



1. TOPBLADE & WINE SHALLOT



Premium US topblade with caramelised shallot and red wine jus served with seasonal vegetables

Thăn lồi vai bò Mỹ với sốt rượu vang đỏ cùng hành tím, ăn kèm rau củ theo mùa

240
2. SEDUCTIVE COW

RECOMMEND





MB6/7 Australia Wagyu eye fillet steak served with foie gras caramelised apple & tiger prawn and black pepper sauce

Thăn chuột bò Wagyu phục vụ kèm gan ngỗng, tôm sú và sốt tiêu đen

650
3. FOREST KISS TENDERLOIN



Australian beef Tenderloin grilled and paired with earthy wild mushroom essence and velvety potato mash

Thăn chuột bò Úc cùng sốt nấm rừng đậm đà và khoai nghiền

480
4. FUJI WAGYU STRIPLOIN



Grilled Fuji Wagyu striploin with truffle-infused potato purée and red wine reduction

Thăn ngoại bò Fuji kèm khoai nghiền nấm truffle & sốt rượu vang đỏ

550
5. GRILLED ANGUS RIBEYE STEAK



Premium grain-fed ribeye served with seasonal vegetables, truffle mashed potato and red wine reduction

Thăn vai bò Angus thượng hạng, dùng kèm rau củ theo mùa, khoai nghiền truffle và sốt vang đỏ

200g | 680
300g | 880
6. THE MARBLE LEGEND

BEST SELLER



Exquisite Japanese A5 Wagyu ribeye with silky truffle mash and soy-wine glaze

Thăn vai bò Wagyu A5 Nhật Bản, phục vụ cùng khoai nghiền truffle và sốt tương rượu

1.180
7. THE SILK STRIP



Charcoal-grilled Japanese A5 Wagyu Striploin, melt-in-the-mouth texture with truffle mash & soy-wine glaze

Thăn ngoại bò Wagyu A5 Nhật Bản nướng than hoa dùng kèm khoai truffle & sốt tương rượu

1.280

SIDE DISHES

Món ăn kèm

1. MASHED POTATO RECOMMEND 40

Khoai tây nghiền bơ



2. FRENCH FRIES 40

Khoai tây chiên



3. POTATO WEDGES 40

Khoai tây múi cau



4. ROASTED VEGETABLES 40

Rau củ nướng



5. BUTTERED MUSHROOMS 50

Nấm rừng xào bơ



6. ASPARAGUS BEST SELLER 60

Măng tây áp chảo



CHOOSE DONENESS

Chọn mức chín

RARE

Tái

MEDIUM RARE

Tái vừa

MEDIUM

Vừa

MEDIUM WELL

Chín vừa

WELL DONE

Chín kỹ



ADD SEAFOOD

Thêm hải sản

1. GRILLED TIGER PRAWN | 1 pcs BEST SELLER 75

Tôm sú nướng bơ tỏi



2. SEARED HOKKAIDO SCALLOP | 1 pcs 100

Sò điệp Nhật áp chảo



3. GRILLED SALMON | 100 gr 160

Cá hồi nướng



4. FOIE GRAS | 50 gr RECOMMEND 300

Gan ngỗng Pháp dùng kèm sốt giấm balsamic

5. GRILLED LOBSTER | 1/2 pcs 350

Tôm hùm nướng nửa con





ASIAN & WESTERN MENU

Ẩm thực châu Á & phương Tây

If you have food allergy or special dietary requirements, please inform a member of staff or ask for more information

All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge & VAT.

Nếu quý khách bị dị ứng đồ ăn hoặc có yêu cầu chế độ ăn đặc biệt, vui lòng thông báo hoặc tham khảo thêm thông tin từ nhân viên.

Tất cả giá bán được tính bằng tiền Việt Nam chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT.



