/ Vegan

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

# ALL DAY DINING MENU | THỰC ĐƠN TRONG NGÀY



SERVED FROM 11AM TO 10:30PM



PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI



PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG




,000 VND



## SALAD AND COLD STARTERS/ XÀ LÁCH VÀ MÓN KHAI VỊ



 **17. ROCKET SALAD** 430  
 Roasted beetroots, goat cheese, pear, cashew, balsamic dressing  
 Xà lách rocket với củ dền nướng, phô mai dê, quả lê, hạt điều, sốt dầu giấm  
 **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu

 **18. CAESAR SALAD** 280  
 Romaine lettuce, bacon, croutons, Caesar sauce and Parmigiano Reggiano  
 Xà lách Caesar với rau romain, ba rọi hun khói, vụn bánh mì giòn, sốt Caesar và phô mai bột Parmesan  
 . with **grilled chicken breast** 420  
 Dùng kèm với ức gà  
 . with **grilled prawns** 480  
 Dùng kèm với tôm  
 . with **seared salmon** 520  
 Dùng kèm với cá hồi áp chảo  
 **. gluten free on request**  
 Không gluten theo yêu cầu






  **19. COBB SALAD** 480  
 Mixed leaves, bacon, avocado, chicken breast, tomatoes, hard boiled eggs, blue cheese, walnut, balsamic dressing  
 Xà lách Cobb, ba rọi hun khói, quả bơ, ức gà, cà chua, trứng luộc, phô mai xanh, hạt óc chó, sốt dầu giấm




  **20. NICOISE SALAD** 390  
 Mixed leaves, seared tuna, green beans, olives, tomatoes, potatoes, shallot sauce and anchovies on the side  
 Xà lách Nicoise, cá ngừ áp chảo, đậu que, ô liu, cà chua, khoai tây, sốt hành tím và cá cơm ngâm dầu  
 **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu 200

  **21. SELECTION OF COLD CUTS** 320  
 Salami, garlic sausage, ham de Paris, chorizo with onion pickles and olives  
 Các loại thịt nguội thượng hạng salami, xúc xích vị tỏi, thịt nguội Paris, xúc xích chorizo với hành tím và quả ô liu ngâm

  **22. SOFITEL SMOKED NORWEGIAN SALMON, TRADITIONAL CONDIMENTS** 320  
 Cá hồi Na Uy hun khói kiểu Sofitel với đồ ăn kèm truyền thống





 **23. HOME-MADE FOIE GRAS TERRINE** 600  
 Fig and port chutney, toasted Brioche  
 Pate gan ngỗng Pháp nhà làm với mút quả sung nghiền, bánh mì nướng Brioche

 = Thuần Chay/ Vegan      = Thịt heo W/Pork      = Món chay/ Vegetarian      = Hạt/ Nut      = Món đặc biệt/ Chef's Special

 = Cá phát triển bền vững/ Sustainable fish      = Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request      = Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
 Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

## SOUPS/ SÚP


-  **24. CAULIFLOWER SOUP WITH TRUFFLE OIL, EMMENTAL CHEESE CROUTON** 280  
Súp bông cải trắng với dầu nấm Truffle, vụn phô mai Emmental
- 
-  **25. OVEN-ROASTED PUMPKIN SOUP WITH PUMPKIN SEEDS AND CROUTONS** 280  
Súp kem bí đỏ bỏ lò với hạt bí và vụn bánh mì giòn
- 
-   **26. TRUFFLE MUSHROOM SOUP WITH SAUTÉED MUSHROOMS AND HAZELNUT** 320  
Súp nấm rừng truffle với nấm xào, hạt phi
- 

