

AN NHIÊN VÀ ĂN UỐNG CÓ CHỦ ĐÍCH

Keep calm & eat with purpose

Được ví như là nơi hội tụ của sự tươi mới, nồng nhiệt và khoẻ mạnh, nhà hàng Clubhouse của Premier Residences Phu Quoc Emerald Bay chính là nơi mà thực khách có thể tìm thấy những bữa ăn nhẹ nhàng, cân bằng và nhiều dinh dưỡng. Thể chất và tinh thần luôn là ưu tiên hàng đầu của nhà hàng, vì thế, mô hình **“ăn uống có chủ đích”** hứa hẹn sẽ đem đến các trải nghiệm ẩm thực vô cùng thú vị cho thực khách.

Considered as the funky, earthy, hearty and healthy outlet of Premier Residences, at The Clubhouse, we focus on the well-being of our guests above all, providing light, well-balanced meals, but more importantly, giving everyone the chance of ‘eating with purpose’.

Nguyên tắc căn bản nhất trong việc thưởng thức **“Ăn Uống có chủ đích”** chính là thấu hiểu nhu cầu ‘dung nạp’ thực phẩm để nuôi dưỡng cơ thể sao cho bản thân chúng ta cảm thấy hài lòng, dễ chịu với điều này.

‘Eating with purpose’ refers to our most basic fundamental need to ‘feed’ ourselves in order to nourish our bodies and feel good while doing it.

Việc cung cấp chi tiết các thông tin về những chỉ số đa lượng (Calories) và các vi chất dung nạp (bao gồm các chỉ số về hàm lượng chất Protein - Đạm, Carbohydrate - Các vi lượng chất dinh dưỡng, và Fats - Thành phần các chất béo) trong mỗi món ăn, để từ đó bạn có thể đưa ra những quyết định đúng đắn dựa trên mong muốn và mục tiêu dinh dưỡng cá nhân.

By providing insight on the amount of calories and macronutrients (breakdown of proteins, carbohydrates and fats in grams) each dish contains, you can therefore make the right choices depending on your mood of the day or according to your personal health goals.

P = Proteins in grams

C = Carbohydrates in grams

F = Fats in grams

KCal = Total **Calories**

66

Cho dù bạn muốn giảm cân, tăng cơ, thanh lọc cơ thể hay đơn giản chỉ là việc muốn tận hưởng một bữa ăn thỏa thích theo ý muốn, chúng tôi luôn cùng bạn lựa chọn với những giải pháp hợp lý. Chỉ đơn giản bằng việc tham khảo những biểu tượng phía dưới đây và bạn sẽ luôn được đáp ứng nhanh chóng!

Whether you are keen to get fit, build muscle, plan a body detox or simply just enjoy a well-deserved cheat meal, we've got you covered! All you need to do, is to be on the lookout for the icons below and decide what you'd like for your body!

ĂN VỚI CHỦ ĐÍCH

Eat with purpose



TĂNG CƠ
BODY BUILDING



DINH DƯỠNG
HEALTHY



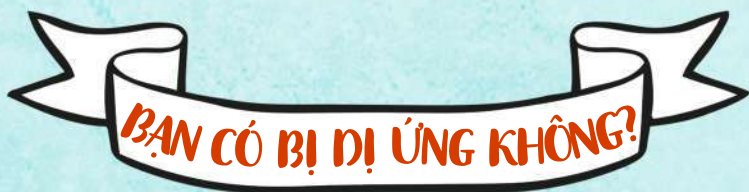
GIẢM CÂN
WEIGHT LOSS



HẤP THỤ THỎA THÍCH
RETOX/ CHEAT DAY

99





Do you have a food allergy?

Hãy cho chúng tôi biết!

Let us know!



MÓN CHAY
VEGETARIAN



CÁC LOẠI HẠT
NUTS & SEEDS



BƠ SỮA
DAIRY



TINH BỘT
WHEAT



HẢI SẢN
SEAFOOD



CÁC LOẠI ĐẬU
BEANS



TRỨNG
EGG



THỊT HEO
PORK



CÓ CỒN
ALCOHOL

**Vui lòng hỏi rõ nhân viên phục vụ về
thành phần gây dị ứng trước khi gọi món.
Chúc Quý khách ngon miệng!**

*Please ask our service team about food
allergens before placing your order.
Enjoy your meal!*

GỎI CUỐN TRÒN VỊ

Tasty Fresh Spring Rolls



GỎI CUỐN LA HÁN 120

Với đậu hũ, hoa chuối, cà rốt, hành tây, húng lủi, rau răm, nước sốt mè

TOFU ROLL

Tofu, banana flower, carrot, onion, mint, ram leaf, sesame seed dressing

467KCal | 30P - 38C - 22F



220

GỎI CUỐN CÁ HỒI

Với cá hồi, kem phô mai, thì là, nụ bạch hoa, hành tây tím, xà-lách, sốt kem củ cải ngựa

SALMON ROLL

Salmon, cream cheese, dill, caper, red onion, lettuce, horseradish cream

411KCal | 29P - 25C - 22F



GỎI CUỐN TÔM 180

Với tôm tươi, lê, húng lủi, ngò rí, ớt tươi, xà-lách, sốt xoài xay

PRAWN ROLL

Prawn, pear, mint, cilantro, chili, lettuce, mango purée

275KCal | 19P - 46C - 2F



340 GỎI CUỐN GAN NGỔNG PHÁP

Với gan ngỗng Pháp, xoài cát, rau xà-lách xoăn, hoa hẹ, sốt giấm đen cô đặc

FOIE GRAS ROLL

Fois gras, mango, Frisee salad, chive flower, balsamic reduction

193KCal | 7P - 25C - 7F



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT



GỎI CUỐN CAESAR

180

Với thịt ức gà, ba rọi xông khói, xà lách Romaine, bánh mỳ giòn, phô mai Parmesan, sốt Caesar

CAESAR ROLL

Chicken, bacon, romaine lettuce, crostini, parmesan cheese, Caesar dressing

585KCal | 49P - 14C - 37F



XÀ-LÁCH SIÊU VIỆT

Superfood Salad Bowls



220

BÍ NGÔ NƯỚNG & HẠT DIÊM MẠCH

Với hạt diêm mạch, bí ngô nướng, cải bó xôi, bông cải trắng, đậu cô ve, hạnh nhân, hành tím nấu và sốt mật ong

ROASTED BUTTERNUT & QUINOA

Quinoa, roasted butternut, spinach, cauliflower, green bean, almond, confit shallot, honey dressing

544KCal | 15P - 87C - 15F



GAO LỨT & RONG BIỂN WAKAME

220

Với gạo lứt, rong biển Wakame, củ cải đỏ, cần tây, dưa leo, cà rốt, cải bó xôi, hạt điều, trứng cút, sốt nước tương

BROWN RICE & WAKAME

Brown rice, Wakame, radish, celery, cucumber, carrot, spinach, cashew nut, quail eggs, soya dressing

999KCal | 27P - 175C - 21F



320

CÁ HỒI NƯỚNG & HẠT COUSCOUS

Với cá hồi, hạt couscous, rau xà lách, cà chua bi, dưa leo, ô liu, hành tây tím, đậu tuyết, quế tây, sốt bơ mè Tahini

SALMON & COUSCOUS

Salmon, couscous, lettuce, cherry tomato, cucumber, olive, red onion, snow pea, basil, Tahini dressing

643KCal | 31P - 97C - 15F



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT



CÁ NGŨ, ÁP CHẢO & RAU CÙ NƯỚNG

320

Với cá ngừ áp chảo, ớt chuông, bí ngòi, đậu gà, ô liu, dưa leo, hành tây tím, sốt ngò rí

TUNA & ROASTED VEGETABLES

Pan seared tuna, capsicum, zucchini, chickpea, olive, cucumber, red onion, cilantro dressing

352KCal | 19P - 37C - 14F



280

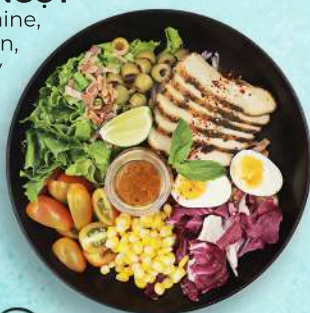
ỨC GÀ CAY & BẮP NGỌT

Với ức gà, bắp, rau diếp xoăn, xà-lách Romaine, cà chua bi, hành tây đỏ, chanh, ô liu đen, trứng luộc, thịt xông khói, sốt ớt cay

SPICY CHICKEN & SWEET CORN

Chicken, corn, radicchio, romaine salad, cherry tomato, red onion, lime, black olive, boiled egg, bacon, spicy chili sauce

725KCal | 53P - 45C - 37F



THÊM NGUYÊN LIỆU CHO MÓN

Add an extra salad topping

Trứng luộc Egg	20	Đậu gà Chickpea	40
Thịt ức gà Chicken	80	Bắp ngọt Corn	40
Cá hồi Salmon	200	Dưa leo Cucumber	25
Cá ngừ Tuna	180	Cà chua bi Cherry Tomato	30
Bí ngô nướng Roasted pumpkin	35	Bông cải trắng Cauliflower	40
Gạo lứt Brown rice	30	Đậu cô ve Green bean	40
Rong biển Wakame Wakame	50	Đậu tuyết Snow pea	40
Hạt Couscous Couscous	40	Rau xà-lách Lettuce	30
Cải bó xôi Spinach	40		



CÁC MÓN SÚP DINH DƯỠNG

Balanced Soups



SÚP CÀ CHUA LẠNH GAZPACHO

180

Với ớt chuông, cà chua, cần tây, quế tây, dưa leo, hành tây, lá thơm xạ hương, tỏi và bánh mỳ giòn

COLD GAZPACHO SOUP

Capsicum, tomato, celery, basil, cucumber, onion, thyme, garlic and crouton

133KCal | 6P - 24C - 1F



280

SÚP MĂNG TÂY XANH & THỊT CUA

Với cua lột chiên giòn, măng tây, trứng, ngò rí và tiêu đen

CRAB MEAT & GREEN ASPARAGUS SOUP

Crispy soft-shell crab, asparagus, egg, cilantro, black pepper



212KCal | 28P - 11C - 7F



HOÀNH THÁNH TÔM

220

Với hoành thánh tôm tươi, cải thìa, nấm hương, cà rốt, gừng, hành lá

PRAWN WONTON CONSOMMÉ

Prawn wonton, bok choy, shitake mushroom, carrot, ginger, spring onion

416KCal | 44P - 53C - 4F



HƯƠNG VỊ MIỀN BẮN XỨ

Local Favourites



CHẢ GIÒ CUA BIỂN

220

Với thịt cua biển, thịt heo, khoai môn, mộc nhĩ, miến, hành tím, ngò rí, hành lá



CRABMEAT FRIED SPRING ROLL

Crab, pork, taro, jelly mushroom, vermicelli, shallot, cilantro, spring onion

788KCal | 51P - 106C - 18F



180

CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM

Với cánh gà, tỏi, hành tây, ớt tươi, gừng và mè

CARAMELIZED CHICKEN WING WITH FISH SAUCE

Chicken, garlic, onion, chili, ginger and sesame seed

742KCal | 58P - 22C - 47F



BÒ XÀO HẠT ĐIỀU

280

Với thịt bò, ớt chuông, ớt khô, hành tây, hành lá, hạt điều, nước tương dùng kèm cơm trắng



STIR FRIED BEEF WITH CASHEW NUT

Beef, capsicum, chili flakes, onion, spring onion, cashew nut, soya sauce, steamed rice

828KCal | 63P - 33C - 49F



380 CÁ BỚP NƯỚNG VỚI NGHỆ & MẮM TÔM

Với cá bóp, nghệ, bún, hành tím, tỏi, hành lá, thì là, đậu phộng

GRILLED COBIA FISH WITH TURMERIC & SHRIMP PASTE

Cobia fish, turmeric, rice noodle, shallot, garlic, spring onion, dill, peanut



915KCal | 67P - 96C - 30F



SƯỜN XÀO CHUA NGỌT 220

Với sườn heo non, hành tây, ớt chuông, giấm trắng, mè

SWEET & SOUR PORK RIBS

Pork rib, onion, capsicum, vinegar, sesame seed



1345KCal | 25P - 10C - 134F



220 BA RỌI & TÔM KHO

Với ba rọi, tôm, tỏi, hành tím, hành lá, tiêu Phú Quốc, ớt tươi dùng kèm cơm trắng

CARAMELIZED BRAISED PORK & PRAWN

Pork, prawn, garlic, shallot, spring onion, Phu Quoc peppercorn, chili, steamed rice



1046KCal | 43P - 32C - 83F



CANH CHUA CÁ BỚP 280

Với cá bóp, cà chua, đậu bắp, giá đỗ, me dùng kèm cơm trắng

SWEET & SOUR COBIA FISH BROTH

Cobia fish, tomato, okra, bean sprout, tamarind, steamed rice



261KCal | 37P - 26C - 1F



CÁC MÓN MỠ/ BÚN/ PHỞ

Noodles



PHỞ THUẦN CHAY

180

Với sợi bánh phở, gia vị phở, bông cải xanh, bông cải trắng, cà rốt, củ cải trắng, nấm rơm, húng quế

VEGAN PHO NOODLE SOUP

Rice noodles, mixed spices, broccoli, cauliflower, carrot, white radish, mushroom, basil

782KCal | 33P - 143C - 9F



220

PHỞ BÒ TRUYỀN THỐNG

Với thịt bò, sợi bánh phở, gia vị phở, giá đỗ, hành lá, hành tây, húng quế, ớt hoa

TRADITIONAL BEEF PHO NOODLE SOUP

Beef, rice noodles, mixed spices, bean sprouts, spring onion, onion, basil, chili

709KCal | 42P - 49C - 38F



MỠ QUẢNG GÀ

220

Với thịt gà, sợi mỳ Quảng, tỏi, hành tím, hành lá, rau thơm, húng lủi, giá đỗ, sa-tế, bánh phồng

CHICKEN QUANG NOODLE

Chicken, rice noodles, garlic, shallot, spring onion, mixed lettuce, mint, bean sprouts, chili paste, rice cracker

1254KCal | 77P - 104C - 59F



240

BÚN CHẢ

Với thịt heo băm, ba rọi, nước mắm, bún, đồ chua, chả giò chiên giòn

BUN CHA

Pork minced, pork belly, fish sauce, rice noodle, carrot pickle, deep-fried spring roll

1558KCal | 49P - 119C - 99F



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT



MIẾN XÀO CUA

320

Với thịt cua biển, trứng, cà rốt, hành tây, cần tây, hành lá, giá đỗ, mộc nhĩ

STIR FRIED CRABMEAT VERMICELLI

Crab, egg, carrot, onion, celery, spring onion, bean sprouts, jelly mushroom

508KCal | 16P - 40C - 32F



180

MỠ XÀO ĐẬU HŨ

Với đậu hũ non, đậu hũ ky, cải thảo, cà rốt, hành tây, cải thìa, bông cải xanh, bông cải trắng

STIR FRIED NOODLE WITH SOFT TOFU

Soft tofu, crispy tofu, white cabbage, carrot, onion, bok choy, broccoli, cauliflower

690KCal | 32P - 124C - 8F



CÁC MÓN CƠM

Rice



CƠM CHIÊN HẢI SẢN PHÚ QUỐC

320

Với tôm tươi, mực, nghêu, cà rốt, đậu hà lan, bắp, trứng, hành lá

PHU QUOC SEAFOOD FRIED RICE

Prawn, squid, clam, carrot, pea, corn, egg, spring onion

1069KCal | 68P - 101C - 43F



180

CƠM CHIÊN CÁ MẶN

Với khô cá, trứng, hành tím, hành lá, cà chua, dưa leo

CRISPY DRIED FISH FRIED RICE

Dried fish, egg, shallot, spring onion, tomato, cucumber

502KCal | 38P - 39C - 22F



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT

ĐƯ VỊ MIỀN HẢI SẢN

Seafood Delights



HÀU TỨ VỊ

220

Với hàu tươi kiểu sashimi, nướng sa-tế, nướng mỡ hành và đậu phộng, nướng phô mai

OYSTERS PLATTER

Sashimi style, grilled sate, grilled onion and peanut, baked cheese sauce

674KCal | 28P - 41C - 45F



480

KHAY SUSHI

Với cá hồi, cá ngừ, cá trích ép trứng, gừng ngâm, lá tía tô và mù tạt xanh

SASHIMI PLATTER

Salmon, tuna, komochi nishin, ginger, shiso leaf and wasabi

519KCal | 43P - 57C - 13F



ẨM THỰC VỚI ĐÁ NÓNG

Hot rocks cooking

Trải nghiệm ẩm thực với các món cá và hải sản hấp, tẩm ướp chút rượu gạo nếp hương địa phương, rồi đem gia nhiệt trên những viên đá nóng đủ độ hoàn hảo trong nồi gang cao cấp. Quả là một cách chế biến dinh dưỡng tuyệt vời để thưởng thức các món cá hay hải sản ướp vị tinh tế cùng gia vị và rượu gạo nếp hương địa phương. Tất cả sẽ được trình bày trực tiếp ngay tại bàn ăn của thực khách...