GLUTEN
Lúa mì



MILK
Sữa



EGGS
Trứng



PEANUTS
Đậu phộng



SESAME
Mè



SOYA
Đậu nành



NUTS
Các loại hạt



MUSTARD
Mù tạt



VEGETARIAN
Chay



VEGAN
Thuần chay



SHELLFISH
Nhuyễn thể



SEAFOOD
Hải sản



LUPINS
Đậu lupin



CRUSTACEAN
Tôm, cua



CELERY
Cần tây



SULPHITE
Sulphur Dioxide



ORGANIC
Hữu cơ



4

7

3

1

6

5

2

SALAD & APPETIZER

- 1. “XIN CHÀO VIỆT NAM”**



250

A Vietnamese “must-try” appetizer with fresh spring roll with prawn, Hanoi crispy spring roll, coconut core salad

Đĩa khai vị tổng hợp kiểu Việt với nem tươi cuốn tôm, nem chiên Hà Nội, gỏi cổ hũ dừa với tôm
- 2. ROASTED PUMPKIN & MOZZARELLA SALAD**



260

Oven roasted pumpkin with fresh garden greens, mozzarella cheese, roasted nuts and honey balsamic dressing

Bí đồ nướng lò kết hợp rau xà lách tươi, phô mai mozzarella, các loại hạt và sốt mật ong giấm Ý
- 3. GRILLED BEEF SALAD THAI STYLE**



280

Grilled beef slices with herbs, cherry tomatoes, cucumber, red onion and Thai spicy dressing

Sa lát bò nướng thái lát, hòa quyện rau thơm, cà chua bi, dưa leo, hành tím và sốt Thái
- 4. CLASSIC CAESAR SALAD | CHICKEN | SMOKED SALMON**



200 | 230 | 250

Caesar Salad with choice of classic, chicken or smoked salmon, crispy romaine lettuce, parmesan, crunchy bacon and anchovy dressing

Lựa chọn xa lát caesar truyền thống hoặc với gà nướng, cá hồi xông khói, xà lách romaine giòn, phô mai Parmesan, thịt ba chỉ xông khói và sốt cá cơm béo mịn
- 5. LOLLIPOP CHICKEN**



220

Crispy chicken wing with Thai sauce (5pcs)

Tôi gà chiên sốt cay kiểu Thái (5 miếng)
- 6. CRISPY SEAFOOD PLATTER**



290

Crispy calamari, prawns and onion rings served with Sriracha dip

Đĩa hải sản chiên giòn gồm mực, tôm và hành vòng, dùng kèm sốt Sriracha
- 7. MIXED CHEESE & COLD CUTS PLATTER**



460

Continental cheese platter and garlic bread

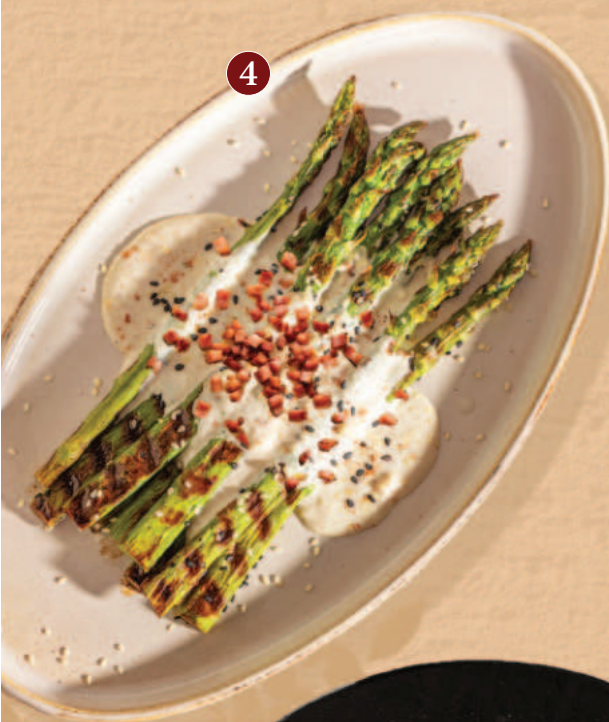
Đĩa phô mai tổng hợp với thịt nguội dùng kèm bánh mì nướng



5



7



4



2



1



6

SOUPS & SIDES DISHES

1. PUMPKIN SOUP WITH CRAB MEAT



170

Roasted pumpkin soup with crab meat and macadamia bruschetta

Súp bí đỏ mịn màng kết hợp thịt cua ngọt thanh, dùng kèm bánh mì bruschetta hạt mắc ca
2. WILD MUSHROOM VELOUTÉ



