

HAVE LUNCH WITH MISS THU

Pick your dish of choice!

02 courses: 290,000 VND ++

03 courses: 395,000 VND ++

Inclusive of soft drinks, herbal infusions, coffee, and tea

Prices are exclusive of service charge and applicable government taxes

(Signature Dish) Signature Dishes (VG) Vegetarian

STARTERS

Green Pea & Mint Gazpacho (VG) *Signature Dish*
goat cheese, pomelo & almond

Pomelo Salad
tiger prawn, crispy shallots, Vietnamese herbs

MAINS

Bun Thit Nuong
Iberico pork, fried scallop spring roll, rice noodle, Vietnamese herbs

Chicken Breast *Signature Dish*
asparagus, wild rice puree, chicken jus

Cauliflower "Steak" (VG) *Signature Dish*
citrus Ricotta, Vietnamese chimichurri, hazelnut

DESSERTS

Marou Chocolate Tartelette
vanilla ice cream

Mekong Delta Fruit Plate
selection of sliced seasonal fruits

Ice Cream And Sorbet Selection
chocolate, coconut, vanilla, mango, passion, lemon



HAVE LUNCH WITH MISS THU

Chọn món ăn của bạn!

02 món: 290,000 VND ++

03 món: 395,000 VND ++

Bao gồm nước ngọt, trà thảo mộc và cà phê
Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT

(*Signature Dish*) Món ăn đặc biệt (VG) Món chay

KHAI VỊ

Súp Lạnh Đậu Hà Lan & Bạc Hà (VG) *Signature Dish*
phô mai dê, bưởi, hạnh nhân

Gỏi Bưởi
tôm sú, hành phi, rau thơm Việt Nam

MÓN CHÍNH

Bún Thịt Nướng
thịt heo Iberico, chả giò sò điệp, bún, rau thơm Việt Nam

Ức Gà *Signature Dish*
măng tây, xôi gạo lứt nghiền, nước cốt gà

"Steak" Bông Cải Trắng (VG) *Signature Dish*
phô mai Ricotta cam chanh, sốt Chimmichurri Việt Nam, hạt phỉ nướng

TRÁNG MIỆNG

Bánh Tart Sô Cô La Marou
kem vanilla

Trái Cây Đồng Bằng Sông Cửu Long
trái cây theo mùa tuyển chọn cắt lát

Kem Và Kem Đá
sô cô la, dưa, vani, xoài, chanh dây, chanh vàng

HAVE LUNCH WITH MISS THU

Pick your dish of choice!

02 courses: 290,000 VND ++

03 courses: 395,000 VND ++

Inclusive of soft drinks, herbal infusions, coffee, and tea

Prices are exclusive of service charge and applicable government taxes

(Signature Dish) Signature Dishes (VG) Vegetarian

STARTERS

Goi Cuon *Signature Dish*

tiger prawns, Vietnamese herbs, black bean sauce

Quinoa Salad

chickpea, cucumber, red capsicum, onion, parsley, mandarin dressing

MAINS

Seabass

Thien Ly, Parma ham crumble, sweet and sour sauce

Bun Thit Nuong *Signature Dish*

Iberico pork, fried scallop spring roll, rice noodles, Vietnamese herbs

Cauliflower "Steak" (VG) *Signature Dish*

citrus ricotta, Vietnamese chimichurri, hazelnut

DESSERTS

Hoa Loc Mango Sticky Rice

coconut & black sesame

Mekong Delta Fruit Plate

selection of sliced seasonal fruits

Ice Cream And Sorbet Selection

chocolate, coconut, vanilla, mango, passion, lemon



HAVE LUNCH WITH MISS THU

Chọn món ăn của bạn!

