

Herring  
Bar

# FOOD MENU

## MÓN ĂN

MUST TRY  
MÓN NÊN THỬ 5

SALADS  
GỎI 7

GRILLED SEAFOOD & MEAT  
HẢI SẢN & THỊT NƯỚNG 19

FRIED SPECIALTIES  
MÓN CHIÊN GIÒN 41

RICE & CONGEE  
CƠM & CHÁO 49

SIDE DISH  
MÓN ĂN KẸM 52

SNACK  
MÓN ĂN NHÉ 53

DRINKS MENU  
THỨC UỐNG 54



Healthy  
Tốt cho sức khỏe



Pork  
Heo



Rolled dish  
Món cuộn

If you have any food allergies, please inform our staff.  
Nếu quý khách có bất kỳ dị ứng thực phẩm nào, xin vui lòng thông báo  
cho nhân viên của chúng tôi.



Crustaceans  
Giáp xác



Molluscs  
Thân mềm



Eggs  
Trứng



Milk  
Sữa



Fish  
Cá



Nuts  
Các loại hạt



Peanuts  
Đậu phộng



Celery  
Cần tây



Soybeans  
Đậu nành



Sesame seeds  
Hạt mè



Cereals containing gluten  
Tinh bột



Mustard  
Mù tạt



Sulphur dioxide and sulphites  
Lưu huỳnh dioxit và sulfites



Lupin  
Đậu lupin

All prices are inclusive of a 5% service charge and applicable VAT  
Giá đã gồm 5% phí dịch vụ và thuế VAT hiện hành

# GRILLED SEAFOOD PLATTER

## Đĩa Hải Sản Nướng

VND 799,000



Oysters with scallion oil, tiger prawns with fish sauce, squid with Vietnamese sate sauce, Phu Quoc sea fish, grilled vegetables

Hàu nướng mỡ hành, tôm sú nướng mắm nhĩ, mực nướng sa-tê, cá biển Phú Quốc nướng mỡ, rau củ nướng

# GRILLED MEAT PLATTER

## Đĩa Thịt Nướng

VND 799,000



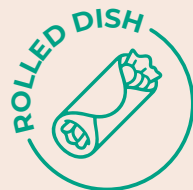
Herb-grilled pork, betel leaf beef, five-spice grilled pork ribs, lemongrass grilled chicken, grilled sweet potato, grilled corn

Thịt heo nướng vị thảo mộc, bò nướng vị lá lốt, sườn heo nướng ngũ vị, gà nướng sả, khoai lang nướng, bắp nướng

## HERRING SALAD GỎI CÁ TRÍCH



VND 249,000



Herring fish, herbs, grated coconut, onion, mixed salad, sweet and sour fish sauce, peanuts

Cá trích, rau mùi, dừa bào, hành tây, xà lách, nước mắm chua ngọt, đậu phộng

A dish rich in the flavors of the sea, is rolled with fresh herbs and rice paper, then dipped in a creamy peanut sauce. This rustic yet refined harmony leaves a lasting impression on every guest visiting Phú Quốc.

Cuốn cùng rau sống và bánh tráng, chấm kèm sốt đậu phộng béo thơm, đây là món ăn mang đậm hương vị biển đảo. Sự hòa quyện mộc mạc nhưng tinh tế này luôn để lại dư vị khó quên trong lòng thực khách mỗi khi ghé thăm Phú Quốc.

### GUIDE FOR ROLLED DISHES CÁCH THƯỜNG THỨC MÓN CUỐN



- 1 Layer the rice paper with fresh salad, herbs, vermicelli, and the grilled meat or fish on top. Skewered meat needs to be slid off the stick.  
Xếp lần lượt bánh tráng, xà lách, rau thơm, bún và thịt nướng hoặc cá lên trên. Nếu là nem xiên, hãy tuốt thịt khỏi que.



- 2 Roll it all into a tight, firm bundle with the rice paper outside.  
Cuốn tất cả lại thành một cuốn chặt tay, chắc chắn với bánh tráng ở bên ngoài.



- 3 Dip generously into the sweet-sour fish sauce and enjoy.  
Chấm vào nước mắm và thưởng thức.

For the perfect rolling guide, please ask our staff  
Xin hỏi nhân viên để được hướng dẫn thưởng thức

HERRING SALAD WITH  
FISH SAUCE DRESSING  
GỎI CÁ TRÍCH PHÙ QUỐC  
TÀM MÀM CHUA CAY



VND 249,000



Herring fish, herbs, onion, fish sauce,  
peanuts, mixed salad, sesame seeds

Cá trích, rau mùi, hành tây, nước mắm,  
đậu phộng, rau tươi trộn, hạt mè

A special take on the traditional herring salad of Phú Quốc, this dish combines fresh herring with a sweet and sour fish sauce crafted from a unique local recipe. It offers a familiar yet intriguing taste while preserving the essence of local cuisine.

Một phiên bản đặc biệt lấy cảm hứng từ món gỏi cá trích truyền thống của người dân làng chài, món gỏi cá trích Phú Quốc thấm mắm chua cay mang đến hương vị quen mà lạ. Cá trích tươi kết hợp cùng nước mắm chua cay được pha chế theo công thức riêng tạo nên trải nghiệm mới mẻ nhưng vẫn giữ trọn tinh thần ẩm thực địa phương.

## OYSTER & CRAB SAUCE SALAD GỎI HẦU TẠI MẮM BA KHÍA

VND 249,000



Oyster, mini crab sauce, pickled ginger, mustard sprouts, green mango, salmon roe

Hầu sống, mắm ba khía, gừng hồng, cải mầm, xoài xanh, trứng cá hồi

Inspired by the island's coastal markets, this dish combines fresh oysters and fermented crab sauce, balanced by green mango. Bold, rustic, and deeply Southern.

Gợi nhớ hương vị mặn mòi của chợ làng chài, món ăn kết hợp độc đáo giữa hầu tươi và mắm ba khía, hòa với vị chua thanh của xoài non. Mộc mạc, đậm đà và rất đời miền Nam.