160

A silky blend of wild mushrooms gently simmered with cream, caramelized onions, garlic, butter, vegetable stock, and aromatic herbs

Súp kem nấm rừng
3. CORDYCEPS & CRAB MEAT CONSOMMÉ



170

Clear chicken consommé with cordyceps and crab meat

Súp nấm đông trùng và thịt cua thượng hạng
4. ROASTED ASPARAGUS



210

Roasted asparagus with crispy bacon, mozzarella cheese

Măng tây nướng dùng kèm thịt ba chỉ xông khói và phô mai mozzarella
5. SAUTEED SEASONAL VEGETABLES



120

Rau củ xào theo mùa
6. CREAMY MASHED POTATO



90

Khoai tây nghiền
7. FRENCH FRIES



120

Khoai tây chiên
8. STEAMED RICE



30

Cơm trắng



2



3



1



6



7



4

MAIN COURSES

- 1. US BEEF TATAKI – VIETNAMESE FUSION**    380
- Lightly seared US beef with ginger dressing, crispy garlic, fresh Vietnamese herbs and chili-lime dressing

Bò Mỹ áp chảo tái dùng kèm sốt gừng, tỏi phi giòn, rau thơm và sốt chanh ớt
- 2. HONEY LEMONGRASS CHICKEN**    240
- Grilled chicken thigh marinated in lemongrass and honey, finished with sweet soy glaze

Đùi gà nướng ướp sả và mật ong phủ sốt tương ngọt
- 3. HICKORY-SMOKED BBQ PORK RIBS**    360
- Slow-smoked pork ribs over hickory wood, served with French fries and mixed garden salad

Sườn heo xông khói gỗ kiểu Mê-xi-cô, phục vụ kèm khoai tây chiên và xà lách trộn
- 4. CHARCOAL-GRILLED CÁT BÀ GROUPE**    480
- Local Cát Bà grouper grilled over charcoal, paired with green pepper sauce and seasonal vegetables

Cá song Cát Bà nướng than phục vụ kèm sốt tiêu xanh và rau củ theo mùa
- 5. PAN-SEARED SALMON WITH PASSION FRUIT SAUCE**390
-    
- Pan-seared salmon fillet, served with passion fruit sauce, grilled seasonal vegetables and steamed rice

Cá hồi phi lê áp chảo, dùng kèm sốt chanh leo, rau củ nướng theo mùa và cơm trắng
- 6. HAI PHONG SEAFOOD TOWER**       860
- An indulgent seafood tower featuring tiger prawn, local lobster, oyster, scallop and charcoal-grilled squid

Tháp hải sản Hải Phòng cao cấp với tôm sú, tôm hùm địa phương, hàu, sò điệp và mực nướng than
- 7. MERCURE SIGNATURE VEGETABLE CURRY**    220
- Aromatic vegetable curry served with flaky Indian paratha

Cà-ri chay đặc trưng Mercure phục vụ kèm bánh paratha Ấn Độ



NOODLES & RICE

1. “BANH DA CUA” - HAI PHONG SIGNATURE

195



Hai Phong crab noodle soup with pork patties wrapped in lolot leaf, shrimp and fresh herbs

Bánh đa cua Hải Phòng với chả lá lốt, tôm tươi và rau ăn kèm

2. HAI PHONG CRAB SPRING ROLLS - 1PCS | 2 PCS

250|390



Crispy Hải Phòng-style crab spring rolls served with rice vermicelli, local herbs and Vietnamese dipping sauce

Nem cua bể Hải Phòng giòn rụm, dùng kèm bún tươi, rau thơm và nước chấm

3. BUN CHA HA NOI

195



Hà Nội-style grilled pork belly and patties served with rice vermicelli, fresh herbs, pickles and Vietnamese dipping sauce

Bún chả Hà Nội với ba chỉ nướng, chả viên, bún tươi, rau thơm và nước chấm truyền thống

4. “PHO” – BEEF | CHICKEN

195



Traditional Vietnamese noodles soup with beef or chicken, served with fresh herbs, bean sprouts, lime, chili sauce, garlic vinegar and fried dough sticks

Phở bò hoặc gà truyền thống, dùng kèm giá đỗ, rau thơm, chanh tươi, tương ớt, giấm tỏi và quẩy