02 món: 290,000 VND ++

03 món: 395,000 VND ++

Bao gồm nước ngọt, trà thảo mộc và cà phê
Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT

(*Signature Dish*) Món ăn đặc biệt (VG) Món chay

KHAI VỊ

Gỏi Cuốn *Signature Dish*

tôm sú, rau thơm Việt Nam, sốt tương đậu đen

Xà Lách Quinoa

đậu gà, dưa chuột, ớt chuông đỏ, hành tây, mùi tây, xốt quýt

MÓN CHÍNH

Cá Chém

hoa Thiên Lý, thịt giăm bông Parma ham, sốt chua ngọt

Bún Thịt Nướng *Signature Dish*

thịt heo Iberico, chả giò sò điệp, bún, rau thơm Việt Nam

"Steak" Bông Cải Trắng *Signature Dish*

phô mai Ricotta cam chanh, sốt Chimmichurri Việt Nam, hạt phỉ nướng

TRÁNG MIỆNG

Xôi Xoài Cát Hòa Lộc

dừa & hạt vừng đen

Trái Cây Đồng Bằng Sông Cửu Long

trái cây theo mùa tuyển chọn cắt lát

Kem Và Kem Đá

sô cô la, dừa, vani, xoài, chanh dây, chanh vàng

TO BEGIN WITH

Sharon 72 hours sourdough bread 220

Black truffle butter, fleur de sel

Green pea & mint "gazpacho" VG | GF 175

Goat cheese, pomelo, almond

Nha Trang oysters (6 pieces) GF 295

Natural / Mignonette / Pickled mango and shiso dressing

Wagyu beef carpaccio GF 450 *Signature Dish*

Parmigiano, pickled shallots, Vietnamese emulsion

Blue crab ravioli 475 *Signature Dish*

Fennel, Vietnamese herbs, crab Phở emulsion

Poached foie gras 550

Crispy polenta, Parma ham crumble, Vietnamese pickle

Imperial caviar and waffle 1,800

Kaffir lime crème fraîche, chive

PROUDLY VIETNAMESE

Pomelo salad 285

Tiger prawn & Japanese scallop, crispy shallot, Vietnamese herbs

Miss Thu spring rolls 320 *childhood memories!!*

Tiger prawn & rice paper, fried scallop, Iberico pork & mustard leaf

Bún thịt nướng 320 *Signature Dish*

Iberico pork, fried scallop spring roll, rice noodle, Vietnamese herbs

Wagyu phở 545

Wagyu beef tenderloin, rice noodle, Vietnamese herbs

Beyond Tradition

STREET FOOD SPIRIT

*My favourite
"Hè con ruồi" bap cao*

Bắp xào seabass 495 *Signature Dish*

Corn, brown butter, clams, XO emulsion

Sài Gòn scallop 575

Green pea, ricotta, Vietnamese mint and peanut

2000's lamb rack GF 675

Vietnamese eggplant, scallion, Cà Ri sauce

My last bite before travelling

*Best place in Saigon
Nguyen Thien Thuat, D3*

VIETNAMESE INSPIRED

Cauliflower "steak" VG | GF 220

Vietnamese chimichuri | Citrus ricotta | Roasted hazelnut

Hà Nội turmeric fish GF 495

Confit fennel | Spring onion & dill salad | Turmeric foam

Inspired from the North

"Lúc Lắc" Wagyu beef cheek 620 *Signature Dish*

Smoked capciscum | Onion gel | Crispy potato

Reinterpreted culinary heritage

Chicken breast GF 670

Asparagus | Morel sauce

A taste of France in Vietnam

SIDES 150

Truffle pomme purée VG | GF

French butter, black truffle

Garlic fried rice

Cage free egg

Sauteed Thiên Lý flower

Garlic and soy sauce

French fries VG | GF

Garlic, paprika

Đà Lạt vegetables

XO sauce

SWEETS

Tiramissthru 200 *Signature Dish*

Savoirdi biscuit, black coffee, mascarpone, Marou cocoa powder

Marou chocolate tartelette 200

Vanilla ice cream

Love Sô cô la!

