



Enjoy world class cuisine and service in our casual yet trendy dining room. All inspired by the famous French bistros of Paris, utilizing all fresh and imported ingredients to create from handcrafted hors d'oeuvres to our signature desserts. All prepared in our state of the art kitchen by classically trained chefs. So whether you're in the mood for duck confit, wood fired pizza or our signature steak frites there's something for everyone.

Don't forget to book your reservation as the sun goes down over the beautiful pacific ocean to enjoy our nightly fountain show with a glass of wine from the region's best wine cellars.

(*): Consuming raw or undercook meat, seafood & shellfish may increase your risk of food borne illness. Especially if you have certain medical condition

Khuyến cáo: Sử dụng thịt hay các loại hải sản sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm gây ra.

Đặc biệt nếu Quý Khách đang trong quá trình điều trị y tế.

食用生的或未煮熟的肉類、海鮮和貝類可能會增加患食源性疾病的風險。特別是如果你有某些健康狀況

날것 또는 덜 익힌 고기, 해산물 및 조개류를 섭취하면 식인성 질환의 위험이 높아질 수 있습니다. 특히 특정 질병이 있는 경우 위험성은 더욱 높아질수 있습니다

P: Pork Dish/ Món thịt heo - S: Spicy Dish/ Món cay - N: Nut Dish/ Món đậu, hạt - V: Vegetarian Dish/ Món chay

If you have any specific allergies, please inform us when you place your order | Nếu Quý khách có vấn đề về dị ứng thực phẩm, xin vui lòng thông báo nhân viên khi gọi món

如果您对某些食品成分过敏, 请通知我们 | 특정한 식재료에 알레르기가 있다면, 저희 직원에게 알려주세요

Prices are quoted in ,000 VND and subject to Service Charge and VAT | Giá trên được tính theo ,000 VND chưa bao gồm Phí Phục Vụ và Thuế GTGT

以上價格單位需多加,000越南盾, 不包含服務費和稅 | 단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다

DELUXE SET MENU

1,890

Seared Foie Gras

Seasonal Fruit Chutney, Cherry Sauce

Gan Ngỗng Áp Chảo, Mứt Trái Cây, Sốt Anh Đào

香煎鵝肝, 搭配时令水果酸辣酱、樱桃酱

구운 푸아그라, 제철 과일 처트니, 체리 소스

Roasted Jumbo Prawn

Green Peas, Asparagus, Ricard Butter Sauce

Tôm Nướng, Đậu Hà Lan, Măng Tây, Sốt Rượu Ricard

烤大明虾, 青豆, 芦笋, 茴香酒黄油汁

점보 새우 구이, 그린피스, 아스파라거스, 리카르 버터 소스

Seared Australian Tenderloin

Crispy Potato Pave, Peppercorn Sauce

Thăn Bò Úc Nướng, Khoai Tây Ngàn Lốp Chiên Giòn, Sốt Tiêu Hột

澳大利亚香煎里脊, 搭配奶油焗土豆、胡椒酱

구운 호주산 안심, 감자 그라탕, 페퍼콘 소스

Banana Crepe

Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

Bánh Kếp Chuối, Kem Vani, Sốt Sô-cô-la

香蕉可丽饼, 香草冰淇淋, 巧克力酱

바나나 크레프, 바닐라 아이스크림, 초콜릿 소스



Prices are quoted in ,000 VND and subject to Service Charge and VAT | Giá trên được tính theo ,000 VND chưa bao gồm Phí Phục Vụ và Thuế GTGT

以上價格單位需多加,000越南盾, 不包含服務費和稅 | 단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다



PREMIUM SET MENU

The quantity of set ordered is required to be even

2,188

Clam and Corn Chowder

Súp Kem Bắp và Nghêu

蛤蜊玉米浓汤

조개 & 옥수수 차우더

Crab Cakes (S)

Bell Pepper Aioli, Lemon Caper Sauce

Bánh Cua, Sốt Ớt Chuông Mayo, Sốt Bơ Chanh & Nụ Bạch Hoa

蟹肉饼, 甜椒蒜香蛋黄酱, 柠檬酸豆汁

크랩 케이크, 파프리카 아이올리, 레몬 케이퍼 소스

Surf & Turf

Grilled Lobster with Garlic Butter Sauce
& Roasted Wagyu Striploin with Peppercorn Sauce