## BURGERS & SANDWICHES/ BURGER VÀ BÁNH MÌ KẸP

-  **27. VEGETARIAN BURGER** 320  
**Soy and beetroot patty, tomatoes, cheese, lettuce, piperade**  
Burger chay, đậu nành và củ dền nghiền, cà chua, phô mai, xà lách, ớt ngọt xào
-  **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
- 
- 28. CHICKEN BURGER** 350  
**Spicy crispy chicken, Iceberg lettuce, cheese, gherkin, spicy mayonnaise sauce**  
Burger thịt gà tẩm gia vị chiên giòn, xà lách Iceberg, phô mai, dưa chuột ngâm chua, sốt mayonnaise cay
- 
- 29. AUSTRALIAN BEEF BURGER** 380  
**Iceberg lettuce, onion, tomatoes, cheddar cheese**  
Burger thịt bò Úc, xà lách, cà chua, phô mai cheddar
- 
-  **30. CLASSIC CLUB SANDWICH** 350  
**Toasted whole wheat bread, marinated chicken, crispy bacon, egg, tomatoes, lettuce, mayonnaise sauce**  
Club sandwich cổ điển với bánh mì kẹp lúa mạch, thịt gà tẩm gia vị, ba rọi hun khói chiên giòn, trứng gà, cà chua, xà lách, sốt mayonnaise
- 
-  **31. CHEF'S SPECIAL SANDWICH** 350  
**Chicken supreme, yellow mango, shallot, celery, paprika, mayonnaise sauce**  
Sandwich đặc biệt – Thịt gà, xoài chín, hành tím, cần tây, bột ớt, sốt mayonnaise
- 
- 32. OPEN STEAK SANDWICH** 400  
**Seared beef rib eye, melted cheese, caramelized onions, piperade, avocado, tomatoes, rocket salad**  
Bánh mì kẹp thịt bò áp chảo, phô mai chảy, hành tây ngào đường, ớt ngọt xào, quả bơ, cà chua, xà lách rocket
- 
- \* All served with French fries and salad**  
Dùng kèm với khoai tây chiên và xà lách

 = W/Pork/ Thịt heo

 = Thuần Chay/ Vegan

 = Món đặc biệt/ Chef's Special

 = Món chay/ Vegetarian

 = Hạt/ Nut

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

## PASTA/ MÓN MÌ

**33. BOLOGNESE MADE WITH MINCED BEEF SAUCE, TOMATO RAGOUT, PARMESAN CHEESE** 380  
Xốt bolognese với bò băm, cà chua, phô mai bột parmesan



**34. CARBONARA WITH BACON, CREAM, PARMESAN AND BLACK PEPPER** 360  
Xốt carbonara với ba rọi hun khói, kem, phô mai bột parmesan và tiêu đen



**35. SAUTEED EXOTIC MUSHROOM WITH TRUFFLE CREAM SAUCE AND PARMESAN** 380  
Nấm xào với xốt kem nấm rừng truffle và phô mai bột parmesan

**Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu

**36. BOEUF BOURGUIGNON, BURGUNDY STEWED BEEF, TAGLIATELLE PASTE** 420  
Bò Bourguignon, bò hầm Burgundy, mì tagliatelle

**\* Your choice of: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli, or gluten free**

Tùy chọn một trong các loại: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli hoặc gluten free

## PIZZA



**37. MARGHERITA PIZZA, TOMATOES, MOZZARELLA, BASIL AND OLIVE OIL** 280  
Pizza Margherita, cà chua, phô mai mozzarella, húng tây, dầu oliu



**Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu



**38. MUSHROOM PIZZA, SAUTÉED MUSHROOMS, TOMATOES, MOZZARELLA, PARSLEY** 320  
Pizza nấm, nấm xào, cà chua, phô mai mozzarella, rau mùi tây



**39. MEAT LOVER'S PIZZA, CHORIZO, SALAMI, PEPPERONI, TOMATO, MOZZARELLA** 350  
Pizza Meat Lover, xúc xích chorizo, salami, pepperoni, cà chua, phô mai mozzarella

## MAIN DISH/ MÓN CHÍNH



**40. PAN - FRIED SEABASS, GARLIC, VEGETABLES, FISH VELOUTE** 330  
Thần cá chẻm áp chảo, tỏi, rau củ, xốt cá



**41. GRILLED NORWEGIAN SALMON, TRUFFLE SCENTED VEGETABLES, SAUCE VIERGE** 380  
Thần cá hồi Na Uy bỏ lò, rau củ vị nấm truffle, xốt giấm



**42. CHICKEN KORMA, CHICKEN BREAST, CASHEW NUTS GRAVY, PITA BREAD** 360  
Gà Korma, ức gà, xốt hạt điều, bánh Pita

**43. CHICKEN ESCALOPE WITH HERBS, GREEN BEANS, MUSHROOM SAUCE** 350  
Gà chiên kiểu Escalope với rau gia vị, đậu que, xốt nấm