Discover a new way of steaming fish & seafood using local rice wine and burning hot rocks in a cast iron pot. The perfect healthy way to enjoy well-marinated fish & seafood, blended with the flavors of local rice wine. Cooked directly at the table...



CÁ CHÈM HẤP ĐÁ NÓNG (250Gr) 320

Với sả, ớt tươi, lá húng lủi, ngò rí và rượu gạo nếp hương

HOT ROCK SEA BASS (250Gr)

Lemongrass, chili, mint, coriander, rice wine

503KCal | 77P - 12C - 16F



340

TÔM SÚ HẤP ĐÁ NÓNG (250Gr)

Với sả, ớt tươi, húng quế và
rượu gạo nếp hương

HOT ROCK PRAWNS (250Gr)

Lemongrass, chili, basil, rice wine

516KCal | 78P - 20C - 14F



MỰC NƯỚNG TẨM ỚT SAMBA 700 & HÚNG LỦI (700-800Gr)

Với dưa leo, ớt tươi, húng quế và sốt ớt đỏ

GRILLED SQUID WITH CHILI SAMBAL & MINT (700-800Gr)

Cucumber, chili, basil, red chili dressing

468KCal | 49P - 35C - 15F



THỊT NẤU CHẬM Slow Cooked Meats



Với cách gia nhiệt chậm rãi, đúng độ, các món thịt nấu chậm của chúng tôi mang đến hương vị đậm đà trên từng miếng thịt mềm dai, hòa quyện. Thực khách vui lòng chọn món và thưởng thức các món nấu chậm hảo hạng sau đây!

Thanks to low-temperatures, slow cooking helps tenderize the meat and bring out its best possible flavors altogether. Order & enjoy our exclusive slow-cooked meat selection!

Tùy chọn 1 món ăn kèm và 1 loại sốt chuẩn vị
Choose kinds of 1x side dish and 1x kind of sauce



THĂN BÒ ÚC NƯỚNG VỚI TỎI 540 & LÁ XẠ HƯƠNG TƯƠI (250Gr)

AUSTRALIAN GRILLED STRIPLOIN BEEF WITH THYME & GARLIC (250Gr)

550KCal | 122P - 0C - 7F



540 NẠC LƯNG BÒ ÚC
NƯỚNG VỚI TIÊU ĐEN (250Gr)

**AUSTRALIAN GRILLED
RIB EYE BEEF WITH BLACK
PEPPERCORN (250Gr)**

735KCal | 60P - 0C - 55F



480 DẺ SƯỜN CỪU
NEW ZEALAND NƯỚNG VỚI TỎI
& LÁ HƯƠNG THẢO (250Gr)

**NEW ZEALAND GRILLED
LAMB RACK WITH
GARLIC & ROSEMARY (250Gr)**

637KCal | 53P - 0C - 48F



280 ỨC VỊT PHÁP ÁP CHẢO
VỚI TIÊU TỬ XUYÊN (250Gr)

**FRENCH PAN SEARED DUCK
BREAST WITH SICHUAN
PEPPER (250Gr)**

820KCal | 47P - 0C - 70F



360 THỊT HEO IBERICO TÂY BAN
NHA TẮM NGŨ VỊ NƯỚNG VỚI
TÁO THẮNG ĐƯỜNG (250Gr)

**GRILLED SPANISH IBERICO
PORK WITH 5X SPICES &
CARAMELIZED APPLE (250Gr)**

553KCal | 42P - 0C - 42F



MÓN ĂN KÈM

Side dishes

Lựa chọn nước sốt: Xốt xương bò hầm, xốt tiêu xanh Phú Quốc, xốt kem nấm, xốt bơ thảo mộc

Sauce selection: Beef jus, Phu Quoc peppercorn, creamy mushroom, herb butter

Xà lách trộn | Mixed Salad

80



Các loại nấm nướng | Grilled Mixed Mushrooms

140



Măng tây xanh nướng với phô mai Parmesan

120

Grilled Asparagus with Parmesan Cheese



Khoai tây chiên rắc phô mai Parmesan & lá ngò tây

120

French-Fries With Parmesan Cheese & Parsley



Khoai lang chiên rắc bột ớt Paprika & thảo mộc

120

Sweet Potato Fries with Paprika & Herb



Khoai tây Gratin xốt kem dứt lò

120

Creamy Potato Gratin



Rau củ xóc chảo với bơ & lá xạ hương tươi

100

Sautéed Vegetables with Butter & Thyme



Cơm trắng

60

Steamed Rice



Trứng chiên thịt băm

120

Fried Egg with Pork



Rau muống xào

100

Stir Fried Water Spinach



CÁC LOẠI MỠ Ý

Italian Pasta



Thực khách lựa chọn các loại mỳ Ý như mỳ sợi Spaghetti, nui Penne, mỳ mực đen và mỳ sợi dẹp Fettucine
Selection of spaghetti, penne, squid ink, fettucine



XỐT CÀ CHUA NAPOLI 180

Với cà chua, hành tây, húng tây và ô liu

NAPOLI

Tomato, onion, basil, olive

335KCal | 19P - 37C - 13F



220 XỐT LÁ HÚNG TÂY PESTO, NẤM VÀ TỎI

Với nấm mỡ, ô liu, tỏi, cà chua bi, lá xạ hương và ớt tươi

GARLIC MUSHROOM AND BASIL PESTO

Button mushrooms, olive, garlic, cherry tomato, thyme, chili



456KCal | 19P - 68C - 12F



XỐT BÒ BẦM 280

Với thịt bò bầm, rượu vang đỏ, cần tây, hành tây và cà chua

BOLOGNAISE

Minced beef stew, red wine, celery, onion, tomato



747KCal | 66P - 49C - 32F



240 XỐT CARBONARA

Với hành tây, thịt xông khói, lòng đỏ trứng và phô mai Parmesan

CARBONARA

Onion, bacon, egg yolk, parmesan cheese



666KCal | 43P - 44C - 36F



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT

HẢI SẢN PHÚ QUỐC 320

Với tôm tươi, mực, cá, cà chua, rượu vang trắng, húng quế tây và tỏi



PHU QUOC SEAFOOD MARINARA

Prawns, squid, fish, tomato, white wine, basil, garlic

389KCal | 42P - 46C - 4F



PIZZA ĐÚT LÒ TRUYỀN THỐNG

Brick Oven Pizzas



220 PIZZA MARGARITA

Với sốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế tây

Tomato sauce, mozzarella, basil

805KCal | 40P - 92C - 31F



PIZZA 4X CHEESE 280

Với sốt cà chua, phô mai Mozzarella, phô mai xanh, phô mai Gouda và Cheddar

Tomato sauce, Mozzarella, blue cheese, Gouda, Cheddar

878KCal | 54P - 23C - 63F



260 PIZZA VEGGIE

Với sốt cà chua, phô mai Mozzarella, rau củ nướng, lá xạ hương

Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, thyme

551KCal | 32P - 79C - 12F



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT



PIZZA DIAVOLA

320

Với sốt cà chua, phô mai Mozzarella, xúc xích cay Chorizo, ô liu, tỏi nấu

Tomato sauce, mozzarella, chorizo, olive, confit garlic

605KCal | 41P - 59C - 23F



320 PIZZA PROSCIUTTO FUNGI

Với thịt lợn muối Prosciutto, nấm, rau Rocket, cà chua, phô mai Mozzarella và dầu nấm Truffle đen

Prosciutto ham, mushroom, rocket, salad, tomato, mozzarella, truffle oil

724KCal | 48P - 72C - 27F



PIZZA MARINARA

320

Với sốt cà chua, phô mai Mozzarella, tôm tươi, mực, hành tây đỏ, tỏi

Tomato sauce, mozzarella, prawn, squid, red onion, garlic

492KCal | 59P - 50C - 7F



380 PIZZA SALMON

Cá hồi, sốt kem, phô mai Mozzarella, xà lách Rocket, phô mai Parmesan, nụ bạch hoa, thì là

Salmon, cream sauce, mozzarella, rocket, salad, parmesan cheese, caper, dill

922KCal | 66P - 59C - 47F



BURGER THƯỢNG HẠNG

Gourmet Burgers



BURGER BÒ WAGYU

380

Với bò bằm Wagyu, hành tây nấu ngọt, thịt xông khói, phô mai Cheddar, cà chua, xà lách