Tôm Hùm Nướng Sốt Bơ Tỏi

Thăn Ngoại Bò Wagyu Nướng với Sốt Tiêu Hột

海陆双拼 嫩香黄油烤焗龙虾配黑椒汁烤和牛西冷

서프 앤 터프: 갈릭 버터 소스를 곁들인 랍스터 구이
& 페퍼콘 소스를 곁들인 와규 스트립로인 구이

Apple Tart (N)

Frangipane, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

Bánh Tạc Táo Nhân Kem Hạnh Nhân, Kem Vani, Sốt Caramen

苹果挞, 杏仁奶油馅, 香草冰淇淋, 焦糖酱

애플 타르트, 프랑지판, 바닐라 아이스크림, 캐러멜 소스

Prices are quoted in ,000 VND and subject to Service Charge and VAT | Giá trên được tính theo ,000 VND chưa bao gồm Phí Phục Vụ và Thuế GTGT

以上價格單位需多加,000越南盾, 不包含服務費和稅 | 단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다



200/
3 pcs

390/
6 pcs

Nha Trang Oysters (03 or 06 pcs)

Choice of Baked with Mousseline Sauce
or Raw with Condiments

Hàu Nha Trang (03 Con hoặc 06 Con)

Nướng Phô Mai hoặc Ăn Sống

芽莊新鮮生蚝 (3只/6只): 烤奶酪或生吃配蘸醬

굴 (3개 / 6개): 소스와 함께 구운 굴 구이,
양념과 함께 제공되는 생

APPETIZERS

MÓN KHAI VỊ

头盘 | 애피타이저



420

Grilled Octopus (P)

Potato Confit, Vizcaina Sauce

Bạch Tuộc Nướng, Khoai Tây Nấu Chậm,
Sốt Ốt Tây Ban Nha

油封土豆, 巴斯克维斯卡伊纳醬

감자 콩피, 비스카이나 살사



420

Charcuterie (P)

Imported Cheeses,
Cold Cuts, Condiments

Phô Mai, Thịt Nguội Các Loại, Đồ Ăn Kèm

芝士和進口火腿

수입 치즈



420

Beef Carpaccio

Angus Tenderloin, Truffle Manchego,
Dijon Vinaigrette, Black Pepper Crostini

Thăn Bò Angus Thái Lát, Phô Mai Vị Nấm Cúc,
Sốt Giấm Mù Tạt, Bánh Mì Nướng Tiêu Đen

安格斯牛柳, 松露曼 彻格奶酪,
第戎油醋汁, 黑椒脆面包片

비프 카르파초 앵거스 안심, 트러플 만체고 치즈,
디종 비네그레트, 블랙 페퍼 크로스티니



450

Roasted Bone Marrow / Beef Kebab (S)
Herbs & Parmesan Breadcrumb Crust,
Caramelized Onion Jam, Sourdough Toast

Tỳ Xương Ống Bò Nướng/ Bò Xiên Nướng
với Thảo Mộc và Vụn Bánh Mì, Hành Tây Rim,
Bánh Mì Men Chua

烤骨髓或牛肉烤串、搭配阿根廷青酱、酸面包烤片

구운 소뼈 또는 소고기 케밥,
치미추리 소스, 사워도우 토스트



280

Fried Duck And Foie Gras Spring Rolls (N)

Hoisin Sauce, Plum Sauce
Chà Giò Nhân Thịt Vịt & Gan Ngỗng,
Sốt Tương Đậu, Sốt Mận

烧鸭鹅肝春卷、搭配海鲜酱、酸梅酱

오리 구이 및 푸아그라 스프링롤, 호이신 소스, 매실 소스



460

Seared Foie Gras (P)

Seasonal Fruit Chutney, Cherry Reduction,
Toasted Hazelnut Crumble

Gan Ngỗng Áp Chảo, Mứt Trái Cây,
Sốt Anh Đào, Vụn Hạt Phỉ Rang

时令水果酸甜酱, 樱桃浓汁, 烤榛子碎

제철 과일 처트니, 체리 리덕션, 구운 헤이즐넛 크럼블



420

Crab Cakes (S)

Bell Pepper Aioli, Lemon Caper Sauce
Bánh Cua Chiên, Sốt Ớt Chuông Mayo,
Sốt Bơ Chanh & Nụ Bạch Hoa

油炸蟹饼, 罗勒叶酱和芦笋

바질 마요네즈를 곁들인 게살 튀김, 아스파라거스



340

Baked French Garden Snails

Butter & Asian Herbs, Garlic, Toast
Ốc Sên Pháp Đút Lò, Bơ & Thảo Mộc,
Tỏi, Bánh Mì Nướng

烘烤花螺与大蒜黄油, 药材

갈릭 버터와 허브를 곁들여 구운 고둥

SALADS

XÀ LÁCH

沙拉 | 샐러드



390

Kale Salad With Prawns
Apple Vinaigrette, Avocado, Cranberry, Mimolette
Xà Lách Cải Xoăn Trộn Sốt Giấm Táo, Tôm Nướng, Quả Bơ, Nam Việt Quất, Phô Mai

烤大虾羽衣甘蓝沙拉、牛油果、蔓越莓、苹果醋汁
구운 새우 케일 샐러드, 아보카도, 크랜베리, 사과 비네그레트 드레싱

Plain Kale Salad 260
Xà Lách Cải Xoăn
羽衣甘蓝沙拉 | 콜케일 샐러드



340

Smoked Salmon Salad
Raspberry Dressing, Avocado, Beets
Xà Lách Cá Hồi Xông Khói, Sốt Mâm Xôi, Quả Bơ, Củ Dền
覆盆子酱、牛油果、甜菜根
라즈베리 드레싱, 아보카도, 비트



330

Organic Tomatoes Salad (V)
Aged Balsamic Reduction, Burrata, Arugula
Cà Chua Hữu Cơ Trộn Sốt Giấm Đen Ủ Thùng Gỗ Sồi, Phô Mai Tươi, Cải Lông
陈年意大利黑醋汁、布拉塔芝士、芝麻菜
숙성 발사믹 리덕션, 부라타, 루콜라

Caesar Salad With Chicken

Moroccan White Anchovy, Parmesan Cheese

Xà Lách Caesar Gà Nướng, Cá Cơm Trắng Ma Rốc, Phô Mai Ý

鸡肉凯撒沙拉、搭配摩洛哥银鳞鱼、帕玛森奶酪
치킨 시저 샐러드, 모로코 화이트 앤초비, 파마산 치즈

Tablesider Caesar Salad 260

Moroccan White Anchovy, Parmesan Cheese

Xà Lách Caesar, Cá Cơm Trắng Ma Rốc, Phô Mai Ý
羅馬生菜 沙律混合凱撒醬, 白色鳳尾魚, 意大利芝士
시저 샐러드, 닭고기구이, 모로코흰멸치, 파마산치즈



380

SOUPS

SÚP

汤 | 수프



Clam & Corn Chowder

Clam & Chicken Stock, Carrot

Súp Nghêu & Kem Bắp,
Nước Dùng Nghêu & Gà, Cà Rốt

蛤蜊玉米浓汤、搭配蛤蜊鸡肉高汤、胡萝卜
클램 & 콘 차우더, 조개 & 치킨 스톡, 당근

French Onion Soup

Beef Stock, Gratinated Cheese, Sourdough Toast

Súp Hành Tây Kiểu Pháp, Nước Dùng Bò,
Phô Mai Đút Lò, Bánh Mì Nướng

法式洋葱汤、搭配牛肉高汤、
格鲁耶尔奶酪、酸面包烤片

프렌치 어니언 수프, 소고기 스톡,
르그뤼에르 치즈, 사워도우 토스트





300 /
100 Gr

M5 Wagyu Tomahawk

French Beans, Rosemary Bistro Fries, Peppercorn Jus

Sườn Bò Wagyu M5 Nướng, Đậu Que Pháp, Khoai Tây Chiên với Lá Hương Thảo, Sốt Tiêu Hột

M5和牛战斧牛排 法式四季豆、迷迭香薯条、黑椒原汁

M5 와규 토마호크 프렌치 빈, 로즈마리 비스트로 프라이, 페퍼콘 주스

Beef Jus / Peppercorn Sauce / Truffle Sauce

Sốt Bò Đặc Chế / Sốt Tiêu / Sốt Nấm Cự

牛肉汁/胡椒汁/松露汁油

비프 주스 / 페퍼코인 소스 / 트러플 소스



1,680

190 Gr Seared Wagyu Striploin

Green Peas, Potato, Choice of Sauce

190 Gr Thăn Ngoại Bò Wagyu Áp Chảo, Đậu Hà Lan, Khoai Tây, Lựa Chọn Sốt

香煎和牛西冷、搭配青豆、土豆、自选酱汁

구운 와규 채끝 등심, 두콩, 감자, 소스 선택



CHEF'S SPECIALITIES

BẾP TRƯỞNG GIỚI THIỆU

厨师推荐特色菜 | 셰프 추천



820

Slow-Grilled Iberico Presa

Acorn-fed Spanish Pork,
Potato Croquettes, Chorizo Emulsion

Vai Heo Đen Tây Ban Nha Nướng Chậm,
Khoai Tây Viên, Sốt Xúc Xích Tây Ban Nha

慢烤伊比利亚猪梅花肉橡果饲养西班牙黑猪肉、
里昂式土豆、辣味西班牙香肠乳化酱

천천히 구운 이베리코 프레사 도토리를 먹어
키운 스페인산 돼지고기, 포테이토 리요네즈,
초리조 에멀전

Grilled Lobster (S)

Asparagus, Mashed Potato,
Lemon Butter Sauce & Salsa Verde

Tôm Hùm Nướng, Măng Tây, Khoai Tây Nghiền,
Sốt Bơ Chanh & Sốt Thảo Mộc Kiểu Mê-Xi-Cô

黄油蒜蓉烤龙虾 - 市场价格

갈릭 버터 소스와 양념을 곁들인 랍스터 구이 - 싯가



1,690

MAIN COURSES

MÓN CHÍNH

主菜 | 메인 코스



950

200 Gr Seared Australian Beef Tenderloin (N)

Crispy Potato Pave, French Beans, Choice of Sauce

200 Gr Thăn Nồi Bò Úc Áp Chảo, Khoai Tây Ngàn Lớp Chiên Giòn, Đậu Que Pháp, Lựa Chọn Sốt

200克香煎澳洲牛柳(N)

香脆千层土豆、法式四季豆、可选配酱汁

200g 시어링한 호주산 소고기 안심 (N)

바삭한 포테이토 파베, 프렌치 빈, 소스 선택

Add Seared Foie Gras 300

Thêm Gan Ngỗng Áp Chảo

可加配香煎鹅肝

시어링 푸아그라 추가

Beef Jus / Peppercorn Sauce / Truffle Sauce

Sốt Bò Đặc Chế / Sốt Tiêu / Sốt Nấm Cúc

牛肉汁/胡椒汁/松露汁油

비프 주스 / 페퍼코인 소스 / 트러플 소스



480

Seared Hokkaido Scallops

Salmon Roe, Yuzu Lemon Sauce

Cô Sò Điệp Hokkaido, Trứng Cá Hồi, Sốt Chanh

香煎北海道扇贝 三文鱼籽、柚子柠檬酱

시어링 홋카이도 가리비 연어알, 유자 레몬 소스



980

300 Gr Grilled Australian Ribeye (S)

Paris Butter, Homemade Potato,

Choice Of Sauce

300 Gr Thăn Sườn Bò Úc Nướng, Sốt Bơ Pháp, Khoai Tây, Lựa Chọn Sốt

300克澳洲肉眼牛排(S)

巴黎风味黄油、自制土豆、可选配酱汁

300g 그릴드 호주산 립아이 (S)

파리 버터, 홈메이드 포테이토, 소스 선택



880

Roasted Chilean Seabass (S)

Saffron Potato Puree, Salsa Verde,

Charred Broccoli

Cá Tuyết Chi-Lê Nướng, Khoai Tây Nghiền với Nghệ Tây, Sốt Thảo Mộc Kiểu Mê-Xi-Cô, Bông Cải Xanh Cháy Cạnh

烤智利海鲈鱼(S)

藏红花土豆泥、意式青酱、炭烤西兰花

칠레산 농어구이 (S)

사프란 포테이토 퓨레, 살사 베르데, 구운 브로콜리



640

Roasted Salmon Fillet

Potato Confit, Oven Dried Tomatoes, Olives, Cioppino Jus

Phi-lê Cá Hồi Đút Lò, Khoai Tây Chiên Nấu Chậm Kiểu Pháp, Cà Chua Nướng Chậm, Ô-liu, Sốt Hải Sản

烤三文鱼柳油封土豆、烘干番茄、橄榄、乔皮诺海鲜原汁

연어 필레 구이 감자 콩피, 오븐 드라이 토마토

올리브, 치오피노 주스

The Bistro's Signature Mixed Grill (P)