## SESBANIA FLOWERS SALAD GỎI BÔNG ĐIÊN ĐIÊN



VND 229,000

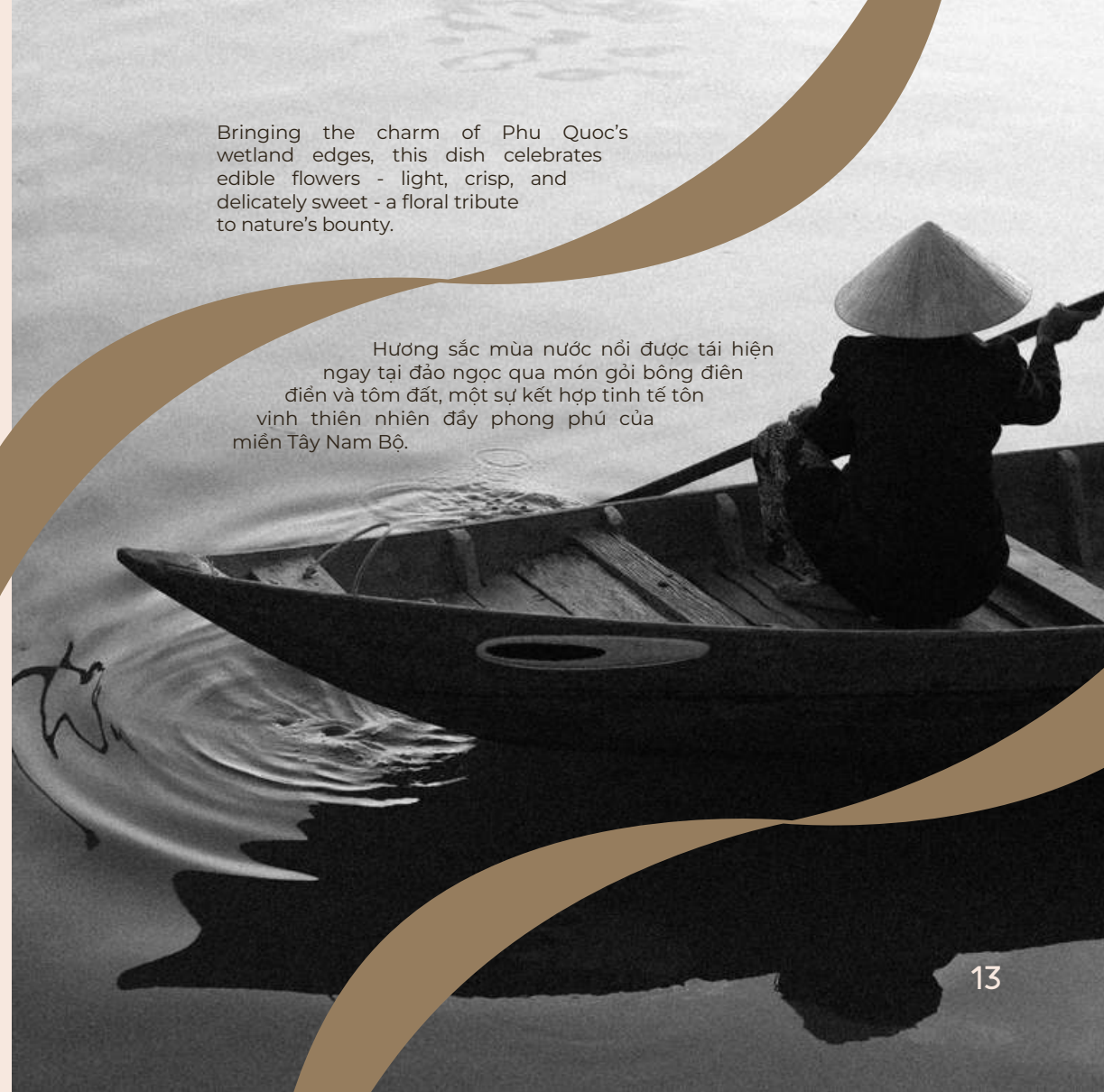


Sesbania flowers, bean sprouts,  
mixed herbs, onion, shrimp crackers,  
shrimp paste, freshwater shrimp

Bông điên điên, giá đỗ, rau mùi,  
hành tây, bánh phồng tôm,  
tôm đất

Bringing the charm of Phu Quoc's wetland edges, this dish celebrates edible flowers - light, crisp, and delicately sweet - a floral tribute to nature's bounty.

Hương sắc mùa nước nổi được tái hiện ngay tại đảo ngọc qua món gỏi bông điên điên và tôm đất, một sự kết hợp tinh tế tôn vinh thiên nhiên đầy phong phú của miền Tây Nam Bộ.



WHITE SEAWEED SALAD  
WITH GRILLED MUSHROOMS  
GỎI RONG SỤN VỚI NẤM NƯỚNG

VND 189,000



White seaweed, Reishi mushrooms, carrot, onion,  
mixed herbs, cucumber, black sesame

Rong sụn, nấm Linh Chi, cà rốt,  
hành tây, rau mùi, dưa leo, mè đen

White seaweed salad with a  
salty touch from the sea, paired  
with Reishi mushrooms - a rare and  
treasured ingredient, bringing the  
distinctive flavors of Phu Quoc's  
golden forests and bountiful seas.

Gỏi rong sụn mặn mòi từ biển kết hợp  
cùng nấm Linh Chi - loài nấm quý hiếm  
có giá trị đặc biệt, mang đến hương vị  
đặc trưng của rừng vàng biển bạc  
Phú Quốc.

## HAM NINH CRAB SPRING ROLLS CHẢ GIÒ GHE HAM NINH

VND 249,000



Ham Ninh sentinel crab, minced pork, mixed herbs, prawn paste, wood ear mushrooms, shallots, carrot

Ghẹ Hà Nội, thịt heo xay, rau mùi, chả tôm, nấm mèo, hành tím, cà rốt

Inspired by the peaceful fishing village of Ham Ninh, where boats return each morning with baskets of freshly caught crab, this crab spring rolls captures the essence of the sea and the rustic charm of island life.

