

# 早餐

每天上午 06:00 至 11:00

## 早餐套餐

<b>01 欧式早点</b>	<b>290</b>	<b>03 越南 Ho Tram 味海上日出早餐 (P)</b>	<b>350</b>
面包 牛角面包、甜甜圈、松、丹麦面包（配橘子果、蜂蜜）		仔粉 (P) 粉配仔、大、猪肉沫、高	
时令水果 主厨精选 切新 水果		时令水果 主厨精选 切新 水果	
精选果汁 可选：橘子、西瓜、菠、胡 卜		精选酸奶 可选：低脂、不加糖、芦 味	
精选 品 咖啡：煮 茶：可选：格雷伯爵茶、英式早餐茶、茉莉花茶		精选果汁 可选：橘子、西瓜、菠、胡 卜	
<b>02 美式早点 (P)</b>	<b>380</b>	精选 品 可选：越南咖啡（加 乳或不加 乳）（冷 任选）	
两个新 土 蛋（自选做法）(P) 配洋葱土豆煎、烤番茄、香、培根			
面包： 牛角面包、甜甜圈、松、丹麦面包（配橘子果和蜂蜜）			
精选谷类食物 谷物可选：玉米脆片、可可米、Frosties 牌谷物、什 麦片，品可选：奶、豆			
时令水果 主厨精选 切新 水果			
精选果汁 可选：橘子、西瓜、菠、胡 卜			
精选 品 咖啡：煮 茶：可选：格雷伯爵茶、英式早餐茶、茉莉花茶			

## 早餐（单点）

<b>011 时令水果</b>	<b>160</b>	<b>015 老式松煎</b>	<b>140</b>
主厨精选 切新 水果		煎、糖、奶油	
<b>012 精选酸奶 (N)</b>	<b>120</b>	<b>016 面包：</b>	<b>140</b>
可选：低脂、不加糖、芦 味（均搭配 果和杏仁片）		牛角面包、甜甜圈、松、丹麦面包（配橘子果和蜂蜜）	
<b>013 精选谷类食物</b>	<b>120</b>	<b>017 自 烘焙坊的各种 做</b>	<b>120</b>
谷物可选：玉米脆片、可可米、Frosties 牌谷物、什 麦片，品可选：奶、豆		烤面包精选：白吐司、烤全麦吐司、五籽面包、酵面包、法式 棍面包（均配黄油和果）	
<b>014 比利时 夫</b>	<b>140</b>		
配糖煮草莓、奶油、糖			

## 特色早餐

<b>021 两个新 土 蛋（自选做法）(P)</b>	<b>160</b>	<b>025 仔粉 (P)</b>	<b>280</b>
配焗豆、炒蘑菇、香、培根		粉配仔、大、猪肉沫、高	
<b>022 三蛋煎蛋卷 (P)</b>	<b>180</b>	<b>026 熟食拼 (P, N)</b>	<b>350</b>
可选：番茄、洋葱、灯 椒、蘑菇、火腿、奶酪（配洋葱土豆煎、烤番茄、香和培根）		拉米香、五香熏牛肉、蜂蜜火腿、卡 尔奶酪、埃 塔尔奶酪、切达奶酪（配五籽面包、超分量橄 油、芥末、泡菜、果、干葡萄、葡萄）	
<b>023 煎蛋卷（只含蛋清）</b>	<b>180</b>		
松 煎蛋卷（只含蛋清）、新 蔬菜、烤芦笋、烤番茄（配五籽面包、黄油）			
<b>024 牛肉 肉越南 粉</b>	<b>280</b>		
新 米粉、香菜、洋葱、 勒、 作料			

(S) 含辣椒 (P) 含猪肉 (N) 含 果 (V) 素食  
如果您对某些食品成分过敏，告知我 的工作人 。

价格单位 1000 VND 越南盾，并 支付 的服 和 的增值税。

# 全日制餐饮

每天上午 11:00 至晚上 23:00 供

## 开胃菜

031 做春卷 (P, N) 米皮包大、猪肉、新香草、生菜 (配大豆蕮)	200	037 撒沙拉 (P) 爽口的生菜，晒干的西红柿，搭配我特制的口感滑的帕尔干酪中，最后再撒上油炸面包丁、培根和奶酪 * 加烤肉 260 * 加烤虎 280	220
032 炸春卷 (P) 卷猪肉、海、香草 (配酸甜辣椒露)	210	038 素食菜沙拉 (V, N) 搭配当地香草、花生和米	180
033 炸圈 香脆面包屑圈 (配尾酒和芥末蛋黄)	210	039 做素春卷 (V, N) 蘸花生	180
034 翅 用大蒜、黄油和蜂蜜芥末炒腌制翅	210	040 烤半干 (S) 配辣椒、本土香草、泡菜	350
035 凉拌牛肉 (N, S) 烤牛肉、芹菜、辣椒、香茅、望子露	240		
036 凉拌蔬菜 (V) 大叻什叶蔬菜、黄瓜、西红柿、醋汁	180		

