



A SYMPHONY OF FLAVORS

Cùng du ngoạn hành trình ẩm thực đẳng cấp và đánh thức mọi giác quan của bạn khi thưởng thức thực đơn fusion châu Á đặc sắc tại The Square, Novotel Danang Premier Han River. Lấy cảm hứng từ những chuyến chu du và trải nghiệm ẩm thực phong phú, đội ngũ bếp tâm huyết tại The Square không chỉ mang đến các món ăn nguyên bản mà còn là những phong vị kết hợp tinh tế, sáng tạo giữa nguyên liệu truyền thống và phong cách trang trí hiện đại - tạo nên Bản Giao Hưởng Hương Vị đầy lôi cuốn của ẩm thực châu Á.

The Square with Asian Fusion cuisine was founded by a group of passionate Chefs who shared a deep appreciation for the diverse and rich culinary traditions of Asia. Drawing inspiration from their travels and culinary experiences, they set out to create a dining concept that would showcase the best of Asian flavors in a modern and stylish setting. With a commitment to creativity, innovation, and authenticity, our restaurant aims to take guests on a culinary journey through the vibrant and dynamic world of Asian cuisine.

11:00 – 22:00, DAILY
LAST ORDER 21:30

MÓN TƯƠI SỐNG | RAW BAR

Hàu Hokkaido, Táo Xanh và Trứng Cá Xông Khói (1 con) 🍴 100
Hokkaido Oyster, Green Apple and Smoked Arenkha Caviar (1 piece)

Tôm Sống Kiểu Thái, Tỏi, Ớt, Rau Thơm, Nước Mắm và Chanh 🍴 160
Thai Marinated Raw Prawns, Garlic, Chili, Cilantro, Fish Sauce and Lime

KHAI VỊ | STARTERS & SALADS

Bò Angus Cuốn Lá Lốt Nướng và Chạo Tôm, Xốt Tắc Hội An 🍴 250
Char-Grilled Angus Beef and Prawn in Betel Leaves, Herb and Hoi An Kumquat Citrus

Gỏi Hoa Chuối Vịt Quay, Khế Thái Lát, Rau Răm, Nước Mắm Chua Ngọt và Đậu Phộng 🍴 190
Banana Blossom and Roasted Duck Salad, Star Fruit, Laksa Leaf, Sweet and Sour Fish Sauce, Peanut

Sa Lát Bò Kiểu Tứ Xuyên, Bắp Bò, Dưa Leo, Ớt Chuông, Ớt Khô, Gừng, Xì Dầu, Giấm Gạo và Đậu Phộng 🍴 260
Szechuan Beef Salad with Slow Cooked Beef Shank, Cucumber, Capsicum, Chili Flake, Ginger, Soya Sauce, Rice Vinegar, Peanut

Gỏi Bưởi và Mực Nướng, Sả, Ớt, Rau Mùi và Xốt Chanh Ớt 🍴 215
Pomelo and Grilled Squid Salad, Lemongrass, Chili, Fresh Herbs and Chili Lime Dressing



Gỏi Cuốn Tôm Tít, Trứng Cá Tầm và Nước Chấm Chua Ngọt 🍴 240
Fresh Summer Rolls-Caviar, Mantis Shrimp, Mixed Herbs, Sweet and Sour Sauce



Sa Lát Cá Ngừ Vây Vàng Phú Yên, Khoai Tây, Đậu Thận Trắng, Trứng Cút, Ô Liu, Hành Tây Muối, Dưa Chuột và Củ Cải Đỏ 🍴 220
Phu Yen Yellow Fin Tuna Niçoise Salad, Sustainable Tuna, Fingerling Potatoes, Cannellini Beans, Quail Eggs, Olives, Pickled Onion, Cucumber and Shaved Red Radish

Giá được tính theo (.000) VND và đã bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
 Prices are in thousand (.000) VND, inclusive of service charge & VAT

🍴 Gluten Free 🌱 Vegetarian 🌿 Vegan 🍖 Pork 🍗 Beef 🍴 Chef's Recommendation

Cho phép chúng tôi đáp ứng nhu cầu của bạn – nếu bạn có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống, các thành phần dị ứng hoặc không dung nạp vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của chúng tôi
 Allow us to fulfil your needs – please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

