

Herring
Bar

FOOD MENU

THỰC ĐƠN MÓN ĂN



Healthy
Tốt cho sức khỏe



Pork
Heo

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

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 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.



HERRING SALAD WITH
FISH SAUCE DRESSING
GỎI CÁ TRÍCH PHÙ QUỐC
TẮM MẮM CHUA CAY

VND 249,000



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

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

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 tắm 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 199,000



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

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

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 ĐIỂN



VND 229,000

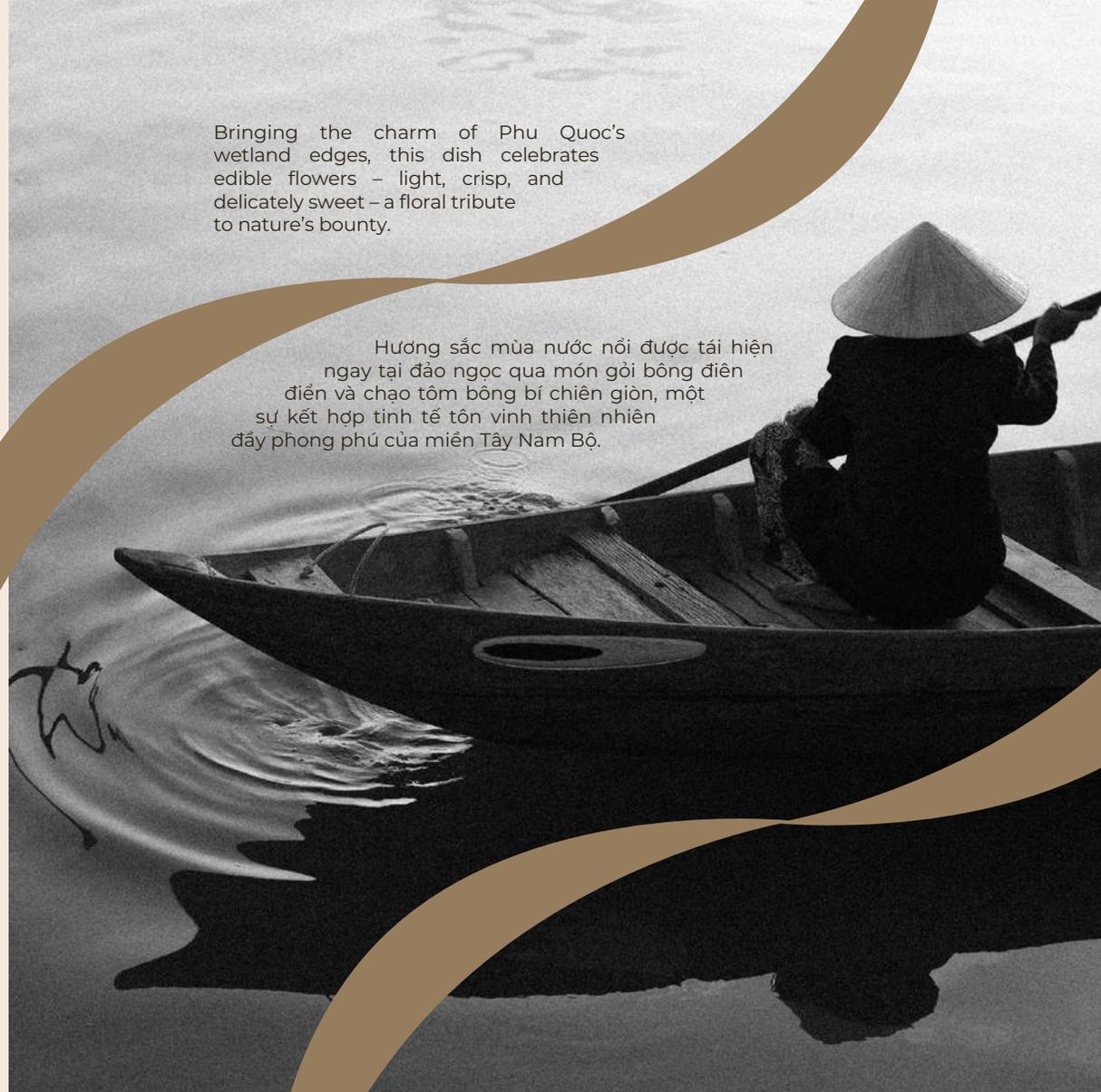


Sesbania flowers, bean sprouts,
mixed herbs, onion, shrimp crackers,
shrimp paste

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

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 điển và chạo tôm bông bí chiên giòn, một sự kết hợp tinh tế tôn vinh thiên nhiên đầy phong phú của miền Tây Nam Bộ.



