

# Ana Beach House

BAR & RESTAURANT





#### **FOOD ALLERGY**

Before you eat... Management advises that food prepared here may contain or have come in contact with peanuts, tree nuts, soybeans, milk, eggs, wheat, shellfish or fish. Please ask our culinary expert about the ingredients in your meal before placing your order. Thank you!

#### **DỊ ỨNG THỰC PHẨM**

*Vui lòng đọc kỹ trước khi chọn món... Xin lưu ý rằng, thành phần thức ăn có thể chứa các chế phẩm từ đậu phộng, các loại hạt, đậu nành, sữa, trứng, lúa mì, động vật có vỏ hoặc cá. Hãy hỏi rõ nhân viên ẩm thực của khu nghỉ mát trước khi chọn món nếu bạn bị dị ứng với bất kỳ thành phần thực phẩm nào. Trân trọng cảm ơn!*

## APPETISERS & SALADS

### CARPACCIO DI TONNO | CÁ NGỪ TÁI 280.000

Thinly sliced fresh raw tuna dressed in lemon and extra virgin olive oil, garnished with arugula & celery.

*Cá ngừ cắt mỏng trộn chanh, dầu oliu nguyên chất ăn kèm với cần tây và xà lách rocket.*

### CARPACCIO DI SALMONE | CÁ HỒI TÁI 320.000

Smoked salmon carpaccio with yellow lemon infusion and topped with capers, tomatoes, and oregano.

*Cá hồi xông khói trộn chanh vàng tươi, nụ bạch hoa, cà chua, rau mùi tây.*

### CAPRESE | XÀ LÁCH PHÔ MAI Ý 280.000

Three color Tomato, Buffalo Mozzarella, basil oil infusion

*Cà chua ba màu, phô mai sữa trâu tươi và dầu hương quế tây.*

### FRITTO | MỰC CHIÊN GIÒN 260.000

Deep fried calamari, lemon infusion, diavola sauce

*Mực tẩm bột chiên giòn, chanh tươi và sốt cà chua vị cay*

### PROSCIUTTO AND MANGO | THỊT HEO MUỐI VÀ XOÀI 260.000

Fresh ripe mangoes wrapped in thinly sliced Parma ham

*Xoài chín Cam Lâm cuộn thịt heo muối Parma*

### SALUMI MISTI | THỊT NGUỘI Ý VÀ PHÔ MAI 520.000

Hand-cut cured meats from Italy and a selection of cheeses, grilled vegetables, and home-baked bread.

*Thịt nguội Ý các loại và phô mai, rau nướng các loại và bánh mì nướng.*

### FROM THE GARDEN | XÀ LÁCH TƯƠI TỪ VƯỜN 220.000

Mixed greens vegetable salad, Modena aged balsamic, EVO

*Xà lách tươi từ vườn trộn dấm đen đặc biệt Modena và sốt cà chua tự làm*

### COCOMERO | XÀ LÁCH NHIỆT ĐỚI 220.000

Organic arugula with fresh watermelon, Feta cheese, pine nuts

*Rau xà lách rocket trộn dưa hấu, phô mai Hy Lạp và hạt thông*

 Vegetarian - Món Chay

## TO SPOON - XÚP

**MINISTRONE CAMPANO | XÚP RAU CỦ KIỂU Ý**  190.000

Traditional Italian vegetable soup

*Xúp rau củ nấu cà chua truyền thống của Ý*

**PESCATORE | XÚP HẢI SẢN** 320.000

Spiced seafood stew soup

*Xúp hải sản nấu cay kiểu Ý*

## PASTA | MÌ Ý

(Choice of spaghetti, penne or fettuccine – Lựa chọn mì sợi tròn, mì ống hoặc mì dẹp)