Lấy cảm hứng từ làng chài Hà Nội thanh bình, nơi mỗi sớm mai ghẹ thuyền lại tập nập mang về những mẻ ghẹ tươi ngon, món chả giò ghẹ là sự kết tinh giữa hương vị biển cả và nét mộc mạc đời thường.

## GRILLED ROE-FILLED SQUID MỰC TRUNG PHÙ QUỐC NƯỚNG

VND 599,000



Roe-filled squid, pickled vegetables,  
chili, garlic, lemongrass, sesame

Mực trứng, dưa chua,  
ớt, tỏi, sả, mè

From fishing boats returning  
at dawn, squid with roe  
preserves its natural sweetness  
and rich creamy roe, gently  
unfolding over heat in a  
breeze filled with the scent of  
the sea.

Từ những chuyến ghe trở về lúc  
bình minh, mực trứng giữ trọn vị  
ngọt thanh và phần trứng béo bùi lan  
nhẹ trong hương thơm nóng giữa không  
gian biển đêm lồng gió.



## GRILLED TIGER PRAWNS PHU QUOC FISH SAUCE

TÔM SÚ NƯỚNG MẮM NHỊ PHÙ QUỐC



VND 389,000



Tiger prawns, fish sauce, pickled cabbage,  
black sesame

Tôm sú, nước mắm, bắp cải muối chua,  
mè đen

From the crystal-clear waters embracing the pearl island, fresh tiger prawns are grilled with precious drops of fish sauce crafted from anchovies and sea salt, aged for years in wooden barrels. The firm sweetness of the prawns harmonizes with the rich, savory aroma of the sauce, capturing the pure flavors of the ocean in every bite.

Từ làn nước trong xanh ôm lấy đảo ngọc, tôm sú tươi được nướng cùng những giọt nước mắm tinh túy chắt lọc từ cá cơm và muối biển ủ trong thùng gỗ lâu năm. Vị tôm ngọt chắc hòa cùng hương nước mắm đậm đà như mang cả tinh túy biển khơi vào trải nghiệm ẩm thực.



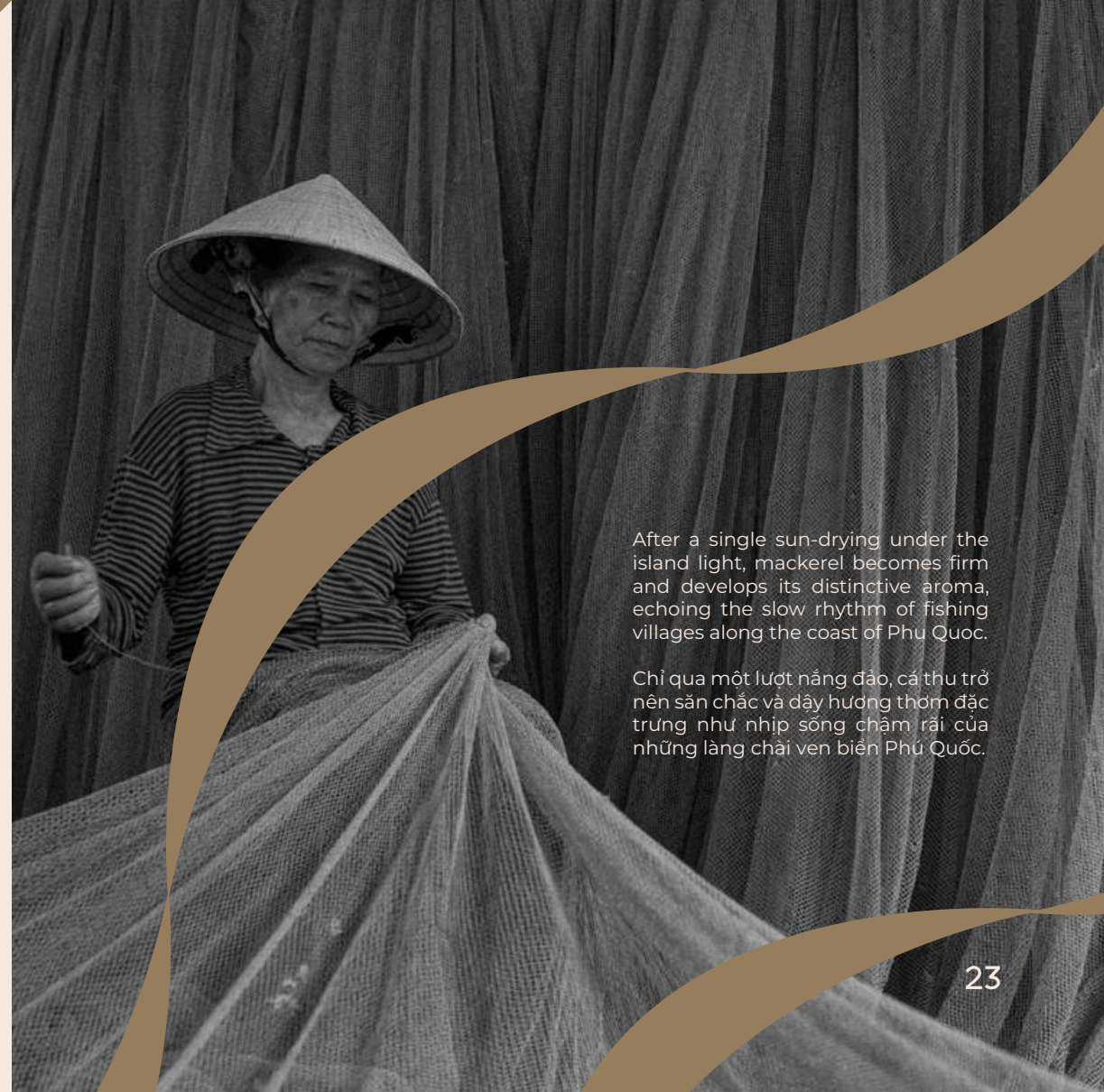
GRILLED SEMI-DRIED MACKEREL  
CÁ THU MỘT NẮNG NƯỚNG

VND 499,000



Mackerel, garlic, chili, pickled vegetables

Cá thu, tỏi, ớt, dưa chua



After a single sun-drying under the island light, mackerel becomes firm and develops its distinctive aroma, echoing the slow rhythm of fishing villages along the coast of Phú Quốc.