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

VND 189,000



Cartilage seaweed, Tram mushrooms,
Reishi mushrooms, carrot, onion, mixed herbs

Rong sụn, nấm Tràm, nấm Linh Chi,
cà rốt, hành tây, rau mùi



Seaweed cartilage salad with a salty touch from the sea, paired with Tram mushroom – an early-rain season mushroom unique to the region, bringing the distinctive flavors of Phu Quoc's golden forests and bountiful seas.

Gỏi rong sụn mặn mòi từ biển kết hợp cùng nấm Tràm – loài nấm chỉ mọc sau mưa đầu mùa, mang đến hương vị đặc trưng của rừng vàng biển bạc Phú Quốc.

HAM NINH CRAB SPRING ROLLS CHẢ GIÒ GHE HÀM NINH

VND 249,000



Ham Ninh sentinel crab, minced pork,
mixed herbs, prawn paste

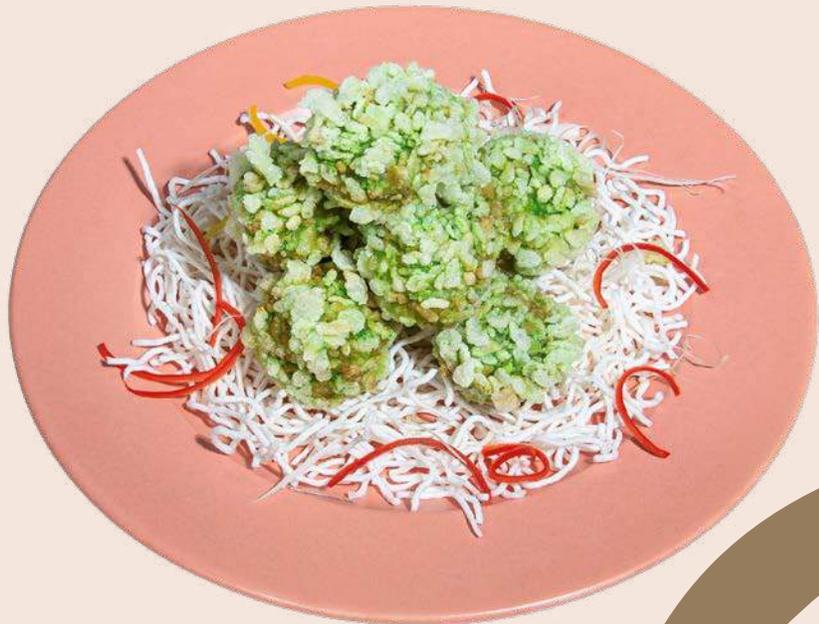
Ghẹ Hàm Ninh, thịt heo xay,
rau mùi, chả tôm

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 Hàm Ninh 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.