**44. GRILLED GERMAN SAUSAGES WITH CRUSHED POTATOES, CORNS, BAKED TOMATOES AND ONION GRAVY SAUCE** 380  
Xúc xích Đức nướng với khoai tây nghiền, bắp, cà chua bỏ lò và xốt hành tây

**45. BURGUNDY STEWED BEEF WITH STEAMED VEGETABLES, MASHED POTATO** 420  
Bò hầm Burgundy với rau củ hấp, khoai tây nghiền kem



= Thịt heo/W/Pork/



= Món chay/ Vegetarian



= Thuần Chay/ Vegan



= Hạt/ Nut



= Cá phát triển bền vững/  
Sustainable fish



= Không gluten theo yêu cầu/  
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

## FROM THE GRILL/ MÓN NƯỚNG



Lactose free and / or gluten free on request  
Không gluten và / hoặc không lactose

### 46. BAVETTE DE BOEUF (220GR)

690

Australian beef flank steak  
Thịt hông bò Úc – 220 gr

---

### 47. ENTRECÔTE DE BOEUF (250GR)

990

O Connor premium beef rib eye  
Thịt lưng bò cao cấp – 250gr

---

### 48. SIRLOIN (250GR)

990

Australian sirloin  
Thịt thân ngoại bò Úc – 250gr

---

### 49. COTELETTES D'AGNEAU

990

Mulwarra lamb chops  
Sườn cừu Úc

---

### 50. FILET DE BOEUF (200GR)

1,100

Premium Australian beef tenderloin fillet  
Thịt thân nội bò Úc – 200gr

---

**\* Our grilled specialties come with sautéed vegetables, garden salad, choice of 1 potato dish and your choice of sauce**

Các món nướng thượng hạng dùng kèm rau xào, xà lách, 1 phần khoai tây tự chọn và sốt tự chọn

---

**\* A CHOICE OF SAUCE - CÁC LOẠI XỐT CHỌN**

50/ EACH

50/ VỊ

**Red wine | Bernaise | Mushroom**

Xốt rượu vang đỏ | Xốt bơ | Xốt nấm

**Mustard L'Ancienne | Peppercorn**

Xốt mù tạt L'Ancienne | Xốt tiêu

---

**\* SIDE DISHES - MÓN ĂN KÈM**

80/ EACH

80/ PHẦN



**Sautéed Asparagus** – Măng tây xào

**Sautéed Mushroom** – Nấm xào

**Wasabi Mashed Potatoes** – Khoai tây nghiền vị mù tạt

**Crushed Potato** - Khoai tây nghiền cổ điển

**Creamy Mashed Potatoes** - Khoai tây nghiền nấu kem

**French Fries** – Khoai tây chiên

**Green Bean** – Đậu que

**Sauteed Vegetables** - Rau xào

= Món chay/ Vegetarian



= Không lactose theo yêu cầu/  
Lactose free on request



= Không gluten theo yêu cầu/  
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn












AVAILABLE FROM 11:00-22:30

## VIETNAMESE SPECIALITIES/ MÓN VIỆT


-  **51. MANGO SALAD - CRUNCHY MANGO SHRIMP, CHILI, SHALLOT, PEANUT AND CORIANDER** 230  
Xà lách xoài – Xoài giòn với tôm, ớt, hành tím, đậu phộng và rau ngò
- 
-   **52. COMBINATION OF FRESH SPRING ROLLS WITH PRAWN AND PORK COLLAR, MUSTARD LEAF** 250  
Gỏi cuốn tôm, thịt heo với cải bẹ xanh  
Choice of peanut butter sauce or sweet and sour fish sauce  
Lựa chọn sốt bơ đậu phộng hoặc nước mắm chua ngọt  
 **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu 200
- 
- 53. SOFITEL PHO, BEEF OR CHICKEN, FRESH RICE NOODLE, BEAN SPROUTS, VIETNAMESE BASIL** 250  
Phở Sofitel với bò hoặc gà, bánh Phở tươi, giá, rau húng Việt Nam  
**Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu 200
- 
- 54. CLASSIC VIETNAMESE CHICKEN CURRY, VEGETABLES, MINI BAGUETTE OR STEAMED RICE** 330  
Cà ri gà rau củ truyền thống Việt Nam với bánh mì hoặc cơm trắng
- 
- 55. STIR-FRIED EGG NOODLES WITH SEAFOOD AND VEGETABLES** 330  
Mì trứng xào hải sản, rau củ

