

# IN-ROOM DINING MENU

## MÓN ĂN NHẸ | SNACK

<b>BÁNH MÌ BƠ TỎI</b> GARLIC BREAD	<b>100.000</b>
<b>KHOAI TÂY CHIÊN</b> POTATO FRIES	<b>100.000</b>
<b>PHO MAI QUE</b> CHEESE STICK	<b>120.000</b>
<b>NẤM TẮM BỘT CHIÊN</b> MUSHROOM TEMPURA	<b>120.000</b>
<b>GÀ XIÊN NƯỚNG</b> CHICKEN SKEWERS	<b>130.000</b>
<b>LỢN XIÊN NƯỚNG</b> PORK SKEWERS	<b>130.000</b>
<b>BÒ XIÊN NƯỚNG</b> BEEF SKEWERS	<b>130.000</b>
<b>PHÔ MAI &amp; THỊT NGUỘI TỔNG HỢP</b> CHEESE & COLD CUTS PLATTER	<b>490.000</b>

## CƠM - MỠ | RICE - NOODLE

<b>CƠM RANG : GÀ   BÒ   CÁ HỒI   HẢI SẢN</b> FRIED RICE: CHICKEN   BEEF   SALMON   SEAFOOD	<b>180.000</b>
<b>MỠ XÀO: RAU NẤM   BÒ   HẢI SẢN</b> FRIED NOODLE: MUSHROOM   BEEF   SEAFOOD	<b>180.000</b>
<b>MỠ Ý: BÒ BĂM   BA CHỈ KEM NẤM</b> SPAGHETTI: BOLOGNESE   CARBONARA	<b>200.000</b>

## XÚP | SOUP

<b>XÚP KEM BÍ ĐỎ</b> PUMPKIN CREAM SOUP	<b>155.000</b>
<b>XÚP TÔM MĂNG TÂY VÀ RAU CHÂN VỊT</b> ASPARAGUS, SPINACH AND SHRIMPS SOUP	<b>160.000</b>
<b>XÚP NẤM TƯƠI</b> FRESH MUSHROOM SOUP	<b>155.000</b>
<b>XÚP TÔM CHUA CAY</b> TOM YUM GOONG	<b>160.000</b>

## XA LÁT & RAU | SALAD

<b>GỎI BÒ BÓP THẤU</b> MARINATED BEEF SALAD	<b>155.000</b>
<b>XA LÁT LỪƠN NGŨNG XỐT CHANH LEO</b> GOOSE BREAST WITH PASSION FRUIT SAUCE SALAD	<b>155.000</b>
<b>XA LÁT RAU VƯỜN</b> SEASONAL GARDEN SALAD	<b>155.000</b>
<b>XA LÁT HOÀNG ĐẾ VỚI TÔM NƯỚNG</b> PRAWN CAESAR SALAD	<b>160.000</b>



Please scan QR code to see the full menu at our restaurant

**Serving time: 11:30 - 22:00**

## MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

<b>TÔM XỐT ỚT SINGAPORE</b> TIGER PRAWN IN SINGAPORE CHILI SAUCE	<b>320.000</b>
<b>HẢI SẢN PHO MAI BỎ LÒ</b> BAKED SEAFOOD WITH CHEESE	<b>320.000</b>
<b>CÁ VƯƠC ÁP CHẢO XỐT TERIYAKI</b> PAN SEARED SEABASS TERIYAKI SAUCE	<b>320.000</b>
<b>CÁ HỒI NA-UY BỎ LÒ XỐT CHANH LEO</b> BAKED NORWEGIAN SALMON PASSION FRUIT SAUCE	<b>370.000</b>
<b>BÒ NƯỚNG XỐT ỚT XANH</b> GRILLED MARINATED BEEF GREEN CHILI SAUCE	<b>370.000</b>
<b>THĂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG XỐT TIÊU</b> GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN PEPPER SAUCE	<b>410.000</b>
<b>SƯỜN CỪU NƯỚNG XỐT VANG ĐỎ</b> GRILLED AUSTRALIAN LAMB RACK RED WINE SAUCE	<b>420.000</b>

## TRÁNG MIỆNG | DESSERT

<b>PUDDING HỒNG TRÀ</b> BUBBLE MILK TEA PUDDING	<b>120.000</b>
<b>PANNA COTTA CỐM</b> YOUNG GREEN RICE PANNA COTTA	<b>120.000</b>
<b>BÁNH SÔ CÔ LA NÓNG VỚI KEM VANI</b> HOT CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM	<b>150.000</b>
<b>TRÁI CÂY THEO MÙA ( S )</b> SEASONAL FRESH FRUIT ( S )	<b>180.000</b>