Blackberry cheesecake 200

Blackcurrant with Phú Quốc pepper sorbet

Hòa Lộc mango sticky rice GF 200

Coconut & black sesame

Mekong Delta fruit plate VG | GF 190

Selection of fresh sliced seasonal fruits

Two Scoops of Happiness VG | GF 110

Ice cream

Chocolate / Coconut / Vanilla / Red berries / Banana

Sorbet

Mango / Passion fruit / Lemon / Blackcurrant

Phú Quốc pepper

BẮT ĐẦU VỚI

Sharon với bánh mì men chua 72 giờ 220

Bơ nấm truffle đen, hoa muối

Súp lạnh đậu Hà Lan & bạc hà VG | GF 175

Phô mai dê, bơ, hạnh nhân

Hàu Nha Trang (6 miếng) GF 295

Tự nhiên / Sốt mignonette / Xoài ngâm chua và sốt shiso kiểu Nhật

Bò Wagyu tẩm gia vị kiểu Ý GF 450 *Signature Dish*

Phô mai Parnigiano, hành tím ngâm chua, sốt rau mùi

Ravioli cua xanh 475 *Signature Dish*

Thì là, rau thơm Việt Nam, nước cốt Phở của

Gan ngỗng chần 550

Polenta chiên giòn, giăm bông Parma, dưa chua Việt Nam

Trứng cá tằm Imperial và bánh tổ ong 1,800

Kem chua kiểu Pháp vị chanh Kaffir, hẹ

TỰ HÀO VIỆT NAM

Gỏi bưởi 285

Tôm sú, sò điệp Nhật, hành phi, rau thơm Việt Nam

Miss Thu Cuốn tổng hợp 320 *Kỷ niệm thời thơ ấu!!*

Gỏi cuốn tôm sú, chả giò sò điệp, thịt heo Iberico & cải bẹ xanh

Bún thịt nướng 320 *Signature Dish*

Thịt heo Iberico, chả giò sò điệp, bún, rau thơm Việt Nam

Phở Wagyu 545

Thăn nội bò Wagyu, bánh phở, rau thơm Việt Nam

Beyond Tradition

CẢM HỨNG TỪ MÓN ĂN ĐƯỜNG PHỐ

*Món ăn yêu thích
Bếp của He con voi*

Cá chẽm dùng kèm bắp xào 495 *Signature Dish*
Bắp, bơ nâu, nghêu, sốt XO

Sò điệp Sài Gòn 575
Đậu Hà Lan, ricotta, húng lủi, đậu phộng

Thịt cừu những năm 2000 675 *Ngon nhất Sài Gòn
Nguyễn Thiên Thuật. Q3*
Cà tím, hành lá, sốt Cà Ri

Món ăn cuối trước khi đi du lịch

CẢM HỨNG TỪ MÓN ĂN VIỆT NAM

"Steak" bông cải trắng VG | GF 220
Sốt chimichurri Việt Nam | Ricotta cam chanh | Hạt phỉ nướng
Sinh ra từ chuyên đi Argentina

Cá Lăng Hà Nội GF 495
Củ thì là | Hành lá & lá thì là | Bọt củ nghệ
Gia vị yêu thích

Má bò Wagyu lúc lắc 620 *Signature Dish*
Ớt chuông xông khói | Sốt hành tây | Khoai tây chiên giòn
Hương vị Pháp tại Việt Nam

Ức gà GF 670
Măng tây | Sốt morel
Lấy cảm hứng từ miền Bắc

MÓN ĂN KÈM 150

Khoai tây nghiền với nấm Truffle VG | GF
Bơ Pháp, nấm Truffle đen

Cơm chiên tỏi
Trứng hữu cơ

Hoa Thiên Lý xào
Tỏi, nước tương

Khoai tây chiên VG | GF
Tỏi, ớt bột paprika

Rau hữu cơ Đà Lạt xào
Sốt XO

ĐỒ NGỌT

Tiramissthru 200 *Signature Dish*
Bánh quy Savoiardi, cà phê đen, mascarpone, bột cacao Marou

Bánh tart sô cô la Marou 220 *Tôi yêu Sô cô la!*
Kem vanilla

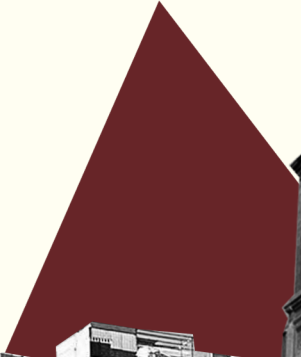
Bánh phở mai quả mâm xôi đen 200
Quả lý chua đen với kem đá tiêu Phú Quốc

Xôi xoài cát Hòa Lộc GF 200
Dừa và hạt vừng đen

Trái cây đồng bằng sông Cửu Long VG | GF 190
Trái cây tuyển chọn theo mùa cắt lát

Hai viên kem Hạnh Phúc VG | GF 110
Kem
Sô cô la, dừa
Vani, dâu đỏ, chuối

Kem đá
Xoài, chanh dây, chanh vàng
Quả lý chua đen và tiêu Phú Quốc



01

DARING

To begin with | Khúc dạo đầu

Nha Trang Oysters
natural / mignonette / pickled mango & shiso dressing
Hàu Nha Trang
tự nhiên / sốt Mignonette / xoài ngâm chua &
sốt shiso kiểu Nhật

Green Pea & Mint “Gazpacho”
goat cheese, pomelo, almond
Súp lạnh Đậu Hà Lan & Bạc Hà
phô mai sữa dê, bưởi, hạnh nhân

Mains | Món chính

Ha Noi Turmeric Fish
confit fennel, spring onion, dill salad, turmeric foam
Cá Lăng Hà Nội
củ thì là, hành lá, lá thì là, bọt củ nghệ

Chicken Breast
asparagus, morel sauce
Ức Gà
măng tây, sốt morel

French Fries, Garlic & Paprika
Da Lat organic vegetables, XO sauce
Khoai Tây Chiên, Tỏi & Ót Bột Paprika
rau củ hữu cơ Đà Lạt, sốt XO

Sweets | Đồ ngọt

Blackberry Cheesecake
blackcurrant & Phu Quoc pepper sorbet
Bánh Phô Mai Quả Mâm Xôi Đen
quả lý chua đen & kem đá tiêu Phú Quốc

- Accompanied by | Kết hợp cùng với -

Concha Y Toro “Casillero Del Diablo” Reserva,
Chardonnay, Maipo Valley, Chile 2021

- Accompanied by | Kết hợp cùng với -

Whistling Duck, Cabernet Sauvignon-Merlot,
New South Wales, Australia 2021

- Accompanied by | Kết hợp cùng với -

Vietti “Cascinetta Moscato D’Asti DOCG, Moscato Bianco,
Piedmont, Italy 2021

Served with selected Soft Drinks:

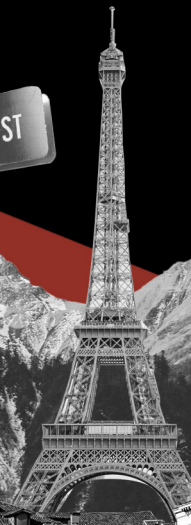
Thực đơn đã bao gồm nước ngọt có ga
VND 1,100,000++/person (người)

Served with Wine Pairing:

Thực đơn đi kèm với rượu vang
VND 1,800,000++/person (người)

Prices are exclusive of service charge and applicable government taxes

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



02 

CONNOISSEUR

- Accompanied by | Kết hợp cùng với -

Wagyu Beef Carpaccio
Parmigiano, pickled shallots, Vietnamese emulsion
Bò Wagyu Carpaccio
phô mai Parmigiano, hành tím ngâm chua, sốt ngò rí

Blue Crab Ravioli
Fennel, Vietnamese herbs, crab Pho emulsion
Raviolis Cua Xanh
thì là, rau thơm Việt Nam, nước cốt Phở cua

Sai Gon Scallop
Green pea, ricotta, Vietnamese mint and peanut
Sò Đẹp Sài Gòn
đậu Hà Lan, ricotta, húng lủi, đậu phộng

Bắp Xào Seabass
Corn, brown butter, clams, XO emulsion
Cá Chém Dùng Kèm Bắp Xào
bắp, bơ nâu, nghêu, sốt XO

"Luc Lac" Wagyu Beef Cheek
Smoked capsicum, onion gel, crispy potato
Má Bò Wagyu Lúc Lắc
ớt chuông hun khói, sốt hành tây, khoai tây chiên giòn

Hoà Lộc Mango Sticky Rice
coconut, black sesame
Xôi Xoài Cát Hòa Lộc
dừa, mè đen

"F-Star Martini"
Titos vodka, Prosecco Bottega, peach, soursop

Concha Y Toro "Casillero Del Diablo" Reserva, Chardonnay, Maipo Valley, Chile 2021

Trimbach AAC, Gewurztraminer, Alsace, France 2018

Beer Belgo Cherry, Vietnam

Santa Julia Malbec 2021

Royal Tokaji Late Harvest, Tokaj, Aszu, Hungary 2018

Served with selected Soft Drinks:

Thực đơn đã bao gồm nước ngọt có ga
VND 1,495,000++/person (người)

Served with the Connoisseur degustation pairing
Thực đơn đi kèm với đồ uống có cồn
VND 2,870,000++/person (người)

Prices are exclusive of service charge and applicable government taxes
Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



COCKTAIL

Sickerr 285

Bulldog gin, Marker's Mark whiskey, Cointreau, red wine, rosemary syrup, lime

Chanh Muối 285

Lady Trieu Mekong Delta gin, pineapple juice, hibiscus-sim syrup, Phu Quoc pepper, salted lemonade, lime

Mâm Xôi 285

Lady Trieu Mekong delta gin, Framboise, pineapple, raspberry purée, lime

Pine- X.O 285

ST Remy XO, banana liqueur, pineapple juice, Falernum syrup, sesame oil, lime

Whisky- Ginger 195

Marker Mark whisky, ginger ale, lemon

QUINTESSANCE IN THE HERBS

Rau Răm 255

Lady Trieu Contemporary gin, laksa leaves, kumquat, tonic water

Mót Ơi 285

Lady Trieu Hoi An Spice Road gin, dried kumquat, lemongrass, cinnamon, dried lotus flower, tonic water

Gai À 285

Lady Trieu Mekong delta gin, dried kumquat, dried pineapple, culantro, tonic water

MOCKTAIL

Indi 160

guava, pineapple, lime, chili

Quất 160

kumquat, basil, rose syrup, tonic water

GIN

Bulldog 175

Bombay Sapphire 160

Royal Sedang Botanical 265

VODKA

Tito's 110

Absolut 110

WHISKY

Dewar's 12 Years Old 170

Bushmills Blackbush 190

WINE 185

L'Exalite, Chateau Haut Meyreau

Sauvignon Blanc

Nu Comme Un Verre, Château Haut Meyreau

Merlot

Happy Hour
16:30 - 19:00
buy 01 get 01

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



Bar Snack

Korean Fried Chicken 125
peanut & Chogochujang dipping sauce

Popcorn Tofu 95
Sriracha mayonnaise

Mushroom & Hazelnut Arancini 125
tomato relish & Bourbon

Panini 125
Parma ham & Mozzarella

Gỏi Cuốn 125
tiger prawn & Vietnamese herbs

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



Bar Snack

Korean Fried Chicken 125
peanut & Chogochujang dipping sauce

Popcorn Tofu 95
Sriracha mayonnaise

Mushroom & Hazelnut Arancini 125
tomato relish & Bourbon

Panini 125
Parma ham & Mozzarella

Gỏi Cuốn 125
tiger prawn & Vietnamese herbs

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



Yellow Flicker

Maker's Mark whiskey, Galliano, anise-honey syrup, lime



Pretty Savage

Kraken dark rum, tabasco, pineapple juice, tamarind, coconut syrup, chili, lime



Insomniac Killer

Kraken dark rum, amaretto, creme de cacao, coffee liqueur, Vietnamese coffee, nutmeg powder



Sickerr

Bulldog gin, Marker's Mark whiskey, Cointreau, red wine, rosemary syrup, lime

No-№ Cocktails - 285



Rumlée

Matusalem Platino white rum, Kraken dark rum, falernum syrup, lime, cinnamon powder, nutmeg powder



Phê Pha

Maker's Mark whiskey, Matusalem Platino white rum, white crème de cacao, Angostura bitter, homemade pineapple-cinnamon syrup, smoked cinnamon, lime



Mademoiselle Huong

Jose Cuervo silver infused Shiitake mushrooms, Cinzano rosso, Phu Quoc pepper, honey, cinnamon syrup, mushroom oil