AVAILABLE FROM 17:30 - 22:30 DAILY

## ST25 BY KOTO SIGNATURE ITEMS


-   **56. THỊT MẮM RUỐC BETEL LEAF (3 PIECES)** 135  
Borrowdale pork, Huế shrimp paste, pineapple relish, kaffir lime, puffed rice  

- 
-  **57. SPRING ROLL (3 PIECES)** 150  
Wagyu beef cheek, five spices, roasted chili ketchup, basil
- 
- 58. KOTO FRIED CHICKEN** 270  
Nước mắm caramel, lemongrass, chili, fried garlic
- 
-   **59. PINK POMELO SALAD** 310  
Picked mud crab, Vietnamese herbs, cashew nuts, coconut caramel
- 
-  **60. BARRAMUNDI** 510  
Roasted in banana leaves, chilli & turmeric, spring onion, dill, mắm tôm
- 
- 61. SLIPPER LOBSTER** SMALL 490 | LARGE 890  
Wok fried in green pepper sauce, mắc khén, curry leaf, butter
- 
-   **62. SEASONAL ASIAN GREENS** 160  
Wok-fried, vegetarian oyster sauce, garlic
- 
-   **63. FRIED RICE** SMALL 270 | LARGE 480  
Fried rice, picked mud crab, spring onion, lots of garlic
- 
- 64. PHỞ XÀO CHAO** SMALL 290 | LARGE 520  
marinated lamb rump, wok fried rice noodles, Maggi butter sauce
- 
- 65. STEAMED POT ST25 RICE** 70


 = Thuần Chay/ Vegan


 = Thịt heo/W/Pork

 = Món chay/ Vegetarian

 = Hạt/ Nut

 = Cá phát triển bền vững/  
Sustainable fish

 = Không lactose theo yêu cầu/  
Lactose free on request

 = Không gluten theo yêu cầu/  
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn



## VEGETARIAN | VEGAN DISHES | MÓN CHAY VÀ THUẦN CHAY



### 74. VEGETARIAN DEEP - FRIED SPRING ROLLS

250

Chả giò rau củ chiên giòn



### 75. POTATO GNOCCHI, SPINACH, TOMATO COULIS, FETA CHEESE, GOAT CHEESE

250

Khoai tây gnocchi, rau chân vịt, sốt cà chua, phô mai feta và phô mai dê



### 76. SLOW - COOKED EGGPLANT, INDIAN SPICES, STEAMED BASMATI RICE

280

Cà tím nấu chậm gia vị Ấn Độ, cơm basmati

## CHEESE AND DESSERTS/ PHÔ MAI VÀ MÓN TRÁNG MIỆNG



### 77. CHEESE PLATTER (3 KINDS OF FRENCH AND INTERNATIONAL CHEESES) WITH WHEAT CRACKER, BAGUETTE, DRIED FRUITS AND NUTS

460

Đĩa phô mai thượng hạng 3 loại từ Pháp và vùng khác dùng kèm bánh lúa mạch, bánh mì baguette, trái cây khô và hạt

### 78. ICE-CREAM

80/ scoop

WITH YOUR CHOICE OF FLAVORS: VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, PASSION, MANGO,  
COCONUT OR SALTED CARAMEL

80/ viên

Kem tự chọn với các vị: vani, sô cô la, dâu tây, chanh dây, xoài, dứa hoặc caramel vị mặn



### 79. TROPICAL FRUIT PLATTER

230

FRESHLY SLICED ASSORTED FRUITS

Đĩa trái cây cắt các loại



### 80. LAVA CAKE, WHIPPING CREAM, DARK RUM, VANILLA ICE CREAM

250

Bánh nướng lava, kem đánh bông, rượu dark rum, kem vani

### 81. CREME CARAMEL, TROPICAL FRUIT, COFFEE ICE CREAM

250

Bánh trứng sữa mềm, trái cây, kem cà phê

### 82. ST25 FLAN

100



= Thuần Chay/ Vegan



= Món chay/ Vegetarian



= Hạt/ Nut



= Không lactose theo yêu cầu/  
Lactose free on request



= Không gluten theo yêu cầu/  
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

AVAILABLE FROM 17:00 – 22:30  
MINISTRY CONCEPT BAR - TAPAS MENU

	<b>66. CHICKEN MUSHROOM VOL-AU-VENT</b>	240
	Bánh Vol-au-vent và gà sốt kem nấm	
-----		
	<b>67. MINI BEEF TACOS (X6 PCS)</b>	260
	Tacos cà chua bò mini (x6 miếng tacos)	
-----		
	<b>68. GRILLED CHICKEN SKEWERS WITH NUTTY SATAY DRIZZLE</b>	220
	Gà xiên nướng và sốt bơ đậu phộng	
-----		
	<b>69. GOULASH BITTERBALLEN</b>	200
	Bitterballen kiểu bò hầm Goulash	
-----		
	<b>70. LOBSTER MAC N CHEESE</b>	410
	Nui phô mai thịt tôm hùm bỏ lò	
-----		
	<b>71. NORTH ATLANTIC TARTINE (SMOKE SALMON TARTINE WITH CREAM CHEESE)</b>	280
	Bánh mì chua Tartine cùng cá hồi xông khói và kem phô mai	
-----		
	<b>72. MANGO SALAD WITH PAN-SEARED SHRIMPS</b>	240
	Salad xoài cắt lựu và tôm sú áp chảo	
	<b>Vegan on request</b>   Thuần chay theo yêu cầu	
-----		
	<b>73. SEARED SCALLOPS WITH BEURRE BLANC SAUCE</b>	220
	Sò điệp áp chảo với sốt bơ trắng	



= Thuần Chay/ Vegan



= Món chay/ Vegetarian



= Hạt/ Nut



= Cá phát triển bền vững/  
Sustainable fish



= Không lactose theo yêu cầu/  
Lactose free on request



= Không gluten theo yêu cầu/  
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn



## DE-LIGHT SET BY SOFITEL

SERVED ALL DAY

### PHỤC VỤ CẢ NGÀY

83. WESTERN SET | SET ÂU (406 CALORIES)

350

**Plain low fat yogurt** 100 Calories  
Sữa chua ít béo

**Hard boiled egg** 172 Calories  
Trứng luộc

**Whole wheat toast** 105 Calories  
Bánh mì lúa mạch

**Sugar fruit jam** 29 Calories  
Mứt trái cây

**Coffee with no sugar**  
Cà phê không đường



84. ASIAN SET | SET Á (365 CALORIES)

350



**Steamed tofu light soya** 90 Calories  
Đậu hủ hấp sốt xì dầu



**Dim sum 4 pieces** 155 Calories  
Dimsum – 4 viên  
. **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu

**Fruit platter** 120 Calories  
Đĩa trái cây tươi



**Jasmine green tea**  
Trà xanh vị hoa lài



## DE-LIGHT MENU | THỰC ĐƠN DE-LIGHT

SERVED FROM 11AM TO 10:30PM

### PHỤC VỤ TỪ 11:00 SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI



85. APPETIZERS | KHAI VỊ

120 Calories

220

**Garden Salad** | Xà lách

**Mixed salad greens with cherry tomatoes, cucumber, Spanish onion, avocado with shallot dressing**  
Rau xà lách trộn với cà chua bi, dưa chuột, hành tây Tây Ban Nha, bơ với sốt hành tím



86. MAINS | MÓN CHÍNH

210 Calories

490

**Grilled salmon fillet, boiled potatoes, steamed mixed vegetables**

Cá hồi phi lê nướng, khoai tây luộc, rau củ hấp

87. DESSERT | TRÁNG MIỆNG

120 Calories

230

**Seasonal sliced fruits platter**

Đĩa trái cây cắt theo mùa



= Trà phát triển bền vững/  
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/  
Sustainably certified coffee



= Cá phát triển bền vững/ Sustainable fish



= Ít năng lượng/ De-light



= Thuần Chay/ Vegan

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

# LATE NIGHT MENU | THỰC ĐƠN KHUYA

SERVED FROM 10:30PM TO 6AM  
PHỤC VỤ TỪ 10:30 TỐI ĐẾN 6:00 SÁNG

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

## APPETIZERS AND SALADS/ MÓN KHAI VỊ VÀ XÀ LÁCH



### 88. CAESAR SALAD

280

Romaine lettuce, bacon, croutons, Caesar sauce and Parmigiano Reggiano

Xà lách Caesar với rau romain, ba rọi hun khói, vụn bánh mì giòn, sốt Caesar và phô mai bột Parmesan  
. with grilled chicken breast

420

Dùng kèm với ức gà

. with grilled prawns

480

Dùng kèm với tôm

. with seared salmon

520

Dùng kèm với cá hồi áp chảo



### 89. COBB SALAD

480

Mixed leaves, bacon, avocado, chicken breast, tomatoes, hard boiled eggs, blue cheese, walnut, balsamic dressing

Xà lách Cobb, ba rọi hun khói, quả bơ, ức gà, cà chua, trứng luộc, phô mai xanh, hạt óc chó, sốt dầu giấm



### 90 SELECTION OF COLD CUTS

280

Salami, garlic sausage, ham de Paris, chorizo with onion pickles and olives

Các loại thịt nguội thượng hạng salami, xúc xích vị tỏi, thịt nguội Paris, xúc xích chorizo với hành tím và quả ô liu ngâm



### 91. COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

320

Đĩa thịt nguội và phô mai



### 92. COMBINATION OF FRESH SPRING ROLLS WITH PRAWN AND PORK COLLAR, MUSTARD LEAF

250

Gỏi cuốn tôm, thịt heo với cải bẹ xanh

Choice of peanut butter sauce or sweet and sour fish sauce

Lựa chọn sốt bơ đậu phộng hoặc nước mắm chua ngọt



Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu

200

## SOUPS/ MÓN SÚP



### 93. OVEN-ROASTED PUMPKIN SOUP WITH PUMPKIN SEEDS AND CROUTONS

340

Súp kem bí đỏ với hạt bí và bánh mì giòn



### 94. SOFITEL PHO, BEEF OR CHICKEN, FRESH RICE NOODLE, BEAN SPROUTS, VIETNAMESE BASIL

250

Phở Sofitel với bò hoặc gà, bánh Phở tươi, giá, rau húng Việt Nam

Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu

200



Gluten free on request | Không gluten theo yêu cầu



Lactose free on request | Không lactose theo yêu cầu



= Thuần Chay/ Vegan



= Thịt heo/W/Pork



= Món chay/ Vegetarian



= Hạt/ Nut



= Cá phát triển bền vững/  
Sustainable fish






= Không lactose theo yêu cầu/  
Lactose free on request



= Không gluten theo yêu cầu/  
Gluten free on request

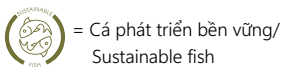
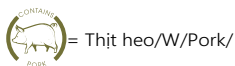
Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

## SANDWICH AND BURGER/ BÁNH MÌ KẸP VÀ BURGER

-  **95. VEGETARIAN BURGER** 320  
**Soy and beetroot patty, tomatoes, cheese, lettuce, piperade**  
 Burger chay, đậu nành và củ dền nghiền, cà chua, phô mai, xà lách, ớt ngọt xào
-  **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
- 
- 96. AUSTRALIAN BEEF BURGER** 380  
**Iceberg lettuce, onion, tomatoes, cheddar cheese**  
 Burger thịt bò Úc, xà lách, cà chua, phô mai cheddar
- 
-  **97. CLASSIC CLUB SANDWICH** 350  
**Toasted whole wheat bread, marinated chicken, crispy bacon, egg, tomatoes, lettuce, mayonnaise sauce**  
 Club sandwich cổ điển với bánh mì kẹp lúa mạch, thịt gà tẩm gia vị, ba rọi hun khói chiên giòn, trứng gà, cà chua, xà lách, sốt mayonnaise

## MAIN COURSES/ MÓN CHÍNH




-  **98. PAN - FRIED SEABASS, GARLIC, VEGETABLES, FISH VELOUTE** 330  
 Thăn cá chẽm áp chảo, tỏi, rau củ, sốt cá
- 
-  **99. CHICKEN KORMA, CHICKEN BREAST, CASHEW NUTS GRAVY, PITA BREAD** 360  
 Gà Korma, ức gà, sốt hạt điều, bánh Pita
- 
-  **100. GRILLED GERMAN SAUSAGES WITH CRUSHED POTATOES, CORNS, BAKED TOMATOES AND ONION GRAVY SAUCE** 380  
 Xúc xích Đức nướng với khoai tây nghiền, bắp, cà chua bỏ lò và sốt hành tây
- 
- 101. BURGUNDY STEWED BEEF WITH STEAMED VEGETABLES, MASHED POTATOES** 420  
 Bò hầm Burgundy với rau củ hấp, khoai tây nghiền kem



