



SOUPE et SALADE

SÚP TÔM HÙM

230

Tôm hùm, hoa hồi, củ thì là tây và kem tươi

LOBSTER BISQUE

Lobster, star anise, fennel and fresh cream

SÚP KEM NẤM RỪNG



195

Các loại nấm, kem béo, dầu nấm truffle và hạnh nhân giòn

SAPA FOREST MUSHROOM SOUP

Mix forest mushroom, cream, truffle oil and crispy almond

NỘM TÔM ĐU ĐỦ

240

Tôm luộc, đu đủ bào, lạc rang, rau thơm và nước mắm ớt chua ngọt

PRAWN PAPAYA SALAD

Boiled prawn, papaya, roasted peanuts, local herbs, sweet and sour fish sauce

NỘM GÀ ĐEN 65°C H'MONG



280

Cóc non, rau răm, hành tây, cần ta, cà rốt, hoa chuối bào phục vụ kèm

bánh phồng tôm và nước mắm chua ngọt

65°C BLACK CHICKEN SALAD

Tahitian apple, polygonum, onion, celery, carrot, banana blossom with

sweet and sour chilli sauce

NỘM XOÀI XANH VỚI BÒ GÁC BẾP H'MÔNG



260

Xoài xanh, cần tây, cà rốt, rau mùi, hành phi, trộn với nước mắm chua ngọt

"H'MONG STYLE" AIR DRIED BEEF AND RAW MANGO SALAD

Green mango, celery, carrot, coriander, crispy shallot, Vietnamese herbs and

sweet chilli sauce

XÀ LÁCH LA MÃ VỚI VỊT CHIÊN GIÒN

260

Thịt đùi vịt, tỏi đen, bánh mì nướng, thịt ba chỉ xông khói và nước sốt salad Ý

ROMAINE AND CRISPY DUCK SALAD

Free-range confit duck leg, black garlic, croutons, crispy bacon and caesar dressing

XÀ LÁT TRỘN VỚI PHÔ MAI BRIE

240

Phô mai Brie, ngô, cà chua bi, măng tây, rau xanh thập cẩm, cà rốt với
sốt dầu giấm Ý

GARDEN HERB AND BRIE SALAD

Brie cheese, corn, cherry tomato, asparagus, mix green, carrot with balsamic dressing

ENTRÉE et APPÉTIZER

TÔM XIÊN SẢ NƯỚNG

280

Tôm, bún tươi, rau thơm trộn, tỏi chiên ăn kèm sốt me

GRILLED MARINATED PRAWNS ON LEMONGRASS SKEWERS

Prawns, soft rice noodle, mix salad, crispy garlic and tamarind sauce

NEM HẢI SẢN CHIÊN GIÒN

280

Cua, mực, tôm, nấm, miến trộn, chiên giòn ăn kèm với sốt

tương ớt mayo Mường Khương

SEAFOOD SPRING ROLL

Crab, calamari, prawn, mushroom, glass noodle and mixed salad served with

Muong Khuong chili mayo

BÒ SA TẾ

240

Thịt bò tẩm ướp với xả, rau mùi, gừng, lạc nướng, phục vụ kèm với sốt đậu phộng

BEEF SATAY

Roasted peanuts, lemongrass, coriander, sesame seeds served with peanut sauce

CÁ HỒI TRỘN KIỂU TARTARE



300

Cá hồi Sapa, nụ bạch hoa, hành tím ngâm, trứng cá chuồn, bánh mì giòn và rau mầm

SAPA TROUT TARTARE

Sapa trout, caper, pickled shallots, lump fish caviar, crispy crouton & local cress

NEM CUỐN RAU CỦ CHIÊN GIÒN

185

Cà rốt, khoai môn, mộc nhĩ, rau thơm thập cẩm, phục vụ kèm

sốt nước mắm ớt chua ngọt

CRISPY VEGETABLE SPRING ROLLS

Carrot, taro, wood ear mushroom, mixed herb served with

sweet and sour fish chili sauce

SÒ ĐIẾP NƯỚNG PHÔ MAI

325

Sò điệp, nấm, hành tây, xạ hương, rượu vang trắng, phô mai Emmental

COQUILLES SAINT JACQUES

Scallops, mushroom, onion, thyme, white wine and Emmental

LỢN BẮN ĐEN NƯỚNG



325

Đặc sản thịt lợn ba chỉ bản Tả Van Sapa nướng với gia vị địa phương và nước tương,

hành lá với tiêu hạt đen phục vụ cùng sốt gừng ca-ra-men

SAPA BLACK PORK SKEWERS

A traditional local "Ta Van" specialty of BBQ pork belly with spices, soya sauce, spring

onion and black pepper served with sweet and sour sauce

PLATE PRINCIPAL et MAIN COURSE

PHỞ (Lựa chọn phở với thịt bò hoặc thịt gà) 180
Phở tươi, nước dùng, ăn kèm rau thơm và bánh quẩy
VIETNAM TRADITIONAL NOODLE SOUP "PHO" (Choice of beef or chicken)
Fresh rice noodles, pho stock with local herbs and Chinese doughnut

