



HAVE LUNCH
WITH

Misstru

HAVE LUNCH WITH *MissThu*



STARTER

Beef Pho Cuon

Fresh Herbs, Garlic & Chili Fish Sauce

Phở Cuốn

Rau Thơm, Nước Mắm Tỏi Ớt

Grilled Romaine Salad

Garlic Aioli, Smoked Bacon, Comte Cheese

Xà Lách Romaine Nướng

Xốt Aioli Tỏi, Ba Rọi Xông Khói,
Phô Mai Comte

Pomelo & Green Mango Salad

Tofu, Cashew Nut, Mints Leaves

Gỏi Bưởi Xoài

Đậu Hũ, Hạt Điều, Rau Bạc Hà



DESSERT

Almond Curd Sweet Soup

Lychee, Chia Seed

Chè Khúc Bạch

Trái Vải, Hạt Chia

Banana Chocolate

Almond Tart, Vanilla Ice Cream

Bánh Chuối Sô Cô La

Hạnh Nhân, Kem Va-Ni



Vegetarian
Món chay

MAIN COURSE

Steamed Seabass

Soy & Ginger Sauce, Steamed Rice

Cá Chém Hấp

Nước Tương Gừng, Cơm Trắng

Pan Seared Chicken Breast

Pumpkin Puree, Asparagus, Dijon Mustard Jus

Ức Gà Áp Chảo

Bí Đò Nghiền, Măng Tây, Sốt Mù Tạt Dijon

Pumpkin Risotto



Parmesan Cream, Pumpkin Seed, Crispy Kale

Cơm Ý Vị Bí Đỏ

Kem Phô Mai Parmesan, Hạt Bí, Cải Xoăn Giòn

Wagyu Beef Picanha 180g

Mash Potatoes, Asparagus, Phú Quốc Pepper Sauce
Add 180.000 VND++

Bò Wagyu Picanha 180g

Khoai Tây Nghiền, Măng Tây, Xốt Tiêu Phú Quốc
Thêm 180.000 VND++

Poached Salmon

Sautéed Spinach, Beurre Blanc Sauce
Add 120.000 VND++

Cá Hồi Chần

Rau Bó Xôi Xào, Xốt Bơ
Thêm 120.000 VND++

Wagyu Cheese Burger

Onion, Lettuce, Tomatoes
Add 100.000 VND++

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Hành Tây, Xà Lách, Cà Chua
Thêm 100.000 VND++

2 Courses / Món 280.000 VND++

3 Courses / Món 320.000 VND++

Inclusive beverage, with a selection of tea, coffee,
soft drinks, or juices
Prices are exclusive of service charge and applicable
government taxes

Bao gồm nước: trà, cà phê, nước ngọt, hoặc nước ép
Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT

HAVE LUNCH WITH *MissThu*



STARTER

Chicken Salad

Onion, Black Pepper, Laksa Leaves

Gỏi Gà

Hành Tây, Tiêu Đen, Rau Răm

Brococini

Heirloom Tomatoes, Prosciutto, Basil Leaves

Phô Mai Brococini

Cà Chua Heirloom, Thịt Heo Muối, Lá Quế Tây

Palette Of Vegies

Heirloom Tomatoes, Pineapple, Orange,
Watermelon, Balsamic Reduction

Dĩa Rau Củ Quả Hỗn Hợp

Cà Chua Heirloom, Thơm, Cam, Dưa Hấu,
Giấm Balsamic Cô Đặc

DESSERT

Lotus Seed & Longan Fruit

Sugar Syrup

Chè Hạt Sen Long Nhãn

Cheese Mousse

Crumble, Strawberry Compote

Bánh Phô Mai

Bánh Mì Giòn, Mứt Dâu

MAIN COURSE

Sweet & Sour Pork Loin

Capsicums, Onion, Steamed Rice

Thăn Heo Xào Chua Ngọt

Ốt Chuông, Hành Tây, Cơm Trắng

Slow Cook Wagyu Bisket

Potato Puree, Candied Shallot, Red Wine Sauce

Nạm Bò Wagyu Nấu Chậm

Khoai Tây Nghiền, Kẹo Hành Tím, Xốt Rượu Vang Đỏ

Braised Egg Tofu

Seasonal Vegetables, Soya Sauce

Đậu Hũ Trứng Hầm

Rau Củ Theo Mùa, Nước Tương

Wagyu Beef Picanha 180g

Mash Potatoes, Asparagus, Phú Quốc Pepper Sauce
Add 180.000 VND++

Bò Wagyu Picanha 180g

Khoai Tây Nghiền, Măng Tây, Xốt Tiêu Phú Quốc
Thêm 180.000 VND++

Poached Salmon

Sautéed Spinach, Beurre Blanc Sauce
Add 120.000 VND++

Cá Hồi Chần

Rau Bó Xôi Xào, Xốt Bơ
Thêm 120.000 VND++

Wagyu Cheese Burger

Onion, Lettuce, Tomatoes
Add 100.000 VND++

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Hành Tây, Xà Lách, Cà Chua
Thêm 100.000 VND++

2 Courses / Món 280.000 VND++

3 Courses / Món 320.000 VND++

Inclusive beverage, with a selection of tea, coffee,
soft drinks, or juices
Prices are exclusive of service charge and applicable
government taxes

Bao gồm nước: trà, cà phê, nước ngọt, hoặc nước ép
Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT



Vegetarian
Món chay

HAVE LUNCH WITH *MissThu*



STARTER

Green Papaya Salad

Grilled Beef, Sweet Soya Sauce, Chilies

Gỏi Đu Đủ

Thịt Bò Nướng, Nước Tương Ngọt, Ớt

Chicken Caesar Salad

Parmesan Cheese, Crouton

Xà Lách Caesar Gà

Phô Mai Parmesan, Bánh Mì Giòn

Vermicelli Noodles Salad

Fried Tofu, Onions, Carrots, Corianders,
Sesame Oil

Gỏi Miến

Đậu Hú Chiên, Hành Tây, Cà Rốt, Ngò Rí, Dầu Mè

DESSERT

Ching Bo Leung

Sâm Bổ Lượng

Sorbet Of The Day

Kem Đá Theo Ngày



Vegetarian
Món chay

MAIN COURSE

Grilled Iberico Pork Noodles

Fried Seafood Rolls, Fresh Herbs, Pickled, Fish Sauce

Bún Thịt Nướng

Chả Giò Hải Sản, Rau Thơm, Đồ Chua, Nước Mắm

Pan Seared Barramundi

Pearl Barley, Spinach, Seaweed Beurre Blanc

Cá Chém Áp Chảo

Hạt Bo Bo, Cải Bó Xôi, Xốt Bơ Rong Biển

Spaghetti

Mushrooms, Parmesan Cream

Mì Spaghetti

Nấm Theo Mùa, Kem Phô Mai Parmesan

Wagyu Beef Picanha 180g

Mash Potatoes, Asparagus, Phú Quốc Pepper Sauce
Add 180.000 VND++

Bò Wagyu Picanha 180g

Khoai Tây Nghiền, Măng Tây, Xốt Tiêu Phú Quốc
Thêm 180.000 VND++

Poached Salmon

Sautéed Spinach, Beurre Blanc Sauce
Add 120.000 VND++

Cá Hồi Chần

Rau Bó Xôi Xào, Xốt Bơ
Thêm 120.000 VND++

Wagyu Cheese Burger

Onion, Lettuce, Tomatoes
Add 100.000 VND++

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Hành Tây, Xà Lách, Cà Chua
Thêm 100.000 VND++

2 Courses / Món 280.000 VND++

3 Courses / Món 320.000 VND++

Inclusive beverage, with a selection of tea, coffee,
soft drinks, or juices
Prices are exclusive of service charge and applicable
government taxes

Bao gồm nước: trà, cà phê, nước ngọt, hoặc nước ép
Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT

HAVE LUNCH WITH *MissThu*



STARTER

Pomelo Salad

Tiger Prawn, Carrot, Onion, X.O Fish Sauce

Gỏi Bưởi

Tôm Sú, Cà Rốt, Hành Tây, Nước Mắm X.O

Arugula Salad

Parma Ham, Tomatoes, Balsamic Dressing

Xà Lách Arugula

Đùi Heo Muối Kiểu Ý, Cà Chua, Xốt Giấm Balsamic

Quinoa Salad

Avocado, Orange, Red Bean

Xà Lách Diêm Mạch

Trái Bơ, Cam, Đậu Đỏ

DESSERT

Melon & Sago Sweet Soup

Chè Dưa Lưới Bột Báng

Ice Cream Of The Day

Kem Theo Ngày

MAIN COURSE

Seared Mackerel

Thiên Ly Flower, Hà Nội Tomato & Dill Sauce

Cá Thu Áp Chảo

Hoa Thiên Lý, Xốt Cà Chua Kiểu Hà Nội

Duck Leg Confit

French Bean, Chimichurri Sauce

Đùi Vịt Nấu Chậm

Đậu Que Pháp, Xốt Thảo Mộc

Vegetables Curry

Seasonal Vegetables, Coconut, Cashew Nut

Cà Ri Chay

Rau Củ Theo Mùa, Dừa, Hạt Điều

Wagyu Beef Picanha 180g

Mash Potatoes, Asparagus, Phú Quốc Pepper Sauce
Add 180.000 VND++

Bò Wagyu Picanha 180g

Khoai Tây Nghiền, Măng Tây, Xốt Tiêu Phú Quốc
Thêm 180.000 VND++

Poached Salmon

Sautéed Spinach, Beurre Blanc Sauce
Add 120.000 VND++

Cá Hồi Chần

Rau Bó Xôi Xào, Xốt Bơ
Thêm 120.000 VND++

Wagyu Cheese Burger

Onion, Lettuce, Tomatoes
Add 100.000 VND++

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Hành Tây, Xà Lách, Cà Chua
Thêm 100.000 VND++

2 Courses / Món 280.000 VND++

3 Courses / Món 320.000 VND++

Inclusive beverage, with a selection of tea, coffee, soft drinks, or juices
Prices are exclusive of service charge and applicable government taxes

Bao gồm nước: trà, cà phê, nước ngọt, hoặc nước ép
Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT



Vegetarian
Món chay



MISSTHU
RESTAURANT

Menu
A LA CARTE

VIETNAMESE CHOICE

STARTERS

Miss Thu Spring Rolls Selection ★ 180

Fresh Tiger Prawn Spring Roll, Iberico Pork Roll, Fried Seafood Roll, Vegetables Spring Roll