## PASTA, NOODLES AND RICE/ MÓN MÌ VÀ CƠM

	<b>102. POTATO GNOCCHI, SPINACH, TOMATO COULIS, FETA CHEESE, GOAT CHEESE</b>	250
	Khoai tây gnocchi, rau chân vịt, sốt cà chua, phô mai feta và phô mai dê	
	-----	
	<b>103. BOEUF BOURGUIGNON, BURGUNDY STEWED BEEF, TAGLIATELLE PASTE</b>	420
	Bò Bourguignon, bò hầm Burgundy, mì tagliatelle	
	-----	
	<b>104. STIR - FRIED EGG NOODLES WITH SEAFOOD AND VEGETABLES</b>	330
	Mì trứng xào hải sản, rau củ	
	-----	
	<b>105. CARAMELIZED STEWED PORK - QUAIL EGG, STEAMED FRAGRANCE RICE</b>	330
	Thịt kho với trứng cút và cơm trắng	
	-----	
	<b>106. CLASSIC VIETNAMESE CHICKEN CURRY, VEGETABLES, MINI BAGUETTE OR STEAMED RICE</b>	330
	Cà ri gà rau củ truyền thống Việt Nam với bánh mì hoặc cơm trắng	
	-----	
	<b>107. SLOW - COOKED EGGPLANT, INDIAN SPICES, STEAMED BASMATI RICE</b>	280
	Cà tím nấu chậm gia vị Ấn Độ, cơm basmati	
	-----	
	<b>108. SAIGONESE FRIED RICE WITH CHICKEN OR BEEF</b>	360
	Cơm chiên Sài Gòn với thịt gà hoặc thịt bò	
	<b>Vegan on request   Thuần chay theo yêu cầu</b>	250
	-----	

## DESSERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG

		<b>109. CHEESE PLATTER (3 KINDS OF FRENCH AND INTERNATIONAL CHEESES) WITH WHEAT CRACKER, BAGUETTE, DRIED FRUITS AND NUTS</b>	460
		Đĩa phô mai thượng hạng 3 loại từ Pháp và vùng khác dùng kèm bánh lúa mạch, bánh mì baguette, trái cây khô và hạt	
		-----	
		<b>110. ICE-CREAM</b>	80/ scoop
		<b>WITH YOUR CHOICE OF FLAVORS: VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, PASSION, MANGO, COCONUT OR SALTED CARAMEL</b>	80/ viên
		Kem tự chọn với các vị: vani, sô cô la, dâu tây, chanh dây, xoài, dứa hoặc caramel vị mặn	
		-----	
		<b>111. TROPICAL FRUIT PLATTER</b>	230
		<b>FRESHLY SLICED ASSORTED FRUITS</b>	
		Đĩa trái cây cắt các loại	
		-----	

 = Hạt/ Nut

 = Thuần Chay/ Vegan

 = Món chay/ Vegetarian

 = W/Pork/ Thịt heo

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
 Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

# BEVERAGE | THỨC UỐNG

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

## COFFEE & CHOCOLATE/ CÀ PHÊ & SÔ-CÔ-LA

**French Press Coffee | Single Espresso | Decaffeinated | Americano | Macchiato | Vietnamese Coffee**  
120

Cà Phê Pháp | Espresso | Cà Phê Không Cafein | Americano | Macchiato | Cà Phê Việt Nam