CANH CÁ TẮM CHUA NGỌT 250
Cá tầm, dưa, dọc mùng, cà chua với rau ngổ và thì là
SWEET AND SOUR STURGEON BROTH
Sturgeon fish, pineapple, taro stem, tomato and dill leaves

CANH BÍ ĐỎ VÀ THỊT BĂM 200
PUMPKIN AND MINCE PORK BROTH

CÁ TẮM KHO SỐT CARMEL 460
Cá tầm kho với sốt gừng caramen, ớt, hành tím, phục vụ kèm cơm trắng và dưa chua 
BRAISED STURGEON WITH CARMEL SAUCE
Caramel sauce with ginger, chilli and shallot sauce, served with steamed rice and pickles

CÁ HỒI SAPA CUỐN LÁ CHUỐI HẤP 420
Mộc nhĩ, miến, rau thơm phục vụ với bánh đa nem, bún tươi, rau thơm và nước mắm gừng
STEAMED SAPA TROUT IN BANANA LEAVE
Wood ear mushrooms, glass noodles, served with rice paper, fresh rice noodles, herbs and ginger sauce

GÀ BẮN RANG GỪNG 420
Gà ta, gừng, lá chanh, phục vụ kèm với cơm trắng, dưa chua và bánh đa chiên giòn
SAUTEED FREE RANGE CHICKEN WITH GINGER
Traditional Vietnamese chicken, ginger, lime leaves served with homemade pickles, steamed rice and crackers

BÒ XÀO NẤM TƯƠI 420
Bò, nấm tươi, hành tây, tỏi, xì dầu, ăn kèm cơm trắng 
STIR FRIED BEEF WITH MUSHROOMS
Beef, fresh local mushrooms, onion, soya sauce, garlic served with steamed rice

THỊT BA CHỈ KHO NƯỚC DỪA 420
Thịt ba chỉ lợn, nước dừa phục vụ kèm dưa chua và cơm trắng
BRAISED PORK BELLY IN COCONUT JUICE
Pork meat, coconut juice served with pickles and steamed rice

PLAT PRINCIPAL et MAIN COURSE

CÁ HỒI NƯỚNG (200g)

Cá hồi, tỏi tây nghiền, măng tây, sốt bơ chanh và rau mầm

TROUT MEUNIÈRE (200g)

Trout, creamy leeks, asparagus, mustard cress served dill and lemon garlic butter sauce



450

MỠ Ý SỐT KEM

Mỳ , thịt ba chỉ xông khói, phô mai, bột nhục đậu khấu, phục vụ với bánh mỳ tỏi

PATES AUX LARDONS

Spaghetti pasta with crispy bacon, cheese and nutmeg, served with garlic bread

315

GÀ BẮN HẦM RƯỢU VANG ĐỎ

Gà bản đen hầm với rượu vang, nấm, hành tím và lá thơm

COQ AU VIN

Highland chicken braised in red wine with mushrooms, shallots and herbs

420

ĐÙI BÒ HẦM RAU CỦ KIỂU PHÁP

Đùi bò cắt khoanh, rễ rau củ, bột nhục đậu khấu, ăn kèm bánh mỳ

POT-AU-FEU

Beef shank, mountain root vegetables served with nutmeg, bread

420

MỠ PENNE VỚI SỐT HÚNG QUẾ

Cà chua, tỏi, ớt, lá húng quế và sốt pesto

PENNE AU PISTOU

Tomato, garlic, chili, basil and pesto

240

ỨC VỊT CHIÊN VỚI RAU CỦ

Ức vịt, rau củ, bí đỏ nghiền, hoa hồi, sốt cam

MAGRET DE CANARD

Duck breast, vegetables, pumpkin puree, star anise and orange sauce



490

THĂN BÒ ỨC VỚI GAN NGŨNG NƯỚNG (200g)

Khoai tây nghiền, gan ngỗng, rau củ theo mùa phục vụ kèm với sốt rượu vang đỏ

GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN ROSSINI (200g)