5. VEGETARIAN SUPREME FRIED RICE

195



Wok-fried rice with organic vegetables, tofu, mushrooms and roasted cashew nuts

Cơm chiên chay với rau hữu cơ, đậu hũ, nấm và hạt điều rang

6. MERCURE GARDEN VEGETABLE NOODLES

170



Egg noodles tossed with grilled garden vegetables, mushrooms and chef's signature sauce

Mì trứng xào rau củ nướng tổng hợp, nấm và sốt đặc trưng của bếp trưởng

PASTA & PIZZA

1. PARMESAN BOLOGNESE WITH MERCURE GARLIC BREAD

260

Pasta with slow-cooked Australian beef Bolognese, finished with shaved Parmesan, served with Mercure garlic bread

Mì Ý Sốt Bò Bằm phục vụ kèm bánh mì bơ tỏi nướng

2. SCALLOP SAFFRON CREAM PASTA

320

Pasta tossed with pan-seared scallops in a rich saffron cream sauce

Mì Ý trộn với sò điệp áp chảo trong sốt kem nhụy hoa nghệ tây đậm đà

3. CLASSIC SPAGHETTI "CARBONARA" WITH MERCURE GARLIC BREAD

260

Classic carbonara with smoked bacon, egg yolk, cream and Parmesan, served with Mercure garlic bread

Mì Ý sốt kem & thịt nguội với bánh mì bơ tỏi

4. PASTA WITH TOMATO SAUCE

170

Pasta tossed in a rich, slow-simmered tomato sauce

Mì Ý sốt cà chua

5. PIZZA QUATTRO FORMAGGI

360

Four-cheese pizza with mozzarella, cheddar, Parmesan and blue cheese, finished with honey drizzle

Pizza bốn loại phô mai: mozzarella, cheddar, parmesan và phô mai xanh phục vụ kèm mật ong

6. PIZZA MARGHERITA

260

Classic Italian pizza with house tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil

Pizza truyền thống với sốt cà chua nhà làm, phô mai mozzarella và lá húng quế tươi

7. PIZZA AI FRUTTI DI MARE

390

Seafood pizza with squid and shrimp on pesto base, topped with fresh arugula

Pizza hải sản với mực và tôm, nền sốt húng quế tây, phủ rau rocket

8. CHICKEN & BEEF PIZZA

310

Pizza topped with marinated chicken and beef, mozzarella cheese and homemade tomato sauce

Pizza hai vị gà và bò, phủ phô mai mozzarella và sốt cà chua nhà làm



SANDWICH & BURGER



9. MERCURE SIGNATURE BEEF BURGER



* House-baked burger bun with locally sourced beef patty, cheddar cheese, bacon, caramelized onion, lettuce, tomato, BBQ sauce and Sriracha aioli

Bánh burger bò đặc trưng Mercure với thịt bò địa phương, phô mai cheddar, bacon, hành tây caramel, xà lách, cà chua, sốt BBQ và Sriracha aioli

360



10. CLASSIC CLUB SANDWICH



Classic club-style sandwich with chicken breast, egg, bacon, romaine lettuce and mayonnaise, served in triple-layered bread

Bánh kẹp truyền thống với ức gà, trứng, bacon, xà lách romaine và sốt mayonnaise

190



11. HEALTHY AVOCADO VEGGIE SANDWICH



Fresh avocado with tomato, cucumber, lettuce and basil pesto

Bánh mì chay với bơ tươi, cà chua, dưa leo, xà lách và sốt húng quế

180



12. CLASSIC ROASTED BEEF SANDWICH



Roasted beef, caramelized onion, lettuce and mustard sauce

Bánh kẹp bò nướng truyền thống với hành tây caramel, xà lách và sốt mù tạt

250



* For food safety reasons, we serve our beef burgers well done only

* Nhằm đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, burger bò của chúng tôi được phục vụ ở mức chín kỹ



DESSERTS

1. CLASSIC TRIO CRÈME BRÛLÉE (VANILLA, MATCHA & CHOCOLATE) 190



A classic French crème brûlée served as a trio of flavours, finished with a perfectly caramelized sugar crust