**Latte | Flat White | Cappuccino | Double Espresso**  
120

**Hot Chocolate | Cold Chocolate**

Sô cô la nóng | đá

120

## TEAS & HERBAL TEAS/ TRÀ

**Teas: Earl Grey | English Breakfast | Jasmine**

Trà Bá Tước | Trà Kiểu Anh | Trà Hoa Lài

120

**Herbal Teas: Chamomile | Peppermint**

120

Trà Thảo Mộc: Trà Cúc | Trà Bạc Hà

## FRUIT & VEGETABLE JUICES/ NƯỚC TRÁI CÂY

**Fresh Juice: Orange | Watermelon | Cucumber | Carrot | Coconut**

Nước ép: cam | dưa hấu | dưa chuột | cà rốt | dừa tươi

120

**Bottled Juice: Guava | Mix tropical fruit**

Nước đóng chai: ổi | nước trái cây hỗn hợp

120

## MINERAL WATER/ NƯỚC KHOÁNG

**Still/ Không ga**

Lavie 45cl

90

Evian 33cl

130

Evian 75cl

200

**Sparkling/ Có ga**

Lavie 45cl

90

Perrier 33cl

130

Perrier 75cl

200

Evian 75cl

200



= Trà phát triển bền vững/  
Sustainably certified tea






= Cà phê phát triển bền vững/  
Sustainably certified coffee

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

**WELL-BEING DRINKS/ THỨC UỐNG SỨC KHOẺ**

	<b>Detox 1</b>   Nước thanh lọc 1 Apple   Lemon   Ginger Táo   chanh   gừng	120
	<b>Energy 1</b>   Nước tăng năng lượng 1 Orange   Apple   Carrot Cam   táo   cà rốt	120
	<b>Anti - Aging 1</b>   Nước chống lão hoá 1 Watermelon or Carrot Đưa hấu hoặc Cà rốt	120

 = Thuần Chay/ Vegan

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn



---

**SOFT DRINKS/ NƯỚC NGỌT**

Coke | Diet Coke | Fanta | Sprite | Tonic | Soda Water | Ginger Ale 90

---

**BEERS/ BIA**

Carlsberg by bottle 120

Kronenbourg 1664 by bottle 140

Somersby Apple Cider 120

Tuborg by bottle 120

---

**MOCKTAILS (SERVED FROM 11AM TO 10:30PM | PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI)**

Bora Bora 200

Grenadine Syrup, Lime Juice and Pineapple

Grenadine, nước chanh và thơm

LOP 200

Lime Juice, Orange Juice and Pineapple Juice

Chanh, cam và thơm

Lotus Bleu 200

Orange, Mint Syrup and Tonic

Cam, bạc hà và Tonic

---

**COCKTAILS (SERVED FROM 11AM TO 10:30PM | PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI)**

Aperol Spritz 230

Sparkling Wine | Aperol

Kir Royal 230

Sparkling Wine | Crème de Cassis

Mimosa 230

Sparkling Wine | Orange Juice

Negroni 230

Gin | Campari | Martini Rosso

Margarita 230

Tequila | Cointreau | Lime Juice

# WINE | RƯỢU

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

## CHAMPAGNE & SPARKLING

	Glass   Ly	Bottle   Chai
NV, Billecart Salmon, Brut Reserve	650	3,200
NV, Charles Mignon, Brut Premium Reserve		3,800
Maison Castel, Cuvée Blanche, Blanc de Blancs, Brut, France	300	1,500
Veuve Ambal, Charles Roux Blanc De Blancs, France		800

## WHITE WINE

	Glass   Ly	Bottle   Chai
Viognier, Moulin de Gassac, Languedoc, France	280	1,300
Chardonnay, De Bortoli, The Accomplice, Riverina, Australia	240	1,200
Sauvignon Blanc, Dourthe No 1 Grands Terroirs, Bordeaux, France	190	900
Chardonnay, Louis Latour, Ardèche, Rhone Valley, France	260	1,200

## RED WINE

	Glass   Ly	Bottle   Chai
Pinot Noir, Maison Castel, Grande Reserve, IGP d'Oc, France	300	1,500
Syrah Blend, Les Pierres Boissy, IGP d'Oc, France	220	1,100
Cabernet Sauvignon Blend, Dourthe No 1 Grands Terroirs, Bordeaux, France	190	900
Shiraz, Barramundi, South East Australia	240	1,200

## ROSÉ WINE

	Glass   Ly	Bottle   Chai
Villa Garrel Rosé, Côtes de Provence, France	320	1,600
La Vieille Ferme Rosé, Côtes Du Rhone, France	190	900

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

## WHISKEYS

(SERVED FROM 11AM TO 10:30PM | PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI)

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

	Glass   Ly
JOHNNIE WALKER RED	130
SINGLETON OF GLEN ORD 12 YEARS	230
MORTLACH RARE OLD	280
JIM BEAM	330

## APÉRITIF & DIGESTIFS

(SERVED FROM 11AM TO 10:30PM | PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI)

	Glass   Ly
RICARD	100
MARTINI BIANCO OR ROSSO	100
HENNESY VSOP	260
CAMPARI   APEROL	100
MIRABELLE	200

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn