



LÔCALLY

CÁC MÓN KHAI VỊ - STARTERS

CÁC MÓN CUỐN TRUYỀN THỐNG WRAPS & ROLLS

ĐĨA KHAI VỊ TỔNG HỢP PHONG VỊ VIỆT 290

TRIO STARTER

Nem rán nhân hải sản và thịt heo

Phở cuốn Hà Nội

Nem cuốn tôm thịt Nam Bộ

Xa lát xoài xanh và hải sản

Dùng kèm nước mắm chua ngọt và tương đậu nành

Seafood and pork fried spring rolls

Hanoi beef "Pho" rolls

Southern shrimp and pork fresh summer rolls

Seafood and green mango salad

Served with sweet and sour fish sauce and peanut hoisin sauce

NEM CUỐN TỔNG HỢP 199

FRESH SUMMER ROLLS PLATTER

Phở cuốn Hà Nội

Nem cuốn tôm kiểu miền Nam

Gỏi cuốn chay với nấm và đậu hũ

Dùng kèm nước mắm chua ngọt và tương đậu nành

Hanoi beef "Pho" rolls

Southern shrimp fresh summer rolls

Mushroom and tofu vegetarian rolls

Served with sweet and sour fish sauce and peanut hoisin sauce

PHỞ CUỐN HÀ NỘI 240

HANOI "PHO" ROLL

Phở cuốn tươi nhân bò Úc, rau củ thái sợi,

dùng kèm các loại rau thơm và nước mắm chua ngọt

"Pho" roll with Australian beef, julienne vegetable

Served with mixed herbs, sweet and sour fish sauce

NEM CUỐN TÔM VÀ THỊT BA CHỈ NƯỚNG 220

SOUTHERN FRESH SUMMER ROLLS

Bánh tráng cuốn tôm và thịt ba chỉ nướng, rau thơm,

nước chấm chua ngọt và tương đậu nành

Shrimp and grilled pork rice paper roll

Served with mixed herbs, sweet and sour sauce and peanut hoisin sauce

XA LÁT PHONG VỊ VIỆT GREENS & HEALTHY LOCAL

GỎI CỬ HỦ DỪA MIỀN TÂY 235 COCONUT PALM HEART SALAD

Gỏi củ hủ dừa, tôm sú nướng, rau thơm, hành phi, lạc rang, dùng kèm bánh phồng tôm

Coconut palm heart, grilled prawn, crispy shallot, mixed herbs, roasted peanuts

Served with prawn crackers

GỎI XOÀI XANH HẢI SẢN 215 GREEN MANGO SALAD WITH SEAFOOD

Gỏi xoài xanh với tôm, mực, hành phi, rau thơm, lạc rang, dùng kèm bánh phồng tôm

Green mango salad with shrimp, calamari, mixed herbs, crispy shallot, roasted peanuts

Served with prawn crackers

XA LÁT PHONG VỊ ÂU WESTERN SALAD

XA LÁT CỔ ĐIỂN KIỂU Ý 198 TRADITIONAL CAESAR SALAD

Xa lát Hoàng Đế cổ điển với xà lách Romaine, cá cơm, trứng chần, thịt ba chỉ xông khói, bánh mỳ giòn, dùng kèm sốt Hoàng Đế

Romaine lettuce, anchovy fillets, soft poached egg, bacon, crispy croutons, served with Caesar dressing

Lựa chọn món đi kèm/ Your choice of topping:

- **Ức gà nướng/ Grilled chicken breast fillet** 50
- **Cá hồi xông khói/ New Zealand smoked salmon** 110
- **Tôm nướng/ Grilled prawns** 95

XA LÁT PHÔ MAI TƯƠI BURRATA VÀ NẤM TRUFFLE 275 TRUFFLE BURRATA SALAD

Xa lát phô mai tươi Burrata và nấm truffle, rau xanh Đà Lạt, rau cải lông, ba loại cà chua bi, các loại hạt, dùng kèm sốt húng tây

Truffle Burrata cheese salad with Da Lat organic vegetables, rocket, three types of cherry tomatoes, mixed nuts

Served with Pesto sauce

MÓN SÚP SOUP



- SÚP KEM TÔM HÙM**  **298**
CREAMY LOBSTER BISQUE
Cối sò điệp Nhật, củ thì là, nước hầm tôm hùm,
dùng kèm bánh mì nướng kiểu Ý
Japanese scallop, confit fennel, lobster stock
Served with focaccia bread
- SÚP GÀ CUA BÈ HẠT SEN**  **215**
CRAB MEAT & CHICKEN WITH LOTUS SOUP
Thịt cua, gà xé, hạt sen, hành lá, tiêu và rau thơm
Crab meat, chicken, lotus seed, spring onion, pepper and herbs
- SÚP NẤM KEM MĂNG TÂY**   **199**
ASPARAGUS VELOUTÉ
Ngọn măng tây, phô mai Feta, dùng kèm bánh mì tỏi
Asparagus tips, Feta cheese
Served with garlic bread
- SÚP THÁI CHUA CAY**  **235**
TOM YUM GOONG SOUP
Tôm, sữa dừa, riềng, sả, cà chua, nấm và rau mùi
Prawn, coconut milk, galangal, lemongrass, tomato, mushroom
and coriander

MÓN CHÍNH - MAIN COURSE

PHONG VỊ VIỆT THE TASTE OF VIETNAM

- BÚN CHẢ HÀ NỘI** 225
HANOI RICE NOODLES WITH CHAR GRILLED PORK
Thịt ba chỉ thái lát nướng, thịt viên nướng, dùng kèm bún tươi, xà lách, đu đủ xanh, cà rốt, nước mắm chua ngọt
Char-grilled pork belly, pork patties
Served with fresh rice noodles, lettuce, herbs, green papaya, carrot pickles, sweet and sour sauce
- CHẢ CÁ HÀ NỘI** 399
"CHA CA" - HANOI GRILLED FISH
Chả cá Hà Nội tẩm ướp với riềng, mẻ, hành lá, đậu phộng, rau thơm, bún tươi và nước mắm
Marinated sturgeon fish with galangal, fermented rice paste, spring onion, peanut, herbs, fresh vermicelli and fish sauce
- PHỞ GÀ TRUYỀN THỐNG** 225
TRADITIONAL CHICKEN "PHO"
Phở gà truyền thống, dùng kèm chanh ớt và rau thơm
Traditional chicken "Pho", fresh rice noodles
Served with chili, lime and fresh herbs
- PHỞ BÒ HÀ NỘI** 225
HANOI BEEF "PHO"
Bánh phở tươi, thịt bò Úc, nước phở bò hầm, phục vụ cùng chanh ớt và rau thơm
Fresh rice noodles, sliced Australian tenderloin beef, beef stock
Served with chili, lime and fresh herbs
- CÁ HỒI PHỦ THẢO MỘC ĐỊA PHƯƠNG** 420
LOCAL HERB-CRUSTED SALMON
Cá hồi áp chảo, bột giòn thảo mộc, rau củ hữu cơ, măng tây, khoai tây nghiền hương nấm truffle, dùng kèm sốt chanh leo
Herb crusted, pan-seared salmon, heirloom vegetables, asparagus, truffle mashed potatoes
Served with passion fruit sauce
- SƯỜN HEO NẤU CHẬM CÙNG XỐT ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG** 325
SLOW COOKED PORK RIBS WITH CHEF'S SPECIAL SAUCE
Sườn heo tẩm gia vị Tây Bắc nướng, sốt đặc biệt của bếp trưởng, dùng kèm cơm trắng
Spice marinated baked pork ribs, BBQ sauce
Served with steamed rice

GÀ NƯỚNG TÂY BẮC 299
NORTHWEST - SPICED BAMBOO CHICKEN
Gà Ba Vì nướng, gia vị Tây Bắc, dùng kèm chảm chéo,
cơm lam ống tre và sốt ớt xanh
Ba Vi mountain chicken, Northwest spices
Served with Cham Cheo, sticky rice cooked in bamboo and spicy
green chili sauce

GÀ XÀO HẠT ĐIỀU 299  
KUNGPAO CHICKEN
Gà, hành tây, hành lá, các loại ớt khô, hạt điều, tiêu,
dùng kèm với cơm trắng
Chicken, onion, spring onion, dried chillies, pepper,
roasted cashew nuts
Served with steamed rice

BÒ LÚC LẮC 420
VIETNAMESE SHAKING BEEF
Thịt thăn bò, tỏi Lý Sơn, các loại ớt chuông,
phục vụ trong ống tre và đốt rượu Whisky
Black Angus tenderloin, Ly Son garlic, bell pepper
Served in bamboo with Whisky flambé

MÓN BÒ HẢO HẠNG PREMIUM STEAK SELECTION

THĂN NỘI BÒ ÚC (200 grams) 699
AUSTRALIAN TENDERLOIN (200 grams)
Thăn nội bò Úc dùng kèm rau củ nướng, măng tây và khoai tây
nghiền hương nấm truffle
Australian tenderloin served with baked baby vegetables,
asparagus and truffle mashed potatoes

THĂN LUNG BÒ ANGUS (250 grams) 899
ANGUS RIB-EYE (250 grams)
Thăn lưng bò Angus dùng kèm rau củ nướng, măng tây
và khoai tây nghiền hương nấm truffle
Angus rib-eye served with baked baby vegetables, asparagus and
truffle mashed potatoes

THĂN LUNG BÒ ÚC (250 grams) 699
AUSTRALIAN STRIPLOIN (250 grams)
Thăn lưng bò Úc dùng kèm rau củ nướng, măng tây
và khoai tây nghiền hương nấm truffle
Australian striploin served with baked baby vegetables,
asparagus and truffle mashed potatoes

Lựa chọn 2 trong 3 loại sốt/ Your choice of sauce:

- Sốt tiêu xanh/ Pepper sauce
- Sốt nấm/ Mushroom sauce
- Sốt rượu vang đỏ/ Red wine sauce

BÁNH KẸP SANDWICHES & BURGERS

BÁNH MỠ KẸP BA LỚP NƯỚNG 225 TRIPLE DECKER CLUB SANDWICH

Bánh mì trắng kẹp ba lớp nướng với thịt gà, ba chỉ xông khói, trứng chiên, xà lách, cà chua

White toast with three layers of chicken, bacon, fried egg, lettuce, tomato

BÁNH BURGER KẸP BÒ ÚC (250 grams) 299 THE GRAND BEEF BUGER (250 grams)

Bánh burger mè kẹp thịt bò Úc xay với dưa chua, xà lách, cà chua, phô mai và thịt ba chỉ xông khói

Homemade sesame bun with Australian beef patty, cornichons, lettuce, tomato, cheese and bacon

BÁNH MỠ KẸP CHAY 215 THE HEALTHY SANDWICH

Bánh mì kẹp đậu gà nghiền, trái bơ, phô mai Feta, dùng kèm với sốt húng tây pesto

Ciabatta sandwich with smashed chickpeas, avocado, Feta cheese
Served with pesto sauce

BÁNH PIZZA PIZZA

PIZZA TRUYỀN THỐNG VÙNG NAPLES 175 MARGHERITA PIZZA

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế

Tomato sauce, Mozzarella, basil

PIZZA ĐÙI HEO MUỐI KIỂU PARMA VÀ PHÔ MAI BURRATA 299 PARMA HAM & BURRATA PIZZA

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, đùi heo muối kiểu Parma, rau cải lông, phô mai tươi Burrata

Tomato sauce, Mozzarella, Parma ham, arugula, Burrata

PIZZA HẢI SẢN 325 SEAFOOD PIZZA

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, hải sản tổng hợp

Tomato sauce, Mozzarella, mixed seafood

PIZZA HAWAII 255 HAWAIIAN PIZZA

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, giăm bông, dứa

Tomato sauce, Mozzarella, ham, pineapple

QUẦY MỠ Ý PASTA BAR

MỠ Ý THEO SỞ THÍCH

230

MAKE OUR OWN FAVOURITE PASTA

Quý khách lựa chọn loại mỳ: Mỳ sợi tròn, mỳ ống hoặc mỳ sợi dẹt

Quý khách lựa chọn loại sốt đi kèm: Sốt thịt bò hầm, sốt kem với thịt hun khói hoặc sốt tỏi ớt dầu ô liu

Pasta selection: Spaghetti, Penne or Linguini

Your choice of sauce: Bolognese sauce, Carbonara sauce or Aglio E Olio

MÓN CHAY I LOVE VEGAN

GỎI CUỐN CHAY

115

VEGAN LOVERS' FRESH SUMMER ROLLS PLATTER

Gỏi cuốn chay với đậu hũ, nấm, rau củ, rau thơm, dùng kèm nước tương hoặc sốt tương đậu nành

Vegetarian fresh summer rolls, tofu, mushroom, julienne vegetables, herbs

Served with soya sauce and peanut hoisin sauce

ĐẬU HŨ OM NẤM VÀ NƯỚC TƯƠNG

115

BRAISED TOFU IN SOYA SAUCE AND MUSHROOM

Nấm, tỏi Lý Sơn, hành tím, tiêu đen, dầu hào chay và nước tương đậu nành

Mushroom, Ly Son garlic, shallot, black pepper, vegetarian sauce and soya sauce

NẤM KHO TIÊU XANH

115

STEWED MUSHROOM WITH GREEN PEPPER

3 loại nấm, tỏi Lý Sơn, tiêu xanh Phú Quốc, hành phi, rau mùi, hành lá và sốt tiêu cay

3 types of mushrooms, Ly Son garlic, Phu Quoc green pepper, crispy shallot, coriander, spring onion and pepper sauce

CƠM CHIÊN RAU CỦ

90

VEGETABLE FRIED RICE

Cơm trắng, tỏi Lý Sơn, hành tây, cà rốt, bắp ngọt, đậu cô-ve, rau mùi, hành giòn, nước tương và trái thơm

Rice, Ly Son garlic, onion, carrot, sweet corn, green bean, coriander, crispy shallot, soya sauce and pineapple

MÓN ĂN KÈM SIDE DISHES

MIẾN DONG NAM ĐỊNH XÀO THỊT CUA VÀ RAU CÚ 275 STIR-FRIED NAM DINH GLASS NOODLES & CRAB MEAT

Miến dong Nam Định xào thịt cua, nấm mộc nhĩ đen, rau cải làn, rau răm và hành khô

Nam Dinh glass noodles with crab meat, black fungus mushroom, kailan, laksa leave and crispy shallot

CƠM CHIÊN HẢI SẢN LÁ CẨM HOÀNG BÀO 255 MAGENTA SEAFOOD FRIED RICE

Cơm lá cẩm, hải sản, sốt hải sản XO, hành khô, tiêu và rau thơm

Fried rice, assorted seafood, XO seafood sauce, crispy shallot, pepper, spring onion and herbs

RAU XANH XÀO THEO MÙA 135 STIR-FRIED SEASONAL GREENS

Rau xanh theo mùa xào với tỏi và dầu hào

Stir-fried seasonal greens, garlic and oyster sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERT

KEM BELLANY (THEO VIÊN) 68
BELLANY ICE CREAM (PER SCOOP)


Lựa chọn vị kem sau: vị vani, vị dâu, vị sô cô la, vị dừa hoặc vị caramel mặn

Your choice of flavours: vanilla, strawberry, chocolate, coconut or salted caramel

KEM CHÁY HƯƠNG CỐM 215
YOUNG RICE CRÈME BRULÉE

Cốm, trứng, kem tươi, hương vani và chuối ngào đường

Young green rice, egg, whipping cream, sugar, vanilla essence and caramelized banana

MÓN ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG -  235
SÔ CÔ LA MÈ ĐEN
CHEF'S SIGNATURE - GRAND CHOCOLATE & BLACK SESAME DOME

Mè đen, sô cô la trắng, kem tươi, đường, hương vani, dùng kèm trái cây và kem tươi caramel vị muối mặn

Black sesame, white chocolate, whipping cream, sugar, vanilla essence

Served with fresh fruit cubes and homemade salted caramel ice cream

PHÔ MAI TỔNG HỢP  499
CHEESE PLATTER

Các loại phô mai tổng hợp, dùng kèm nho, hạt khô và bánh mì

Assorted Imported cheese

Served with grapes, mixed nuts and bread

TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA 239
TROPICAL SEASONAL SLICED FRUIT

5 loại trái cây theo mùa

Assorted 5 kinds of seasonal fresh fruits



Vegetarian
Món ăn chay



Contains Chili
Món cay



Contains Gluten
Món có gluten



Contains Nuts
Món có hạt

Vui lòng liên hệ với nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kỳ nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định chính phủ.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

All prices are quoted in ,000 VND and subject to 5% service charge and applicable government tax.