Saigon Herbal
Baigur Saigon gin, rosemary,
thyme, tonic

285



Lady Cinnamon
Lady Trieu gin, orange, cinnamon, tonic

255



Flower Power
Gun Powder Irish gin, rose flower,
anise, lemon, tonic

315



Local Craft
Mashed Up craft gin, ginger, Phu
Quoc pepper, mint, lemon, tonic

255



B.G.D.M
Matsui Hakuto gin, Phu Quoc black
pepper, ginger, dried rose, tonic

325



Anti-fillars
Four Pillars gin, dried orange,
anise, cinnamon, tonic

295

*Quintessence
in the Herbs*

MISS THU'S SIGNATURE COCKTAILS

255

Thu's Negroni

Bulldog gin, Campari, Cinzano rosso, Jose Cuervo silver, orange zest, smoked cinnamon

Jungle Spritz

Matusalem Platino white rum, Hotel Starlino Rose Aperitivo, sparkling wine, Sim syrup, lime, orange, soda water

Thjito

Matusalem Platino white rum, Kraken dark rum, mint, lime, sim syrup, soda water

Unnatural Illusion

Bulldog gin, Matusalem Platino white rum, Tito's vodka, Jose Cuervo silver, Cointreau, Benedictine D.O.M, lime, Coca Cola

Saigon Sling

Bulldog gin, Matusalem Platino white rum, cherry brandy, Benedictine D.O.M, pineapple, grenadine syrup, lime

MISS THU'S MOCKTAILS

160

Sim-jito

mint leaves, lime, Phú Quốc sim syrup, soda

Pink Flicker

apple, beetroot, cinnamon syrup, lime

Quat

kumquat, basil, rose syrup, tonic

Menu prices are 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 ELIXIRS

160

Vitamin Booster

orange, carrot, apple, ginger

Solar Power

apple, pineapple, cucumber, lime

Green Life

mango, spinach, almond, walnut, fresh milk, condensed milk

Pink Heaven

mango, strawberry, pineapple, banana, almond, chia seed

JUICES

120

Juice

orange / apple / pineapple / coconut / watermelon / carrot / lemonade / passion fruit

MISS THU'S SIGNATURE TEA

120

Tea Lover

earl grey tea, raspberry purée, lime

Em Cúc

chamomile tea, homemade pineapple-pandan jam

All Night Long

oolong tea, blueberry, basil, lime

Menu prices are 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

105

Passion De Fleurs White Tea
English Breakfast
Earl Grey
Green Tea
Jasmine
Chamomile
Peppermint

VIETNAMESE COFFEE SELECTION

Vietnamese Black Coffee 85
Vietnamese White Coffee 95

COFFEE SELECTION

Espresso (Single/ Double) 95 / 105
Americano 95
Cappuccino 115
Latte 115
Mocha 125
Macchiato 115
Chocolate 125
Extra Coffee 50

Menu prices are 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

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Aperol	140	2,200
Jägermeister	140	1,800
Campari	170	2,400
Cinzano (Extra Dry Bianco Rosso)	150	1,900

LIQUEUR

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Cointreau	120	1,450
Bailey's	120	1,450
Sambuca	150	2,200
Coconut Liqueur	120	1,450
Coffee Liqueur	120	1,450
Absinthe	420	5,700
Peach Liqueur	120	1,450
Galliano	150	2,100

Menu prices are 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

Coke Coke Zero Sprite	95
Tonic Water Soda Water Ginger Ale	130
Alba Still Water 450ml	95
Acqua Panna Still Water 750ml	185
Alba Sparkling Water 450ml	95
San Pellegrino Sparkling Water 250ml	110
San Pellegrino Sparkling Water 750ml	185

BEER

Saigon Special - Vietnam	95
Sapporo - Japan	95
Tiger - Singapore	95
Heineken - Netherlands	95
Hoegaarden Rose - Belgium	105
Hoegaarden Blanc - Belgium	125

Menu prices are 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

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Berkeley Square Mayfair London Dry Gin	390	5,000
Saigon Baigur Dry Gin	190	2,700
The Botanist Islay Dry Gin	190	2,700
Four Pillars Rare Dry Gin	210	3,200
Gun Powder Irish Gin	250	2,900
Matsui Gin The Hakuto	250	3,500
Mashed Up Furbrew Craft Gin	190	1,850
Lady Trieu Mekong Delta Dry Gin	190	2,500
Lady Trieu Contemporary	190	2,500

RUM

WHITE

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Belami - Cuvée Calyx	290	4,200
Cachaca Thoquino	130	1,200
Matusalem Rum Platino	150	2,100
Diplomatico Planas	170	2,400

GOLD & DARK

Flor De Caña 18 Years Old	310	4,800
Clement Select Barrel Rhum Vieux Agricole	220	3,200
El Pasador De Oro Gran Reserva	520	7,500
Zacapa Centenario Xo	580	9,100
Matusalem 7 Years Solera	170	2,100
Belami Premiums	580	9,100
Kraken	180	2,600

Menu prices are 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

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Grey Goose	240	3,700
Reyka	200	2,900
Tito's	110	1,500
Beluga Gold Line	710	10,500
Absolut	110	1,500

TEQUILA

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Jose Cuervo Especial Silver	110	1,500
Milagro Silver	210	2,900
Don Julio Blanco	240	3,700
Espolón Blanco	210	3,800
Butterfly Cannon Blue	270	2,900

BRANDY

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Remi Martin V.S.O.P	310	4,500
Samalens V.S.O.P	360	5,200
Tesseron Lot N90 " Ovation" Grande Champagne	700	10,200

Menu prices are 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

WHISKEY

SCOTCH WHISKY

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Glendfiddich 15 Years Old	330	4,700
Glendfiddich 18 Years Old	580	8,400
Cardhu 18 Years Old	610	8,900
Spey Chairman's Choice	290	4,250
Monkey Shoulder	210	2,900
Dewar's 12 Years Old	170	2,300

AMERICAN WHISKEY

Larceny	210	2,900
Bernheim Wheat	300	4,700
Marker's Mark	210	2,900
Rittenhouse Straight Rye Whiskey	180	2,800

JAPANESE WHISKY

Matsui The Tottori	350	5,100
Matsui The Peated	620	9,000

PORT WINE

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Quinta Do Noval Fine Ruby Port	195	3,100
Quinta Do Noval 10 Yo Tawny Port	295	4,600

Menu prices are 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

WINE LIST

Missthu



MISS THU RESTAURANT

GLASSES OF WINE ARE LIKE WOMEN'S AGE
SHOULD NEVER BE COUNTED.

WINE EXPERIENCE



BUBBLES

Prosecco IGT Brut, Bottega Millesimato

260

WHITE WINE

France, Marrenon, Les Grains
Chardonnay

270

Italy, Delle Venezie, Lunardi
Pinot Grigio

220

RED WINE

France, Bordeaux, François Thienpont
Merlot

395

Spain, Rioja, Bodega Lanzaga, Conrriente, Telmo Rodriguez
Tempranillo, Graciano and Garnacha

395

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

EXPERIMENTAL SOUL

1,160 / pairing

Prosecco IGT Brut, Bottega Millesimato

Marrenon, Les Grains
Chardonnay

Bordeaux, François Thienpont
Merlot

Jour de Vigne, Domaine de Cazaban
Grenache noir, Carignan

BUBBLES

France

NV Mareuil-Sur-Aÿ, Brut Réserve, Billecart Salmon

4,550

NV Reims, Brut, Charles Heidsieck

4,050

NV Mareuil-Sur-Ay, Billecart Salmon Rose

5,300

Italy

Prosecco IGT Brut, Bottega Millesimato

1,200

ROSÉ WINE

Domaine de Cazaban, Serie N 1 IGP Aude

Grenache Noir, Carignan

2,250

Côtes de Provence AOP, Pure Provence

Grenache, Syrah, Rolle

1,650

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

WHITE WINE

FRANCE

Bordeaux, Château Haut Meyreau, Pet au Casque <i>Chardonnay</i>	1,850
Pouilly – Fumé, Domaine Laporte, Les Duchesses <i>Sauvignon Blanc</i>	3,950
Entre Deux Mers, Château Haut Meyreau, L'Eclat <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	1,750
Petit Chablis AOP, Domaine Fourrey Bourgogne <i>Chardonnay</i>	2,500
Mâcon, Les Heritiers du Comte Lafon <i>Chardonnay</i>	4,650
Muscadet Sèvre - Et -Maine Sur Lie, Domaine Luneau-Papin, "Terre de Pierre", Vieilles Vignes <i>Melon de Bourgogne</i>	3,050
Anjou, Pithon-Paille, Mozaik <i>Chenin Blanc</i>	2,850