Tuyển Chọn Món Cuốn Miss Thu

Gỏi Cuốn Tôm, Cuốn Thịt Heo Iberico, Chả Giò Hải Sản, Gỏi Cuốn Chay

*

Grilled Phu Quoc Squid Salad ★ 200

Green Mango, Pink Pomelo, Dried Shrimp, Fish Sauce

Gỏi Mực Phú Quốc Nướng

Xoài Xanh, Bưởi Hồng, Tôm Khô, Nước Mắm

*

Green Papaya Salad 160

Homemade Dried Beef, Sweet Soya Sauce, Peanut

Gỏi Đu Đủ

Khô Bò Nhà Làm, Nước Tương Ngọt, Đậu Phộng

*

Seared Scallop 🌿 320

Perilla Leaves, X.O Mayonnaise, Sweet Corn, Salmon Roe

Sò Diệp Áp Chảo

Lá Tía Tô, Xốt X.O Mayonnaise, Bắp Ngọt, Trứng Cá Hồi

★ Signature

🌿 Gluten Free

🌱 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

VIETNAMESE CHOICE

MAIN COURSES

Threadfin Bream 🌿 280

Thien Ly Flower, Seafood Sauce

Cá Đồng Ấp Chảo

Hoa Thiên Lý, Xốt Hải Sản

*

Grilled Jumbo Prawn 540

Fresh Herbs, Egg Fried Rice

Tôm Sú Biển Nướng

Rau Thơm, Cơm Chiên Trứng

*

Cod Fish Lã Vọng 🌿🌿 540

Rice Noodles, Sweet Bean, Galangal Beurre Blanc

Cá Tuyết Lã Vọng

Bún Gạo, Đậu Ngọt, Xốt Bơ Riêng

*

Grilled Iberico Pork 🌿 350

Lemongrass, Turmeric, Fine Noodles

Heo Iberico Nướng

Sả, Nghệ, Bánh Hủ

🌿 Signature

🌿 Gluten Free

🌿 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

INTERNATIONAL CHOICE

STARTERS

Niçoise Salad ★🌿 220

Yellowfin Tuna, Potatoes, Heirloom Tomatoes, French Bean, Anchovies' Sauce

Xà Lách Niçoise

Cá Ngừ Vàng, Khoai Tây, Cà Chua Heirloom, Đậu Pháp, Xốt Cá Cơm Ngâm Dầu

*

Caesar Salad 200

Lettuce Romaine, Grilled Chicken, Crispy Bacon, Parmigiana, Crouton

Xà Lách Caesar

Xà Lách Romaine, Gà Nướng, Ba Rọi Xông Khói, Phô Mai Parmigiana, Bánh Mì Giòn

*

Beef Tartare ★ 320

Classic Condiments, Crostini, Mesclun

Thịt Bò Tái Kiểu Pháp

Gia Vị Ăn Kèm Truyền Thống, Bánh Mì Giòn, Xà Lách

*

Lobster Bisque 🌿 420

Nha Trang Rock Lobster, Braised Leek

Súp Tôm Hùm

Tôm Hùm Nha Trang, Tỏi Tây Hầm

★ Signature

🌿 Gluten Free

🌱 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

INTERNATIONAL CHOICE

MAIN COURSES

Poached Seabass 🌿 280

Glazed Bok Choy, Clam's Sauce

Cá Chẻm Chần

Cải Thìa, Xốt Nghêu

*

Miso Glazed Salmon ★ 🌿 420

Zucchini, Ikura Beurre Blanc

Cá Hồi Phở Sốt Miso

Bí Ngòi, Xốt Bơ Trứng Cá Hồi

*

Slow Roasted Duck Breast 🌿 320

Pumpkin Puree, Broccolinis, Berries Sauce

Ức Vịt Nướng Chậm

Bí Đỏ Nghiền, Đọt Bông Cải Xanh, Xốt Quả Mọng

*

Slow Cook Lamb Shank 🌿 480

Saffron Risotto, Candied Shallot

Bắp Cừu Nấu Chậm

Cơm Ý Vị Nhụy Hoa Nghệ Tây, Kẹo Hành Tím

★ Signature

🌿 Gluten Free

🌿 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of serve charge & applicable government taxes.

TRADITIONAL NOODLES, FRIED RICE & PASTA

Beef Pho 🌿 220

Beef Brisket, Sliced Beef, Pho Broth, Onion, Fresh Herbs

Phở Bò

Nạm Bò, Thịt Bò Tái, Nước Dùng, Hành Tây, Rau Thơm

*

Chicken Pho 🌿 220

Free Range Chicken, Onion, Lime Leaves, Fresh Herbs

Phở Gà

Gà Thả Vườn, Hành Tây, Lá Chanh, Rau Thơm

*

Hue's Beef Noodles 🌿 220

Beef Shank, Pork Knuckle, Pork Sausage, Lemongrass Broth, Fresh Herbs

Bún Bò Huế

Bắp Bò, Giò Heo, Chả Lụa, Nước Dùng, Rau Thơm

*

Central Chicken Turmeric Noodles 🌿 220

Chicken Thigh, Turmeric, Lemongrass, Chive Bulb, Quail Egg, Fresh Herbs

Mì Quảng Gà

Đùi Gà, Nghệ, Xà, Củ Nén, Trứng Cút, Rau Thơm

*

Seafood Fried Rice 🌿 320

Tiger Prawns, Scallops, Crab Meat, Sweet Basil, X.O Sauce

Cơm Chiên Hải Sản

Tôm Sú, Sò Điệp, Thịt Cua, Lá Quế, Xốt X.O

🌿 Signature

🌿 Gluten Free

🌿 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

TRADITIONAL NOODLES, FRIED RICE & PASTA

Wok Crab Glass Noodles ★ 480

Blue Crab, Seasonal Vegetables, Spring Onion

Miến Xào Cua

Thịt Cua Xanh, Rau Củ Theo Mùa, Hành Lá

★

Seafood Linguine ★ 360

Tiger Prawn, Squid, Scallop, Bisque

Mì Linguine Hải Sản

Tôm Sú, Mực, Sò Điệp, Xốt Bisque

★

Spaghetti Bolognese 280

Beef Ragout, Parmesan Cheese

Mì Spaghetti Bò Bằm

Thịt Bò Hằm, Phô Mai Parmesan

★

Spaghetti Carbonara ★ 300

Guanciale, Pecorino Cheese

Mì Ý Xốt Carbonara

Má Heo Xông Khói, Phô Mai Pecorino

★ Signature

🌾 Gluten Free

🌿 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of serve charge & applicable government taxes.

STEAK & SIDE DISHES

STEAK

Beef Tenderloin Black Angus 200 g <i>Thăn Nội Bò Black Angus 200 g</i> *	850
Striploin Black Angus 250 g <i>Thăn Ngoại Bò Black Angus 250 g</i> *	650
Rib Eye Black Angus 300 g <i>Thăn Lưng Bò Black Angus 300 g</i>	800

CHOOSE YOUR SAUCE

Red Wine Sauce <i>Xốt Rượu Vang Đỏ</i>	Mushroom Sauce <i>Xốt Nấm</i>	Béarnaise Sauce <i>Xốt Bơ Trứng</i>	Phu Quoc Pepper Sauce <i>Xốt Tiêu Phú Quốc</i>
---	----------------------------------	--	---

SIDE DISHES

Truffe French Fries 🌿🌱 <i>Khoai Tây Chiên Vị Nấm Truffle</i> *	120
Truffle Mash Potatoes 🌿🌱 <i>Khoai Tây Nghiền Vị Nấm Truffle</i> *	120
Sautéed Mushrooms 🌿🌱 <i>Nấm Xào</i> *	120
Wok Thien Ly Flower 🌱 <i>Hoa Thiên Lý Xào</i> *	120
Garlic Fried Rice 🌿🌱 <i>Cơm Chiên tỏi</i> *	120
Steamed Vegetables, Kho Quẹt Sauce 🌱 <i>Rau Củ Hấp, Xốt Kho Quẹt</i>	120

🌿 Signature 🌱 Gluten Free 🌱 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of serve charge & applicable government taxes.

VEGETARIAN DISHES

Vegetables Spring Rolls 🌱 120

Fried Tofu, Fresh Herbs, Black Bean Sauce

Gỏi Cuốn Chay

Đậu Hũ Chiên, Rau Thơm, Xốt Tương Đậu

*

Beetroot Salad 🌱🌱 150

Heirloom Tomatoes, Strawberry, Radish, Balsamic Reduction

Xà Lách Củ Dền

Cà Chua Heirloom, Dâu Tây, Củ Cải Đường, Giấm Balsamic Cô Đặc

*

Braised Egg Tofu 🌱🌱 160

Seasonal Vegetables, Soya Sauce

Đậu Hũ Trứng Hầm

Rau Củ Theo Mùa, Nước Tương

*

Seasonal Gnocchi 🌱 180

Spinach, Truffle Cream, Parmesan Cheese

Mì Gnocchi Theo Mùa

Cải Bó Xôi, Kem Vị Nấm Truffle, Phô Mai Parmesan

*

Wok Glass Noodles 🌱 160

Asparagus, Carrot, Onion, Mushroom, Fried Tofu

Miến Xào Chay

Măng Tây, Cà Rốt, Hành Tây, Nấm, Đậu Hũ Chiên

🌟 Signature

🌱 Gluten Free

🌱 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

KID MENU & SNACK

Wagyu Cheese Burger 280

Lettuce, Tomatoes, Onions

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Xà Lách, Cà Chua, Phô Mai

*

Wagyu Slider 200

Beetroot Relish, Comte Cheese

Bánh Mì Mini Nhân Bò Wagyu

Mứt Củ Dền, Phô Mai Comte

*

Fish & Chip 150

Tartare Sauce

Cá & Khoai Tây Chiên

Xốt Tartare

*

Club Sandwich 180

Grilled Chicken, Bacon, Lettuce, Tomato

Bánh Mì Kẹp

Thịt Gà Nướng, Ba Rọi Xông Khói, Xà Lách, Cà Chua

*

Salmon & Spinach Lasagna  220

Lasagna Cá Hồi Và Cải Bó Xôi

*

Saigon Baguette 180

Grilled Pork, Boiled Egg, Homemade Pate, Chili Jam, Pickled

Bánh Mì Sài Gòn

Thịt Heo Nướng, Trứng Luộc, Pate Nhà Làm, Ớt Rim, Đồ Chua

 Signature

 Gluten Free

 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

DESSERT

Tiramisu <i>Bánh Tiramisu</i> *	160
Caramelized Flan Gato 🌟 Tropical Fruits <i>Bánh Flan Gato</i> <i>Trái Cây Nhiệt Đới</i> *	180
Almond Custard Lychee, Chia Seed, Almond Flakes <i>Chè Khúc Bạch</i> <i>Vải Thiều, Hạt Chia, Vụn Hạnh Nhân</i> *	140
Roasted Pineapple Coconut Ice Cream, Lemongrass Syrup <i>Dứa Nướng</i> <i>Kem Dừa, Nước Đường Vị Sả</i>	140
Passion Fruit Crème Brulée Berries <i>Bánh Crème Brulée Vị Chanh Dây</i> <i>Quả Mọng</i> *	140
Chocolate Tartelette Marou Chocolate Ganache, Tuile <i>Bánh Sô Cô La</i> <i>Ganache Sô Cô La Marou, Bánh Quy Giòn</i> *	200
Scoop of Ice Cream Chocolate/ Coconut/ Vanilla <i>Kem Viên</i> <i>Kem Sô Cô La/ Kem Dừa/ Kem Vani</i> *	65
Scoop of Sorbet Mango/ Passion Fruit/ Blackcurrant <i>Kem Đá</i> <i>Xoài/ Chanh Dây/ Trái Lý</i>	65
Fresh Sliced Fruit <i>Trái Cây Dĩa</i>	160



Spicy Tuna Tartare Tartare Cá Ngừ Cay Spicy Tuna, Crispy Rice, Siracha Mayonnaise Cá Ngừ, Cơm Cháy, Xốt Mayo Siracha	160
Edamame Đậu Nành Nhật	140
Lemongrass Chicken Wing Cánh Gà Chiên Sả	180
Deep Fried Seafood Spring Rolls Chả Giò Hải Sản Chilli Fish Sauce Nước Mắm	160
Crispy Squid Mực Chiên Giòn Squid, Garlic Mực, Tỏi	220
Wagyu Beef Slider Bánh Mì Kẹp Thịt Wagyu Beef, Beetroot Relish, Comte Cheese Thịt Bò Wagyu, Mút Củ Dền, Phô Mai Comte	200
Truffle French Fries Khoai Tây Chiên Vị Truffle	150
Cheese & Cold Cut Platter Dĩa Thịt Ngủi Và Phô Mai Tổng Hợp	280
Seasonal Fruit Platter Dĩa Trái Cây Theo Mùa	120



COCKTAIL

Sickerr II

285

Bulldog Gin, Benedictine D.o.m, Aperol, Honey, Chamomile Syrup

Gừng Cay

285

Matusalem 7 Years Solera rum, banana liqueur, Cream de cacao white, ginger syrup, Falernum

Dừa Dứa

285

Matusalem Platino White Rum, Coconut Juice, Pandan Leaves, Cane Syrup, Tonic Water

Enternal Sunshire

285

Matusalem Platino White Rum, Pisco, Turmartic Spice Syrup, Pineapple, Mango Purée, Lime

Mademoiselle Huang

195

Jose Cuervo Silver Infused Shiitake Mushrooms, Cinzano Rosso, Phu Quoc Pepper, Honey, Cinnamon Syrup, Mushroom Oil

QUINTESSANCE OF THE HERBS

Anti- fillars

295

Four Pillars Gin, Dried Orange, Anise, Cinnamon, Tonic Water

Chàng Quế

280

The Botanist Islay Dry Gin, Vietnamese Basil, Dried Orange, Tonic Water

Nàng Hoa

280

Lady Trieu Da Lat Flower Bloom gin, Vietnamese basil, Strawberry, dried rose, tonic water

MOCKTAIL

Indi

180

Guava, Pineapple, Lime, Chili

Quất

180

Kumquat, Basil, Rose Syrup, Tonic Water

Orange Flicker

180

Pineapple, Apple, Lime, Turmeric Spice Syrup

GIN

Bulldog

180

Bombay Sapphire

200

Lady Trieu Contemporary

220

VODKA

Tito's

150

Absolut

150

WHISKY

Dewar's 12 Years Old

180

Bushmils Blackbush

190

Cutty Sark Prohibition

160

WINE

220

Château Haut Meyreau L'exalté, Bordeaux, France

Sauvignon Blanc

Château Haut Meyreau, Nu Comme Un Verre, Bordeaux, France

Merlot

16:30 - 19:00

BUY 01 GET 01

Happy Hour

Menu prices are based on unit price of 1,000 VND - exclusive of service charge and applicable government taxes



BEVERAGE

menu



GỪNG CAY

Matusalem 7 Years Solera Rum, Banana Liqueur,
Cream De Cacao White, Ginger Syrup, Falernum

SICKERR

Jim Beam Straight Bourbon Whiskey,
Beefeater Dry Gin, Cointreau,
Red Wine, Rosemary Syrup, Lime

SICKERR II

Beefeater Dry Gin, Benedictine D.o.m, Aperol,
Honey, Chamomile Syrup

NO-NÊ COCKTAILS



285

DỪA DỨA

Bacardi Light Rum, Coconut Juice,
Pandan Leaves, Cane Syrup, Tonic Water

ETERNAL SUNSHINE

Bacardi Light Rum, Pisco,
Turmeric Spice Syrup, Pineapple, Mango Purée, Lime

YELLOW FLICKER

Jim Beam Straight Bourbon Whiskey, Vanilla Liqueur,
Homemade Anise Thyme Lemon Zest Syrup, Lime

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



MISS THU'S SIGNATURE COCKTAILS

280

THU'S NEGRONI

Bulldog Gin, Jose Cuervo Silver, Campari, Cinzano Rosso, Orange Zest, Smoky

PURPLE LYCHEE

Beefeater Gin, Violet Liqueur, Lime, Lychee

PINK CASK

JimBeam, Lime juice, Guava Juice

THJITO

Matusalem Platino White Rum, Kraken Dark Rum, Mint, Lime, Phu Quoc Sim Syrup, Soda Water

SAIGON 5PM

Jim Beam Straight Bourbon infused Earl Grey tea, Orange, Ginger, Clove

SPICY MARTINI

Smirnoff Vodka, Passion Fruit, Laksa Leaves, Chilli, Kumquat

THU'S SOUR

Marker Mark Whisky, Angostura Bitter, Turmeric Spice Syrup, Lime Juice, Egg White, Orange Zest

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



CLASSIC COCKTAILS

PINA COLADA

Bacardi Light Rum, Coconut Liqueur, Pineapple Juice

MARGARITA

Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Lime Juice

NEGRONI

Beefeater Gin, Campari, Cinzano Rosso

MOJITO

Bacardi Light Rum, Lime Juice, Sugar, Soda Water

LONG ISLAND ICED TEA

Bacardi Light Rum, Smirnoff Vodka, Beefeater Gin,
Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Coke

WHISKY SOUR

Jim Beam White Straight Bourbon, Lime Juice,
Sugar, Angostura Bitter, Egg White

SINGAPORE SLING

Beefeater Gin, Cherry Brandy, D.O.M Benedict, Grenadine,
Pineapple Juice, Lime Juice, Soda Water

220

COSMOPOLITAN

Smirnoff Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice, Sugar

OLD FASHIONED

Jim Beam White Straight Bourbon, Angostura Bitter, Sugar

DAIQUIRI

Bacardi Light Rum, Lime Juice, Sugar Syrup

MAITAI

Bacardi Light Rum, Gold Rum, Cointreau, Orgeat Syrup

FRENCH 75

Beefeater Gin, Prosecco, Lime Juice, Sugar Syrup

SEX ON THE BEACH

Smirnoff Vodka, Peach Liqueur, Orange Juice, Cranberry Juice

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda Water, Orange



MISS THU'S MOCKTAIL

180

SIM-JITO

Mint Leaves, Lime, Phu Quoc Sim Syrup, Soda Water

PINK FLICKER

Apple, Beetroot, Lime, Cinnamon Syrup

INDI

Guava, Pineapple, Lime, Chili

QUẤT

Kumquat, Basil, Rose Syrup, Tonic Water

ORANGE FLICKER

Pineapple, Apple, Lime, Turmeric Spice Syrup

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



TEA SELECTION

ENGLISH BREAKFAST TEA	105
EARL GREY TEA	105
JASMINE TEA	105
GREEN TEA	105
CHAMOMILE TEA	105
PEPPERMINT TEA	105

COFFEE SELECTION

VIETNAMESE BLACK COFFEE	95	MOCHA	125
VIETNAMESE MILK COFFEE	95	MACCHIATO	125
ESPRESSO (SINGLE / DOUBLE)	95 / 105	CHOCOLATE	125
AMERICANO	95	COCONUT COFFEE	105
CAPPUCCINO	125	ESPRESSO TONIC	105
LATTE	125	COLD BREW ORANGE & CINNAMON COFFEE	105

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes
Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



SOFT DRINK & WATER

COKE / COKE ZERO	95	ALBA STILL WATER 450ML	95
SCHWEPES GINGER ALE	95	ALBA SPARKLING WATER 450ML	105
SCHWEPES SODA WATER	95	ACQUA PANNA STILL WATER 750ML	220
SCHWEPES TONIC WATER	105	SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER 750ML	220