Seared Beef Tenderloin, Slow-Grilled Iberico Presa,
Grilled Jumbo Prawn, Baked Oyster with Cheese

Bốn Món Nướng Kiểu Bistro:

Thăn Nội Bò Úc Áp Chảo, Vai Heo Đen Tây Ban Nha Nướng Chậm,
Tôm Sú Nướng, Hàu Đút Lò với Phô Mai

The Bistro招牌混合烤肉拼盘(P)

香煎牛柳、慢烤伊比利亚猪梅花肉、烤大虾、芝士焗生蚝

The Bistro 시그니처 믹스드 그릴 (P)

구운 소고기 안심, 슬로우 그릴드 이베리코 프레사, 그릴드 점보 새우, 치즈를 곁들여 구운 굴

1,480



560

Seared Duck Leg Confit

Porcini Agnolotti, Pea Shoots, Duck Jus

Đùi Vịt Áp Chảo Kiểu Pháp, Mì Ý Nhân Nấm Thông,
Rau Mầm, Sốt Vịt Đặc Chế

香煎油封鸭腿 牛肝菌意式饺、豌豆苗、鸭肉原汁

시어링 오리 다리 콩피 포르치니 아놀로티,
완두순, 오리 주스



860

360 Gr Seared Australian Lamb Chops

Zucchini, Bell Pepper Coulis, Mint Sauce

360 Gr Sườn Cừu Úc Áp Chảo, Bí Ngòì,
Sốt Ổt Chuông, Sốt Bạc Hà

360克澳大利亚羊排香煎, 薄荷酱, 豆, 炒烩饭球
호주산 양 갈비 구이 360g, 민트 소스, 크로켓



490

Chicken Milanese

Zucchini Caponata, Lemon & Caper Sauce

Úc Gà Áp Chảo Kiểu Ý, Bí Ngòì Sốt Cà,
Sốt Chanh & Nụ Bạch Hoa

米兰式炸鸡排西葫芦卡波纳塔、柠檬酸豆酱

치킨 밀라네제 주키니 카포나타, 레몬 & 케이퍼 소스

PASTAS

MÌ Ý

意面 | 파스타

Spaghetti Ai Frutti Di Mare

Prawn Bisque, Prawns,
Calamari, Fresh Herbs

Mì Sốt Hải Sản Kiểu Ý, Tôm, Mực, Rau Mùi

海鲜意大利面

鲜虾浓汤蓬、大虾、鲑鱼、鲜香草

스파게티 아이 프루티 디 마레 새우 비스크,
새우, 오징어, 신선한 허브

430



420



Potato Gnocchi

Pomodoro Sauce, Burrata, Parma Ham

Bánh Khoai Tây Sốt Cà Chua Kiểu Ý,
Phô Mai Tươi, Thịt Heo Muối

意式土豆疙瘩番茄酱、布拉塔芝士、帕尔玛火腿
포테이토 뇨키 포모도로, 부라타, 파르마 햄

420



Tagliatelle Ai Tartufo

Wild Mushroom, Parmesan, Truffle Cream, Chives

Mì Ý Dẹt Sốt Nấm Cục Kiểu Ý, Nấm Rừng, Phô Mai, Hẹ

松露宽面 野菌、帕玛森奶酪、松露奶油酱、细香葱

트러플 tagliatelle 야생 버섯, 파르메산 치즈,
트러플 크림, 차이브

420



Linguine Alle Vongole (S)

Uni Butter, Clams, Toasted Garlic

Mì Ý Sốt Bơ & Nhím Biển Kiểu Ý, Nghêu, Tỏi Nướng

白酒蛤蜊扁意面 (S) 海胆黄油、蛤蜊、烤蒜

링귀네 알레 봉골레 (S) 우니 버터, 조개, 구운 마늘

WOOD FIRED PIZZAS

PIZZA

披萨 | 피자



420

Four Cheese Pizza

Honey & Thyme

Pizza Bốn Loại Phô Mai, Mật Ong & Cò Xạ Hương

四芝士披萨, 搭配蜂蜜和百里香

포 치즈 피자, 꿀 & 타임



410

Calabrese (S)

Salami, Chorizo, Mozzarella, Tomato Sauce

Pizza Xúc Xích Cay Ý, Phô Mai, Sốt Cà Chua

卡拉布里亚风味披萨 (S)

萨拉米、辣味西班牙香肠、马苏里拉芝士、番茄酱

칼라브레 칼라브레제 (S)