## 羹汤

041 大冬阴功 (S) 辣高、大、草菇、香茅、青叶	180	043 式泡菜 (P, S) 辣泡菜、豆腐、猪肉炖 (配米)	280
042 蟹肉南瓜 配蛋花和香油	200		

## 汉堡和三明治

所有汉堡和三明治均配炸薯条

051 澳大利牛肉堡 将烤制好的牛肉放在芝麻面包上，再配上融化的瑞士埃曼塔尔芝士、生菜、番茄和洋葱	320	053 火腿奶酪帕尼尼 (P) 用三明治机烤制，配烟熏火腿、瑞士奶酪和蒜香蛋黄	260
052 超烤肉三明治 (P) 典西式口味：胸肉、培根、蛋、番茄、生菜 (配白吐司)	300		

## 意大利面和披萨

061 意大利面和意大利管面通心粉 可搭配自选牛肉或膏	280/320	063 海披 、鱿鱼、扇、奶酪	400
062 香四味芝士披 有四种芝士：莫雷勒干酪、切达干酪、卡芒尔奶酪、帕尔干酪 (配白汁)	350	064 肉食爱好者披 (P) 拉米、意大利辣香、火腿、烟熏培根、里拉奶酪 (自制的披皮)	400

## 粉面与米饭

071 越南粉 (牛肉或肉) 米粉、香菜、洋葱、勒、作料	280	076 越南山蟹肉炒 (S) 配 X0	280
072 仔粉 (P) 粉配仔、大、猪肉沫、高	280	077 夫炒 海、咸、蔬菜和蒜蓉	280
073 烤猪肉米粉 (S, P, N) 配生菜、新香草、炸春卷、酸甜露	280	078 蔬菜炒 (V) 素嫩菜炒	200
074 蛋炒米粉 放蔬菜、蚝油、油翻炒 (您可以选搭配牛肉或海)	310	079 式海面 (S) 大、、泡菜、辣高	280
075 炒米 (V) 蔬菜、炸豆腐、油、少咖喱	200		

## 主菜

081 澳大利肋眼牛扒 可根据需求行烤制，配青豆、炸薯条和干邑胡椒	940	085 式烤五花肉 (P, S) 腌制五花肉 (配泡菜、生菜、紫叶、国辣豆)	390
082 越式牛柳粒 用洋葱和灯椒炒牛肉 (配蒸米)	420	086 炖猪排 (P) 用椰子汁和露慢炖 (配蒸米)	330
083 烤三文 煎烤蔬菜、柚子醋姜黄油	560	087 辣椒香茅 (S) 大蒜辣椒爆炒腌制肉 (配蒸米)	320
084 炖 (S) 用瓦煲熬制，添加焦糖露 (配米)	330	088 海酸辣 秋葵、薄荷茎、菠、西红柿 (配米)	330

## 配菜

091 蒜炒空心菜	150	095 凉拌什蔬菜	130
092 蒸时令蔬菜 (焦糖味露)	170	096 香菇炒瓜	150
093 泰国香米	90	097 国泡菜 (S)	110
094 炸薯条 ( )	170		

## 甜点

111 芒果糯米 (N) 芒果、糯米、椰奶、花生	140	114 榛子巧克力 (N) 巧克力慕斯、柠檬酪、火果	140
112 香草焦糖布丁 配时令水果	120	115 冰淇淋球 (1球) 香草、巧克力、薄荷巧克力片	100
113 子甜 子、椰子果 (用椰子壳盛)	140	116 时令水果 主厨精选切新水果	160

(S) 含辣椒 (P) 含猪肉 (N) 含果 (V) 素食  
如果您对一些食品成分过敏，告知我的工作人。

价格单位 1000 VND 越南盾，并支付的服和的增值税。

# 夜宵菜单

每天晚上 23:00 至次日早上 6:00 供

## 开胃菜

- 141 蟹肉南瓜 200  
配蛋花和香油
- 038 素食 菜沙拉(V, N) 180  
搭配当地香草、花生和米
- 143 炸 圈 210  
香脆面包屑 圈 (配 尾酒 和芥末蛋黄 )
- 146 烤半干 (S) 350  
配辣椒 , 本土香草、泡菜

- 144 炸春卷 (P) 210  
卷猪肉、海 、香草 (配酸甜辣椒 露)
- 145 撒沙拉 (P) 220  
爽口的 生菜, 晒干的西 柿, 搭配我 特制的口感  
滑的帕尔 干酪中, 最后再撒上油炸面包丁、培根和奶酪  
\* 加烤 肉 260  
\* 加虎 280

## 主菜

- 150 两个新 土 蛋 (自选做法) (P) 160  
配焗豆、炒蘑菇、香 、培根
- 151 澳大利 牛肉 堡 320  
将烤制好的牛肉放在芝麻面包上, 再配上融化的瑞士  
埃曼塔尔芝士、生菜、番茄和洋葱
- 152 超 烤 肉三明治 (P) 300  
典西式口味: 胸肉、培根、 蛋、番茄、生菜  
(配白吐司)
- 153 意大利 面和意大利管面通心粉 280/320  
可搭配自选牛肉 或 膏
- 154 夫炒 280  
海 、咸 、蔬菜和蒜蓉

- 155 牛肉 肉越南 粉 280  
米粉、香菜、洋葱、 勒、 作料
- 156 香 四味芝士披 350  
有四种芝士: 莫 雷勒干酪、切达干酪、卡芒 尔奶酪、  
帕尔 干酪 (配白 汁)
- 157 海 披 400  
、鲑鱼、扇 、奶酪
- 158 肉食 好者披 (P) 400  
拉米、意大利辣香 、火腿、烟熏培根、 里拉奶酪  
(自制的披 皮)

## 甜点

- 160 时令水果 160  
主厨精选 切新 水果
- 161 香草焦糖布丁 120  
配时令水果

- 162 冰淇淋球 (1 球) 100  
香草、巧克力、薄荷巧克力片

(S) 含辣椒 (P) 含猪肉 (N) 含 果 (V) 素食  
如果您对某些食品成分过敏, 告知我 的工作人 。

价格单位 1000 VND 越南盾, 并 支付 的服 和 的增值稅。

# 饮料

24 小时供

## 啤酒

斯特金 女郎 (手工精 啤酒)	110
科 娜啤酒	165

西 Special 啤酒 / 喜力啤酒 老虎 啤酒 / 札幌啤酒 t	95
---------------------------------------	----

## 烈酒

伏特加	
瑞典伏特加	1,600
法国灰雁伏特加	3,000

混合威士忌	
芝 士威士忌 (12 年)	2,000
帝王15年	3,100

单一麦芽威士忌	
三得利角瓶	2,800
麦卡 雪莉橡 桶 (12 年)	4,700

酒	
国真露 酒	220

## 有玻璃杯装葡萄酒和瓶装葡萄酒供应

起泡酒	
皮埃尔拉 斯 (Pierre Larousse)	390
法国霞多丽 (200 毫升)	

香	
泰亭哲夜曲香	5,400
法国干型葡萄酒	

托 斯酒庄菲洛多拉普 塞克 (Tommasi, Filodora, Prosecco)	1,500
格雷拉, 意大利	

葡萄酒	
卡思黛 家族波尔多葡萄酒 (17.5 cl / 75 cl)	390/1,350
(Maison Castel Bordeaux - 17.5 cl / 75 cl)	
法国赤霞珠	

白葡萄酒	
卡斯特尔波尔多	390/1,350
Maison Castel Bordeaux (17.5 cl / 75 cl)	
翁白(法国)	

米高桃 安迪卡特 珍藏	310/1,650
Miguel Torres Andica Gran Reserva	
智利黑皮	

干露酒庄 魔鬼珍藏 酒	280/1,350
(Concha Y Toro, Casillero del Diablo Reserva)	
智利霞多丽葡萄酒	

弗朗西斯天棚酒 美歌古堡	1,900
(F.Thienpont Chateau Manoir Du Gravoux)	
法国梅洛赤霞珠	

拉赫希圣 丁	3,100
(Domaine Laroche Saint Martin)	
法国霞多丽	

## 咖啡与茶

美式咖啡	100
卡布奇 咖啡	110
拿	110
越式冰咖啡	80
越南冰咖啡 (加 乳)	90
(冰) 巧克力	120

英式早餐茶	80
伯爵茶	80
茉莉花茶	80
菊花茶	80
冰 檬茶	110

## 果汁

苹果	260
橘子	165
西瓜	110

椰子	110
胡 卜	140

## 牛奶

全脂牛奶、低脂牛奶、豆乳	70
--------------	----

## 果昔与奶昔

芒果或香蕉	150/ 130
加酸奶、 奶、 乳、冰 拌 (可根据个人口味 制)	
巧克力奶昔	140
含冰淇淋、 奶、可可粉	

雪 咖啡	130
含冰淇淋、黑咖啡、 牛奶	

## 瓶装水

普娜天然 泉水	
500 毫升	130
750 毫升	160

圣培露气泡天然 泉水	
500 毫升	130
750 毫升	160

Vikoda Akaline 天然灌 泉水 330 毫升	50
------------------------------	----

## 软饮

打水 / 可口可 / 健怡可口可	90
雪碧 / 芬达 / 牛	

怡泉： 力水 / 怡泉：姜汁汽水	90
------------------	----