Chỉ qua một lượt nắng đảo, cá thu trở nên săn chắc và dậy hương thơm đặc trưng như nhịp sống chậm rãi của những làng chài ven biển Phú Quốc.

GRILLED SQUID WITH SATE SAUCE  
MỰC NUÔNG SA TẾ

VND 449,000



Squid, Vietnamese sate sauce,  
bamboo shoot pickled

Mực lá, sốt sa-tế,  
măng muối chua

After early-morning fishing trips, fresh squid is brought back by local fishermen and grilled over glowing charcoal with Vietnamese sate sauce, awakening its naturally sweet flavor and signature firm, chewy texture. Each bite delivers the essence of the remote island sea - rustic, warm and full of vitality.

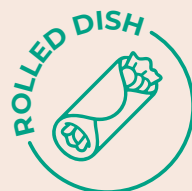
Sau những chuyến ra khơi sớm tinh mơ, mực tươi được ngư dân nướng trên than hồng cùng sa-tế cay nồng, làm bật vị ngọt và độ dai giòn đặc trưng. Từng miếng mực mang trọn hơi thở hoang sơ, ấm áp và đầy sức sống của miền biển đảo xa.

## CHILI SALT GRILLED SEA FISH CÁ BIỂN NƯỚNG MUỐI ỚT



Golden pomfret, garlic, chili,  
wild herbs, lettuce

VND 499,000



Cá chim vàng, tỏi, ớt,  
rau rừng, xà lách

A dish rich in the flavors of the sea, is rolled with fresh herbs and rice paper, then dipped in a creamy peanut sauce. This rustic yet refined harmony leaves a lasting impression on every guest visiting Phu Quoc.

Cuốn cùng rau sống và bánh tráng, chấm kèm sốt đậu phộng béo thơm, đây là món ăn mang đậm hương vị biển đảo. Sự hòa quyện mộc mạc nhưng tinh tế này luôn để lại dư vị khó quên trong lòng thực khách mỗi khi ghé thăm Phú Quốc.

### GUIDE FOR ROLLED DISHES CÁCH THƯỜNG THỨC MÓN CUỐN



- 1 Layer the rice paper with fresh salad, herbs, vermicelli, and the grilled meat or fish on top. Skewered meat needs to be slid off the stick.  
Xếp lần lượt bánh tráng, xà lách, rau thơm, bún và thịt nướng hoặc cá lên trên. Nếu là nem xiên, hãy tuốt thịt khỏi que.



- 2 Roll it all into a tight, firm bundle with the rice paper outside.  
Cuốn tất cả lại thành một cuộn chặt tay, chắc chắn với bánh tráng ở bên ngoài.



- 3 Dip generously into the sweet-sour fish sauce and enjoy.  
Chấm vào nước mắm và thưởng thức.

For the perfect rolling guide, please ask our staff  
Xin hỏi nhân viên để được hướng dẫn thưởng thức

## GRILLED OYSTERS WITH SCALLION OIL HAU NUONG MO HANH

VND 249,000

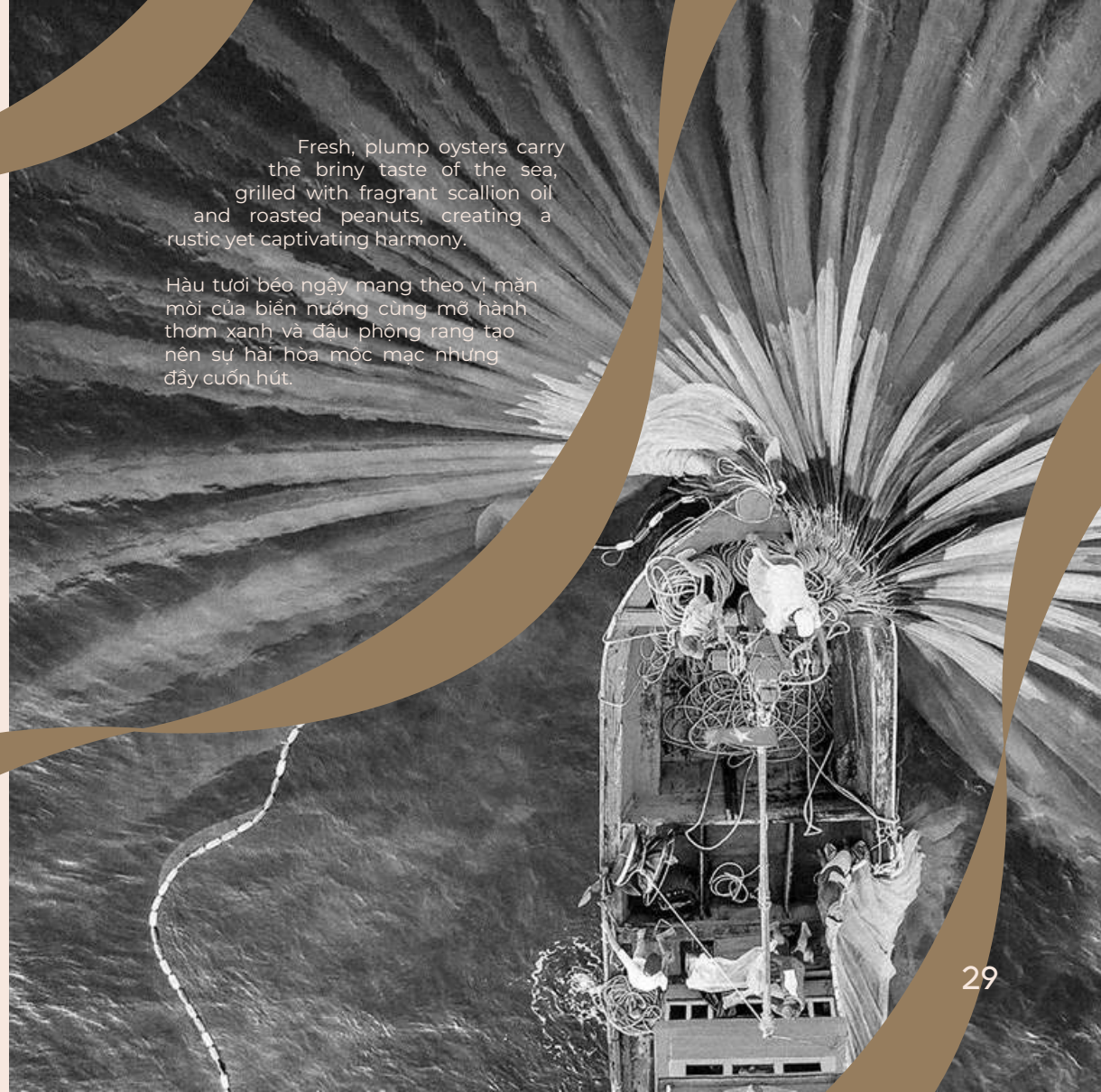


Oysters, scallions, fried shallots, peanuts

Hàu, hành lá, hành phi, đậu phộng

Fresh, plump oysters carry the briny taste of the sea, grilled with fragrant scallion oil and roasted peanuts, creating a rustic yet captivating harmony.

Hàu tươi béo ngậy mang theo vị mặn mòi của biển nướng cùng mỡ hành thơm xanh và đậu phộng rang tạo nên sự hài hòa mộc mạc nhưng đầy cuốn hút.



## BEEF IN BETEL LEAVES BÒ NUÔNG LÁ LỐT



VND 449,000



Wagyu beef, betel leaves, sweet and sour sauce, pork fat, five-spice powder

Bò Wagyu, lá lốt, nấm, mắm chua ngọt, mỡ heo, ngũ vị hương

Marinated beef grilled in wild betel leaves releases a signature aroma, perfectly paired with soft bánh hỏi rice noodles and fresh herbs. This comforting yet refined dish recalls the warmth of traditional Southern Vietnamese family meals.

Từng miếng bò đậm vị quyện trong mùi thơm đặc trưng của lá lốt, ăn kèm bánh hỏi và rau sống tươi ngon tạo nên trải nghiệm ẩm thực vừa gần gũi vừa tinh tế, gợi nhớ đến những bữa cơm quây quần của người miền quê Nam Bộ.

CHILI SALT GRILLED PHU QUOC CHICKEN  
GÀ RẦY PHÚ QUỐC NƯỚNG MUỐI ỚT

VND 289,000



Phu Quoc chicken, lime leaves, pickled  
lotus root, Vietnamese coriander, onion

Gà rẫy Phú Quốc, lá chanh, củ sen  
muối chua, rau răm, hành tây



Chicken grilled over glowing charcoal absorbs the smoky aroma and essence of the mountains and forests. Served with lightly salted, crunchy lotus root, the dish embodies a perfect balance between the wild character of the highlands and the delicate purity of the countryside.

Gà nướng trên bếp than hồng thấm đượm hương khói và dư vị núi rừng. Ăn kèm củ sen muối giòn thanh, món ăn là sự giao hòa giữa chất rừng hoang sơ và nét thanh đạm của đồng quê.

GRILLED PORK RIBS  
SƯỜN HEO BỌC MỠ CHÀI NƯỚNG

VND 289,000



Pork ribs,  
pickled bamboo shoots

Sườn heo,  
măng tre muối chua

Grilled pork ribs wrapped in caul fat, rich and flavorful, are perfectly balanced with the tang of pickled bamboo shoots. This dish evokes warm memories of festive meals once shared by farming families in the rustic highlands of old Phu Quoc.

Sườn heo bọc mỡ chài đậm đà nướng than hoa, ăn kèm măng muối chua tạo nên sự cân bằng tròn vẹn về hương vị. Món ăn như sự gợi nhớ đầy ấm áp về bữa cơm ngày lễ của người dân vùng rẫy Phú Quốc thuở xưa.

## HERB-GRILLED PORK BELLY BA CHỈ HEO NƯỚNG THẢO MỘC

VND 249,000



Pork belly, thyme, honey, lemongrass,  
Vietnamese mountain peppe, garlic, chili, cucumber

Thịt heo, xạ hương, mật ong,  
sả, hạt dổi, tỏi, ớt, dưa leo

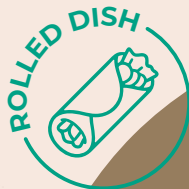


Herbal aromas slowly infuse each layer of pork belly grilled over glowing embers, creating a rich, warm, and fragrant taste that makes a seaside meal feel intimate and full of lingering flavor.

Hương thảo mộc thấm chậm vào từng lớp ba chỉ nướng trên than hồng tạo nên vị béo thơm ấm nồng đặc trưng để bữa ăn bên biển trở nên gần gũi và đầy dư vị.

## GRILLED LEMONGRASS PORK SKEWERS NEM LỤI NƯỚNG

VND 289,000



Pork, five-spice powder, lemongrass,  
honey, ground pepper, fish sauce,  
herbs, lettuce

Thịt heo, ngũ vị hương, sả,  
mật ong, tiêu xay, nước mắm,  
rau thơm, xà lách

A dish rich in the flavors of the sea, is rolled with fresh herbs and rice paper, then dipped in a creamy peanut sauce. This rustic yet refined harmony leaves a lasting impression on every guest visiting Phu Quoc.

Cuốn cùng rau sống và bánh tráng, chấm kèm sốt đậu phộng béo thơm, đây là món ăn mang đậm hương vị biển đảo. Sự hòa quyện mộc mạc nhưng tinh tế này luôn để lại dư vị khó quên trong lòng thực khách mỗi khi ghé thăm Phú Quốc.