살라미, 초리조, 모차렐라, 토마토 소스



420

Fennel Sausage & Ricotta

Arugula, Chili Oil, Tomato Sauce

Pizza Xúc Xích & Phô Mai Ricotta,

Dầu Ớt, Sốt Cà Chua

茴香香肠瑞可塔芝士芝麻菜、辣椒油、番茄酱

펜넬 소시지 & 리코타 루콜라,

칠리 오일, 토마토 소스



430

Del Mare

Prawns, Scallops, Calamari,

Mozzarella, Tomato Sauce

Pizza Hải Sản, Phô Mai, Sốt Cà Chua

海鲜披萨大虾、扇贝、鱿鱼、马苏里拉芝士、番茄酱

델 마레 새우, 가리비, 오징어, 모차렐라, 토마토 소스

SIDE DISHES

MÓN ĂN KÈM

小菜 | 추가 메뉴

120

Grilled Asparagus & Broccolini

Măng Tây & Bông Cải Xanh Non Nướng

烤芦笋配西兰苔

아스파라거스 & 브로콜리니 구이

120

Parmesan Mashed Potatoes

Khoai Tây Nghiền với Phô Mai

帕玛森芝士土豆泥

파르메산 매시드 포테이토

120

Crispy Potato Pave

Khoai Tây Ngàn Lớp Chiên Giòn

香脆千层土豆

바삭한 포테이토 파베

120

Sauteed Brussels Sprouts or French Beans

Bắp Cải Bi hoặc Đậu Que Pháp Áp Chảo

香炒孢子甘蓝配法式四季豆

브뤼셀 스프라우트 & 프렌치 빈 볶음

120

Roasted Seasonal Mushrooms

Nấm Theo Mùa Đút Lò

烤时令蘑菇

제철 버섯구이

180

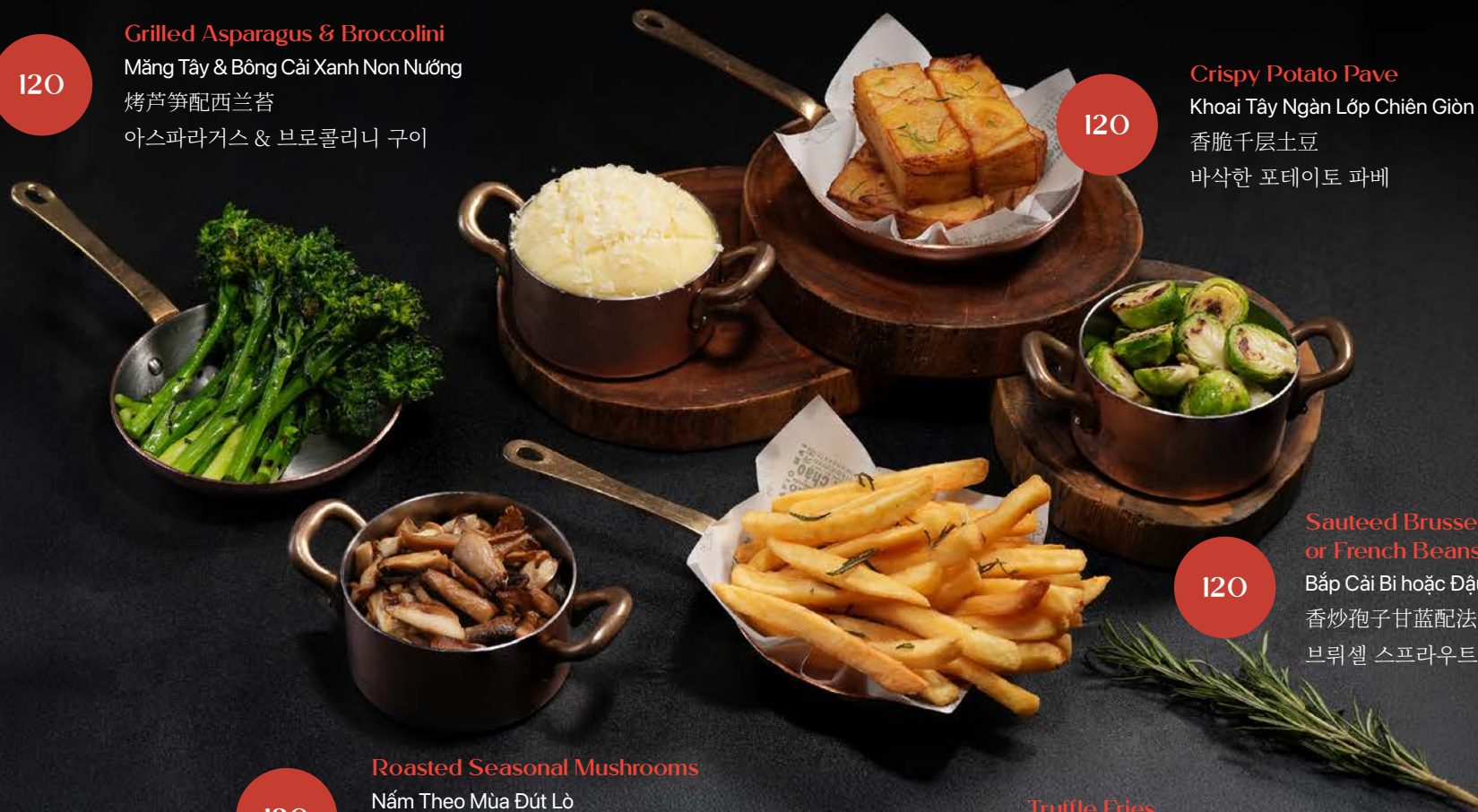
Truffle Fries

Khoai Tây Chiên với

Dầu Nấm Cúc Thượng Hạng

炸薯条

수제 감자 튀김



KOREAN DELIGHTS

MÓN HÀN QUỐC 韩国料理 | 한식 요리



Korean BBQ Platter (P) (N) (S)

Marinated Beef & Pork Belly, Condiments

Món Nướng Kiểu Hàn Quốc:

Thăn Bò, Thịt Ba Chỉ Heo, Đồ Ăn Kèm

韩式烤肉拼盘、搭配腌牛肉和猪五花、各种调料

한국식 BBQ 플레터, 양념 소고기 & 삼겹살, 조미료

790



390

Bibimbap (N)

Korean Steamed Rice, Beef, Vegetables, Fried Egg, Hot Pepper Paste

Cơm Trộn Hàn Quốc, Thịt Bò, Rau Củ, Trứng Chiên, Tương Ớt Hàn Quốc

杂菜, 牛肉, 蛋捞饭

비빔밥



290

Kimchi Soup (S) (P)

Pork, Steamed Rice

Canh Kim Chi với Thịt Heo, Cơm Trắng

韩式泡菜锅与白饭

돼지고기 김치찌개 (밥 제공)

Prices are quoted in ,000 VND and subject to Service Charge and VAT | Giá trên được tính theo ,000 VND chưa bao gồm Phí Phục Vụ và Thuế GTGT
以上價格僅供參考, 000越南盾, 不包含服務費和稅 | 단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다



180

Banana Foster (N)

Vanilla Ice Cream, Walnuts

Chuối Đốt Rượu, Kem Vani, Hạt Óc Chó

香蕉福斯特、搭配香草冰淇淋、核桃

바나나 포스터, 바닐라 아이스크림, 호두

DESSERTS

TRÁNG MIỆNG

甜点 | 디저트



160

Banana Crepe

Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

Bánh Kếp Chuối, Kem Vani, Sốt Sô-Cô-La

巧克力酱香蕉可丽饼, 香草冰淇淋

바나나 크레페, 바닐라 아이스크림, 초콜렛 소스



160

The Grand Bistro Trio Dessert (N)

Chocolate Volcano, Raspberry Macaron,

Salted Caramel Nougatine Mousse

Bánh Sô-Cô-La Chày, Bánh Macaron Vị Mâm Xôi,

Bánh Sô-Cô-La Nhân Caramen Mặn

巧克力火山, 覆盆子蛋白杏仁饼干,
咸焦糖巧克力慕斯

초콜렛 화산, 라즈베리 마카롱,
솔 티드 캐러멜 초콜렛 무스



160

The Bistro Cookie Skillet (N)

