



Gourmet Bar

10:00 AM – 10:00 PM

KHAI VỊ | STARTERS

Gỏi Cuốn Tôm Phục Vụ Với Nước Mắm Chua Ngọt **190**
Vietnamese Fresh Spring Rolls with Prawn, Sweet & Sour Dipping Sauce

Salad Ức Gà Nướng, Xà Lách Đà Lạt, Sốt Giấm Đen **170** 
Grilled Chicken Breast Fillet, Mixed Dalat Lettuce, Balsamic Dressing


Gỏi Bưởi Và Tôm Sú Nướng **190** 
Grilled Prawns with Pomelo Salad

Gỏi Gà Thả Vườn Với Các Loại Rau Thơm Địa Phương **170**
Vietnamese Chicken Salad

Gỏi Cá Hồi Nướng, Cải Mầm, Sốt Quạt Và Ớt Khô **270** 
Grilled Salmon Salad, Microgreens, Kumquat & Chili Flakes Dressing

CÁC MÓN SÚP & MỠ | SOUP & NOODLES

Súp Bắp Cua **190**
Crab Meat with Corn Soup

Súp Bí Đỏ Mật Ong, Hạt Macca **170** 
Pumpkin with Honey Maccadamia Nuts Soup

Miến Xào Thịt Cua **180**
Stir - Fried Vermicelli with Crab Meat

Bún Bò và Rau Thơm Đặc Trưng Ăn Kèm **170**
Beef Noodle Soup

Phở Bò Phục Vụ Các Loại Rau Ăn Kèm Với Tương Ớt **170**
Beef Pho Noodle Soup

Phở Gà Phục Vụ Các Loại Rau Ăn Kèm Với Tương Ớt **150**
Chicken Pho Noodle Soup

Mỳ Quảng Gà **160**
Chicken Quang Noodle Soup

 Vegetarian

 Vegan

 Healthy

 Pork

 Gluten Free

Giá trên tính theo '000' VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế VAT
All above prices are quoted in '000' VND, subject to 5% service charge and 8% VAT

Gourmet Bar

10:00 AM – 10:00 PM

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Cá Hồi Áp Chảo Giòn Da và
Măng Tây Xào

**Pan - Seared Salmon Fillet
served with Sautéed Asparagus**



410



Ức Gà Nướng, Cải Bó Xôi,
Rau Củ Xào và Sốt Nấm

**Grilled Chicken Breast, Sautéed
Spinach, Vegetables &
Mushrooms**



310

Sườn Cừu Tẩm Thảo Mộc,
Rau Củ và Sốt Hương Thảo

**Herbs Crusted Rack of Lamb,
Baby Vegetables and Rosemary
Jus**

650

Thăn Bò Úc Nướng, Ba Rọi
Xông Khói Cuộn Măng Tây,
Rau Củ Đà Lạt Xào, Sốt
Vang Đỏ

**Grilled Australian Beef
Tenderloin, Wrapped Bacon
with Asparagus, Sautéed
Vegetables and Red Wine Sauce**



640

Dùng Kèm Gan Ngỗng

Add Foie Gras

150

Thăn Heo Iberico Áp Chảo,
Bông Cải Xanh, Đậu Hà Lan và
Khoai Tây Bi Xào, Pho Mai Mặn

**Pan Seared Organic Iberico Pork
Loin, Sautéed Broccoli, Pea Beans,
Baby Potatoes and Grated
Parmesan**



510

Cơm Bò Nướng Kiểu
Hàn Quốc

**Beef Bulgogi, served with Steamed
Rice**

345

Cá Bớp Nướng Muối Ớt,
Dùng Kèm Cơm Trắng

**Grilled Marinated Cobia with Salt &
Chili served with Steamed Rice**

390

Cơm Gà Hội An, Đùi Gà Quê
Thả Vườn Nấu Với Sốt Đặt
Biệt, Dùng Kèm Cơm
Tẩm Nghệ Tươi

**Hoi An Chicken Rice, Slow Roasted
Farm Chicken Thigh, served with
Turmeric Rice**

275



Vegetarian



Vegan



Healthy



Pork



Gluten Free

Giá trên tính theo '000' VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế VAT
All above prices are quoted in '000' VND, subject to 5% service charge and 8% VAT


Gourmet Bar

10:00 AM – 10:00 PM

SANDWICHES, BURGERS, PIZZAS & PASTAS

Bánh Mì Kẹp Thịt Gà Nướng,
Ba Rọi Xông Khói, Trứng
Chiên, Chà Bông  250
**Club Sandwich, Grilled Chicken,
Smoked Bacon, Fried Egg, Pork
Floss**


Bánh Mì Kẹp Kiểu Ý, Bò Tẩm
Tiêu & Pho Mai Feta Trộn Sa
Lát Dầu Giấm 270
**Focaccia Sandwich, Beef
Pastrami, Feta Cheese & Mixed
Salad**

Bánh Burger Bò Úc Kẹp Ba
Rọi Xông Khói, Pho Mai
Cheddar, Xà Lách, Khoai Tây
Chiên  310
**Australian Wagyu Beef Burger,
Bacon, Cheddar Cheese,
Lettuce, French Fries**

Pizza Margherita Sốt Cà
Chua, Phô Mai và Lá Quế Ý 225
**Margherita Pizza, Tomato
Sauce, Mozzarella Cheese, Basil**

Pizza Thịt Nguội, Sốt Cà Chua và
Phô Mai  240
**Pepperoni Pizza, Chili, Tomato
Sauce, Mozzarella Cheese**

Mì Ý Sốt Bò Băm 220
Spaghetti Bolognese

Mì Ý Sốt Kem Béo, Thịt Nguội,
Trứng và Nấm  180
**Spaghetti with Mushroom
Cream, Pancetta, Parmigiano,
Egg Yolk, Onion, Parsley**

SIDE DISHES

Sa Lát Tổng Hợp  90
Mixed Green Salad


Khoai Tây Chiên 90
French Fries

Cơm Trắng  90
Steamed Rice

Rau Củ Xào  90
Sautéed Mixed Vegetables

Khoai Tây Nghiền  90
Mashed Potato

Kim Chi 90
Kimchi

Dĩa Thịt Nguội Các Loại,
Dưa Bao Tử Ngâm Chua, Ô
Liu và Các Loại Hạt  500
**Cold Cut Platter: Assorted Cold
Cut Platter, Gherkin, Olive and
Nuts**

Dĩa Phô Mai Các Loại: Phô Mai
Sữa Bò Pháp, Phô Mai Brie,
Phô Mai Xanh, Trái Cây Khô và
Bánh Quy 550
**Cheese Platter: Camembert,
Brie, Blue Cheese, Dried Fruits
and Biscuit**



Vegetarian



Vegan



Healthy



Pork




Gluten Free


Giá trên tính theo '000' VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế VAT
All above prices are quoted in '000' VND, subject to 5% service charge and 8% VAT




Gourmet Bar

10:00 AM – 10:00 PM



ẨM THỰC CHAY | VEGETARIAN CORNER

Sa Lát Rau Trộn Trái Cây  **150**
**Mixed Garden Greens with Fruit
Salad**

Sa Lát Củ Dền Trộn Trái Cây  **165**
Beetroot & Fruit Salad

Mì Chay Bí Ngòi, Nấu   **190**
với Sốt Cà 
Zucchini Pasta, Tomato Sauce

TRÁNG MIỆNG | DESSERTS

Trái Cây Theo Mùa  **120**
Seasonal Fruit Platter 

Kem Mềm Vị Sô Cô La **150**
Chocolate Mille - Feuille

Bánh Pho Mai Dâu Tây **140**
Strawberry Cheesecake

Kem Mềm Quả Mâm Xôi và
Hương Thảo) **150**
Raspberry and Thyme Mousse

Bánh Kem Sữa Mềm Vị Dừa **135**
Coconut Panna Cotta

Chè Chuối Chưng **70**
**Banana Compote with Coconut
Milk & Sago**


Kem (Kem Vani, Kem Dừa,
Kem Dâu, Kem Bạc Hà Sô
Cô La, Kem Trà Xanh) **50**
**Ice Cream (Vanilla, Coconut,
Strawberry, Mint Chocolate
Chip, Green Tea)** 01 viên/
scoop

Xin vui lòng hỏi nhân viên để lựa chọn
thêm các loại bánh tráng miệng ở
Gourmet Bar từ 11 giờ sáng đến 9:30 tối

**In addition to our desserts, kindly ask our
team members for our cake selection available
at Gourmet Bar daily from 11am-9.30pm**

 Vegetarian

 Vegan

 Healthy

 Pork

 Gluten Free

Giá trên tính theo '000' VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế VAT
All above prices are quoted in '000' VND, subject to 5% service charge and 8% VAT