MANGOSTEEN

ALL DAY DINING

À la carte Menu

Go Healthy

Go healthy is philosophy that goes beyond the usual definition of eating healthy and going green. By mainly choosing local suppliers with the best practices and using seasonal ingredients, we are able to offer you food choices that not only keep you fit, they also help save the planet we all live in.

Sống khỏe là một khái niệm mới vượt qua các định nghĩa thông thường về việc ăn uống lành mạnh. Bằng việc lựa chọn các nhà cung cấp uy tín tại địa phương, cùng với việc sử dụng các nguyên liệu theo mùa, chúng tôi có thể cung cấp cho quý khách không chỉ các thực phẩm dinh dưỡng tốt cho sức khỏe, mà còn đồng thời giúp bảo vệ hành tinh của chúng ta.

SALADS AND STARTERS

ROASTED CHERRY TOMATO WITH BLUE CHEESE SALAD **180**
Sa lát rau củ non ăn kèm pho mai blue và sốt chanh
Baby lettuce, cherry tomato, avocado, quail eggs, cucumber, and blue cheese
431 calories, 21 gr protein

MIXED GREEN SALAD WITH CRAB MEAT **180**
Sa lát thịt cua kiểu Nhật
Japanese crab stick, cherry tomato, mixed lettuce, olive, and avocado
193 calories, 8.5 gr protein

POACHED CHICKEN WITH YOUNG VEGETABLE AND MUSTARD YOGURT DRESSING **170**
Sa lát ức gà với rau non tổng hợp và sốt sữa chua mù tạt vàng
Chicken breast, onion, celery, capsicum, tomato, cucumber, walnut, and mustard yogurt dressing
284 calorie, 15.5 gr protein

MAIN COURSES

ROASTED CHICKEN BREAST MEDITERRANEAN STYLE **280**
Ức gà nướng ướp lá thơm ăn kèm rau củ nướng
Chicken breast, grilled mushroom, tomato, baby potato, zucchini, and eggplant
193.2 calories, 37.3 gr protein

GRILLED SCALLOP WITH TOMATO CAPRESE SALSA AND LEMON FOAM **400**
Sò điệp Nhật áp chảo ăn kèm sốt rau củ
King scallop, green pea pure, Caprese salsa, and lemon foam
392.8 calories, 28.6 gr protein

HEALTHY OMEGA – SALMON **480**
Cá hồi áp chảo ăn kèm khoai tây bi và cơm gạo dại
Salmon fillet, baby potato, mixed lettuce, wild rice
415 calories, 27.2 gr protein

STEAMED MUSSEL AND CLAM WITH GINGER AND SAKE **320**
Ngao hoa và vẹm đen hấp với rượu sake và gừng
Black mussels, yellow clam, ginger, mint, soya, sake, steamed rice
160 calories, 24gr protein

DESSERTS

SLICED FRESH FRUIT IN HONEY LIME SYRUP **150**
Trái cây theo mùa ăn kèm nước sốt chanh và mật ong
A selection of freshly seasonal fruits
122 calories, 2.5 gr protein

APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM **160**
Bánh nhân táo nướng ăn kèm kem vani
Apple crumble and vanilla ice cream
207.2 calories, 4.4 gr proteins

CRISPY GRANOLA GRAIN WITH NATURAL YOGURT AND BERRIES **150**
Ngũ cốc Granola ăn kèm sữa chua và dâu tây
Rolled oats with wild flower honey, sliced banana, berries and nuts
220 calories, 14 gr protein

Signature Dishes · Chef's Recommendation · Vegetarian · Contains Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dongs (unit, 000 VND), exclusive of 5% services charge and 10% VAT

Asian Specialties

Our Executive Chef invites you to a gastronomic journey around Asia with specialties from Vietnam, Thailand, China, Japan, Malaysia and Singapore. Specially prepared with unique recipe and spices, each dish is an exquisite, mouth-watering and delicious culinary masterpiece yet its traditional flavor remained with a twist.

Bếp trưởng của chúng tôi giới thiệu tới thực khách những tinh hoa ẩm thực từ Việt Nam, Thái Lan, Trung Quốc, Nhật Bản, Malaysia và Singapore. Được chế biến với công thức và gia vị độc đáo, mỗi món ăn không chỉ giữ được hương vị truyền thống mà còn là những tác phẩm ẩm thực đẹp mắt, lạ miệng, thơm ngon và hấp dẫn.

STARTER APPETIZERS

VIETNAMESE COMBINATION PLATTER 250
Đĩa khai vị tổng hợp bao gồm nem cuốn cá hồi, nem chiên Hà Nội và sa lát xoài hải sản
Smoked salmon spring roll, Hanoi spring roll, seafood salad

TUNA TATAKI WITH GLASS NOODLE 225
Sa lát miến với cá ngừ đại dương áp chảo ăn kèm sốt cam
Pan-seared fresh tuna, glass noodle, sweet chili, tomato, peanut, lime, orange sauce

CHOICES OF FRESH SPRING ROLLS WITH SMOKED SALMON OR SHRIMP OR PORK 220
Nem tươi cuốn với lựa chọn cá hồi hun khói, tôm hoặc thịt heo
Shrimp, pork or smoked salmon, avocado, rice noodle, tobiko, mixed herbs

CRISPY FISH SPRING ROLLS 220
Nem cá chiên giòn
Seabass fish, galangal, lemongrass, nori, ginger, lime leaf, garlic, onion

MARINATED TOFU WITH ASIAN MIX LETTUCE IN SOYA MUSTARD DRESSING 150
Đậu phụ ướp xì dầu và các loại xà lách non ăn kèm sốt xì dầu mù tạt
Crispy young lettuce, tofu, cherry tomato, grated coconut, mint, coriander

SEAFOOD SALAD 250
Sa lát hải sản với xoài xanh và rau thơm
Mixed seafood, green mango, peanut, Vietnamese herbs

ASPARAGUS GAZPACHO WITH LEMONGRASS SALAD 160
Súp lạnh măng tây hương vị xả và mì trứng chiên giòn
Mix lettuce, egg noodle, asparagus, red radish, rock melon, lemon grass

CRAB CAKE WITH MANGO SALSA SALAD 210
Chả cua cay kiểu Thái ăn kèm sa lát xoài
Crab meat, minced prawn, red curry, onion, potato, homemade mango salsa

SCALLOP CEVICHE 280
Gỏi Sò điệp Nhật ướp hương chanh và nước cốt dừa
Scallop, avocado, lime juice, fresh coconut juice, Pico de Gallo and corn tortilla

FRIED HANOI SPRING ROLL 220
Nem chiên truyền thống của Hà Nội
Minced pork, prawns, rice papers, glass noodle, taro, eggs, onion, fungus mushroom

GRILLED MARINATED CHICKEN IN PANDA LEAVE WITH CHEF'S SPECIAL SAUCE AND ASIAN HERBS 200
Ức gà cuộn lá nếp nướng ăn kèm sa lát kiểu Châu Á và sốt đặc biệt của đầu bếp
Grilled chicken, chef's special sauce, Asian herbs

VIETNAMESE VEAL SALAD 180
Sa lát bê tái chanh
Soft veal belly, green banana, star fruit, pineapple, lemongrass, mixed Asian herbs

Signature Dishes · Chef's Recommendation · Vegetarian · Contains Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dongs (unit, 000 VND), exclusive of 5% services charge and 10% VAT

SOUP

TOM YAM KUNG 225
Súp tôm chua cay kiểu Thái
Thai classic hot and sour prawn soup with lemongrass and galangal flavor

CRAB MEAT SOUP 200
Súp cua bể măng tây
Crab meat soup with asparagus and assorted seafood

CHICKEN LAKSA SOUP 160
Súp thịt gà và nước cốt dừa kiểu Singapore
Chicken breast, spicy coconut milk, coriander, Laksa leaves

HOT AND SOUR DUCK SOUP 170
Súp vịt tiềm chua ngọt
Duck, mushroom, vegetable, eggs, sesame oil

ABALONE WITH FRESH MUSHROOM SOUP 350
Súp bào ngư và nấm tươi
Slice abalone, fresh shitake mushroom, chopped vegetables

NOODLES AND RICE

TRADITIONAL BUN CHA 200
Bún chả truyền thống Hà Nội
Char-grilled minced pork, rice noodle, mixed vegetables

HOMEMADE CHA CA 200
Chả cá đặc biệt
Pan-fried turmeric marinated fish, fried onion, rice noodle