Toasted Almond, Vanilla Ice Cream,

Caramel Sauce

Bánh Quy Nướng Lò Cùi, Hạnh Nhân,

Kem Vani, Sốt Caramen

酒馆铁盘曲奇、搭配烤杏仁、香草冰淇淋、焦糖酱

비스트로 쿠키 스킬렛, 구운 아몬드, 바닐라
아이스크림, 카라멜 소스



89

Buds Ice Cream
Rocky Road | Cookies & Cream | Chocolate

Kem Sô-Cô-La Hạnh Nhân Kẹo Dẻo
| Bánh Oreo | Sô-Cô-La

Buds冰淇淋
洛基路味 | 饼干奶油味 | 巧克力味

Buds 아이스크림
로키 로드 | 쿠키 앤 크림 | 초콜릿



100

Homemade Ice Cream Or Sorbet
Vanilla | Raspberry

Kem Vani | Kem Đá Mâm Xôi

自制冰淇淋 | 雪芭香草味 | 覆盆子味

홈메이드 아이스크림 | 소르베 바닐라 | 라즈베리



160

Tiramisu

**Homemade Ladyfingers,
Mascarpone, Coffee Syrup**

Bánh Tiramisu Kiểu Ý, Bánh Sâm-Panh, Kem Phô Mai, Cà Phê

提拉米苏、自制手指饼干、马斯卡彭芝士、咖啡糖浆

티라미수, 홈메이드 레이디 핑거, 마스카포네, 커피 시럽



160

Apple Tart (N)

**Frangipane, Vanilla Ice Cream,
Caramel Sauce**

Bánh Tạc Táo Nhân Kem Hạnh Nhân,
Kem Vani, Sốt Caramen

苹果挞、搭配杏仁奶油、香草冰淇淋、焦糖酱

애플 타르트, 바닐라 아이스크림, 캐러멜 소스

VEGETARIAN

MÓN CHAY

素食 | 채식 요리

190

Pumpkin Soup

Súp Kem Bí Đỏ
南瓜浓汤
호박 수프

330

Organic Tomatoes Salad Arugula, Aged Balsamic, Burrata Cheese

Xà Lách Cà Chua Trộn Dầu Giấm,
Phô Mai Ý, Cài Lông
有机番茄、布拉塔奶酪芝麻菜、
陈年巴萨米克醋
유기농 토마토와 부라타 치즈 루콜라,
숙성 말사믹 비네거

160

Banana Crepe Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

Bánh Kếp Chuối, Kem Vani, Sốt Sô-cô-la
香蕉可丽饼香草冰淇淋、巧克力酱
바나나 크레페 바닐라 아이스크림, 초콜릿 소스

150

Seasonal Fresh Fruit

Trái Cây Theo Mùa
时令鲜果
제철 생과일

280

Falafel

Tomatoes, Bell Pepper Coulis,
Raita Sauce, Arugula
Bánh Đậu Gà, Cà Chua, Cài Lông,
Sốt Ớt Chuông, Sốt Sữa Chua Kiểu Ấn
法拉费、番茄、芝麻菜、甜椒酱、印式酸奶酱
팔라펠, 토마토, 루콜라, 파프리카 쿨리, 라이타 소스

320

Potato Gnocchi

Spinach, Truffle Cream Sauce
Bánh Khoai Tây Kiểu Ý, Cài Bó Xôi,
Sốt Kem Nấm Cục
意式土豆团子 菠菜、松露奶油酱
감자 뇨키 시금치, 트러플 크림 소스

320

Spaghetti Aglio Olio

Sauteed Spaghetti, Garlic,
Chili Flakes, Parsley
Mì Ý Xào Tỏi, Ớt Bột Khô, Rau Mùi Tây
蒜香橄榄油意大利面
意大利面配蒜片、辣椒碎及欧芹
스파게티 알리오 올리오
볶은 스파게티, 마늘, 칠리 플레이크, 파슬리

320

Vegetarian Pizza

Zucchini, Mozzarella Cheese,
Asparagus, Tomato Sauce
Pizza Bí Ngòi, Phô Mai Ý, Măng Tây, Sốt Cà Chua
素食披萨、西葫芦、芦笋、马苏里拉奶酪、番茄酱
베지테리언 피자, 주키니, 아스파라거스,
모차렐라 치즈, 토마토 소스

320

Bibimbap

Korean Steamed Rice, Braised Mushroom,
Vegetables, Fried Egg, Hot Pepper Paste
Cơm Trộn Hàn Quốc, Nấm Hầm, Rau Củ,
Trứng Chiên, Tương Ớt Hàn Quốc
韩式米饭、调味蘑菇、时蔬、煎蛋、韩式辣椒酱
비빔밥, 한국식 쌀밥, 버섯조림, 각종 채소,
계란프라이, 고추장