Kem nướng Pháp truyền thống ba vị vani, trà xanh và sô cô la

2. TRUNG NGUYÊN COFFEE CHEESECAKE 170



Coffee-infused cheesecake topped with chocolate sauce, served with coconut ice cream

Bánh phô mai cà phê Trung Nguyên, phủ sốt sô cô la, dùng kèm kem dừa

3. HOMEMADE VARIETY OF ICE CREAM 110



Vanilla | coconut | chocolate | matcha | banana

Kem với lựa chọn 1 vị vani | dừa | chocolate | trà xanh | chuối

4. CINNAMON CREPE 160



Warm cinnamon crepe served with banana and chocolate ice cream

Bánh kếp quế nóng, dùng kèm kem chuối và kem sô cô la

5. KOREAN PATBINGSU 140



Delicately shaved ice with sweetened red bean topping

Đá bào Hàn Quốc phủ đậu đỏ ngọt

6. RASPBERRY CHOCOLATE MOUSSE CAKE 160



Chocolate mousse layered with raspberry compote and soft sponge cake

Mousse sô cô la kết hợp sốt mâm xôi và cốt bánh mềm

4

1

2





한국 음식

Ẩm thực Hàn Quốc



APPETIZER

1. KIMCHI JEON



160

김치전

Korean kimchi pancake with vegetables

Bánh xèo kimchi kiểu Hàn với rau củ

2. HAEMUL PAJEON



200

해물파전

Korean seafood and scallion pancake

Bánh xèo hải sản Hàn Quốc với hành lá và rau củ

3. OSAKA OKONOMI YAKI

오사카식 오코노미야끼



190

Japanese-style savory pancake topped with house sauce and bonito flakes

Bánh xèo kiểu Nhật, phủ sốt đặc trưng và cá bào

4. CHEESE BULDAK

치즈불닭



260

Spicy Korean fire chicken topped with melted cheese

Gà cay phô mai kiểu Hàn Quốc

MAINCOURSES

1. SAMGYUPSAL GUI or HANGJEONGSAL GUI

250

삼겹살 혹은 항정살     

Korean grilled pork belly or grilled pork cheek accompanied with Korean steamed rice & side dishes

Ba chỉ heo hoặc má heo nướng kiểu Hàn, dùng kèm cơm trắng và món ăn kèm

2. BUCHAESAL GUI

340

부채살 구이     

Korean-style grilled Tasmanian beef oyster blade, served with steamed rice and side dishes

Thịt vai bò Tasmania nướng kiểu Hàn, dùng kèm cơm trắng và món ăn kèm

3. JEYUK JEONGSIK

250

제육정식      

Spicy stir-fried pork set served with steamed rice and daily soup

Set thịt heo xào cay Hàn Quốc, dùng kèm cơm trắng và canh theo ngày

4. BOSSAM JEONGSIK

320

보쌈 정식   

Boiled pork belly set with steamed rice and daily soup

Set thịt ba chỉ heo luộc kiểu Hàn Quốc kèm cơm trắng và canh theo ngày

5. BULGOGI JEONGSIK

300

불고기 정식        

Stir-fried US beef with vegetable set, served with steamed rice and daily soup

Set thịt bò Mỹ xào kèm cơm trắng và canh theo ngày

6. OSAM BULGOGI

300

오삼불고기      

Spicy stir-fried pork and squid with vegetables, served with steamed rice, soup and side dishes

Heo và mực xào cay kiểu Hàn, dùng kèm cơm trắng, canh và món ăn kèm



1

13

4

8



7. NISHIN SASHIMI SET

9pcs|15pcs|21pcs

니신 사시미 모듬  

350 | 550 | 750

Fresh Japanese herring sashimi served with traditional condiments

Cá trích Nhật tươi sashimi dùng kèm wasabi, gừng hồng và nước tương Nhật

8. YACHAE BIBIMBAP

190

야채비빔밥     

Vegetarian Korean rice bowl with seasoned vegetables and chili paste, served with vegetable soup

Cơm trộn chay kiểu Hàn với rau củ và tương ớt Gochujang, dùng kèm canh rau

9. DOLSOT BIBIMBAP

230

돌솥비빔밥   

Hot stone pot rice with seasoned vegetables and stir-fried beef, served with side dishes and daily soup