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



FRESH JUICE

LIME	125
FRESH COCONUT	125
ORANGE	125
WATERMELON	125
PINEAPPLE	125
PASSION FRUIT	125
APPLE	125

BEER

SAPPORO DRAUGHT	95
SAIGON SPECIAL	105
TIGER	105
HEINEKEN	105

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes
Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



APERITIF

	GLASS	BOTTLE
APEROL	190	2,500
JÄGERMEISTER	190	2,200
CAMPARI	190	2,500
CINZANO EXTRA DRY	190	1,900
CINZANO ROSSO	190	1,900

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



LIQUEUR

	GLASS	BOTTLE
COINTREAU	120	1,450
BAILEY'S	180	1,800
SAMBUCA	120	2,200
COCONUT LIQUEUR	120	1,450
KAHLUA	120	1,450
ABSINTHE	420	5,700
PEACH LIQUEUR	120	1,450
VANILLA LIQUEUR	150	2,100
CREME DE MENTHE	120	1,800
LUXARDO MARASCHINO	180	2,800
AVERNA	180	2,800

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



GIN

	GLASS	BOTTLE
LADY TRIEU MEKONG DELTA	220	2,800
LADY TRIEU HOI AN SPICE ROAD	220	2,800
LADY TRIEU DA LAT FLOWER BLOOM	220	2,800
LADY TRIEU CONTEMPORARY	220	2,800
BERKELEY SQUARE	350	4,950
SAIGON BAIGUR DRY	260	2,800
THE BOTANIST ISLAY	260	2,800
FOUR PILLARS RARE DRY	210	2,800
MATSUI GIN THE HAKUTO	280	3,500
BOMBAY SAPPHIRE	200	2,500

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



RUM

WHITE

BELAMI - CUVÉE CALYX

GLASS

350

BOTTLE

4,200

CACHACA TOUQUINO

180

2,200

BACARDI LIGHT RUM

150

1,800

DIPLOMATICO PLANAS

210

2,500

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



RUM

GOLD & DARK

	GLASS	BOTTLE
FLOR DE CAÑA 18 YEARS OLD	350	4,500
CLEMENT SELECT BARREL RHUM VIEUX AGRICOLE	250	3,600
EL PASADOR DE ORO GRAN RESERVA	450	6,500
MATUSALEM 7 YEARS SOLERA	200	2,600
BELAMI PREMIUMS	480	7,200
KRAKEN	220	2,800

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



VODKA

	GLASS	BOTTLE
GREY GOOSE	250	3,500
TITO'S	150	2,200
BELUGA GOLD LINE	650	9,500
ABSOLUT	150	1,800
SMIRNOFF RED	150	1,800

TEQUILA

	GLASS	BOTTLE
JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	150	2,200
MILAGRO SILVER	220	3,200
DON JULIO BLANCO	250	3,600
ESPOLÓN BLANCO	250	3,200

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



WHISKY | WHISKEY

SCOTCH WHISKY

	GLASS	BOTTLE
GLENFIDDICH 15 YEARS OLD	350	4,800
CUTTY SARK PROHIBITION	160	1,800
CARDHU 18 YEARS OLD	550	8,200
MONKEY SHOULDER	250	3,500
VANGUARD RESERVE SINGLE MALT	220	3,200
DEWAR'S 12 YEARS OLD	180	2,500

AMERICAN WHISKEY

LARCENY BOURBON	220	3,200
BERNHEIM ORIGINAL WHEAT WHISKEY	350	4,500
JIM BEAM WHITE BOURBON	150	1,800
BITTENHOUSE STRAIGHT RYE WHISKEY	220	2,800

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



WHISKY

IRISH WHISKEY

JAPANESE WHISKY

MATSUI THE TOTTORI

GLASS

BOTTLE

380

5,200

MATSUI THE PEATED

550

8,200

GLASS

BOTTLE

BUSHMILLS BLACK BUSH

190

2,500

BRANDY

GLASS

BOTTLE

REMI MARTINI V.S.O.P

350

4,200

SAMALENS V.S.O.P

410

4,800

STESSERON LOT N90 "OVATION"
GRANDE CHAMPAGNE

650

9,200

GRAPPA ALEXANDER

220

2,800

All prices are quoted in thousand VND and exclusive of service charge and applicable government taxes

Giá thực đơn chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành