

# FOOD



# CABANA CLUB

Inspired by the charming atmosphere of South Beach, our selection of seasoned, smoked, grilled meat and dishes have been thoughtfully handpicked to reflect the vibrant melting pot of cultures that is Miami

## CARIBBEAN, CENTRAL, SOUTH AMERICAN RUBS & SEASONING

### MAIN SPICES & HERBS

#### GIA VỊ CHÍNH & THẢO MỘC

*Paprika, cayenne pepper, chili, pink pepper, black and white pepper, myrtle pepper, thyme, garlic*

Ớt cựa gà, ớt cayenne, ớt, tiêu hồng, tiêu đen & trắng, hạt tiêu Jamaica, xạ hương, tỏi

### DRY RUB

#### HỖN HỢP GIA VỊ NAM MỸ

*Cumin, paprika, garlic powder, onion powder, rock salt, cayenne pepper, black and white pepper, brown sugar*

Hạt thì là, ớt cựa gà, bột tỏi, bột hành, muối mỏ, ớt cayenne, tiêu đen và trắng, đường nâu

### MINT MOJO

#### GIA VỊ ƯỚP THỊT CỪU KIỂU CARIBE

*Kosher salt, jalapeño chili, black pepper, olive oil, parsley, garlic, rosemary, Dijon mustard, lemon zest, thyme, mint leaves*

Muối kosher, tiêu đen, dầu ô liu, mùi tây, tỏi, hương thảo, mù tạt Dijon, vỏ chanh, cỏ xạ hương, lá bạc hà

### CARNE ASADA

#### GIA VỊ ƯỚP THỊT NƯỚNG KIỂU MEXICO

*Cumin, oregano, jalapeño chili, coriander, chili powder*

Hạt thì là, kinh giới cay, ớt jalapeño, rau mùi, ớt bột

### CAJUN

#### GIA VỊ ỚT CAY KIỂU TRUNG MỸ

*Cayenne pepper, garlic, paprika, capsicum, oregano, parsley, black pepper, brown sugar*

Ớt cayenne, tỏi, ớt cựa gà, ớt chuông, kinh giới cay, mùi tây, tiêu đen, đường nâu

### ADOBO

#### GIA VỊ ƯỚP KHÔ KIỂU CARIBE

*Paprika, cumin, onion, garlic, oregano, coriander, mustard powder, chipotle powder, pasilla powder*

Ớt cựa gà, hạt thì là, hành tây, tỏi, kinh giới cay, rau mùi, bột mù tạt, bột chipotle, bột pasilla

### JAMAICAN JERK

#### GIA VỊ ƯỚP KIỂU JAMAICA

*Cayenne pepper, cumin, fresh thyme, habanero, nutmeg, myrtle pepper, garlic, smoked paprika, red pepper, brown sugar*

Ớt cayenne, hạt thì là, xạ hương tươi, ớt habanero, nhục đậu khấu, tiêu Jamaica, tỏi, ớt cựa gà hun khói, ớt đỏ, đường nâu

# SMOKER OVEN'S WOOD INFUSION

## GỠ XÔNG KHÓI

### HICKORY GỠ HỒ ĐÀO

Hickory smoking chips have a strong aroma that is not too bold and slightly sweet

Gỗ hồ đào khi xông khói có mùi thơm nồng, không quá đậm và hơi ngọt

Our chefs at Cabana Club use hickory chips to smoke beef, chicken, pork and sausages

Các đầu bếp Cabana Club dùng gỗ hồ đào để xông khói thịt bò, thịt heo và xúc xích

### APPLE GỠ TÁO

Apple smoking chips produce a delicate apple smoky flavour with a hint of sweetness

Khi xông khói, gỗ táo tạo ra hương vị khói nhẹ nhưng tinh tế với một chút vị ngọt

Our chefs at Cabana Club use apple chips to smoke lamb, prawn and squid

Các đầu bếp Cabana Club dùng gỗ táo để xông khói thịt cừu, tôm và mực

## GRILLING WOOD

### CỦI NƯỚNG



### OAK GỠ SÒI

Oak is known for its slow burning rate and high heat output, which is perfect for smoking and grilling a variety of meats

Một loại gỗ được chuyên dùng cho nướng và xông khói nhờ khả năng cháy lâu và dẫn nhiệt cao

Infuses a medium to strong flavour combining a mixed palate between apple and hickory

Đem lại hương vị vừa phải, không áp đảo, kết hợp hương gỗ táo và hồ đào

Our chefs at Cabana Club use oak wood for our South American Asado grill and the typical American grill

Các đầu bếp Cabana Club sử dụng củi gỗ sồi để nướng cá, hải sản và các sản phẩm đã xông khói bao gồm các loại thịt, gia cầm, xúc xích

# APPETIZERS

## QUINOA & ARUGULA SALAD 220

Quinoa, arugula, apple, cranberry, cherry tomato, pecan, balsamic poppy seed dressing

Xa lát diêm mạch và rau rocket cùng sốt dấm đen hạt anh túc

## KALE & CHICKPEA SALAD 255

Mixed greens, pear, strawberry, cherry tomato, walnut, Queijo de Coalho cheese, honey mustard dressing

Xa lát cải xoăn và hạt đậu gà, phô mai Queijo de Coalho với sốt mù tạt mật ong

## SMOKED BACON WRAPPED ONION RINGS 150

Smoked bacon, onion, Provolone cheese, creamy jalapeño dip

Ba chi heo xông khói cuốn hành tây và phô mai Provolone chiên, phục vụ kèm sốt ớt jalapeño

## CRISPY CHICKEN LOLLIPOP 150

Chicken wings in Cajun seasoning, served with Jamaican Jerk sauce

Cánh gà chiên vị Cajun dùng với sốt tiêu Jamaica

## PRESERVED SEAFOOD CEVICHE 300

Prawn, scallop, octopus, micro herbs, lime juice, onion, green pepper, myrtle pepper served with crispy tortilla

Gỏi hải sản ướp lạnh, với tôm, sò điệp, bạch tuộc, rau mầm, nước cốt chanh, hành tây, ớt chuông, tiêu Jamaica, ăn kèm bánh tortilla



 Vegetarian  Spicy  Contain Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform your server about any dietary requirements  
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm

# SMOKED & GRILLED

## A HUNK OF BEEF

Cooking method: Rubbed and cold smoked for 3 hours at 52°C, marinated and grilled

Phương pháp nấu: Xông khói trong vòng 3 giờ ở nhiệt độ 52°C sau đó tẩm ướp và nướng

Served with Chimichurri Verde sauce and Za'atar-spiced pita bread

Phục vụ kèm sốt Chimichurri và bánh mì pita tẩm gia vị Za'atar

## SIRLOIN 100gr 310

Marinated in Carne Asada seasoning – cumin, oregano, jalapeño chilli, coriander, chili powder

Thăn ngoại bò tẩm ướp kiểu Mexico – hạt thì là, kinh giới cay, ớt jalapeño, rau mùi, ớt bột

## CHUCK EYE ROLL 100gr 190

Marinated in Jamaican Jerk seasoning – cayenne pepper, cumin, fresh thyme, habanero, nutmeg, myrtle pepper, garlic, smoked paprika, red pepper, brown sugar

Nạc vai bò giòn tẩm ướp gia vị Jamaica – ớt cayenne, hạt thì là, xạ hương tươi, ớt habanero, nhục đậu khấu, tiêu Jamaica, tỏi, ớt cựa gà hun khói, ớt đỏ, đường nâu

## BACK RIBS 200gr 215

Marinated in Dry Rub seasoning – cumin, paprika, garlic powder, onion powder, rock salt, cayenne pepper, black and white pepper, brown sugar

Sườn bò nướng tảng ướp kiểu Nam Mỹ – hạt thì là, ớt cựa gà, bột tỏi, bột hành, muối mỏ, ớt cayenne, tiêu đen và trắng, đường nâu



## THE BEST OF PORK

*Cooking method: Rubbed and cold smoked for 3 hours at 52°C, marinated and grilled*

Phương pháp nấu: Xông khói trong vòng 3 giờ ở nhiệt độ 52°C sau đó tẩm ướp và nướng

*Served with Chimichurri Verde sauce and Za'atar-spiced pita bread*

Phục vụ kèm sốt Chimichurri và bánh mì pita tẩm gia vị Za'atar

### PORK SPARE RIB 200gr 🍖 190

*Marinated in Bourbon BBQ sauce— butter, mustard, Tabasco sauce, cayenne pepper, parsley, tomato sauce, onion, thyme*

Sườn heo BBQ - bơ, mù tạt, sốt ớt Tabasco, ớt cayenne, mùi tây, sốt cà chua, hành tây, cỏ xạ hương

### BRISKET-STYLE PORK BELLY 100gr 🍖 120

*Marinated in Dry Rub seasoning – cumin, paprika, garlic powder, onion powder, rock salt, cayenne pepper, black and white pepper, brown sugar*

Ức bụng heo tẩm ướp kiểu Nam Mỹ - hạt thì là, ớt cựa gà, bột tỏi, bột hành, muối mỏ, ớt cayenne, tiêu đen và trắng, đường nâu

### PORK COLLAR 100gr 🍖 120

*Marinated in Adobo seasoning – paprika, cumin, onion, garlic, oregano, coriander, mustard powder, chipotle powder, pasilla powder*

Nạc dăm heo tẩm ướp kiểu Caribe - ớt cựa gà, hạt thì là, hành tây, tỏi, kinh giới cay, rau mùi, bột mù tạt, bột chipotle, bột pasilla

🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍖 Contain Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform your server about of any dietary requirements  
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm

### LAMB BREAST 100gr 270

*Marinated in Mint Mojo – kosher salt, jalapeño chili, black pepper, olive oil, parsley, garlic, rosemary, Dijon mustard, lemon zest, thyme, mint leaves*

*Cooking method: Rubbed and cold-smoked for 5 hours at 52°C, marinated and grilled*

Ức cừu xông khói nướng kiểu Caribe - muối kosher, tiêu đen, dầu ô liu, mùi tây, tỏi, hương thảo, mù tạt Dijon, vỏ chanh, cỏ xạ hương, lá bạc hà

Phương pháp nấu: Xông khói trong vòng 5 giờ ở nhiệt độ 52°C sau đó tẩm ướp và nướng

### GRILLED TIGER PRAWN 100gr 🍤 240

*Marinated in garlic, paprika, parsley, cayenne pepper, honey, butter*

Tôm sú nướng, ướp trong hỗn hợp gia vị tỏi, ớt cựa gà, mùi tây, ớt cayenne, mật ong, bơ

### SPICY GRILLED SQUID 150gr 🍤 210

*Marinated in cayenne pepper, lemon, garlic, cumin, black pepper*

Mực nướng, ướp trong hỗn hợp gia vị ớt cayenne, chanh, tỏi, hạt thì là, tiêu đen

### SMOKED CHILE 🌶️ 🍖 90

*Beef, pork shoulder, salt, black pepper, cumin, onion powder, paprika, oregano, garlic powder, speed cured-pink salt, Chile Colorado sauce*

Xúc xích cay xông khói kiểu Mexico

### ARGENTINIAN SAUSAGE 100gr 🍖 90

*Pork shoulder, bacon, beef, kosher salt, black pepper, paprika, garlic, red wine*

Xúc xích xông khói kiểu Argentina

## THE EASY WAY OUT

*Served with Za'atar-spiced pita bread*

Phục vụ kèm bánh mì pita tẩm gia vị Za'atar

### A TASTE OF CARIBBEAN - 900 02 PEOPLE OR MORE

Grilled beef chuck eye roll marinated in Jamaican Jerk seasoning 100 gr  
Nạc vai bò giòn cuộn tẩm gia vị Jamaica 100 gr

Grilled lamb breast marinated in Mint Mojo 100 gr

Ức cừu xông khói kiểu Caribe 100 gr

Beef back ribs marinated in Dry Rub seasoning 200 gr

Sườn bò nướng kiểu Nam Mỹ 200 gr

Spicy grilled squid 150 gr 🍤

Mực nướng cay 150 gr

Cajun steak fries

Khoai tây chiên vị Cajun

Sautéed mushrooms in Jamaican Jerk seasoning

Nấm xào kiểu Caribe

Chimichurri Verde and Jamaican Jerk dip

Xốt Chimichurri & Jamaica

### A TASTE OF LATIN AMERICA - 900 02 PEOPLE OR MORE

Grilled Carne Asada sirloin 100 gr

Thịt thăn ngoại tẩm ướp kiểu Mexico 100 gr

Pork spare ribs marinated in Bourbon BBQ sauce 200 gr 🍖

Sườn heo ướp sốt Bourbon BBQ 200 gr

Grilled lamb breast marinated in Mint Mojo 100 gr

Ức cừu xông khói kiểu Caribe 100 gr

Argentinian sausage 100 gr 🍖

Xúc xích Argentina 100 gr

Grilled chili lime honey butter corn on the cob 🍤

Bắp nướng bơ mật ong cay

Chimichurri Verde and South Carolina mustard dip

Xốt Chimichurri và mù tạt Nam Carolina



## DIPS - 90

### BOURBON BBQ

*Butter, mustard, Tabasco sauce, onion, cayenne pepper, parsley, tomato sauce. Hints of bourbon's vanilla, caramel and oak wood*

Xốt thịt nướng kiểu Mỹ- bơ, mù tạt, xốt ớt Tabasco, ớt cayenne, mùi tây, xốt cà chua, hành tây

### JAMAICAN JERK

*Myrtle pepper, cinnamon, nutmeg, orange and pineapple juice, garlic, ginger, thyme, Scotch Bonnet pepper, olive oil, soy sauce, brown sugar*

Xốt tiêu Caribe - tiêu Jamaica, quế, hạt nhục đậu khấu, nước ép cam và dứa, tỏi, gừng, củ xạ hương, ớt cầu lửa, dầu ô liu, nước tương, đường nâu

### GARLIC PORTOBELLO MUSHROOM

*Pink pepper, paprika, thyme, flat-leaf parsley, whipping cream, Chilean wine- chardonnay, MitiBleu cheese*

Xốt phô mai nấm tỏi - tiêu hồng, ớt cựa gà, củ xạ hương, ngò tây lá thẳng, kem sữa béo, vang chardonnay Chile, phô mai MitiBleu

### CHIMICHURRI VERDE

*Parsley, garlic, oregano, olive oil, red wine vinegar*

Xốt Chimichurri kiểu Nam Mỹ - mùi tây, tỏi, kinh giới cay, dầu ô liu, giấm rượu vang đỏ

### GOLDEN SOUTH CAROLINA HONEY MUSTARD

*Yellow mustard, honey, brown sugar, molasses, apple cider vinegar, Worcestershire, mustard powder, onion, cayenne pepper, Tabasco sauce*

Xốt mù tạt mật ong kiểu Nam Carolina - mù tạt vàng, mật ong, đường nâu, mật, giấm táo, xốt Worcestershire, bột mù tạt, hành tây, ớt cayenne, xốt ớt Tabasco

### ENCHILADA 🌶️

*Ground cumin, garlic, cinnamon, parsley, chili powder, oregano, apple cider vinegar, tomato*

Xốt ớt đỏ cay kiểu Mexico - hạt thì là nghiền, tỏi, quế, mùi tây, bột ớt, kinh giới cay, giấm táo, cà chua

## SIDE DISHES

### GRILLED VEGETABLES WITH FAJITA SEASONING 90

*Onion, capsicum, zucchini, eggplant, tomato, cayenne pepper, onion powder, garlic, paprika, cumin, chili powder*

Rau củ nướng gia vị fajita

### SAUTÉED MUSHROOMS IN JAMAICAN JERK SEASONING 125

*Button, shiitake, king oyster, seafood mushrooms, cayenne pepper, paprika, cumin, fresh thyme, habanero, nutmeg, myrtle pepper, garlic, smoked paprika, red pepper, brown sugar*

Nấm xào kiểu Caribe

### JALAPEÑO MAC N CHEESE 🌶️ 125

*Jalapeño chili, onion, macaroni, Cheddar & Monterey Jack cheese, chili powder, smoked paprika, sea salt, garlic powder, dried oregano, cumin, black pepper, red pepper, chili flakes*

Mì nui phô mai ớt jalapeño

### GRILLED EGGPLANT IN SAZON SEASONING 80

*Tomato salsa, onion, lemon juice, garlic, chili, extra olive oil, coriander, ground cumin, annatto seeds, garlic powder, dried oregano, onion powder*

Cà tím nướng cùng xốt cà chua salsa

### GRILLED CHILI LIME HONEY BUTTER CORN ON THE COB 🌶️ 70

*Sweet corn on the cob, lime honey butter, paprika, parsley*

Bắp nướng bơ mật ong cay

### PICO DE GALLO & GUACAMOLE 95

*Tortilla with tomato salsa, avocado dip, garlic, jalapeño chili, shallot, onion, coriander, lime juice*

Bánh ngô nướng giòn Mexico kèm xốt salsa và xốt quả bơ

## DESSERTS

### ICY CREAMY IN A COCONUT 170

*Chocolate, vanilla, coconut, pistachio, almond caramel*

Kem mát lạnh trong trái dừa: chocolate/vanilla/dừa/hạt dẻ cười/caramel hạnh nhân

Double scoop 145

Single scoop 80

### LIME TARTLET WITH JASMINE HONEYCOMB ICE CREAM 170

*On a bed of Kraken Black Spiced rum macadamia crumble*

Bánh tart chanh, kem trà nhài mật ong, hạt macca nghiền, rượu rum Kraken Black Spiced

### CHOCOLATE BROWNIE, HAZELNUT CARAMEL CRUNCH 170

*Dark chocolate, hazelnut caramel, toffee ice cream, coffee sauce*

Bánh chocolate, hạt phi giòn cùng xốt và kem cà phê

### ECLECTIC BEIJINHO DE COCO "TRUFFLES" 100

*Brazilian "Coconut Kisses" with coconut crumble, nutmeg, clove, citrus crackling candy*

Kẹo dừa Brazil

### SAFFRON AND CARDAMOM CRÈME BRÛLÉE 120

*Velvety crème brûlée, soursop sherbet, pear coulis, sprinkled with cinnamon flakes*

Bánh kem đốt cùng kem măng cầu xiêm, hạt bạch đậu khấu, nhụy hoa nghệ tây, phủ lên một lớp bột quế



🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🐷 Contain Pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform your server about any dietary requirements  
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm

**BEVERAGE**



# BESPOKE MIXOLOGY

Let our passionate mixologists craft your characteristic cocktail from selective spirits, fruits and herbs

## LIQUID VIBES

### SEÑORITA 280

Beautiful rosy sparkling inspired by Camila Cabello's Latin melodies

*Raspberry, Pama Pomegranate, topped with Prosecco*

### ROCK STAR MARTINI 240

Feel like being on stage to rock and shine

*Tito's, Cointreau, passion fruit, lime, dash of angostura bitters*

### MIAMI VICE 240

Fusion of Strawberry Daiquiri and Piña Colada, a Miami hit

*Bumbu The Original, Pama Pomegranate, pineapple juice, strawberries, coconut cream*

### PIRATE OF THE CARIBBEAN 240

An eclectic tropical cocktail in the spirit of Jack Sparrow

*Kraken Spiced, Malibu, Banane du Bresil, mango, pineapple juice*

### SMOKE ON THE BEACH 240

Smokey and powerful with a zesty aroma to sip the time away

*Elijah Craig Bourbon, citrus juice, smoked with cinnamon and citrus peels*

## LATINO BEATS -190

### PALOMA

A Mexican treasure created by the legendary Don Javier

*Jose Cuervo Especial Silver, Crème de Pamplemousse, grapefruit juice, lime juice*

### COCO LOCO

Killer Colombian beach vibe

*Bumbu The Original, Tito's, Jose Cuervo Especial Silver, fresh coconut and cream, pineapple juice, lime juice*

### THREE PUERTO RICANS

A twist on Piña Colada - a famed creamy Puerto Rican cocktail with an origin story! Who was its first creator, a 1800s pirate or 1950s bartenders, curious?

*Bacardi Carta Blanca, Malibu, coconut cream, pineapple juice*

### MINT MADNESS

Fruity, refreshing, colourful Cuban Mojito

*Havana Club, lime, fresh mint, sugar, your favourite fruits, splash of sparkling water*

### FRUIT SMUGGLER

Fruity Margarita, out of shaker or frozen crunch

*Jose Cuervo Especial Silver, Cointreau, lime juice, your favourite fruits*

## GIN THE SPANISH WAY -230

### SPICE UP YOUR LIFE

Up your G&T game with these botanicals and spices, a blend of warm aromas on ice

*Sipsmith London Sloe, sliced orange, star anise, cinnamon, Fever-Tree tonic*

### RED HOT CHILI PEPPER

Tangy G&T with a kick

*The Botanist, red chili, lime, coriander, Fever-Tree tonic*

## STILL ALLOWED TO DRIVE! -150

### FRUITY SMOOTHIE

Kick off your day

*Pineapple, banana, mango, strawberries*

### BUMBLE BEE

Healthy, floral and packed with vitamin C

*Banana, lychee, yoghurt, honey, chocolate*

### OLA DE SANDÍA

Rehydrate and cool off

*Watermelon crush, fresh mint, raspberry syrup, lemonade*

### MANGO COCO FRAPPÉ

A silky mixture for an energy boost

*Mango, coconut ice cream, vanilla syrup*



All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

APERITIF	GLASS	BOTTLE
Aperol	140	
Campari Negroni	140	

## SPIRIT GIN

Bulldog London Dry, England	210	1,800
Bloom Jasmine & Rose, England	230	2,300
Sipsmith London Sloe, England	300	2,600
Gunpowder, Ireland	250	2,900
The Botanist, Scotland	250	2,900
Hendrick's Midsummer Solstice, Scotland	300	3,300
Iron Balls, Thailand & Vietnam	340	3,900
Roku, Japan	230	2,300
Monkey 47, Germany	500	4,500

Served with complimentary Fever-Tree premium tonic water

## VODKA

Beluga Noble, Russia	250	3,300
Grey Goose, France	250	3,300
Tito's, USA	160	1,800
Haku, Japan	180	2,300



RUM	GLASS	BOTTLE
Flor de Cana 18 years Centenario, Nicaragua	280	3,800
Zacapa, Centenario XO, Guatemala	450	6,900
Kraken Spiced, Trinidad & Tobago	180	2,300
Bumbu The Original, Barbados	180	2,300
Appleton Estate Rare 12 years, Jamaica	250	3,300
Brugal 1888, Dominican Republic	280	3,800
Cachaca Thoquinos, Brazil	150	1,500
Sampan 43%, Local	180	2,300
Bacardi Carta Blanca, Puerto Rico	150	1,500
Havana Club Anejo 3 Años, Cuba	150	1,500

## TEQUILA

Jose Cuervo Especial Reposado	150	1,500
Reserva 1800 Anejo	250	3,300
Patron Silver	300	3,900



## WHISKIES BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Double Black	180	2,300
Chivas Regal 18	300	3,900
Ballantine's 21	380	4,800

## IRISH

Bushmills Blackbush	180	2,300
---------------------	-----	-------

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
 Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT



AMERICAN	GLASS	BOTTLE
Jack Daniel's Old 7	180	2,300
Elijah Craig Small Batch	180	2,300
Maker's Mark	180	2,300
Evan Williams Single Barrel	200	2,900
Larceny Kentucky Straight	200	2,900
Russell's Reserve Single Barrel	250	3,300
Pikesville Rye	350	4,500

SINGLE MALTS	GLASS	BOTTLE
Laphroaig Quarter Cask	350	4,500
Aberlour 12 Double Cask	350	4,500
Aberfeldy 12	400	5,200
The Macallan Sherry Oak 12	400	5,200
The Balvenie Caribbean Cask 14	450	6,900
Lagavulin 16	450	6,900
Aultmore 18	550	7,500

BRANDY	GLASS	BOTTLE
Martell VSOP	300	3,900
Martell Cordon Bleu	550	7,500
Hennessy X.O	650	8,500



DIGESTIF	GLASS	BOTTLE
Cointreau	150	
Feeney's Irish Cream	150	
Kahlua	150	
Malibu	150	
Southern Comfort	150	

BEER	GLASS	BOTTLE
<b>ON TAP</b>		
Kronenbourg 1664 Blanc		90
<b>LOCAL BOTTLED</b>		
Truc Bach 330ml		90
Kronenbourg 1664 Blanc 330ml		90



IMPORTED BOTTLED	GLASS	BOTTLE
Super Bocks Original 250ml, Portugal		110
Corona 330ml, Mexico		140

COLD-PRESSED JUICE	GLASS	BOTTLE
Orange, lime, pineapple, watermelon, mango guava, grapefruit, coconut, carrot		120

STILL WATER	GLASS	BOTTLE
Aquanam 500ml		70
Alba 450ml		90
Alba 750ml		130

SPARKLING WATER	GLASS	BOTTLE
Alba 450ml		110
Alba 750ml		150
Evian 330ml		130
Evian 750ml		180

FEVER-TREE IMPORTED MIXER	GLASS	BOTTLE
Tonic, Soda, Ginger Ale, Madagascan Cola		90

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
 Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

## WINE BY THE GLASS

GLASS

BOTTLE

### SPARKLING

#### TERRE FORTI PROSECCO DOC, GLERA

*Orange, lemon, smooth finish*

VENETO, ITALY

250

1,250

### WHITE

#### MAISON CASTEL SAUVIGNON BLANC

*Passion fruit, pineapple, light and fresh*

SOUTH WEST, FRANCE

220

1,100

#### TAVERNELLO, DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO

*Light and dry, white peach, grapefruit*

VENETO, ITALY

180

900

#### DE BORTOLI "THE ACCOMPLICE" CHARDONNAY

*Peach, apricot, creamy buttery*

NEW SOUTH WALES, AUSTRALIA

190

950

#### WOODBIDGE BY ROBERT MONDAVI SAUVIGNON BLANC

*Fresh, apple, pear, guava, good acidity*

CALIFORNIA, USA

280

1,400

### ROSE

#### MATEUS

Baga, Rufete, Tinta Barroca

*Appealing with strawberry, raspberry notes, light bubbly*

DOURO, PORTUGAL

220

1,100

## RED

GLASS

BOTTLE

#### LOUIS LATOUR DOMAINE DE VALMOISSINE, PINOT NOIR

*Red berries, cherries, smooth finish*

VAR, COTEAUX DU VERDON, FRANCE

220

1,100

#### SANTA CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

*Berries, red pepper, medium bodied*

COLCHAGUA VALLEY, CHILE

200

1,000

#### DE BORTOLI "THE ACCOMPLICE" SHIRAZ

*Red fruits, oak, vanilla, light bodied*

NEW SOUTH WALES, AUSTRALIA

190

950

#### BARON EDMOND DE ROTHSCHILD, PUNTA DE FLECHAS MALBEC

*Black fruits, tobacco, medium full bodied*

MENDOZA, ARGENTINA

290

1,450

*Please kindly request our service team to advise you on the full wine list.*