CRISPY GREEN RICE CATFISH CAKE
CHÀ CÁ THẬT LÁT BỌC CƠM XANH
CHIÊN GIÒN

VND 189,000

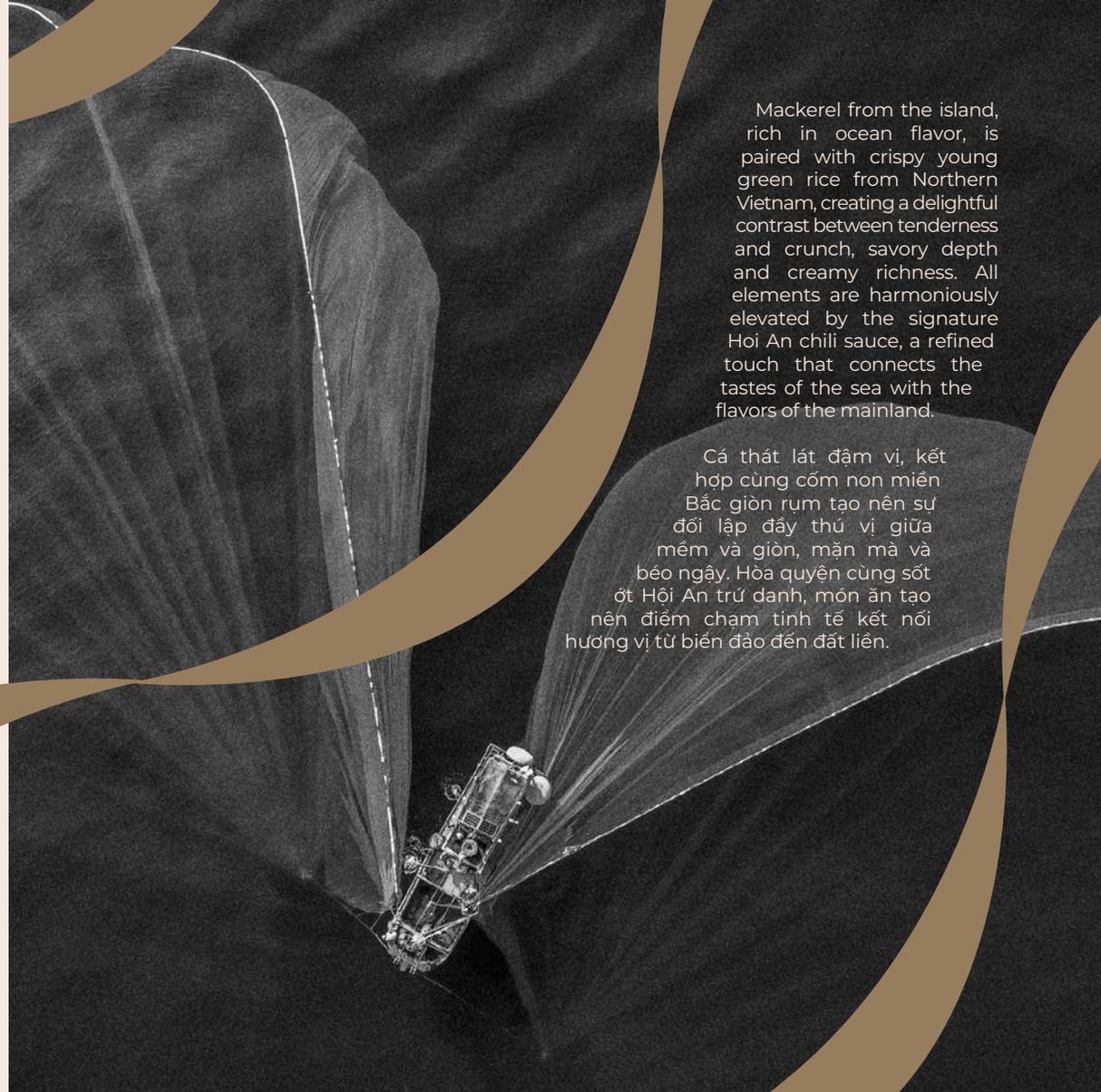


Catfish cake, green rice, herbs,
Hoi An chili sauce, mixed salad

Chà cá thật lát, cơm xanh, rau mùi,
tương ớt Hội An, rau tươi trộn

Mackerel from the island, rich in ocean flavor, is paired with crispy young green rice from Northern Vietnam, creating a delightful contrast between tenderness and crunch, savory depth and creamy richness. All elements are harmoniously elevated by the signature Hoi An chili sauce, a refined touch that connects the tastes of the sea with the flavors of the mainland.

Cá thát lát đậm vị, kết hợp cùng cơm non miền Bắc giòn rụm tạo nên sự đối lập đầy thú vị giữa mềm và giòn, mặn mà và béo ngậy. Hòa quyện cùng sốt ớt Hội An trứ danh, món ăn tạo nên điểm chạm tinh tế kết nối hương vị từ biển đảo đến đất liền.