Mashed potatoes, foie gras and seasonal vegetables with red wine sauce

800

SƯỜN CỪU NƯỚNG

Sườn cừu, rau củ hầm, khoai lang chiên giòn phục vụ kèm sốt lá hương thảo

COTELETTES D'AGNEAU GRILLES

Grilled lamb chops, ratatouille, sweet potato rosti and rosemary sauce

600

LẨU NẤU TẠI BÀN (Cho hai người)
Chọn lựa: Cá tầm / Cá hồi / Gà đen / Gà bản
Phục vụ kèm với đậu phụ, nấm, mỳ, rau xanh và nước lẩu
HOT POT (Portion for two)
Choice of: Sapa trout / Sturgeon | Free-range Chicken | Black chicken
Local vegetables, tofu, mushrooms in a broth served with noodles and organic green herbs

1,000

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Gan ngỗng Foie gras	450
Khoai tây chiên French fries with rock salt	90
Khoai lang chiên Sweet potato fries	90
Ngô luộc Steamed corn	70
Rau xào tỏi / Rau luộc Chọn các loại rau: Rau muống / Rau su su / Rau cải mè Stir fried vegetable with garlic Steamed vegetable Choose with: Morning glory / Chayote Mustard vegetable	110
Cơm chiên Chọn chiên cùng với: Rau / Bò / Gà / Hải sản Phục vụ kèm với bánh đa chiên giòn, nước xì dầu ớt và salad Wok fried rice Choose of: Vegetable Beef Chicken Seafood Served with crackers, chili soya and side salad	180
Tỏi và khoai tây nghiền Garlic and cheese mashed potato	70
Xa lát rau xanh Hand picked garden salad	90

DESSERT

BÁNH SÔ CÔ LA MỀM

Phục vụ cùng sốt sô cô la và kem vanilla

CHOCOLATE FONDANT

Served with chocolate sauce and vanilla ice cream



210

BÁNH DÂU TÂY GIÒN

LOCAL STRAWBERRY CRUMBLE

160

BÁNH PHÔ MAI VỊ CHANH DÂY

PASSION FRUIT CHEESE CAKE

185

BÁNH TART LÊ SAPA

SAPA PEAR TARTE TATIN



185

KEM CHÁY VỊ CÀ PHÊ VIỆT NAM

VIETNAMESE COFFEE CREAM BRULEE

185

SỮA CHUA NẾP CẨM VÀ NƯỚC CỐT DỪA

BLACK STICKY RICE WITH YOGHURT AND COCONUT CREAM



140

TRÁI CÂY THEO MÙA

SELECTION OF SEASONAL CUT FRUITS

140

CÁC LOẠI PHÔ MAI

Phục vụ với hạt óc chó, sung khô, mơ khô và nho

SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESES

Sapa highland walnuts, dried fig, apricots and bread rolls

400

KEM (một viên)

Vanila / Caramen / Sô cô la / Dừa / Xoài / Rum và nho khô / Dâu tây / Quế

ICE CREAM (per scoop)

Vanilla bean / Burnt caramel / Double chocolate / Coconut / Mango / Rum and raisin / Strawberry / Cinnamon

40

KEM VỊ HOA QUẢ (một viên)

Dâu / Chanh dây / Xoài

SORBET (per scoop)

Berry / Passion fruit / Mango

40

SIGNATURE COCKTAILS

THE CHRYSANTHEMUM

Native Sapa Chrysanthemum flower with Dom Benedictine, Absinthe and local garnishes make this our unique Sapa signature

- 350 -

"PHỞ" COCKTAIL

Tanqueray, Cointreau, lime, sugar, coriander, anise, cardamom, cinnamon

- 260 -

"MỪNG KHUƠNG" HEATER

Jameson, Kumquat, MỪNG KHUƠNG chilli, basil, simple syrup

- 230 -

SON TINH COCKTAIL

Skyy, lychee liqueur, mint, lime juice, simple syrup

- 230 -

CHANEL YOUR INNER COCO

Grey Goose l'Orange, Lillet Blanc, Rose, topped with sparkling wine, accompanied with red wine and pearls

- 310 -

SAPA VIOLET

Skyy infusions raspberry, plum syrup, lime juice, sparkling wine

- 250 -

FAR AWAY CITY

Hennessy VS, malibu, lime juice, chamomile flower, coconut powder

- 230 -

THE VIETNAM

Skyy, Midori, lime juice, sprite, pineapple juice

- 230 -

LA GRANDE PARADE DE PARIS

Grey Goose l'Orange, sweet Vermouth, pomegranate, grapefruit, peppercorns, glazed balsamic

- 250 -

ESPRESSO MARTINI'S

CLASSIC ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Espresso coffee, simple syrup

185

COFFEE OLD FASHION

Espresso, Jim beam, simple syrup, angostura bitter

210

POPCORN & WHITE CHOCOLATE

Espresso, Vodka, popcorn, white chocolate, Baileys

230

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI 310

Bombay, Campari, vermouth

FRENCH 75 295

Bombay, sparkling, lime juice, sugar

OLD FASHION 210

Jim Beam, angostura bitter,
sugar syrup

SIDECAR 250

Brandy, Cointreau, lemon juice,
simple syrup

COSMOPOLITAN 195

Skyy, Cointreau, cranberry, lime

APPLESINTHE 310

Absinthe with 3 way apple and lime

MANHATTAN 210

Jim Beam, Dolin Rough,
maraschino, bitters

THE FRENCH BLONDE 270

Lillet Blanc, gin, elderflower,
grapefruit, bitters

SINGAPORE SLING 250

Gin, cherry heering, Cointreau,
grenadine, Benedictine, pineapple
juice, lime, bitters

CLASSIC MARTINI COCKTAILS

Choose your base spirit. How wet do
you want it? Dirty? Do you olive or do
you twist?

VODKA BASE

Skyy Pure 270

Grey Goose 420

Belvedere 490

Ciroc 550

GIN BASE

Bombay Sapphire

Hendricks 245

Tanqueray 430

Tanqueray No. 10 315

Monkey 47 600

695

SHARING COCKTAILS

RED SANGRIA (SERVES 4-6)

1,100

Light bodied red wine, Skyy, Cointreau, orange, lemon, Sprite, grenadine

GREEN FAIRY (SERVER 4- 6)

900

Absinthe, lime, mint, sweet and sour

80 DAYS (SERVES 4-6)

1,100

Dark Rum, Cognac, Crème de Noyeaux, orange juice, sweet and sour

'CONSCIOUS' COCKTAILS

STRAWBERRY CHAMOMILINI

150

Gừng, hoa cúc, dâu tây, lá bạc hà

Ginger, chamomile, strawberry, mint

SAPA PLUM PUMP

150

Nước quả mận, nước soda, chanh, nước đường

Plum syrup, soda water, lime, sugar

MOUNTAIN MOJITO

150

Cam, chanh, nha đam, bạc hà, nước soda

Orange, lime, agave, mint leaves, soda

BLUE LEMONADE

150

Sữa dừa, chanh, blue curacao, soda

Monin coconut, lime, lemonade, blue curacao syrup, soda

POMEGRANATE SPRITZER

150

Nước lựu, soda, chanh, đường, lá bạc hà

Pomegranate juice, soda, lime, simple syrup, mint

CARROT – CITRUS CRUSH

150

Cam, cà rốt, soda, đường, lá bạc hà

Orange juice, carrot, soda, simple syrup, mint

HEALTHY CORNER

MORNING GLORY

140

Dâu tây, chanh, lá bạc hà, nước
Strawberry, lemon, mints

IMMUNE BOOSTER

140

Cam, chanh, xoài, dâu tây, nước dừa
Orange, lime, mango, strawberry, coconut

ANTI-AGING

150

Hạt chia, dứa, xoài và nước dừa
Chia seeds, pineapple, mango, coconut

ANTI-BLOAT

160

Nước dừa, chuối, dưa chuột, gừng, dấm táo
Coconut water, banana, cucumber, ginger, apple cider

THE ENERGY

160

Xoài, chuối, dâu tây, hạt chia, mật ong, sữa chua
Mango, banana, chia seeds, honey and yogurt

MILK SHAKES

CHOCOLATE & PEANUT BUTTER

180

Kem vanilla, chuối, mật ong, bơ đậu phộng, sữa tươi
Vanilla cream, banana, honey, peanut butter, fresh milk

STRAWBERRY SHORTCAKE

180

Kem vị dâu tây, sữa tươi, dâu tây, bánh bơ
Strawberry ice cream, fresh milk, strawberry fruit, butter cake

CHOCOLATE

180

Sữa tươi, vanilla, chocolate, kem vị chocolate
Fresh milk, vanilla, chocolate ice cream, chocolate syrup, chocolate chip

	CL	Bottle
RUỘU / LOCAL WINE		
Plum wine 500ml	50	400
Sim san wine 500ml	60	600
Hmong wine 500ml	60	600

BIA / BEER		
Hanoi		75
Saigon		75
Heineken		86
Tiger		86

NUỐC NGỌT / SOFT DRINK		
Coke		65
Diet Coke		65
Fanta		65
Sprite		65
Red bull		65
Soda		65

NUỐC CÓ GA / SPARKLING WATER		
San Pellegrino 500ml		145
San Pellegrino 250ml		95
Alba 450ml		65

NUỐC KHOÁNG / STILL WATER		
Evian 750ml		185
Alba 450ml		65

CÀ PHÊ & SÔ CÔ LA / COFFEE & CHOCOLATE		
Hot Chocolate		115
Vietnam coffee (hot or cold)		80
Espresso		90
Americano		90
Cappuccino		95
Latte		95
Macchiato		90

Add on flavors		20
(Caramel, Vanilla, Chocolate / Cream)		

TRÀ / TEA	
English breakfast	85
Earl grey	85
Classic green	85
Jasmine gold	85
Red fruit	85
Fruity chamomile	85

TRÀ ĐÁ / ICE TEA	
Trà đào / Peach	85
Trà vải / Lychee	85
Trà xoài / Mango	85
Trà dâu / Strawberry	85
Trà chanh / Lemon	85

SINH TỔ / SMOOTHIES	
Dâu tây / Strawberry	130
Chuối / Banana	130
Bơ / Avocado	130
Chanh leo / Passion fruit	130
Xoài / Mango	130

NUỐC TRÁI CÂY / FRESH FRUITJUICE	
Dưa hấu / Watermelon	115
Cam / Orange	115
Xoài / Mango	115
Dứa / Pineapple	115
Chanh leo / Passion fruit	115
Dừa / Coconut water	115

SPIRITS

	40CL	Bottle
APERITIF & BITTERS		
Lillet Blanc	180	2454
L'Absent Absinthe 55%	300	4200
Aperol	195	2400
Campari	195	2400
Dolin Vermouth Dry	155	2180
Dolin Vermouth Blanc	155	2180
Dolin Vermouth Rouge	155	2180
DIGESTIVES		
Hennessy VS	175	2454
Hennessy VSOP	350	4100
Hennessy XO	1200	11666
Calvados Lecompte 5Y	400	4700
PORTIFIEDS		
Quinta do Noval Tawny	200	2800
Warre's Otima 10 YO Tawny	340	--
Gonzales Byass "Noe" PX 30YO	500	6500
AMERICAN WHISKEY		
Jack Daniel's	155	1900
Jim Beam	120	1650
Woodford Reserve	450	5080
Markers Mark	210	2850
IRISH WHISKEY		
John Jameson	120	1650
Tullamore DEW	130	1800
SINGLE MALT WHISKEY		
Aberfeldy 12Y	500	5800
Glenfiddich Special Réserve 12Y	250	3700
Glenfiddich Special Réserve 15Y	320	4500
Glenmorangie 18Y	600	8400
Macallan 12Y	450	6300
Macallan 18Y	1600	15000
Singleton of Glen ord 12Y	220	3100
Singleton of Glen ord 15Y	495	6400
Singleton 18Y	800	10000

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT
 Prices quoted in (,000) VND are subjected to 5% service charge and 10% VAT

	40CL	Bottle
BLENDED SCOTCH WHISKEY		
Dewar's 18Y	360	5000
Johnnie Walker Black Label	180	2600
Johnnie Walker Blue Label	800	10050
Johnnie Walker Platinum	350	5000
Chivas Regal 18Y	300	4200
Chivas Regal 21Y	600	8200
VODKA		
Ciroc	340	3900
Grey Goose Orange	320	3800
Belvedere	280	3750
Skyy Pure	145	2000
Skyy Infusions Citrus	145	2000
Skyy Infusions Passion Fruit	145	2000
Skyy Infusions Raspberry	145	2000
GIN		
Bombay Sapphire	120	1720
Hendricks	280	3800
Tanqueray	150	2100
Tanqueray No 10	390	4700
Monkey 47	500	6500
TEQUILA		
Sauza Silver	120	2000
Patron Silver	430	4750
Don Julio Reposado	600	8400
Jose Cuervo Gold	125	1790
RUM		
Bacardi Gold	120	1500
Barcadi Superior	120	1500
Captain Morgan	135	1800
Ron Zacapa 23 years	560	6100
Cachaça Sagatiba Pura	250	2750
Mount Gay	230	2950
Havana Club 3	125	1730
TRADITIONAL LIQUEUR		
Bailey's	110	1500
Kahlúa	110	1500
Vaccari Sambuca	120	1590
Pimm's No1	145	2020
Benedictine	200	3100
Jagermeister	175	2400
Apricot Bols	110	1500
Malibu	110	1500
Grand Marnier	230	3250
Midori	150	2060

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT
Prices quoted in (,000) VND are subjected to 5% service charge and 10% VAT