Cơm trộn sốt đá nóng kiểu Hàn với rau củ tẩm vị và thịt bò xào, dùng kèm món ăn kèm và canh theo ngày

10. KIMCHI FRIED RICE - HAM | TUNA

220

김치볶음밥-햄 | 참치         

Korean kimchi fried rice with ham or tuna

Cơm chiên kimchi với thịt nguội hoặc cá ngừ

11. GALBITANG

390

갈비탕         

Korean beef short rib soup served with steamed rice and side dishes

Canh sườn bò Hàn Quốc dùng kèm cơm trắng và món ăn kèm

12. HAEMUL SOONDUBU

230

해물순두부      

Korean soft tofu stew with seafood and vegetables, served with steamed rice

Canh đậu hũ non hải sản kiểu Hàn, dùng kèm cơm trắng

13. MUL NAENGMYEON

230

물냉면



Korean cold buckwheat noodles in iced beef broth, served with sliced beef, cucumber, Korean pear and boiled egg

Mì lạnh Hàn Quốc với nước dùng bò lạnh, ăn kèm thịt bò thái lát, dưa leo, lê Hàn Quốc và trứng

14. KOREAN INSTANT NOODLE SET

200

특별라면



Korean instant noodles with shrimp, egg and vegetables, served with steamed rice and side dishes

Mì gói Hàn Quốc với tôm, trứng và rau, dùng kèm cơm trắng và món ăn kèm

15. YACHAE JUK

150

야채죽



Korean-style rice porridge with mixed vegetables

Cháo rau củ kiểu Hàn Quốc



KIDS MENU

Main Dishes

LITTLE GREED GARDEN SOUP.....90

Asparagus & Pea Soup

Súp măng tây với đậu hà lan

CREAMY MUSHROOM SOUP.....90

Súp kem nấm

PRINCE'S PERFECT POTATO.....90

Mash potato & sausage

Khoai tây nghiền ăn kèm xúc xích

MINI CHICK'S FUN.....120

Chicken nugget with French fries

Gà viên chiên phục vụ kèm khoai tây chiên

LITTLE MERMARD.....120

Fried fish & French fries

Cá chiên giòn ăn kèm khoai tây chiên

CAPTAIN CARBI.....120

Spaghetti or Penne with chicken & cream sauce or tomato sauce

Lựa chọn mì ống hoặc mì sợi với sốt kem gà hoặc sốt cà chua

KUNGFU PANDA.....120

Fried rice with chicken, Chinese sausage & mixed vegetable

Cơm rang thịt gà, Lạp xưởng và rau củ thập cẩm

PETER PAN'S CHEESY ADVENTURE.....120

Grilled cheese sandwich  

Bánh mì kẹp phô mai nướng

PINEAPPLE PALOOZA PIZZA.....120

Pizza with ham & pineapple

Pizza với dưa và thịt nguội

Desserts

SWEET DREAM.....60

Select 01 flavour of homemade ice cream:

Vanilla, Chocolate, Green tea, Coconut

Lựa chọn kem viên: Vani, sô cô la, trà xanh, dừa

CHOCOLATE WONDERLAND.....120

Homemade waffle, chocolate sauce, vanilla ice cream

Bánh tổ ong ăn kèm sốt Sô cô la

Drinks

FRESH JUICE.....60

Nước hoa quả

TROPICANA MILKSHAKE.....80

Mango, banana, milk, whipping cream

Sữa chua xoài chuối

FROSTY BERRY SWIRL.....80

Blueberry, apple juice, yogurt, honey

Sinh tố việt quất

Please inform our staffs if you have a food allergy or special dietary requirement when making your order

Vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi nếu bạn bị dị ứng thực phẩm hoặc yêu cầu thực đơn ăn kiêng khi gọi món



EGGS
Trứng



GLUTEN FREE
Không bột mì



SEAFOOD
Hải sản



VEGETARIAN
Chay



VEGAN
Thuần chay



SESAME
Mè



SOYA
Đậu nành



MILK
Sữa



PEANUTS
Đậu phộng



GLUTEN
Lúa mì



LUPINS
Đậu lupin



MUSTARD
Mù tạt



CRUSTACEAN
Tôm cua