WOK-TOSSED PRAWNS WITH GARLIC
TÔM XÓC TỎI

VND 349,000



Prawn, salted egg, mixed salad

Tôm sú, trứng muối, 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 xúc 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 SALTED CHICKEN WINGS
CÁNH GÀ RANG MUỐI

VND 289,000

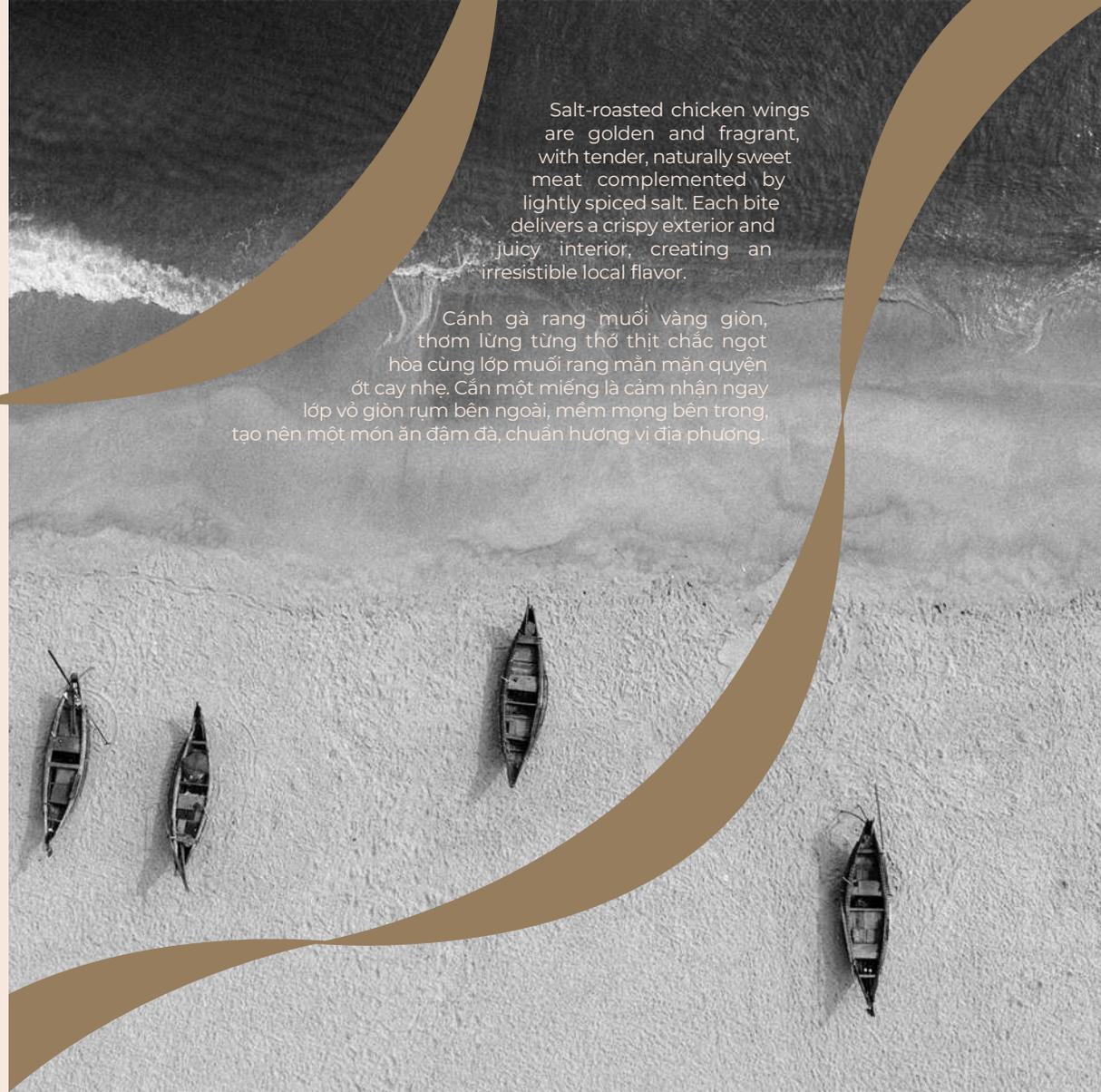


Chicken wings, lime leaves, onion,
capsicum, salt and chili sauce

Cánh gà, 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 tưng thổ thịt chắc ngọt hòa cùng lớp muối rang mằn mặn quyến ốt cay nhẹ. Căn 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.



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 sần sật. Khi áp chảo cùng tiêu xanh, mực dậy mùi thơm nồng, tạo nên hương vị biển đảo đậm đà khó cưỡng.



CHAR SIU BEEF & LOTUS SEED FRIED RICE
CƠM CHIÊN BÒ XÁ 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 bi, 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, prawn, squid, clam,
mustard greens

Cá bớp, 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.



GRILLED PORK RIBS
SƯỜN HEO BỌC MỠ CHÀI NƯỚNG

VND 289,000



Pork ribs, pork paste,
pickled bamboo shoots

Sườn heo, chả quết 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 trọn 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.

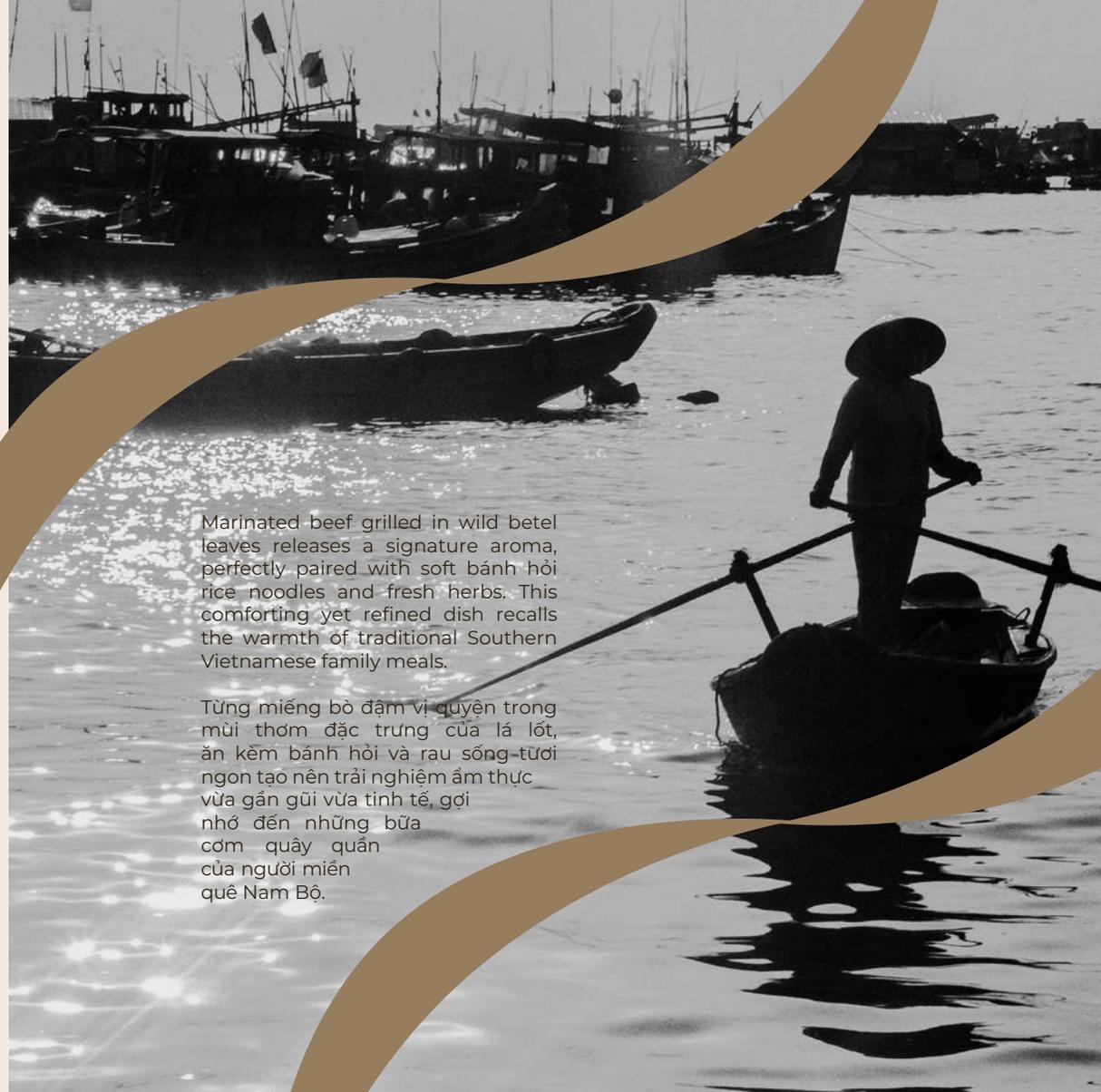
BEEF IN BETEL LEAVES
BÒ NƯỚNG LÁ LỐT



Wagyu beef, betel leaves,
mushrooms, sweet and sour sauce

VND 449,000

Bò Wagyu, lá lốt, nấm,
mắm chua ngọt



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 gân gỏi vừa tinh tế, gợi nhớ đến những bữa cơm quây quần của người miền quê Nam Bộ.

CRISPY ROASTED PHU QUOC CHICKEN
GÀ RẦY PHÙ QUỐC QUAY GIÒN DA

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 đậm của đồng quê.

CRISPY FRIED SEMI-DRIED COBIA FISH
CÁ DỨA MỘT NĂNG CHIÊN GIÒN

VND 249,000



Cobia fish, pickled shallots

Cá dứa, củ kiệu ngâm chua



Semi-dried cobia fish 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.

GRILLED TIGER PRAWNS PHU QUOC
FISH SAUCE
TÔM SÚ NƯỚNG MẮM NHỊ PHÙ QUỐC



VND 389,000



Tiger prawns, fish sauce, pickled cabbage

Tôm sú, nước mắm, bắp cải muối chua

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 chất 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 SQUID WITH SHACHA SAUCE
MỰC NUÔNG SA TẾ

VND 449,000

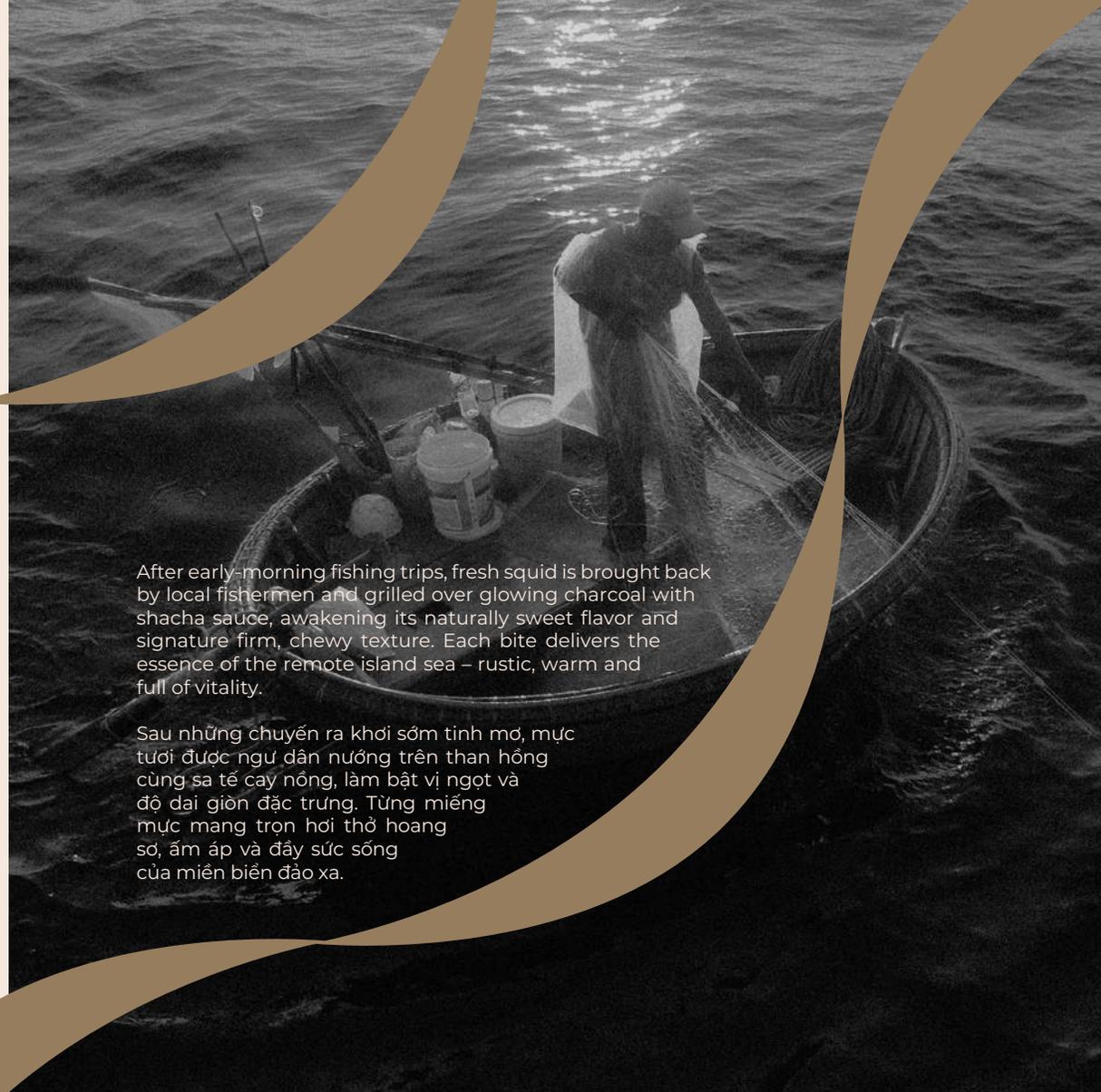


Squid, shacha sauce,
bamboo shoot pickled

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 shacha 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.





DRINKS MENU

THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG

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 GAS LAVIE

VND 70,000

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

VND 70,000

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

VND 180,000

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

VND 90,000

SOFT DRINK NƯỚC 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 NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI

WATERMELON JUICE NƯỚC ÉP DƯA HẦU	VND 90,000
ORANGE JUICE NƯỚC ÉP CAM	VND 90,000
WHOLE COCONUT DƯA NGUYÊN TRÁI	VND 90,000
PASSION FRUIT JUICE NƯỚC ÉP CHANH DÂY	VND 90,000
PINEAPPLE JUICE NƯỚC ÉP THƠM	VND 90,000
LIME JUICE NƯỚC ÉP CHANH	VND 90,000
MANGO JUICE NƯỚC ÉP XOÀI	VND 90,000



SMOOTHIES SINH TỎ



MANGO LASSIE

VND 180,000

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



BANANA SMOOTHIE

VND 180,000

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



BANANA CHOCO

VND 180,000

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

SUNNY TWIST

VND 180,000

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



STRAWBERRY SMOOTHIE

VND 180,000

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

ICED BLENDED JUICE

NUỐC TRÁI CÂY ĐÁ XAY

WATERMELON ICED BLENDED JUICE VND 90,000
NUỐC DUA HẦU ĐÁ XAY

ORANGE ICED BLENDED JUICE VND 90,000
NUỐC CAM ĐÁ XAY

PASSION FRUIT ICED BLENDED JUICE VND 90,000
NUỐC CHANH DÂY ĐÁ XAY

LIME ICED BLENDED JUICE VND 90,000
NUỐC CHANH ĐÁ XAY

MANGO ICED BLENDED JUICE VND 90,000
NUỐC XOÀI ĐÁ XAY

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 – HON THOM PARADISE WHEAT	VND 75,000	VND 100,000
SUN KRAFTBEER – KISS BRIDGE HELLES LAGER	VND 75,000	VND 100,000
SUN KRAFTBEER – SUNSET TOWN DRY HOP PALE ALE	VND 75,000	VND 100,000
SUN KRAFTBEER – VUI-FEST BAZAAR DARK LAGER	VND 75,000	VND 100,000

BEER BIA

SAIGON / TIGER / HEINEKEN	VND 90,000 CAN/LON
CORONA	VND 130,000 BOTTLE/CHAI
JAMES BOAG'S PREMIUM LAGER	VND 200,000 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 côm cháy, nước chanh, rượu vang đỏ

PASSION CAIPIRINHA

VND 260,000

Cachaça rum, lime juice, passion juice, brown sugar
Rượu rum Cachaça, 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

VND 210,000
GLASS/LY

BEEFEATER
BOMBAY SAPPHIRE
TANQUERAY
ROKU
SÔNG CÁI

TEQUILA

VND 210,000
GLASS/LY

JOSE CUEVO GOLD

VODKA

VND 210,000
GLASS/LY

SMIRNOFF RED
ABSOLUT
GREY GOOSE
BELVEDERE

SPIRIT

RƯỢU MẠNH

RUM

BARCADI SUPERIOR
BARCADI 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