"PHỞ" VIETNAMESE CHICKEN OR BEEF SOUP 170
Phở bò hoặc gà truyền thống
Choices of beef or chicken, bean sprouts, fresh herbs, rice noodles

PAD THAI NOODLE WITH PRAWN AND CHICKEN 200
Mỳ xào kiểu Thái với tôm hoặc gà
Fried rice noodle, prawn, chicken, tamarind sauce, eggs, peanut, lime

WOK-FRIED VEGETABLE WITH NOODLE 160
Mỳ xào chay với trứng và đậu phụ
Eggs noodle, pok choy, bean sprouts, tofu, soya sauce

FRIED RICE WITH CHOICES OF CHICKEN, SEAFOOD OR BEEF 180
Cơm rang với lựa chọn gà, hải sản hoặc thịt bò
Fried rice, chicken, seafood or beef with eggs and mixed vegetables

CRAB MEAT NOODLE WITH VEGETABLES 250
Miến xào cua bể
Fried glass noodle, crab meat, prawn, eggs, carrot, onion, bean sprouts

CHOW MEIN NOODLE WITH DUCK BREAST AND CHILI 220
Mỳ trứng xào với ức vịt vị mật ong
Fried egg noodle, duck breast, cabbage, carrot, snow peas, onion, soya, honey

Signature Dishes · Chef's Recommendation · Vegetarian · Contains Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dongs (unit, 000 VND), exclusive of 5% services charge and 10% VAT

ASIAN FAVORITES

TAMARIND PRAWN WITH GINGER SALAD AND STEAMED RICE 355
Tôm sú sốt me ăn kèm cơm trắng
Tiger prawn, onion, chili, tamarind sauce, steamed rice

SEAFOOD TEMPURA WITH ASIAN MIXED LETTUCE 300
Hải sản chiên kiểu Nhật
Squid, prawn, eggs, Asian lettuce, chili, ponzu dressing

COCONUT RED CURRY KING PRAWN WITH LEMONGRASS AND GINGER SERVED WITH STEAMED RICE 280
Tôm nấu cà ri đỏ phục vụ với cơm trắng
Prawn, coconut milk, lemongrass, galangal, ginger, palm sugar, fish sauce

PAN-SEARED HAMOUR FILLET WITH GRILLED BABY LEEKS TAMARIND SAUCE 320
Cá mú áp chảo nướng ăn kèm sốt me
Hamour fillet, baby spinach, baby leek, tamarind sauce, steamed rice

WOK-FRIED BOK CHOY 140
Cải chíp xào tỏi và ba chỉ xông khói
Bok choy, crispy pork belly, chili garlic, oyster sauce

SPICY CRUSTED SEABASS WITH SEASONAL VEGETABLES AND SWEET AND SOUR MUSHROOM SAUCE 350
Cá vược áp chảo ăn kèm sốt nấm và rau củ
Seabass, asparagus, cherry tomato, potato, mushroom, steamed rice

WOK- FRIED DUCK WITH BASIL AND CHILI 250
Vịt xào húng quế
Duck breast, Thai basil, onion, red capsicum, lemongrass, steamed rice

CHICKEN CURRY WITH STEAMED RICE 230
Cà ri gà phục vụ kèm cơm trắng
Chicken breast in curry sauce, coconut milk, vegetable, steamed rice

STIR-FRIED BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE 330
Bò xào sốt tiêu đen
Beef sirloin, onion, carrot, capsicum, steamed rice

GRILLED BEEF WITH CHILI AND LEMONGRASS 350
Thăn bò nướng xả ớt phục vụ cùng cơm Lam
Beef tenderloin, lemongrass, chili, garlic potato, bamboo steamed rice

GRILLED CHICKEN WITH LIME LEAVE 230
Đùi gà nướng lá chanh phục vụ cùng cơm Lam
Chicken leg, lime leave, lemongrass, Asian herbs, bamboo steamed rice

Signature Dishes · Chef's Recommendation · Vegetarian · Contains Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dongs (unit, 000 VND), exclusive of 5% services charge and 10% VAT

Western Delicacies

Presenting a selection of delicacies from around the Europe. Appetizers feature healthy salads that stimulate the taste buds, thick creamy soups for the cold season and light soup for summer. Main dishes are made from high quality meats, fish, seafood, and fresh vegetables, enriched with our chef's flavorful sauces. Sweet desserts will be the perfect end to a perfect meal.

Thực đơn các món Âu của chúng tôi là sự chọn lọc những món ăn tinh tế của từng quốc gia. Phần khai vị bao gồm những món salad thanh nhẹ giúp khơi dậy vị giác, các món súp đặc có vị ngậy của kem và bơ thích hợp dùng cho mùa lạnh và súp loãng thanh mát cho mùa hè. Các món chính được chế biến từ các loại thịt, cá, hải sản cao cấp và rau củ tươi, được bổ sung hương vị bằng các loại nước sốt đặc sắc. Thực đơn tráng miệng ngọt ngào sẽ là điểm nhấn kết thúc cho một bữa ăn hoàn hảo.

STARTERS AND APPETIZERS

MÖVENPICK STYLE SALAD 280
Sa lát đặc biệt của khách sạn Mövenpick
Romance lettuce, poached egg, smoked salmon, asparagus, bacon, and parmesan cheese

BURRATA MOZZARELLA WITH TOMATO SALAD 220
Sa lát pho mai Mozzarella ăn kèm với cà chua, húng quế và sốt dấm đỏ
Burrata mozzarella, organic tomato, rocket leaves, pomegranate dressing, and balsamic reduction

MARINATED PRAWN WITH CITRUS AND AVOCADO 230
Sa lát tôm với quả bơ và sốt chanh hương vị vani
Poached shrimp, avocado, lettuce, orange, tomato, and vanilla dressing

MARINATED TUNA STEAK SALAD 230
Sa lát cá ngừ áp chảo ăn kèm các loại rau củ non và sốt dầu dấm
Pan-fried tuna, quail eggs, tomato, green bean, romance lettuce, and potato

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE WITH MARINATED MANGO AND CINNAMON BRIOCHE 360
Gan ngỗng áp chảo ăn kèm xoài ướp vị quế và lá húng tây, bánh mỳ ngọt và sốt dấm đỏ
Foie gras, marinated mango cube, toasted brioche bread, and balsamic dressing

SPANISH IBERIAN HAM WITH CANTALOUPE MELON AND AGED ARMESAN FLAKE 270
Sa lát thịt heo xông khói của Tây Ban Nha ăn kèm dưa vàng Mỹ và các loại rau non
Iberian ham, rock melon, artichoke, rocket leaf, cherry tomato, frisee lettuce

SIGNATURE CAESAR SALAD 200
Sa lát hoàng đế truyền thống
Romance lettuce, crispy bacon, boiled eggs, parmesan cheese, creamy dressing

CHOICE OF PRAWN OR CHICKEN CAESAR SALAD 250
Sa lát hoàng đế ăn kèm với lựa chọn ức gà nướng hoặc tôm sú nướng
Your favorite Caesar with grilled chicken breast or pan-fried prawn

HOMEMADE CURED LEMONGRASS SALMON 260
Cá hồi ướp muối hương vị sả ăn kèm sốt củ cải và rau non
Scottish royal fillet, horseradish cream, fresh baby spinach, ginger gel

MANGOSTEEN PLATTER 350
Đĩa tổng hợp của nhà hàng Mangosteen, gan ngỗng áp chảo, cá hồi muối hương vị sả và thịt heo Tây Ban Nha xông khói
Homemade foie gras terrine, cured lemongrass salmon, Spanish Iberian ham

SOUP

MUSHROOM SOUP WITH TRUFFLE OIL 170
Súp kem với nấm rừng và tinh dầu nấm truffle
Fresh mushroom, cream, truffle oil

SMOKED PUMPKIN SOUP WITH VANILLA FLAVOR 160
Súp bí đỏ hương vị vani
Pumpkin, onion, cream, vanilla bean, aroma herb

LEMON SCENTED ASIAN LENTIL SOUP 150
Súp đậu đỏ kiểu Châu Á
Lentil bean, carrot, celery, onion, crispy tortillas, lemon

SPICY SEAFOOD WITH SAFFRON BROTH 220
Súp hải sản với nhụy hoa nghệ tây
Saffron broth, mussels, shrimp, clam, seabass, tomato, fennel, olive oil

TOMATO SOUP 150
Súp cà chua ăn kèm pho mát Mozzarella và bánh mỳ Pháp nướng
Tomato, sun-dried tomato, Mozzarella, onion, brioche toast

Signature Dishes · Chef's Recommendation · Vegetarian · Contains Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dongs (unit, 000 VND), exclusive of 5% services charge and 10% VAT

SANDWICHES AND BURGER

CLASSIC GRUYÈRE BEEF BURGER IN SESAME SEED BUN 295
Bánh mỳ kẹp thịt bò kiểu Thụy Sỹ
Ground beef, Gruyère cheese, caramelized onion, crispy bacon, fried egg, sesame bun

TRADITIONAL VIETNAMESE BAGUETTE WITH GRILLED PORK AND PATE 225
Bánh mỳ kẹp thịt heo nướng và pate kiểu Việt Nam
Grilled pork, pork pate, caramelized onion, picked cucumber, tomato, lettuce

CHICKEN CLUB SANDWICH IN BROWN BREAD 250
Bánh mì kẹp ức gà nướng, trứng, cà chua và các loại xà lách
Chicken breast, bacon, fried egg, tomato, mixed lettuce

OPEN FACE TUNA SANDWICH IN FOCACCIA BREAD 200
Bánh mỳ kẹp cá ngừ
Tuna flakes, shallot, spring onion, sautéed vegetable, Focaccia bread

TOASTED SANDWICH WITH HAM AND CHEESE IN WHITE TOAST 190
Bánh mỳ kẹp thịt nguội và pho mai
White bread, ham, Cheddar cheese, French fries, mixed lettuce

PHILLY CHEESE STEAK SANDWICH IN MINI BAGUETTE 280
Bánh mỳ kẹp thăn bò nướng với pho mai
Sliced beef, onion, capsicum, Emmental cheese, caramelized onion

GRILLED VEGETABLE IN PANINI BREAD 170
Bánh mỳ kẹp nhân rau củ nướng với lựa chọn dùng kèm pho mai dê
Panini bread, grilled vegetable, sun dried tomato, tomato, coriander with or without goat cheese

SMOKED SALMON SANDWICH IN BRIOCHE BREAD 295
Bánh mỳ Pháp kẹp cá hồi xông khói
Smoked salmon, shallot, spring onion, horseradish cream, Brioche bread

ITALIAN FAVORITES

CHOOSE YOUR FAVORITES
Quý khách hãy lựa chọn hương vị mỳ Ý yêu thích
Spaghetti, Penne, Linguini, Fettuccine, Fusilli

YOUR CHOICE OF PASTA SAUCE
Các loại sốt ăn kèm mỳ Ý

Classic Bolognaise	230
Marinara Seafood Sauce	260
Creamy Ham and Mushroom Sauce	250
Basil Pesto Sauce	200
Arrabiata Sauce	200

HOUSE MADE BEEF LASAGNA 280
Mỳ Ý bỏ lò với thịt bò Úc hầm pho mai và sốt cà chua
Australian ground beef, parmesan cheese and fresh basil pesto

POTATO GNOCCHI 280
Mỳ khoai tây kiểu Ý ăn kèm vẹm đen và sốt bơ tỏi
Potato Gnocchi, black mussels, parmesan, aglio e olio sauce

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 260
Cơm Ý nấu với nấm rừng và pho mai
Italian Arborio rice, wild porcini mushrooms and parmesan cheese

SCALLOP AND BRAISED LEEK RISOTTO 280
Cơm Ý nấu với tỏi tây ăn kèm sò điệp Nhật áp chảo
Italian Arborio rice cooked with grilled scallop, braised leek, parmesan cheese and bacon

Signature Dishes · Chef's Recommendation · Vegetarian · Contains Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dongs (unit, 000 VND), exclusive of 5% services charge and 10% VAT

WESTERN FAVORITES

SWISS BERNER ROSTI 260
Bánh khoai tây kiểu Thụy Sỹ ăn kèm pho mai và trứng ốp la
Potato rosti, tomato, Gruyère cheese, ham, fried egg

BREADED VEAL SCALOPPINI 390
Thăn bê tẩm bột chiên xù ăn kèm khoai tây nghiền, nấm xào và sốt nấm
Veal tenderloin, mashed potato, sauteed mushroom, rocket leaf

BLACK MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE 320
Vẹm đen của Úc hấp rượu vang trắng
Australian mussels, white wine, cream, garlic, parsley

HERB RACK OF LAMB 550
Sườn cừu nướng ăn kèm rau củ và sốt cừu
Australian lamb chop, rosemary potatoes, glazed root vegetable, lamb jus

PORK SPARE RIBS 280
Sườn heo nướng sốt mận
Pork ribs marinated with plum and star anise sauce served with pear, ginger and chili salad

MISO MARINATED BLACK COD FISH 650
Cá tuyết nướng sốt miso
Ocean black cod, miso paste, mirin, sake, pickled ginger

SEAFOOD CASIMIR 380
Cà ri hải sản kiểu Thụy Sỹ
King crab, scallop, seabass, tiger prawn, big clam, wild rice, curry sauce

ROASTED CHICKEN ROULADE WITH FOIE GRAS AND AROMATIQUE HERB SAUCE 350
Ức gà cuộn nướng ăn kèm gan ngỗng Pháp và sốt lá thơm
Chicken breast, foie gras, potato rosti, asparagus, butter vegetable, Aromatique herb sauce

GRILLED SEABASS 350
Cá vược tẩm ngũ vị áp chảo ăn kèm hoa a-ti-sô, rau non và sốt bơ chanh
Grilled seabass, seared artichoke, green bean, baby vegetable ragout, potato puree, lemon sabayon sauce

ATLANTIC SALMON 480
Thăn cá hồi nướng ăn kèm rau củ non và sốt trứng đánh phồng
Oven baked salmon stake, horseradish crust, baby vegetable, bearnaise sauce

PRIME ANGUS BEEF SIRLOIN 650
Thăn bò Angus nướng
Black angus sirloin, butter vegetable, onion marmalade, layered potato, aromatique beef jus

RIB EYE 580
Thăn lưng bò Úc nướng
Center cut rib eye, sauteed baby potato, asparagus, armagnac peppercorn sauce

BEEF TENDERLOIN 650
Thăn bò Úc nướng
Grilled beef tenderloin, potato rosti, asparagus, Bordelaise sauce

Signature Dishes · Chef's Recommendation · Vegetarian · Contains Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dongs (unit, 000 VND), exclusive of 5% services charge and 10% VAT

DESSERTS

CHOCOLATE TERRINE 180
Bánh ngọt vị sô cô la đen ăn kèm bánh quy macaron và kẹo mềm marshmallow
Served with crispy almond, homemade macaron, marshmallow, orange sauce

CHOCOLATE FONDANT 180
Bánh sô cô la mềm
Chocolate pudding with strawberries hot chocolate sauce and vanilla ice cream

TRIO CRÈME BRULLE 170
Ba vị bánh kem trứng đốt: vị chanh leo, vị cà phê và vị vani
Homemade crème brulle with three flavors: passion fruit, coffee, vanilla and berries

SAGO PEARLS IN COCONUT CREAM 150
Chè trân châu với nước cốt dừa
Fresh diced mango with sago in coconut cream and scoop of vanilla ice cream

MOVENPICK CHEESE PLATTER 320
Đĩa pho mai tổng hợp của Mövenpick
International cheese served with dried fruits, grapes, nuts and cracker

VANILLA PANNA COTTA 170
Bánh pudding vị vani ăn kèm sốt cam và các loại dâu tây
Creamy pudding with Orange coulis and mixed cube fresh fruit

COLD CHEESE CAKE 160
Bánh pho mai
Cheese cake with strawberry jelly and mixed berries

IRISH MOCHA 180
Bánh ngọt vị ca cao với hương rượu whiskey và dâu tây
70% cacao solids with Irish Whiskey, Bittersweet chocolate and berries

SEASONAL FRUIT PLATTER 150
Đĩa trái cây theo mùa
Selection of freshly sliced seasonal fruits

CHOICE OF ICE CREAM SELECTION PER SCOOP 60
Lựa chọn các hương vị kem: Vani, sô cô la, dâu tây, dừa và xoài
Vanilla, strawberry, chocolate, coconut, mango

Signature Dishes · Chef's Recommendation · Vegetarian · Contains Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dongs (unit, 000 VND), exclusive of 5% services charge and 10% VAT