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

WHITE WINE

GERMANY

Gunderloch, Fritz
Riesling

2,150

SPAIN

Rias Baixas, Faustino Rivero Ulecia
Albarino

1,650

USA

Central Valley, California, Clay Creek
Chardonnay

1,950

CHILE

La Mulas, Reserve, Miguel Torres
Sauvignon Blanc

1,400

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

WHITE WINE

AUSTRALIA

Heggies Vineyard Cloudline <i>Chardonnay</i>	2,350
Two Hands Lots of in, Lots of out <i>Riesling</i>	3,200
Frankland Estate, Isolation Ridge <i>Riesling</i>	2,200
Jauma, Origins Arneis, McLaren Vale <i>Arneis</i>	3,450

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

WHITE WINE

NEW ZEALAND

Richmond Plains
Sauvignon Blanc 2,100

Spy Valley
Sauvignon Blanc 1,950

ITALY

Gavi DOCG Salluvii
Cortese di Gavi 1,350

Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo Riserva DOC
Trebbiano 3,850

Masi, Modello, Venezia DOC
Pinot Grigio 1,600

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

RED WINE

FRANCE

Côtes du Roussillon Villages AOC, Terasses de l' Arago
Grenache, Syrah, Mourvèdre

2,800

Maison Les Alexandrin Saint-Joseph
Syrah

2,650

IGP Aude, Domaine de Cazaba, Jour de Vigne
Grenache noir, Carignan

2,250

Pomerol, Clos Rene
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

5,750

Château Le Conte, AOP Saint Emilion Grand Cru, Fantaisies de Le Conte
Merlot

3,450

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

RED WINE

FRANCE

Domaine Gros Frere et Soeur, Bourgogne Hautes Cotes de Nuits
Pinot Noir 4,950

Morgon, Marcel Lapierre
Beaujolais 4,250

Domaine Stephane Ogier - Le Temps Est Venu
Grenache, Syrah, Mourvèdre 2,050

Trapadis - Châteauneuf du Pape
Grenache, Syrah, Mourvèdre 6,550

Les Peuilles, Domaine Olga Raffaut, Chinon
Cabernet Franc 2,450

SPAIN

Bodega Lanzaga, "Corriente", Telmo Rodriguez, DO Rioja
Tempranillo, Garnacha, Graciano 2,050

Alvaro Palacios, Le Vendimia, Rioja DOC
Grenache 2,150

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

RED WINE

ITALY

Terre Siciliane, SP 68, Arianna Occhipinti
Nero D'avola 4,050

Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva
Montepulciano d'Abruzzo 4,250

Squarcialupi, La Castellina, Chianti Classico DOCG
Sangiovese, Colorino 3,850

Masseria Li Veli Primitivo Salento IGT "Orion"
Primitivo 1,450

GERMANY

Fürst, Burgstadter Berg VDP Erste Lage
Spatburgunder 4,950

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

RED WINE

USA

Austin Hope, Paso Roble 6,000
Cabernet Sauvignon

Gnarly Head, Old vin, Lodi AVA 2,450
Zinfadel

AUSTRALIA

Jauma, " Tikka the cosmic cat" McLaren Vale 3,250
Grenache, Shiraz

Cape Mentelle 2,750
Cabernet Sauvignon, Merlot

CHILE

Maipo Valley, Miguel Torres, Cordillera 2,200
Cabernet Sauvignon

DO Maule, Limavida 3,300
Malbec

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

Giá thực đơn tính theo đơn giá 1,000VND - chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



MISS THU RESTAURANT

24TH FLOOR, FUSION ORIGINAL SAIGON CENTRE,
65 LE LOI STR, DISTRICT 1, HCMC

W. MISSTHU.COM
E. RESERVATIONS@MISSTHU.COM
T. +84 (0) 837 831 900