### GUIDE FOR ROLLED DISHES CÁCH THƯƠNG THỨC MÓN CUỐN



- 1 Layer the rice paper with fresh salad, herbs, vermicelli, and the grilled meat or fish on top. Skewered meat needs to be slid off the stick.  
Xếp lần lượt bánh tráng, xà lách, rau thơm, bún và thịt nướng hoặc cá lên trên. Nếu là nem xiên, hãy tuốt thịt khỏi que.



- 2 Roll it all into a tight, firm bundle with the rice paper outside.  
Cuốn tất cả lại thành một cuộn chặt tay, chắc chắn với bánh tráng ở bên ngoài.



- 3 Dip generously into the sweet-sour fish sauce and enjoy.  
Chấm vào nước mắm và thưởng thức.

For the perfect rolling guide, please ask our staff  
Xin hỏi nhân viên để được hướng dẫn thưởng thức

SEARED SEMI-DRIED SQUID  
GREEN PEPPER  
MỰC 1 NẮNG CHAY  
TIÊU XANH PHÚ QUỐC



VND 389,000



Semi-dried squid, onion, scallion,  
red chili, green pepper, fish sauce

Mực 1 nắng, hành tây, hành lá,  
ớt sừng đỏ, tiêu xanh, nước mắm

Semi-dried squid, naturally sweet and chewy, is pan-seared with green pepper to release a smoky, mildly spicy aroma, resulting in the rich, distinctive taste of coastal cuisine.

Dưới nắng tự nhiên của Phú Quốc, mực một nắng được hong khô vừa đủ để giữ trọn vị ngọt tự nhiên và độ dai săn sật. Khi áp chảo cùng tiêu xanh, mực dậy mùi thơm nồng, tạo nên hương vị biển đảo đậm đà khó cưỡng.



WOK-TOSSED PRAWNS WITH GARLIC  
TÔM XÓC TỎI



VND 349,000



Prawn, mixed salad

Tôm sú, xà lách



Juicy sea prawns tossed with garlic and local herbs mirror the vibrant taste of Phu Quoc's fishing culture - fragrant, honest, and deeply satisfying.

Tôm đảo tươi ngon xóc tỏi thơm lừng, ăn kèm với rau thơm dân dã, món ăn đơn sơ mà gói trọn sự mộc mạc và nồng hậu của người dân miền biển.

## CRISPY FRIED SEMI-DRIED CATFISH CÁ DỪA MỘT NẮNG CHIÊN GIÒN



VND 249,000



Catfish, pickled shallots

Cá dứa, củ kiệu ngâm chua

Semi-dried catfish is simply fried by coastal locals to preserve its natural sweetness. The crispy skin and tender, chewy flesh create a memorable, authentic taste that reflects the humble yet rich lifestyle of Vietnam's seaside communities.

Cá dứa sau khi phơi nắng được chiên giòn theo cách chế biến giản dị của người dân miền biển, giữ trọn vị ngọt tự nhiên của cá. Lớp da giòn rụm, thịt mềm dai mang đến hương vị đậm đà khó quên, tái hiện cuộc sống ven biển mộc mạc nhưng đầy tinh túy.

## CRISPY SALTED CHICKEN WINGS CÁNH GÀ RANG MUỐI

VND 289,000



Chicken wings, pork floss, lime leaves,  
onion, capsicum, salt and chili sauce

Cánh gà, chà bông, lá chanh,  
hành tây, ớt chuông, sốt muối ớt

Salt-roasted chicken wings  
are golden and fragrant,  
with tender, naturally sweet  
meat complemented by  
lightly spiced salt. Each bite  
delivers a crispy exterior and  
juicy interior, creating an  
irresistible local flavor.

Cánh gà rang muối vàng giòn,  
thơm lừng từng thớ thịt chắc ngọt  
hòa cùng lớp muối rang mằn mặn quyến  
ớt cay nhẹ. Cần một miếng là cảm nhận ngay  
lớp vỏ giòn rụm bên ngoài, mềm mọng bên trong,  
tạo nên một món ăn đậm đà, chuẩn hương vị địa phương.

CHAR SIU BEEF & LOTUS SEED FRIED RICE  
COM CHIÊN BÒ XÀ XIU HẠT SEN

VND 289,000



Rice, lotus seed, beef shank, pork rinds,  
cucumber, cherry tomato, pickled

Cơm, hạt sen, bắp bò, tóp mỡ,  
dứa leo, cà chua bít, đồ chua

Inspired by traditional flavors, this dish harmoniously blends the richness of char siu beef with the gentle fragrance of lotus seeds in every grain of rice. A delicate tribute to the comforting meals of the past, thoughtfully reimagined for the modern table.

Lấy cảm hứng từ hương vị truyền thống, món ăn là sự hòa quyện đầy tinh tế giữa vị đậm đà của thịt xá xíu và hương sen thanh nhẹ trong từng hạt cơm. Một sự gợi nhớ dịu dàng đến những bữa cơm xưa được tái hiện trọn vẹn trên bàn ăn hiện đại.

## SEAFOOD CONGEE CHÁO HẢI SẢN



VND 349,000



Cobia, oyster, prawn, squid, clam,  
mustard greens

Cá bóp, hào, tôm, mực,  
ngao, cải xanh

From the first catch at the early morning market, still carrying the essence of moonlit seas, this seafood congee with mustard greens offers a delicate, refined simplicity. The dish captures the gentle, pure, and profound spirit of the island.

Từ những mẻ hải sản đầu tiên của phiên chợ sớm còn phảng phất hương vị biển đêm, cháo hải sản với cải xanh mang trong mình sự thanh đạm tinh tế. Món ăn như gói trọn hơi thở biển đảo - nhẹ nhàng, thuần khiết và sâu lắng.



## SIDE DISH

### MÓN ĂN KẸM

GRILLED VEGETABLES  
RAU CÚ NUÔNG VND 80,000

MIXED SALAD  
RAU TƯƠI ĂN KẸM VND 80,000

GRILLED MUSHROOMS  
NẤM NUÔNG VND 100,000

GRILLED CORN & SWEET POTATO  
BẮP VÀ KHOAI LANG NUÔNG VND 80,000

FRESH RICE VERMICELLI  
BUN TƯƠI VND 60,000

STEAMED RICE  
COM TRẮNG VND 60,000

GRILLED POTATOES  
KHOAI TÂY NUÔNG VND 120,000

## SNACK

### MÓN ĂN NHẹ

GRILLED DRIED SQUID  
KHÔ MỰC NUÔNG VND 250,000

GRILLED DRIED YELLOW STRIPE SCAD  
KHÔ CÁ CHÍ VẮNG NUÔNG VND 180,000

DRIED CHICKEN KAFFIR LIME LEAVES  
KHÔ Ế A LÀ CHANH VND 150,000

DRIED PORK GARLIC CHILI  
KHÔ HEO TỎI ỚT VND 150,000

DRIED BEEF  
KHÔ BÒ VND 150,000

BA NA PORK SAUSAGE  
XÚC XÍCH HEO BÀ NA VND 220,000

BA NA BEEF SAUSAGE  
XÚC XÍCH BÒ BÀ NA VND 220,000



# DRINKS MENU

THỰC UÔNG

## CLASSIC COFFEE CÀ PHÊ TRUYỀN THỐNG

ESPRESSO VND 60,000

AMERICANO VND 60,000

 CAPPUCCINO VND 80,000

 LATTE VND 80,000

 MOCHA VND 80,000

# VIETNAMESE COFFEE

## CÀ PHÊ VIỆT NAM

BLACK COFFEE  
CÀ PHÊ ĐEN

VND 60,000

 VIETNAMESE MILK COFFEE  
CÀ PHÊ SỮA

VND 70,000

 COCONUT COFFEE  
CÀ PHÊ DỪA

VND 120,000

Vietnamese coffee, condensed milk, fresh milk, coconut cream, dried coconut  
Cà phê Việt Nam, sữa đặc, sữa tươi, nước cốt dừa, dừa khô



TEA  
TRÀ

JASMINE GREEN TEA  
TRÀ XANH HƯƠNG HOA NHÀI

VND 90,000

CHAMOMILE TEA  
TRÀ HOA CÚC

VND 90,000

PEPPERMINT TEA  
TRÀ BẠC HÀ

VND 90,000

ENGLISH BREAKFAST TEA  
TRÀ ANH QUỐC

VND 90,000

EARL GREY TEA  
TRÀ BÀ TUỐC

VND 90,000

MINERAL WATER  
NƯỚC KHOÁNG

LAVIE STILL WATER (450ML)  
NƯỚC KHOÁNG KHÔNG GA LAVIE

VND 70,000

LAVIE SPARKLING WATER (450ML)  
NƯỚC KHOÁNG CÓ GA LAVIE

VND 70,000

EVIAN STILL WATER (750ML)  
NƯỚC KHOÁNG KHÔNG GA EVIAN

VND 180,000

PERRIER SPARKLING WATER (330ML)  
NƯỚC KHOÁNG CÓ GA PERRIER

VND 90,000

# SOFT DRINK

## NUỐC NGỌT

|             |            |
|-------------|------------|
| COKE        | VND 75,000 |
| COKE LIGHT  | VND 75,000 |
| SPRITE      | VND 75,000 |
| FANTA       | VND 75,000 |
| SODA WATER  | VND 75,000 |
| TONIC WATER | VND 75,000 |
| GINGER ALE  | VND 75,000 |
| RED BULL    | VND 75,000 |

# FRESH JUICE

## NUỐC TRÁI CÂY TƯƠI

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| WATERMELON JUICE<br>NUỐC ÉP DƯA HẦU      | VND 90,000 |
| ORANGE JUICE<br>NUỐC ÉP CAM              | VND 90,000 |
| WHOLE COCONUT<br>DƯA NGUYÊN TRÁI         | VND 90,000 |
| PASSION FRUIT JUICE<br>NUỐC ÉP CHANH DÂY | VND 90,000 |
| PINEAPPLE JUICE<br>NUỐC ÉP THƠM          | VND 90,000 |
| LIME JUICE<br>NUỐC ÉP CHANH              | VND 90,000 |
| MANGO JUICE<br>NUỐC ÉP XOÀI              | VND 90,000 |

# SMOOTHIES

## SINH TỒ



### MANGO LASSI

Mango, fresh milk, yoghurt, vanilla syrup  
Xoài tươi, sữa tươi, sữa chua, sirô vani

VND 180,000



### BANANA SMOOTHIE

Banana, vanilla syrup, yoghurt, fresh milk, cereal  
Chuối, sirô vani, sữa chua, sữa tươi, ngũ cốc

VND 180,000



### BANANA CHOCO

Banana, cacao powder, condensed milk, fresh milk, yoghurt  
Chuối, bột cacao, sữa đặc, sữa tươi, sữa chua

VND 180,000

### SUNNY TWIST

Mango, passion fruit juice, orange juice, honey  
Xoài tươi, nước chanh dây, nước cam, mật ong

VND 180,000



### STRAWBERRY SMOOTHIE

Strawberry, fresh milk, condensed milk, strawberry ice cream  
Dâu, sữa tươi, sữa đặc, kem dâu

VND 180,000



# ICED BLENDED JUICE

## NUỐC TRÁI CÂY ĐÀ XÂY

WATERMELON ICED BLENDED JUICE  
NUỐC DƯA HẦU ĐÀ XÂY VND 90,000

ORANGE ICED BLENDED JUICE  
NUỐC CAM ĐÀ XÂY VND 90,000

PASSION FRUIT ICED BLENDED JUICE  
NUỐC CHANH DÂY ĐÀ XÂY VND 90,000

LIME ICED BLENDED JUICE  
NUỐC CHANH ĐÀ XÂY VND 90,000

MANGO ICED BLENDED JUICE  
NUỐC XOÀI ĐÀ XÂY VND 90,000

# MOCKTAIL

STORMY VND 200,000  
Mix berry, lavender syrup, passion fruit juice, Tonic  
Các loại quả mọng, sirô hoa oải hương, nước chanh dây, Tonic

MANGO MULE VND 200,000  
Mango juice, mango chunks, peach syrup, lime juice, Ginger Ale  
Nước xoài, xoài viên, sirô đào, nước chanh, Ginger Ale

SUNFIZZ VND 200,000  
Passion fruit juice, grenadine syrup, mint leaves, Tonic  
Nước chanh dây, sirô lựu, lá húng lủi, Tonic

VIRGIN MOJITO VND 200,000  
Mint leaves, lime juice, lime wedge, sugar syrup, Soda  
Lá húng lủi, nước chanh, chanh múi cau, nước đường, Soda

BLUE OCEAN VND 200,000  
Blue curacao syrup, peach syrup, lime juice, Soda  
Sirô blue curacao, sirô đào, nước chanh, Soda

# CRAFT BEER

## BIA THỦ CÔNG

|                                                 | 330ML      | 500ML       |
|-------------------------------------------------|------------|-------------|
| SUN KRAFTBEER –<br>HON THOM PARADISE WHEAT      | VND 75,000 | VND 100,000 |
| SUN KRAFTBEER –<br>KISS BRIDGE HELLES LAGER     | VND 75,000 | VND 100,000 |
| SUN KRAFTBEER –<br>SUNSET TOWN DRY HOP PALE ALE | VND 75,000 | VND 100,000 |
| SUN KRAFTBEER –<br>VUI-FEST BAZAAR DARK LAGER   | VND 75,000 | VND 100,000 |

# BEER

## BIA

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| SAIGON / TIGER / HEINEKEN  | VND 90,000<br>CAN/LON      |
| CORONA                     | VND 130,000<br>BOTTLE/CHAI |
| JAMES BOAG'S PREMIUM LAGER | VND 200,000<br>BOTTLE/CHAI |



# CLASSIC COCKTAIL

VND 250,000

# SIGNATURE COCKTAIL

## BRUNETTES

VND 260,000

Gin, Crème de Cassis, lime juice, sugar syrup, Soda  
Rượu gin, rượu mùi Crème de Cassis, nước chanh, nước đường, Soda

## SUNSHINES

VND 260,000

Vodka, Triple Sec, yoghurt, lime juice, orange juice, pandan syrup  
Rượu vodka, rượu mùi Triple Sec, sữa chua, nước chanh, nước cam, sirô lá dứa

## MANGO COLADA

VND 260,000

Rum, Malibu, mango, pineapple juice, coconut cream  
Rượu rum, rượu rum dừa Malibu, xoài, nước thơm, nước cốt dừa

## PHU QUOC MOJITO

VND 260,000

Rum, lime juice, lemongrass, fresh chilli, sugar syrup, Ginger Ale  
Rượu rum, nước chanh, xả, ớt tươi, nước đường, Ginger Ale

## BLUE FIZZ

VND 260,000

Gin, blue curacao syrup, peach syrup, lime juice, Soda  
Rượu Gin, sirô blue curacao, sirô đào, nước chanh, Soda



# SIGNATURE COCKTAIL

## EMERALD SPLASH

VND 260,000

Tequila, Midori, cucumber syrup, Triple Sec, lime juice  
Rượu Tequila, rượu mùi Midori, sirô dưa leo, rượu mùi Triple Sec, nước chanh

## BURNING PASSION

VND 260,000

Bourbon whiskey, passion juice, elderflower syrup, lime juice, red wine  
Rượu Bourbon, nước chanh dây, sirô hoa cơm cháy, nước chanh, rượu vang đỏ

## PASSION CAIPIRINHA

VND 260,000

Cachaça rum, lime juice, passion juice, brown sugar  
Rượu rum Cachaca, nước chanh, nước chanh dây, đường nâu

## MANGO MOJITO

VND 260,000

Rum, lime juice, mango juice, mint leaves, brown sugar, Soda  
Rượu rum, nước chanh, nước xoài, lá húng lủi, đường nâu, Soda

## PASSION MOJITO

VND 260,000

Rum, passion juice, lime juice, mint leaves, brown sugar, Soda  
Rượu rum, nước chanh dây, nước chanh, lá húng lủi, đường nâu, Soda



# SPIRIT RƯỢU MẠNH

## GIN

BEEFEATER  
BOMBAY SAPPHIRE  
TANQUERAY  
ROKU  
SÔNG CÀI

VND 210,000  
GLASS/LY

## TEQUILA

JOSE CUERVO GOLD

VND 210,000  
GLASS/LY

## VODKA

SMIRNOFF RED  
ABSOLUT  
GREY GOOSE  
BELVEDERE

VND 210,000  
GLASS/LY



# SPIRIT

## RƯỢU MẠNH

### RUM

BACARDI SUPERIOR  
BACARDI GOLD  
CAPTAIN MORGAN DARK  
SAMPAN CLASSIC  
SAMPAN OVERPROOF

VND 210,000  
GLASS/LY

### BLENDED SCOTCH WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED LABEL  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL  
CHIVAS REGAL 12

VND 210,000  
GLASS/LY

### IRISH

JOHN JAMESON

VND 210,000  
GLASS/LY

### TENNESSEE

JACK DANIEL'S

VND 210,000  
GLASS/LY

### BOURBON

JIM BEAM WHITE

VND 210,000  
GLASS/LY

# LIQUEUR

## RƯỢU MUI

VND 210,000  
SHOT

MALIBU  
BAILEYS  
JAGERMEISTER  
APEROL  
CAMPARI  
MARTINI ROSSO  
MARTINI BIANCO  
MARTINI EXTRA DRY

# SOJU

## RƯỢU SOJU

VND 210,000  
BOTTLE/CHAI

SOJU ORIGINAL

Herring  
Bar