WAGYU BEEF

Wagyu beef patty, caramelized onion, bacon, cheddar, tomato, lettuce

1225KCal | 54P - 106C - 65F



280

BURGER CÁ CHÈM XỐT MISO

Với phi lê cá chẽm, xà lách trộn, dưa leo, sốt Miso, dưa bao tử ngâm chua

MISO FISH

Sea bass filet, mixed lettuce, cucumber, Miso glaze, cucumber pickle

1190KCal | 73P - 122C - 46F



BURGER GÀ NƯỚNG XỐT BBQ HÀN QUỐC

280

Với ức gà, thơm, rau xà lách, cà chua, phô mai Cheddar, hành tây đỏ, ngò rí

KOREAN BBQ CHICKEN

Chicken breast, pineapple, lettuce, tomato, Cheddar, red onion, cilantro

968KCal | 33P - 111C - 44F



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT

MÓN ĂN GIA ĐÌNH

Sharing Platters



Vui lòng đặt món trước 24h
Booking before 24h in advance



CÁ HỒNG ĐÚT LÒ (1.5KG) 880

Với bông cải xanh, bông cải trắng, cà chua bi, chanh và ướp bơ thảo mộc

BAKED WHOLE RED SNAPPER (1.5KG)

Broccoli, cauliflower, cherry tomato, lemon, parsley butter

1112KCal | 210P - 17C - 23F



780 KHAY HẢI SẢN NƯỚNG

Ghẹ xanh, tôm tươi, mực, nghêu, hào, bắp, chanh, xà lách với sốt ớt đỏ

GRILLED SEAFOOD PLATTER

Blue crab, prawns, squid, clam, oyster, corn, lemon, salad, chili dressing

1248KCal | 145P - 57C - 49F



GÀ PHÚ QUỐC NƯỚNG SẢ (1.8KG) 680

Với dưa leo, bắp cải trộn, hành tây, rau răm, ớt chỉ thiên & sốt ngũ vị

GRILLED LEMONGRASS PHU QUOC CHICKEN (1.8KG)

Cucumber, coleslaw, onion, ram leaves, green chili & five spice sauce

2386KCal | 265P - 24C - 137F



1040 VỊT QUAY BẮC KINH (2.5KG)

Với xôi chiên, cải thìa, dưa leo, hành lá, xốt tương đen Hoisin & dầu hào

ROASTED PEKING DUCK (2.5KG)

Sticky rice cake, bok choy, cucumber, spring onion, hoisin sauce & oyster sauce

2395KCal | 249P - 113C - 105F



SƯỜN HEO MỸ NƯỚNG BBQ 880 (1.5KG)

Với bắp cải trộn, bắp ngọt, bánh mì Pháp, dưa leo, xà lách trộn và xốt me

USA BBQ PORK RIBS (1.5KG)

Coleslaw, sweet corn, baguette, cucumber, mixed salad, tamarind sauce

3028KCal | 212P - 69C - 212F



TRÁNG MIỆNG

Dessert



160 BÁNH TRỨNG MỨT THƠM CHÁY CẠNH

Với thơm, kem, trứng, dâu tây và húng lủi

PINEAPPLE CREME BRULÉE

Pineapple, cream, egg, strawberry, mint

679KCal | 21P - 24C - 56F



BÁNH TART CHANH NƯỚNG 160 MERIGUE

Với lòng trắng trứng, chanh, bánh nướng Meringue, đường bột

LEMON MERINGUE TART

Egg whites, lemon, meringue, icing sugar

750KCal | 13P - 47C - 56F



180 BÁNH PUDDING VỊ DỪA VỚI HẠT CHIA

Với hạt Chia, dừa sấy,
mứt xoài nghiền, dâu tây

COCONUT CHIA PUDDING

Chia seed, dried coconut, mango
purée, strawberry

654KCal | 10P - 52C - 45F



BÁNH MOUSSE CHANH DÂY 160

Với dâu tây, kem tươi, thạch và lòng
trắng trứng

PASSION FRUIT MOUSSE

Strawberry, whipping cream, gelatin,
egg whites

1016KCal | 30P - 55C - 75F



160 TÔ THƠM TRÁI CÂY NHIỆT ĐỐI

Với dưa hấu, thanh long, dưa lưới,
thơm, dâu tây và chuối

TROPICAL FRUIT BOWL

Watermelon, dragon fruit, melon,
pineapple, strawberry, and banana

280KCal | 4P - 64C - 1F



BÁNH SÔ-CÔ-LA DUNG NHAM TAN CHẢY 160

Với sô-cô-la đen, đường bột,
dâu tây và kem vani

CHOCOLATE LAVA CAKE

Dark chocolate, icing sugar,
strawberry, vanilla ice cream

1259KCal | 27P - 118C - 76F



160

BÁNH XẾP PIZZETA

Với sốt sô-cô-la hạt phỉ,
bơ đậu phộng, chuối và đường

PIZZETA CALZONE

*Nutella, peanut butter,
banana, sugar*

2805KCal | 85P - 221C - 176F



SỮA CHUA TRUYỀN THỐNG DÙNG KÈM MẬT ONG

80

HOMEMADE YOGURT SERVED WITH HONEY

163KCal | 4P - 30C - 4F



120

KEM (2 VIÊN)

Với vị sô-cô-la, vani, dầu tây,
dừa, cà phê và sầu riêng

ICE CREAM (2X SCOOP)

*Chocolate, vanilla, strawberry,
coconut, coffee, durian*

370KCal | 7P - 48C - 17F





Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế
All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT

66

THỨC UỐNG GIÀU NĂNG LƯỢNG

Energy Juice Bar

THỨC GIÁC & TỎA SÁNG!

RISE & SHINE!

Uống nước trái cây và thức uống bổ sung năng lượng hàng ngày sẽ cung cấp cho cơ thể các chất xơ và chất dinh dưỡng cần thiết để hoạt động tốt nhất. Do đó, nước trái cây và đồ uống có lợi cho sức khỏe giúp chúng ta dễ dàng bổ sung một lượng lớn chất xơ và rau quả mà chúng ta cần thiết cho cơ thể.

Drinking healthy energizing juices and shakes on daily basis, provides your body with the fibers and nutrients it needs in order to function at its best. Healthy juices & shakes therefore help us consume easily larger amounts of fruits and vegetables which we would not normally have every day.

Chọn công thức yêu thích của bạn từ thực đơn của chúng tôi và thêm các loại hạt hoặc thành phần tăng cường để mang đến một nguồn năng lượng bổ sung cho bạn!

Pick your favorite recipe from our menu and add the topping or booster of your choice in order to give you an extra energy boost!

“Vẻ đẹp bên ngoài luôn bắt đầu từ bên trong”

‘A healthy outside starts from the inside’



99

BỔ SUNG NĂNG LƯỢNG

Power Refreshers



THIRST-QUENCHER

120

Cà rốt, Rau diếp, Dưa leo,
Nước dừa tươi, Chanh
*Carrot, Lettuce, Cucumber,
Coconut Water, Lime*

Thức uống cấp nước và thanh lọc cơ thể;
có cơ chế kháng viêm tuyệt vời
*Great for re-hydrating & cleansing the body;
great anti-inflammatory properties*

120

SKIN DETOX

Táo, Cần tây, Dưa leo, Bạc hà
Apple, Celery, Cucumber, Mint

Thức uống giúp phục hồi và tái tạo cho da;
có thành phần chống oxy hóa ngăn ngừa
các loại bệnh

*Revitalizes the skin; great source of
antioxidants to fight illness*



VITAMIN BOOSTER

100

Cà rốt, Táo, Cam, gừng
Carrot, Apple, Orange, Ginger

Thức uống hoàn hảo bổ sung năng
lượng và tăng khả năng miễn dịch
*Perfect for giving the body a boost; good
for energy and immunity*

100

RED COOLER

Dưa hấu, Dưa leo, Chanh, Bạc hà
Watermelon, Cucumber, Lime, Mint

Thức uống cung cấp lượng lớn Vitamin C
giúp hạ nhiệt và làm mát cơ thể
*Ideal to drink on a hot day to cool down
the body; great source of vitamins C*



SINH TỐ SIÊU VIỆT

Superfood Smoothies

GLOWING SKIN

160



Đu đủ, Chuối, Sữa đậu nành, Dầu dừa, Dâu, Dừa tươi, Hạt phấn hoa Papaya, Banana, Soy Milk, Coconut Oil, Strawberry, Coconut, Bee Pollen

Sinh tố cung cấp dưỡng chất giúp trẻ hóa làn da, dưỡng tóc và hồi phục năng lượng tự nhiên

The perfect smoothie to rejuvenate the skin, tone the hair and restore energy naturally

*Thêm các loại hạt/ thành phần tăng cường
*Add a topping/ booster

260

BODY BUILDER

Chuối, Bơ đậu phộng, Nước cốt dừa, Dầu dừa, Sữa đậu nành, Bột Protein vị sô cô la thuần chay, Hạt ca cao rang, Hạt Chia

Banana, Peanut Butter, Coconut Milk, Coconut Oil, Soy Milk, Chocolate Vegan Protein Powder, Roasted Cacao Beans, Chia Seed

Sinh tố chứa nhiều chất béo tốt và giàu đạm, thích hợp thưởng thức sau khi tập luyện thể thao để xây dựng và phục hồi cơ bắp.