**CARBONARA CREMOSA | XỐT PHÔ MAI VÀ MÁ HEO MUỐI** 350.000

Egg yolk cream sauce with Parmesan cheese and crispy guanciale

*Xốt kem lòng đỏ trứng gà với phô mai Ý và má heo muối tẩm tiêu*

**ARRABBIATA | XỐT CÀ CHUA VÀ ỚT**  260.000

Spicy garlic and tomato sauce garnished with parsley

*Xốt cà chua với tỏi, ớt và ngò tây*

**PESTO | XỐT QUẾ TÂY**  280.000

Basil, pine nuts, garlic, Parmesan and Pecorino cheese

*Xốt đặc trưng Genova với lá quế tây, hạt thông, phô mai Parmesan và Pecorino*

**BOLOGNESE | XỐT BÒ BĂM** 320.000

Classic beef ragout with carrot, onion and celery

*Xốt thịt bò hầm truyền thống với cà rốt, hành tây và cần tây*

**MARINARA | XỐT HẢI SẢN** 420.000

A favorite seafood sauce of the Amalfi coast

*Xốt hải sản với cà chua đặc trưng vùng biển Amalfi*

 Vegetarian - Món Chay

**AL NERO | MÌ Ý SỢI ĐEN** 320.000

Squid ink linguine with shrimp, Parmesan white sauce

*Mì Ý sợi đẹp làm từ túi mực xào với tôm, sốt kem và phô mai Parmesan***LASAGNA EMILIANA | MÌ Ý TẮM BỎ LÒ** 300.000

Homemade pasta with prime ground beef, creamy béchamel sauce, tomato, basil

*Mì Ý tấm tự làm với thịt bò xay, sốt kem và cà chua với quế tây***CHEF'S SPECIALITY | BẾP TRƯỞNG GỢI Ý****SPAGHETTI SALMONE | MÌ Ý CÁ HỒI XÔNG KHÓI** 360.000

Spaghetti with smoked salmon in white wine sauce with a hint of orange and thyme

*Mì Ý sợi tròn với cá hồi xông khói sốt rượu vang trắng, cam vàng và cỏ xạ hương***GNOCCHI SORRENTO | MÌ KHOAI TÂY SORRENTO**  260.000

Potato dumplings with fresh tomato and fresh Mozzarella, baked in our wood fire oven

*Mì khoai tây với sốt cà chua tươi và phô mai tươi bỏ lò kiểu Sorrento***RISOTTO MARE | CƠM Ý HẢI SẢN** 460.000

Risotto with fresh seafood and Parmesan cheese

*Cơm gạo tròn Ý nấu hải sản và phô mai Parmesan***RISOTTO FUNGHI | CƠM Ý NẤM THÔNG**  320.000

Risotto with Porcini mushroom and Parmesan cheese

*Cơm gạo tròn Ý nấu nấm thông và phô mai Parmesan***PARMIGIANA | CÀ TÍM BỎ LÒ**  260.000

Baked eggplant casserole, fresh Mozzarella, basil

*Cà tím bỏ lò kiểu Ý với phô mai tươi và lá quế tây* Vegetarian - Món Chay

# HAND-CRAFTED PIZZA | PIZZA THỦ CÔNG

## CHEF'S PIZZA | PIZZA ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG 400.000

Tomato sauce, fresh Mozzarella and Parma ham  
Với sốt cà chua, phô mai tươi và đùi heo muối Parma

## MARGHERITA 320.000

Tomato sauce, fresh basil, fresh Mozzarella  
Với sốt cà chua truyền thống, lá quế tây và phô mai tươi

## HAWAIIAN 360.000

Tomato sauce, pineapple, cooked ham and fresh Mozzarella  
Với sốt cà chua, thơm tươi, thịt nguội và phô mai tươi

## 6 FORMAGGI | PIZZA 6 LOẠI PHÔ MAI 420.000

With six different cheeses | Với 6 loại phô mai:  
Pecorino, Feta, Parmesan, fresh Mozzarella, Emmental, Gorgonzola

## QUATTRO STAGIONI / PIZZA BỐN MÙA 320.000

A selection of four different kinds of toppings: tomatoes, prosciutto ham, mushrooms, olives  
Sự lựa chọn 4 nguyên liệu từ cà chua, thịt heo muối, nấm tươi và trái oliu đen

## SALMONE AND PESTO | CÁ HỒI XÔNG KHÓI VÀ SỐT QUẾ TÂY 420.000

Norwegian smoked salmon with pesto and fresh Mozzarella  
Cá hồi Na Uy xông khói với sốt quế tây và phô mai tươi

## BUFALINA | PIZZA PHÔ MAI SỮA TRÂU 350.000

Tomato sauce, buffalo Mozzarella and fresh cherry heirloom tomato  
Với sốt cà chua, phô mai sữa trâu và cà chua bi

## FRUTTI DI MARE | PIZZA HẢI SẢN 400.000

Assorted fresh Nha Trang seafood with fresh cherry tomato and fresh Mozzarella  
Các loại hải sản tươi, cà chua bi và phô mai tươi

## PIZZA FAMIGLIA, FAMILY | PIZZA CỖ LỚN 650.000

Giant trio pizza - choose 3 flavor combinations from any of the above pizzas.  
Lựa chọn 3 vị từ các loại bánh pizza của thực đơn

 Vegetarian - Món Chay

## FOCACCIA FLAT BREAD

### GRILLED WAGYU BEEF BURGER | BURGER KẸP THỊT BÒ WAYGU 450.000

Wagyu beef patty 200gr, onion caramel, lettuces, tomato and gherkin

*Bánh mì tròn kẹp thịt bò Wagyu nướng, hành tây xào, xà lách, cà chua và dưa chuột muối*

### CAPRESE | PHÔ MAI TƯƠI VÀ CÀ CHUA 300.000

Fresh Mozzarella cheese, basil and tomato

*Phô mai tươi, lá quế tây và cà chua tươi*

### TACCHINO | GÀ TÂY XÔNG KHÓI 360.000

Smoked Turkey ham, Swiss cheese, roasted vegetables

*Bánh mì Ý kẹp thịt gà tây xông khói, phô mai Thụy Sĩ và rau củ nướng*

### ITALIANO | BÁNH MÌ KẸP KIỂU Ý 360.000

Prosciutto, fresh Mozzarella and organic vegetables

*Thịt nguội Ý, phô mai tươi và rau tươi*



Vegetarian - Món Chay

## MEAT & FISH | MÓN ĂN TỪ THỊT VÀ CÁ

### POLLO ARROSTO | ỨC GÀ BỎ LÒ 280.000

Oven-roasted chicken breast with garlic, asparagus, and our farm-fresh herbs  
*Ức gà bỏ lò hương tỏi, măng tây xào và rau thơm vườn*

### PESCE AMALFI | HẢI SẢN TƯƠI TRONG NGÀY 400.000

Catch of the day cooked in white wine, anchovies, cherry tomato sauce and served with steamed rice  
*Hải sản tươi trong ngày nấu với rượu vang trắng, cá trổng muối, sốt cà chua bi và ăn kèm cơm trắng*

### SALMONE | CÁ HỒI NAUY 560.000

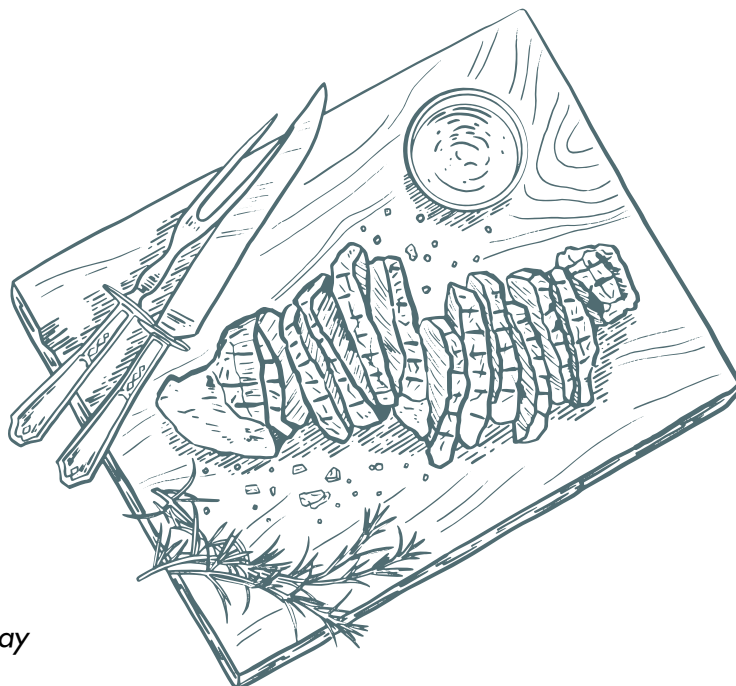
Brick oven salmon olives, orange sauce, fennel salad  
*Cá hồi phi lê bỏ lò với trái oliu, sốt cam, ăn kèm với xà lách củ hời tươi*

### AGNELLO | THỊT SƯỜN CỪ 900.000

Lamb chop baked, potato, fresh rosemary, Barolo red wine jus  
*Thịt sườn cừu nướng, khoai tây, lá hương thảo tươi với sốt rượu vang đỏ*

### COSTATA DI MANZO | THĂN NGOẠI BÒ MỸ 900.000

Char grilled US Rib Eye Steak 250gr, with truffle mash potato, red wine sauce.  
*Thịt thăn lưng bò Mỹ nướng than 250g, kèm khoai tây nghiền nấm truffle, sốt rượu vang đỏ.*



Vegetarian - Món Chay



## ASIAN SPECIALTIES | ẨM THỰC CHÂU Á

### NASI GORENG | CƠM CHIÊN INDONESIA 260.000

Wok fried rice with sambal, vegetables, grilled prawn satay, and fried egg on top  
*Cơm chiên Indonesia với sốt sambal, rau củ, tôm xiên que nướng và trứng chiên*

### VIETNAMESE SPRING ROLLS | CHẢ GIÒ CHIÊN 260.000

Deep-fried spring rolls with shrimp, and pork served with herbs and fish sauce  
*Chả giò tôm thịt chiên giòn phục vụ kèm nước mắm và rau thơm*

### WOK-FRIED "PHO" WITH BEEF OR PRAWN | 260.000

#### PHỞ XÀO BÒ HOẶC TÔM

Wok fried fresh rice noodles with beef or prawn, bean sprouts, local herbs and salad  
*Phở xào với thịt bò hoặc tôm sú, giá đỗ và rau é quế*

### PAN SEARED SEABASS | CÁ CHỄM CHIÊN 320.000

Pan-seared seabass fillet on the bed of green mango and sweet chili fish sauce.  
*Cá chẽm phi lê, chiên ăn kèm xoài băm trộn mắm ngọt*

### CAM RANH'S SEAFOOD CLAY-POT | 420.000

#### HẢI SẢN KHO TỘ

Simmered Cam Ranh seafood in caramel fish sauce served with steamed rice  
*Hải sản Cam Ranh kho tộ, phục vụ kèm cơm trắng*

### BÌNH BA LOBSTER | TÔM HÙM BÌNH BA 1.500.000

Grilled Bình Ba's lobster with lemon garlic butter sauce, served with mixed lettuce and buttered vegetables.

*Tôm hùm Bình Ba nướng sốt chanh bơ tỏi phục vụ kèm xà lách trộn và rau xào bơ.*

### SIZZLING AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN STEAK | 650.000

#### THĂN BÒ ÚC NƯỚNG CHẢO GANG

Seared beef steak on hot cast iron with tomato coulis, chicken egg and meatball  
*Thăn nội bò Úc nướng chảo gang sốt cà chua, trứng chiên và thịt heo viên*



Vegetarian - Món Chay

## SWEET FINALE

### COCCO AL CARAMELLO | BÁNH TRỨNG HƯƠNG DỪA 190.000

Cream caramel with coconut milk from our garden

*Bánh trứng nướng với nước cốt dừa tươi tại vườn*

### TIRAMISU, PICK ME UP | BÁNH PHÔ MAI Ý 220.000

Our house signature

*Bánh phô mai Ý hương cà phê và ca cao*

### PANNA COTTA | BÁNH KEM MỀM 220.000

Custard flavored with Amaretto, cookie crumbs and fresh mango

*Bánh kem mềm với rượu mùi, vụn bánh quy và xoài chín*

### ABH TRIO | TRÁNG MIỆNG ANA BEACH HOUSE 250.000

A trio of tiramisu, coconut caramel, panna cotta

*3 loại tráng miệng với bánh phô mai, bánh trứng nướng, bánh kem mềm*

### CHOCOLATE MOUSSE | BÁNH SÔ CÔ LA 220.000

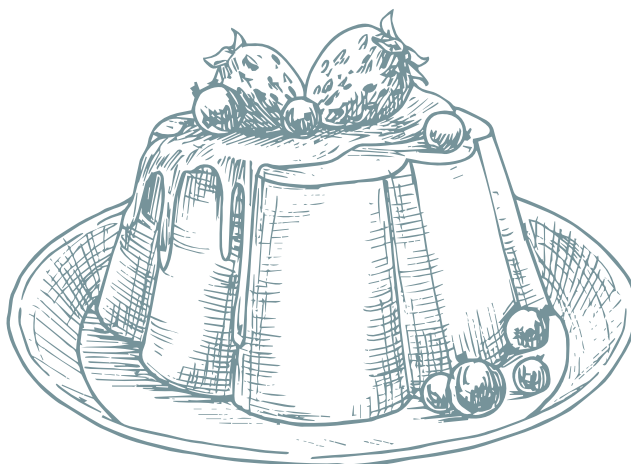
Chocolate mousse with pistachio crumble

*Bánh sô cô la mềm với vụn bánh quy hạt dẻ cười*

### GELATO – HOMEMADE ICE CREAM 85.000/scoop

Vanilla | Macadamia | Rum and Raisin | Coffee | White chocolate and raspberry

*Kem vani | Kem hạt macca | Kem rượu rum và nho khô | Kem cà phê | Kem sô cô la và phúc bồn tử*



---

# DRINK LIST

---



# SIGNATURE COCKTAILS

## ANA MANDARA SUNSET

250.000

Bacardi Oro, Malibu, coconut juice, cranberry juice, coconut foam, and palm syrup  
*Rượu Rum Bacardi, rượu Rum dừa, nước dừa, nước nam việt quất, bột kem sữa dừa và si rô thốt nốt*

## ANA SALT – FIELD

250.000

Jameson Whisky, Amaretto Liqueur, Green Mint Liqueur, pear juice, lemon juice, coconut milk, Angostura bitter and creamy foam  
*Rượu Jameson, rượu mùi Amaretto, rượu mùi lá bạc hà, nước lê, nước chanh vàng, sữa dừa, rượu đắng, và bột kem sữa béo*

## ANA SUNSHINE

250.000

Bombay Sapphire infuse banana, Aperol, lemon juice, pomelo juice, hibiscus syrup and Tonic water.  
*Rượu Bombay Sapphire Gin ngâm chuối, rượu Aperol, nước chanh vàng, si rô hoa bụt giấm và nước Tonic.*

## ANA COLLINS

250.000

Bombay Sapphire infuse butterfly pea, Martini Bianco, lemon juice, rose syrup, and Tonic water  
*Rượu Bombay Sapphire Gin ngâm hoa đậu biếc, rượu Martini Bianco, nước chanh vàng, si rô hoa hồng và nước Tonic*

## MADAME ROSEMARY

250.000

Hendrick's, Rosemary, Midori, lemon juice, pear juice and Tonic water  
*Rượu Henrick's Gin, lá hương thảo, rượu mùi dưa lưới, nước chanh vàng, nước lê và nước Tonic*

## GRAND CARDINAL

250.000

Tanqueray London dry, Campari, yellow-orange juice, lemon juice, pink grapefruit syrup, and Aquafana water  
*Rượu Beefeater ngâm cỏ xạ hương, rượu Campari, nước cam vàng, nước chanh vàng, si rô bưởi hồng và nước đậu*

# CLASSIC COCKTAILS

**CLASSIC MOJITO** 210.000

Havana club 3yo, lime wedges, brown sugar, mint, and soda water  
*Rượu rum havana, chanh tươi, đường nâu, lá bạc hà và soda*

**CLASSIC MARGARITA** 210.000

Jose cuervo gold, triple sec, and fresh lime  
*Rượu tequila, rượu mùi triple sec, chanh tươi*

**COSMOPOLITAN** 210.000

Russian standard vodka, triple sec, cranberry juice, and fresh lime  
*Vodka, rượu mùi cam, nước nam việt quốc, chanh*

**PINA COLADA** 210.000

Bacardi Carta Blanca, Malibu, coconut cream and pineapple juice  
*Rượu Rum Bacardi, rượu Rum dừa, nước thơm, nước cốt dừa*

**CAIPIRINHA** 210.000

Cachaça, lime wedges, and brown sugar  
*Rum, chanh, đường nâu*

**B52** 210.000

Baileys, KahLua and Cointreau  
*Rượu mùi sữa, rượu mùi cà phê, rượu mùi cam*

**MAI TAI** 210.000

Bacardi Carta Blanca, Captain Morgan Dark, Amaretto Liqueur, Orange Curacao, orange juice and pineapple juice  
*Rượu Rum Bacardi, rượu Rum đen, rượu mùi hạnh nhân, rượu mùi cam đắng, nước cam và nước thơm*

**SINGAPORE SLING** 210.000

Gordon Dry Gin, cherry brandy, triple sec, D.O.M, lime juice, pineapple juice, and soda water  
*Rượu mùi gin, rượu mùi cherry, D.O.M, chanh tươi, nước thơm và soda*

**MANHATTAN** 210.000

Jack daniels, martini rosso, and angostura bitters  
*Rượu whiskey, rượu martini, rượu đắng*

*All prices are in Vietnamese Dong and inclusive of government tax and service charge  
Giá được tính theo Việt Nam đồng và đã bao gồm phí phục vụ và thuế VAT*

# CLASSIC COCKTAILS

## LONG ISLAND ICED TEA

210.000

Bacardi light, Russian standard vodka, Gordon gin, Jose Cuervo gold, triple sec, lime, and Pepsi

*Rượu vodka, gin, rum, tequila, Rượu mùi cam, chanh tươi và Pepsi*

## MIMOSA

210.000

Bisol Bel Star, orange juice

*Rượu Prosecco, nước cam xanh*

# MOCKTAILS

## BALANCE BODY

115.000

Cucumber juice, beetroot juice, yellow-orange juice, celery juice and honey

*Nước dưa leo, nước củ dền, nước cam vàng, nước cần tây và mật ong*

## ANA GARDEN

115.000

Strawberry, raspberry frozen, apple juice chilled, mint leaves and honey

*Đâu tươi, quả mâm xôi, nước táo hộp, lá húng lủi và mật ong*

## MUSCLE BUILDING

115.000

Mango, banana, lychee, mint leaves and yogurt

*Xoài, chuối, vải, lá húng lủi và sữa chua*

## ANA MOOD

115.000

Spinach leaves, green apple, coconut cream, avocado, banana and honey

*Lá chân vịt, táo xanh, nước cốt dừa, bơ trái, chuối và mật ong*

## POOLSIDE REFRESHER

115.000

Green apple juice, tangerine juice, lemon juice, passion syrup and Rockstar

*Nước táo xanh, nước quýt, nước chanh vàng, cốt chanh dây và nước tăng lực Rockstar*

## SEA BREEZE

115.000

Calamansi Juice, coconut juice, calamansi salty jam and lemongrass homemade syrup

*Nước tắc, nước dừa, mứt tắc muối và nước cốt sả nhà làm*

## POOL COOLER

115.000

Green orange juice, pineapple juice, cucumber juice, pear and cinnamon jam and soda water

*Nước cam xanh, nước thơm, nước dưa leo, mứt lê và quế và nước soda*

# ICE TEA CRUSHERS - TRÀ TRÁI CÂY

## PINK GUAVA ICED TEA

100.000

Pink guava fruit, guava jam, chia seed, lemon juice, sugar syrup and chamomile tea  
*Ổi hồng, mút ổi, hạt chia, nước chanh vàng, nước đường và trà hoa cúc*

## LYCHEE GRASS ICED TEA

100.000

Lemon juice, lychee in can, lychee and aloe jam, sugar syrup and jasmine tea  
*Nước chanh vàng, vải đóng lon, mút vải và lô hội, siro đường và trà lài*

## PEACH ICED TEA

100.000

Peach tea, peach syrup, orange juice, lime juice, homemade lemongrass syrup and peach  
*Trà đào, si rô đào, nước cam, nước chanh xanh, nước cốt sả nhà làm và đào*

## TANGERINE ICED TEA

100.000

Mandarine and jasmine jam, orange juice, grapefruit juice, pink grapefruit syrup and black tea  
*Mút quýt hoa nhài, nước cam, nước bưởi, si rô bưởi hồng và trà đen*

## BERRY ICED TEA

100.000

Raspberry jam, strawberry, lime juice, mint leaves and jasmine tea  
*Mút mâm xôi, dâu tây, nước chanh xanh, lá húng lủi, nước đường và trà lài*

## CITRUS SALT TEA

100.000

Calamansi salty jam, yellow orange juice, calamansi juice, pink grapefruit syrup and black tea  
*Mút tắc muối, nước cam vàng, nước tắc, si rô bưởi hồng và trà đen*

# SMOOTHIES – SINH TỐ

## TROPICAL SMOOTHIES

105.000

A choice of: Mango, Banana or Papaya  
*Chọn: Xoài, Chuối hoặc Đu Đủ*

## MILKSHAKE – SỮA LẮC

<b>VANILLA   VANI</b>	150.000
<b>CHOCOLATE   SÔ CÔ LA</b>	150.000
<b>STRAWBERRY   DÂU TÂY</b>	150.000
<b>BANANA AND CINNAMON   CHUỐI VÀ QUẾ</b>	150.000

## FRESH JUICE - NƯỚC TRÁI CÂY

<b>ORANGE / WATERMELON / CARROT / PINEAPPLE</b>	95.000
Cam / Dưa hấu / Cà rốt / Thơm	
<b>PASSION / COCONUT / LIME</b>	95.000
Chanh dây / Dừa / Chanh	

## MINERAL WATER - NƯỚC KHOÁNG

<b>Ana still water 0.5L   Nước suối Ana 0.5 lít</b>	40.000
<b>Ana still water 1L   Nước suối Ana 1 lít</b>	60.000
<b>Aquafina still water 0.5L   Nước suối Aquafina 0.5 lít</b>	50.000
<b>Aquafina still water 1.5L / Nước suối Aquafina 1.5 lít</b>	120.000
<b>San pellegrino sparkling water 0.5L</b>	125.000



## BEER – BIA

Saigon Lager	75.000
Tiger	80.000
Budweiser	80.000
Hoegaarden Rose	90.000
Heineken Silver	95.000
Corona	150.000
Platinum Keller – Craft Beer	150.000
Platinum Golden Ale – Craft Beer	150.000

## SOFT DRINKS

Pepsi	79.000
Pepsi Diet	79.000
7-Up	79.000
Soda Water	79.000
Tonic Water	79.000
Ginger Ale	79.000
Rockstar	79.000
Fanta	79.000

## SANCHET TEA (HOT/ICED) | TRÀ TÚI LỘC

Camomile Tea   Trà Hoa Cúc	75.000
Green Tea   Trà Xanh	75.000
Jasmine tea   Trà Lài	75.000
Peppermint tea   Trà Bạc Hà	75.000
Oolong tea   Trà Ô Long	75.000
English Breakfast Tea   Trà Anh Quốc	75.000
Earl Grey Tea   Trà Bá Tước	75.000

## VIETNAMESE COFFEE (HOT | ICE)

Vietnamese black coffee   Cà Phê Đen	60.000
Vietnamese black coffee with condensed milk   Cà Phê Sữa	65.000
Vietnamese white coffee iced   Bạc xỉu đá	75.000

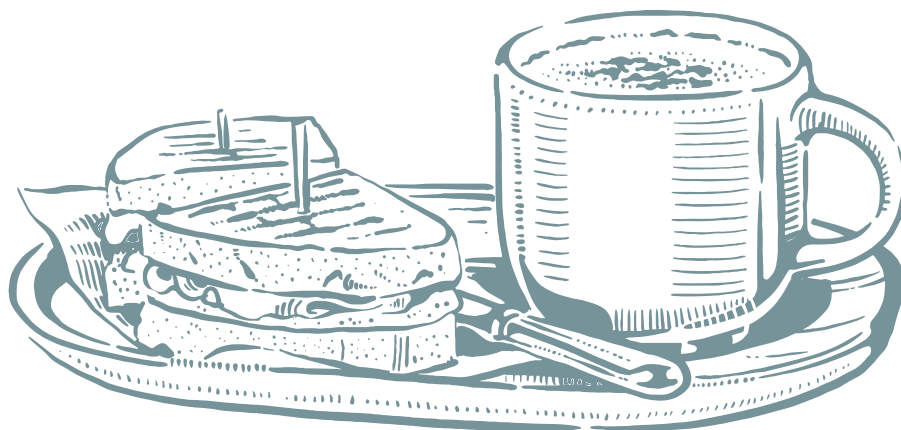
## ITALIAN COFFEE

Americano   Espresso   Latte   Cappuccino   Macchiato	79.000
Matcha latte   Vanilla coffee   Cinnamon coffee	90.000

## ICED COFFEE BLENDER | CÀ PHÊ ĐÁ XAY

<b>CLASSIC FRAPPUCCINO</b>	105.000
Coffee Espresso, condensed milk, chocolate syrup, frappe and whipping cream Cà phê Espresso, sữa đặc, si rô sô cô la, bột kem và kem béo	

<b>OREO COOKIE FRAPPUCCINO</b>	105.000
Coffee Espresso, Oreo cookies, condensed milk, chocolate syrup, frappe and whipping cream Cà phê Espresso, bánh Oreo, sữa đặc, si rô sô cô la, bột kem và kem béo	



---

# WINE LIST

---



# WINES BY THE GLASS

## WHITE - VANG TRẮNG

EL Concierto Blanco - Airen 150.000 600.000

## RED - VANG ĐỎ

EL Concierto Tinto - Tempranillo 150.000 600.000

## ROSE - VANG HỒNG

Celliers des dauphins val soleu rosé wine, IGT Drôme, France 290.000 1.400.000

## SPARKLING - VANG SỦI TẮM

Bisol bel star prosecco DOC, Brut, Italy 330.000 1.500.000

## WHITE WINE – VANG TRẮNG

Tarapaca Cosecha, Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile 900,000

Cantina Tollo Pietrame Pinot Grigio 1.450.000

Georges Duboeuf Pays d'Oc Chardonnay, France 1.450.000

Montgras Quatro White Blend Colchagua Valley, Chile 1.850.000

Ruffino Lumina, Pinot Grigio, Delle Venezie IGT, Italy 2,300,000

Leeuwin Estate Art Series, Riesling, Margaret River, Australia 2,950,000

## RED WINE – VANG ĐỎ

Tarapaca Cosecha, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile 900,000

Montgras Quatro Red Blend Colchagua Valley, Chile 1.850.000

Ruffino Riserva Ducale, Chianti Classico 2.590.000

DeLoach Heritage Reserve, Zinfandel, USA 2,950,000

Château Haut-Madrac "Cru Bourgeois", Cabernet Sauvignon-Melot, France 3,350,000

Nobilo Icon, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand 3,850,000