Full of good fats & lean proteins, this smoothie is perfect for post-workouts to build & restore muscles or nourish the body.



*Thêm các loại hạt/ thành phần tăng cường
*Add a topping/ booster

GREEN HEALER

120



**Xoài cát, Chuối, Dứa leo,
Rau diếp, Sữa chua, Quả óc chó,
Tào xối, Hạt Chia**
*Mango, Banana, Cucumber,
Lettuce, Yogurt, Walnut,
Spirulina, Chia Seed*

**Sinh tố giúp cải thiện hệ thống
miễn dịch, bổ sung kali và chất xơ,
tăng cường hỗ trợ giảm cân và
làm săn chắc cơ thể**
*Great smoothie to boost the
immune system, load up on potassi-
um and fibers, support weight loss
or tone the body*

***Thêm các loại hạt/ thành phần tăng cường**
**Add a topping/ booster*

160

BERRY DETOX

**Thơm, Thanh long đỏ, Dâu, Mâm
xôi, Việt quất, gừng,
Quả cầu kỳ tử, Hạt Chia**
*Pineapple, Red Dragon Fruit,
Strawberry, Blackberry,
Blueberry, Ginger, Goji Berry,
Chia Seed*

**Dâu được biết đến như là một
loại quả chứa nhiều chất chống
oxy hóa giúp ngăn ngừa bệnh
tật, kháng viêm, bổ sung
vitamin và kiểm soát lượng
đường trong máu.**
*Berries are known to contain high
amounts of anti-oxidants, which
help to fight off diseases,
lower inflammation, load up on
vitamins and control blood sugar.*

***Thêm các loại hạt/ thành phần tăng cường**
**Add a topping/ booster*



THÊM LỚP PHỦ

Add a topping

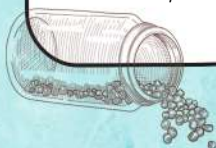


Táo <i>Apple</i>	70	Quả Mâm Xôi <i>Blackberry</i>	20
Chuối <i>Banana</i>	20	Quả Việt Quốc <i>Blueberry</i>	20
Cam <i>Orange</i>	20	Dưa Hấu <i>Watermelon</i>	20
Chanh <i>Lime</i>	20	Rau Diếp <i>Lettuce</i>	20
Thơm <i>Pineapple</i>	20	Cần Tây <i>Celery</i>	20
Thanh Long ruột đỏ <i>Red Dragon Fruit</i>	20	Dưa Leo <i>Cucumber</i>	20
Đu Đủ <i>Papaya</i>	20	Cà Rốt <i>Carrot</i>	20
Dâu tây <i>Strawberry</i>	40	Gừng <i>Ginger</i>	20

THÊM LỚP TĂNG CƯỜNG

Add a booster

Dầu Dừa <i>Coconut Oil</i>	60	Bột Protein Vị Sô Cô La Thuần Chay <i>Chocolate Vegan Protein</i>	60
Bột Tảo Xoắn <i>Spirulina powder</i>	40		
Hạt Chia <i>Chia Seed</i>	20	Bột Protein Vị Va-Ni Thuần Chay <i>Vanilla Vegan Protein</i>	60
Hạt Phấn Hoa <i>Bee Pollen</i>	20		
Mật Ong <i>Honey</i>	20	Bơ Đậu Phộng <i>Peanut butter</i>	20
Bột Nghệ Tươi <i>Turmeric Powder</i>	20	Quả Câu Kỷ Tử <i>Goji Berry</i>	20
Bột Trà Xanh <i>Matcha powder</i>	40	Bột Ca Cao Rang <i>Roasted Cacao Beans</i>	20



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT

100% NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI KHÔNG ĐÁ | KHÔNG ĐƯỜNG

100% Juice - No ice | No sugar

DỪA TƯƠI
COCONUT



80

CÀ RỐT
CARROT



80

CẦN TÂY
CELERY



80

NƯỚC CHANH TƯƠI
LIME



80

NƯỚC CHANH DÂY
PASSION FRUIT



80

NƯỚC THƠM ÉP
PINEAPPLE



80

NƯỚC TÁO ÉP
APPLE



200

NƯỚC DƯA HẤU
WATERMELON



80

NƯỚC XOÀI
MANGO



120

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT

SỮA LẮC BỔ DƯỠNG

Nourishing Milkshakes



BANANA POWAAA

180

Chuối, Kem vị vani, Sữa ít béo, Bột quế
Banana, Vanilla Ice Cream, Low Fat Milk, Cinnamon Powder

Thêm 1 ly cà phê | Add 1x shot of Coffee | 50
Thêm 1 viên kem | Add 1x more scoop of Ice Cream | 60

220

CHOCOLATE & PEANUT BUTTER

Thanh sô cô la, Kem sô cô la, Bơ đậu phộng, Sữa ít béo, Bột ca cao rang
Chocolate chunk, Chocolate Ice Cream, Peanut Butter, Low Fat Milk, Roasted Cacao Beans



Thêm 1 ly cà phê | Add 1x shot of Coffee | 50
Thêm 1 viên kem | Add 1x more scoop of Ice Cream | 60



VERY BERRY

260

Dâu tây, Quả mâm xôi, Quả việt quất, Kem dâu, Sữa chua
Strawberry, Blackberry, Blueberry, Strawberry Ice Cream, Yogurt

Thêm 1 viên kem | 60
Add 1x more scoop of Ice Cream | 60

220

PINEAPPLE-COLADA

Trái thơm, Nước ép thơm, Kem dừa, Dầu dừa
Pineapple, Pineapple Juice, Coconut Ice Cream, Coconut Oil



Thêm 1 ly cà phê | Add 1x shot of Coffee | 50
Thêm 1 viên kem | Add 1x more scoop of Ice Cream | 60

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT

TRÀ & CÀ PHÊ SÁNG TẠO

Tea & Coffee Creations

VĂN HOÁ VỀ TRÀ

Tea Culture

Trà có nguồn gốc từ Tây Nam-Trung Quốc hơn 2000 năm trước được sử dụng phổ biến như một phương thuốc trong lĩnh vực y học, ngày nay trà được biết đến như một loại thức uống phổ biến như một thức uống thông dụng có truyền thống lâu đời trên toàn thế giới.

Tại Clubhouse, trà là trung tâm, bản sắc đặc trưng của chúng tôi đối với sức khỏe và lợi ích trẻ hóa cho cơ thể, cũng như cảm giác thư giãn, gần như thiên định mà nó mang lại cho bạn...khuyến khích, nhâm nhi và thưởng thức.

Originating from Southwest China over 2000 years ago, where it was used as a medicinal drink, tea has become today a tradition and experience across the world.

At Clubhouse, tea is therefore at the center of our identity for the health and rejuvenating benefits it brings to the body, as well as the relaxing, almost meditative feeling that it provides for our guests...stir, sip, enjoy...

“Cuộc sống cũng giống như tách trà, tất cả đều nằm ở cách bạn tạo ra nó và bạn sẽ thưởng thức nó cùng với ai”

“Life is like tea, it's all in how you make it and who you drink it with”

Loose Leaf Tea

TRÀ HOA CÚC
CHAMOMILE

60

TRÀ BẠC HÀ
PEPPERMINT

60

TRÀ HOA NHÀI
JASMINE GREEN TEA

60

TRÀ ANH
ENGLISH BREAKFAST

60

TRÀ BÁ TƯỚC
EARL GREY

60

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT

TRÀ ĐÁ SÁNG TẠO

Homemade Iced Tea Creations

Anti-Oxi

140

Hỗn hợp trà đen cùng với quả mâm xôi, thêm lớp phủ với chanh và hoa oải hương. Đây là thức uống hoàn hảo để bổ sung các chất chống oxy hóa giúp ngăn ngừa và chống lại các loại bệnh.

Black tea infused with mixed berries, topped up with lime juice and lavender syrup. Its the perfect drink to stock up on anti-oxidants to help prevent & fight diseases.

Holy Remedy

140

Hỗn hợp trà đen cùng với gừng, quế và nghệ và lớp phủ với nước ép táo tươi, nước gừng tươi và bột nghệ. Đây là một thức uống lý tưởng cho bạn khôi phục sức khỏe sau cảm cúm, không khỏe hoặc đơn giản bạn chỉ muốn một thức thức uống khiến cho cơ thể cảm thấy dễ chịu!

Black tea is infused with ginger, cinnamon and turmeric, and topped up with fresh apple juice, fresh ginger juice and turmeric powder. This is an ideal remedy drink if you want to recover from the flu, if you are feeling weak or if you simply want to feel great again!



Green Cooler

140

Trà xanh được hòa quyện với bột Matcha cùng với đá xay, nước cốt chanh tươi, lá bạc hà và một ít siro ngọt. Hãy thử thưởng thức món giải khát mát lạnh này vào một ngày oi nóng để có thêm năng lượng bứt phá!

Green tea infused with Matcha powder, blended with ice, fresh lime juice, mint leaves and a little bit of sugar syrup. Try this frozen recipe on a hot sunny day and give yourself an extra kick to power through!

LATTES SÁNG TẠO

Artisan Lattes

CRÈME BRULÉE LATTE

160

Gấp đôi cà phê Espresso, Xi-rô vani, Xi-rô Caramel, Kem đánh bông, Sữa tươi nguyên kem, Đường nâu

Double Espresso, Vanilla Syrup, Caramel Syrup, Whipped Cream, Full Cream Milk, Brown Sugar

RED VELVET LATTE

140

Espresso đơn, Thanh Sô cô la, Xi-rô Vani, Kem đánh bông, Sữa tươi nguyên kem

Single Espresso, Chocolate Chunk, Vanilla Syrup, Whipped Cream, Full Cream Milk

MATCHA LATTE

140

Gấp đôi cà phê Espresso, Bột trà xanh, Kem đánh bông, Sữa tươi nguyên kem

Double Espresso, Matcha Powder, Whipped Cream, Full Cream Milk



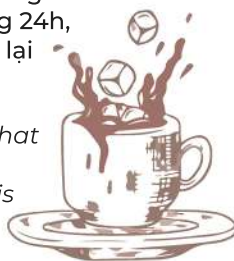
Cold Brew Coffee



Thuật ngữ 'Cold Brew' đề cập đến cà phê đã được pha từ từ với nước đá lạnh thay vì nước nóng.

Trong quá trình này, cà phê pha trong 24h, trở nên ít axit hơn, ít đắng hơn và giữ lại hương vị thuần túy vốn có.

The term 'Cold Brew' refers to coffee that has been slowly infused with ice cold water instead of hot water. During this process, the coffee brews for 24h, where it becomes less acidic, less bitter, and where it keeps its original rich flavor.



CLASSIC COLD BREW

80

Cà phê ủ lạnh phục vụ kèm với đá

Cold brewed coffee served with ice

COLD BREW TONIC

100

Cà phê ủ lạnh phục vụ kèm với nước bổ và một lát cam

Cold brewed coffee served with tonic water and a slice of orange

COLD BREW MARGARITA

90

Cà phê ủ lạnh phục vụ kèm với nước cốt chanh, nước soda và ly thủy tinh phủ muối

Cold brewed coffee served with lime juice, soda water and salt rimmed glass

Tasty Affogato

CHOCOLATE AFFOGATO

140

Kem sô cô la, 1 shot cà phê Espresso

Chocolate Ice Cream, Espresso Shot

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

VANILLA AFFOGATO

140

Kem vani, 1 shot cà phê Espresso

Vanilla Ice Cream, Espresso Shot

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

COCONUT AFFOGATO

140

Kem cà phê, 1 shot cà phê Espresso

Coffee Ice Cream, Espresso Shot

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT

CÀ PHÊ VIỆT NAM

Vietnamese Coffee Classics



Cà phê ở Việt Nam có từ năm 1857 dưới dạng một cây Arabica duy nhất. Kể từ đó, văn hóa cà phê ở Việt Nam đã bùng nổ dẫn đến việc tạo ra các công thức nấu ăn khác nhau tương ứng với khu vực của họ. Ngày nay, Việt Nam là nhà sản xuất lớn nhất của giống cà phê Robusta và là nhà sản xuất cà phê lớn thứ hai trên toàn thế giới!

Coffee in Vietnam dates back as far as 1857 under the form of a single Arabica tree. Since then, the coffee culture in Vietnam has exploded leading to the creation of different recipes each corresponding to their own regions. Today Vietnam is the largest producer of the Robusta variety of coffee and the second largest producer of coffee worldwide!

Một số người nói rằng cà phê mạnh nhất chỉ đến từ Việt Nam!

Some say that the strongest coffees only come from Vietnam!



CÀ PHÊ TRỨNG | EGG COFFEE

120

Trứng đánh thành bọt dày, Espresso đôi, Sữa đặc, Đường nâu, Xi-rô vani, Bột Cacao, Rum

Egg beaten into thick foam, Double Espresso, Condensed Milk, Brown Sugar, Vanilla Syrup, Cacao Powder, Rum

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ | MILK COFFEE

60

Cà phê Việt Nam đá với sữa đặc hoặc sữa tươi

Iced Vietnamese coffee with condensed milk or fresh milk

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ | BLACK COFFEE

50

Cà phê đen đậm

Vietnamese coffee served black with ice

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

CÀ PHÊ PHIN | FILTER COFFEE

50

Cách pha chế cà phê nguyên bản của người Việt bằng hệ thống nhỏ giọt, uống nóng với đá và trà kèm theo

Original Vietnamese way of preparing coffee using a drip system, served hot with ice & tea on the side

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

Coffee Classics

ESPRESSO | DOUBLE ESPRESSO

50 | 70

Cà phê nguyên chất pha máy

MACCHIATO

60

Cà phê Espresso và bột sữa

CAPPUCCINO

70

Cà phê sữa pha máy với lớp sữa đánh bông

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

LATTE

70

Cà phê sữa pha máy với lớp sữa mỏng

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

MOCHA

90

Cà phê sữa hòa quyện cùng sô cô la

*Thêm kem đánh bông | Add whipped cream | 20

Signature Irish Coffee

280

Rượu Whisky Jameson, Kahlua, Baileys, Cà phê double Shot, Kem tươi đánh bông, Đường nâu, Nhục đậu khấu

Jameson Whiskey, Kahlua, Baileys, Double Shot Coffee, Freshly Whipped Cream, Brown Sugar, Nutmeg



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế (Áp dụng 10% thuế cho thức uống có cồn)

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 8% VAT (Please note that 10% TAX will be applied for Alcohol drink)

Cocktails With A Twist

CLOVER CLUB

260

Gin, Martini Dry, Martini Rosso, Nước chanh, Hỗn hợp lòng trắng trứng cùng với quả mọng, Nước đường

Gin, Martini Dry, Martini Rosso, Lemon Squeeze, Mixed Berries Egg Whites, Sugar Syrup



Sự thật thú vị của cocktail: Clover Club Cocktail là một thức uống có trước khi lệnh cấm thức uống có cồn diễn ra tại Hoa Kỳ, có từ năm 1910!

Fun Cocktail Fact: *The Clover Club Cocktail is a drink that pre-dates Prohibition in the USA, dating back to 1910!*

SMOKEY SICILIAN SOUR

260

Amaretto, Whiskey, Nước cốt chanh, Xi-rô đường, Lòng trắng trứng, Vị đắng từ Angostura, Hun khói với gỗ táo

Amaretto, Whiskey, Lime Juice, Sugar Syrup, Egg Whites, Angostura Bitters, Smoked with Apple Wood



Sự thật thú vị của cocktail: Nguồn gốc của Whiskey Sour chính thức có từ những năm 1800, vì các thủy thủ không phải lúc nào cũng có đủ nước để uống. Do đó, để chống lại cơn khát của họ, họ sẽ uống rượu mạnh, và để chống lại bệnh tật, họ sẽ trộn nó với chanh vàng và chanh xanh.

Fun Cocktail Fact: *Origins of the Whiskey Sour officially dates back to the 1800s, as sailors on long sea journeys did not always have enough water to drink. Therefore, to combat their thirst, they would drink spirits, and to combat diseases, they would mix it with lemons and limes.*

BRUNCH NEGRONI

280

Gin, Martini Rosso, Campari, Vị đắng từ Angostura

Gin, Martini Rosso, Campari, Angostura Bitters



Sự thật thú vị của cocktail: Negroni được tạo ra ở Florence, Ý vào năm 1919. Truyền thuyết kể rằng Bá tước Camillo Negroni đã yêu cầu nhân viên pha chế làm mới cocktail yêu thích của mình - Americano - bằng cách thay thế nước soda bằng rượu gin.

Fun Cocktail Fact: *The Negroni was created in Florence, Italy in 1919. Legend tells that Count Camillo Negroni asked the bartender to strengthen his favourite cocktail – the Americano – by replacing the soda water with gin.*

PASSION CAIPIRINHA

260

Cachaça Rum, Chanh dầm, Đường nâu, Đá nghiền

Cachaça Rum, muddled lime, brown sugar, crushed ice



Sự thật thú vị của cocktail: Caipirinha được phát minh ở São Paulo, Brazil, trong thế kỷ 19 như một thức uống địa phương phản ánh văn hóa mía đường mạnh mẽ trong khu vực. Caipirinha hiện là loại cocktail quốc gia mạnh nhất của Brazil và được biết đến rộng rãi trên toàn thế giới.

Fun Cocktail Fact: *The caipirinha was invented in São Paulo, Brazil, during the 19th century as a local drink reflecting the strong sugarcane culture in the region. The Caipirinha is now the strongest national cocktail of Brazil, and widely known throughout the world.*

GINGER SPIKED MOSCOW MULE

240

Vodka, Nước ép gừng tươi, Nước chanh, Nước đường,
bên trên là nước Soda & Bạc Hà tươi

*Vodka, Fresh Ginger Juice, Lime Juice, Sugar Syrup,
Topped with Soda Water & Fresh Mint*



Sự thật thú vị của cocktail: Moscow Mule được sinh ra ở Manhattan vào năm 1941 khi lô hàng bia gừng đầu tiên đến New York vào thời điểm đó. Cocktail được chuẩn bị trong một cốc đồng để đảm bảo rằng đồ uống giữ lạnh lâu hơn. Thưởng thức công thức chế biến của thức uống này bằng cách sử dụng thêm nước gừng tươi để tăng phần thú vị!

Fun Cocktail Fact: The Moscow Mule was born in Manhattan U.S.A back in 1941 when the first shipment of ginger beer arrived in New York at the time. The cocktail is prepared in a copper mug to ensure that the beverage stays cold longer. Enjoy this twisted Moscow mule recipe using fresh ginger juice for an added kick!

BERRY TWISTED PINA COLADA

300

Rum trắng, Rượu rum vàng, Malibu Rum,
Crème DeCassis, Dứa tươi, Nước ép dứa, Kem dứa,
Quả mọng hỗn hợp, Nước cốt chanh

*White Rum, Gold Rum, Malibu Rum, Crème De Cassis,
Fresh Pineapple, Pineapple Juice, Coconut Cream,
Mixed Berries, Lime Juice*



Sự thật thú vị của cocktail: Piña Colada đến từ San Juan, Puerto Rico, được tạo ra bởi một bartender vào năm 1954. Ông trộn lẫn một hỗn hợp trái cây của rượu rum, kem dứa và nước ép dứa và BOOM!... Đến năm 1978, Piña Colada được tuyên bố là thức uống chính thức của Puerto Rico và ngày nay trở thành một loại cocktail cổ điển với nhiều biến thể khác kể từ khi được tạo ra.

Fun Cocktail Fact: The Piña Colada comes from San Juan, Puerto Rico, created by a bartender in 1954. He mixed up a fruity blend of rum, coconut cream and pineapple juice and BOOM!... Came 1978, the Piña Colada was declared the official drink of Puerto Rico and became today a classic cocktail with many other variations since its creation.

TIKKI MAI TAI

320

Rượu rum trắng, Rượu rum đậm, Amaretto, Nước cam
tươi Triple Sec, Dứa tươi, Nước ép dứa, Nước cốt chanh,
Xi-rô Grenadine

*White Rum, Dark Rum, Amaretto, Triple Sec Fresh
Orange Juice, Fresh Pineapple, Pineapple Juice,
Lime Juice, Grenadine Syrup*



Sự thật thú vị của cocktail: Mai Tai bắt đầu như một loại cocktail rum phổ biến đến mức nó được cho là đã làm cạn kiệt nguồn cung cấp rượu rum thế giới trong những năm 1940 và 1950. Ngày nay, Mai Tai đã có nhiều sự thay đổi, một trong số đó phục vụ trong một ly Tiki. Đơn giản, thanh lịch và ngon miệng, công thức Mai Tai này bao gồm 4 loại rượu khác nhau... Vì vậy, đừng để bị lừa bởi vẻ ngoài của nó!

Fun Cocktail Fact: The Mai Tai started as a rum cocktail so popular it supposedly depleted the world rum supplies in the 1940s and '50s. Today, the Mai Tai has seen many variations, one of them served in a Tiki glass. Simple, elegant and tasty, this Mai Tai recipe features 4x different alcohols...so don't be fooled by its look!

NHÀ CỦA MOJITO

Mojito family

Sự nổi tiếng của Mojito bắt đầu với nhà văn Ernest Hemingway trong thời gian ông ở Cuba vào đầu những năm 1930. Người ta nói rằng Mojito ban đầu là một thức uống y học để kiểm chế bệnh tật trên đảo Cuba. Ngày nay, Mojito được thưởng thức dưới hàng chục hình thức và tiếp tục phát triển từng ngày. Xem dưới đây một vài biến tấu của thức uống này.



The popularity of the Mojito began with the writer Ernest Hemingway during his time in Cuba in the early 1930s. It is said that the original Mojito was a medicinal drink to curb disease on the island of Cuba. Today the Mojito is enjoyed in dozens of forms and continues to evolve day by day. See below a few variations of this drink.

BERRY MOJITO

300

Rượu Rum Trắng, Rượu Rum Đen, Chanh dầm, Bạc hà tươi, Hỗn hợp các loại Dâu, Đường nâu, Nước Soda
White Rum, Dark Rum, Muddled Lime, Fresh Mint, Mixed Berries, Brown Sugar, Soda Water

MANGO MOJITO

220

Rượu Rum trắng, Rượu Rum đen, Xoài Tươi, Bạc hà tươi, Chanh dầm, Đường nâu, Nước Soda
White Rum, Dark Rum, Fresh Mango, Fresh Mint, Muddled Lime, Brown Sugar, Soda Water

PASSION MOJITO

260

Rượu Rum trắng, Rượu Rum đen, Chanh dây tươi, Bạc hà tươi, Chanh dầm, Đường nâu, Nước soda
White Rum, Dark Rum, Fresh Passion Fruit, Fresh Mint, Muddled Lime, Brown Sugar, Soda Water

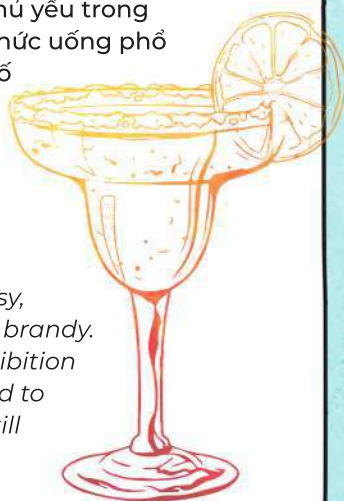
NHÀ CỦA MARGARITA

Margarita Family



Margarita có liên quan đến một thức uống nổi tiếng của Mexico, Daisy, được làm lại với tequila thay vì rượu brandy. Nó trở nên phổ biến trong thời gian hạn chế hành lệnh cấm thức uống có cồn vào năm 1910 khi cư dân Hoa Kỳ đến Mexico để uống rượu. Ngày nay nó vẫn là một thức uống đặc trưng ở các quốc gia sản xuất tequila và là một loại cocktail chủ yếu trong hầu hết các bữa tiệc như một thức uống phổ biến có thể được chuẩn bị với số lượng lớn. Thường thức nhiều lựa chọn các công thức khác nhau của margarita với đầy sự hưng phấn!

The margarita is related to a popular Mexican drink, the Daisy, remade with tequila instead of brandy. It became popular during Prohibition in 1910 as U.S. residents travelled to Mexico for alcohol. Today it is still a signature drink in countries producing tequila and a staple cocktail during most parties as a group drink that can be prepared in large quantities. Enjoy a selection of various margarita recipes with a twist!



GREEN TEA & PASSION MARGARITA

140

Tequila, Bột trà xanh, Nước cốt chanh, Nước chanh dây, Nước đường, Muối

Tequila, Matcha Powder, Lime Juice, Passion Fruit, Sugar Syrup, Salt

SPICY MARGARITA

140

Tequila, Nước dứa tươi, Nước cốt chanh, Ớt, Muối

Tequila, Fresh Pineapple Juice, Lime Juice, Chili, Salt

CUCUMBER MARGARITA

140

Tequila, Nước ép dưa leo, Nước cốt chanh, Nước đường, Muối

Tequila, Fresh Cucumber Juice, Lime Juice, Sugar Syrup, Salt

NHÀ CỦA GIN

Gin Family



Quân đội Anh lần đầu tiên giới thiệu Gin & Tonic ở Ấn Độ vào đầu thế kỷ 19. Vào thời điểm đó, bệnh sốt rét gây ra bởi muỗi khá phổ biến. Do đó, các phương thuốc để giúp chống lại bệnh sốt rét đã được thêm vào nước tăng lực. Tuy nhiên, để làm cho đồ uống dễ dàng hơn và ít đắng hơn để uống, các sĩ quan Anh đã thêm gin, đường,



chanh và nước vào hỗn hợp... Gin & Tonic ra đời. Ngày nay gin và tonic đã có một bước ngoặt hoàn toàn mới trong công thức pha chế, thưởng thức ngay một trong những công thức pha chế độc đáo bên dưới.

The British Army first introduced Gin & Tonic in India in the early 19th century. At the time, Malaria disease contracted through Mosquitos was big. Therefore, the drug to help fight malaria was added to tonic water. However, to make the beverage easier and less bitter to drink, British officers added gin, sugar, lime and water to the mixture... thus

Gin & Tonic was born. Today gin & tonic has taken a whole new turn in its preparation, some of which recipes can be enjoyed below.

SMOKEY GARDEN GIN

260

Bombay Gin, Martini Dry, D.O.M Rượu, Vị đắng Angostura, Nước soda, Bạc hà tươi, Hun khói bằng gỗ táo

Bombay Gin, Martini Dry, D.O.M Liquor, Angostura Bitters, Soda Water, Fresh Mint, Smoked with Apple Wood

ORANGE & CINNAMON GIN

260

Boodles Gin, Que quế, Cam tươi, Đắng cam, Quả genievre, Hạt tiêu đen, Nước Tonic

Boodles Gin, Cinnamon Stick, Fresh Orange, Orange Bitters, Genievre Berries, Black Pepper, Tonic Water

CUCUMBER & BASIL GIN

320

Bulldog Gin, Xi-rô Hoa Anh Đào, Dưa chuột bòn & Chanh, Húng quế tươi, Hạt tiêu đen, Nước soda

Bulldog Gin, Elderflower Syrup, Muddled Cucumber & Lime, Fresh Basil, Black Pepper, Soda Water

Local Mineral Water

ALBA STILL (450ML)	70
ALBA SPARKLING (450ML)	75

Soft Drinks

COKE	50
COKE LIGHT	50
SPRITE	50
FANTA	50
SODA WATER	50
TONIC WATER	50
GINGER ALE	50
RED BULL	60

Draught Beer

TIGER (350ML)	130
LOCAL PHU QUOC BEER (1L)	220

Other Beers

SAIGON	80
HEINEKEN	100
TIGER	80

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Spirits

GIN COLLECTION

GLS BTL

BEEFEATER	140	1600
BOMBAY SAPPHIRE	140	1600
STAR OF BOMBAY	260	2900
NO.3 DRY GIN	260	3200
MONKEY 47 SCHWARZWALD	350	3200
FOUR PILLARS BLOODY SHIRAZ	290	3200
FOUR PILLARS SPICED NEGRONI	290	3200
FOUR PILLARS SHERRY CASK	350	3200
FOUR PILLARS CHARDONAY BARREL	350	3200
FOUR PILLAR RARE DRY	260	2900
TANQUERAY 10	190	3200
TANQUERAY	140	1600
SIPSMITH-SLOE	290	2900
SIPSMITH-LONDON DRY	210	2900
BULLDOG	140	1600
BOODLES	140	1600
G'VINE FLORAISON	210	2900
NOUAISON GIN BY G'VINE	210	2900
ROYAL SEDANG	350	3200
FERDINAND'S SAAR	350	3200
BOLS GENEVER	260	3200
DAMRAK ORIGINAL	180	2900
ROKU	180	2900
HENDRICKS	210	2900
THE BOTANIST	210	2900
SÔNG CÁI	210	2900

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT

VODKA

	GLS	BTL
SMIRNOFF RED	140	1600
ABSOLUT	140	1600
GREY GOOSE	210	2800
BELVEDERE	210	3000
CIROC	250	3200

TEQUILA

JOSE CUERVO GOLD	140	1600
PATRON XO CAFÉ	210	2100
PATRON SILVER	280	5200
PATRON REPOSADO	320	5800

RUM

BARCADI SUPERIOR	140	1600
BARCADI GOLD	140	1600
CAPTAIN MORGAN DARK	140	1600
HAVANA CLUB 7 YRS	180	2600
CACHACA	140	1600

Single Malt Whiskey

GLENLIVET

THE GLENLIVET 12	300	4600
THE GLENLIVET 15	400	6400
THE GLENLIVET 21	900	17500

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT

GLENFIDDICH

GLS BTL

GLENFIDDICH 12	260	4400
GLENFIDDICH 15	360	5500
GLENFIDDICH 18	460	6700

THE MACCALAN

THE MACCALAN 12	340	5800
THE MACCALAN 15	500	9200
THE MACCALAN 18	900	17500
THE MACCALAN SIENNA	700	10400

Blended Whiskey

JOHNNIE WALKER

JOHNNIE WALKER RED LABEL	140	1600
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	170	2100
JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL	300	3500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	500	8100

CHIVAS

CHIVAS REGAL 12	140	2400
CHIVAS REGAL 18	280	4000
CHIVAS REGAL 25	900	14000
CHIVAS ROYAL SALUTE 21	580	9000

Irish Whiskey

JOHN JAMESON	140	1600
--------------	-----	------

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Bourbon Whiskey

GLS

BTL

JACK DANIEL'S

140

2100

JIM BEAM WHITE

140

1600

Cognac

HENNESSY

HENNESSY VSOP

300

5800

HENNESSY XO

500

11500

MARTELL

MARTELL VSOP

300

5800

MARTELL CORDON BLEU 300

500

9200

MARTELL XO

700

11500

REMY MARTIN

REMY MARTIN VSOP

260

5800

REMY MARTIN XO

500

8100

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế

All prices are in 1,000 VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT

WHITE WINE

Vàng trắng

	GLS	BTL
Vignerons Ardechois Les Classiques IGP	170	1,000
France, Vin de Pays, Méditerranée, Ardèche Sauvignon Blanc Tasting notes: citrus, exotic fruits (grapefruit & lime)		
Chateau Foncrose	220	1,300
France, Bordeaux, Sauvignon Blanc, Semillon Tasting notes: lemongrass, currant leaves, peach, apricot		
Delas St Esprit	270	1,600
France, Côtes du Rhone, Syrah, Bourboulenc, Mourvedre, Clairette, Grenache Tasting notes: melon, peach, pear		
Ruffino Orvieto Classico, Orvieto Classico DOC	220	1,300
Italy, Tuscany, Grechetto - Trebbiano Tasting notes: green apple, meadow flowers		
Carmen Gran Reserva	300	1,800
Chile, Aconcagua, Casablanca Valley, Chardonnay Tasting notes: peach, almond, soft pastry cream, green apple		

RED WINE

Vàng đỏ

	GLS	BTL
Vignerons Ardechois Les Classiques IGP	170	1,000
France, Ardèche, Syrah Tasting notes: minerals, glass, nettles		
Chateau Foncrose, Bordeaux	220	1,300
France, Cabernet Sauvignon, Merlot Tasting notes: cassis, black cherry, plum		

Chateau de l'Estagnol 300 1,800

France, Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre
Tasting notes: cherry, red fruit, blackberry, earthy, smoke

**Tasca d'Almerita Regaleali
Nero d'Avola , Sicilia DOC** 250 1,500

Italy, Tuscany, Nero d'Avola
Tasting notes: cherry, mulberry, raspberry

Ruffino Chianti, Chianti DOCG 220 1,300

Italy, Tuscany, Blend – Sangiovese
Tasting notes: floral aromatics, hints of spices and hazelnut

**Allegrini Corte Giara
Bardolino DOC** 250 1,500

Italy, Veneto, Corvina Veronese, Molinara, Rondinella
Tasting notes: woodland berries, pepper, rose-hip blossom

**Tarapaca Cosecha,
Central Valley** 170 1,000

Chile, Merlot
Tasting notes: cherry, strawberry, oaky

**Norton Barrel Select,
Lujan de Cuyo, Mendoza** 250 1,500

Argentina, Malbec
Tasting notes: oak, tobacco, vanilla

SPARKLING WINE

Vang nổ

Bisol Bel Star GLS BTL 340 1,900

Italy, Glera
Tasting notes: pear, apple, citrus, honey