SÚP | SOUPS

Súp Bào Ngư, Hải Sâm Gai Nấu Nấm Hương 🍄🍄	280
<i>Abalone, Sea Cucumber and Shiitake Mushroom Soup</i>	
Súp Khoai Lang Tím Bình Đào Quảng Nam với Đậu Gà Trung Đông và Kem Sữa Béo 🍷	185
<i>"Bình Đào" Purple Sweet Potato and Chickpea Soup Top with Whipping Cream</i>	
Súp Tôm Chua Cay với Sả và Nước Cốt Dừa 🍷	240
<i>Hot and Sour Prawn Soup with Lemongrass and Coconut Cream</i>	
Canh Gà Lá É với Ớt Xanh và Tào Hủ 🍷	190
<i>Chicken Soup with Green Chili and Tofu Skin</i>	
Canh Chua Cá 🍷	150
<i>Sweet and Sour Soup with Local Fish Catch of The Day</i>	

MÌ | NOODLES

Mì Quảng Gà với Rau Sống, Đậu Phộng và Bánh Tráng Miền Trung 🍷	185
<i>Chicken Quang Noodles, Mixed Herbs, Peanuts, Crackers</i>	
Phở Bò Hoặc Phở Gà, với Các Loại Rau Ăn Kèm và Tương Ớt 🍷🍷	190
<i>Beef or Chicken Pho Noodles Soup</i>	
Bún Bò và Rau Thơm Đặc Trưng Ăn Kèm 🍷🍷	200
<i>Beef Noodle Soup</i>	
Bún Chả Hà Nội với Thịt Heo Măng Đen, Dùng Kèm Bún Tươi và Rau Sống 🍷🍷	250
<i>Hanoi Kebab Rice Noodles with Grilled Pork, served with Fresh Noodles and Herbs</i>	
Hủ Tiếu Xào Xốt Me Kiểu Thái với Tào Hủ, Tôm, Đậu Phộng và Ớt Khô	230
<i>Pad Thai with Tofu, Prawn, Tamarind Sauce, Peanut and Dried Chili</i>	
Mì Hải Sản Cay với Tôm, Vẹm và Bạch Tuộc	180
<i>Korean Ramyun Noodles with Prawn, Mussels, Octopus</i>	

CƠM | RICE

Cơm Gà Hội An, Đùi Gà Quê Thả Vườn Chiên với Xốt Đặc Biệt, Dùng Kèm Cơm Tắm Nghệ Tươi 🍷	320
<i>Hoi An Chicken Rice, Slow Roasted Farm Chicken Thigh, Turmeric Steamed Rice</i>	
Cơm Chiên Cá Mặn với Gà Xé và Đậu Đũa 🍷	190
<i>Fried Rice with Salted Fish, Shredded Chicken and Beans</i>	
Cơm Trộn Hàn Quốc với Thịt Bò, Mè, Rau Củ, Xi Dầu, Đồ Ăn Kèm Hàn Quốc và Canh Kimchi 🍷	310
<i>Hanoi Bibimbap with Beef, Leek, Sesame, Vegetables, Soya Sauce, served with Banchan, Kimchi Soup</i>	

Giá được tính theo (.000) VND và đã bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are in thousand (.000) VND, inclusive of service charge & VAT

🍷 Gluten Free 🍷 Vegetarian 🍷 Vegan 🍷 Pork 🍷 Beef 🍷 Chef's Recommendation

Cho phép chúng tôi đáp ứng nhu cầu của bạn – nếu bạn có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống, các thành phần dị ứng hoặc không dung nạp vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của chúng tôi
Allow us to fulfil your needs – please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

MÓN HÀN QUỐC | KOREAN SIGNATURES



Gà Chiên Hàn Quốc Ăn Kèm Xốt Chua Cay 🍽️

Korean Fried Chicken served with Sweet, Sour and Spicy Sauce

350

Bò Xào Kiểu Hàn Quốc với Tương Ớt Cay, Nấm, Cà rốt, Hành Tây, Hành Lá và Hạt Mè Rang Dừng Kèm Cơm, Canh Kimchi và Kimchi 🌶️🌿

Beef Bulgogi with Sliced Beef, Mushroom, Carrot, Onion, Spring Onion and Roasted Sesame served with Steamed Rice, Kimchi Soup and Kimchi

350

Sườn Bò Mỹ Nướng Dùng Kèm Cơm, Canh Kimchi và Kimchi 🍽️🇺🇸

LA Grilled Beef Short Ribs with Korean Sauce served with Steamed Rice, Kimchi Soup and Kimchi

450

Thịt Ba Chỉ Nướng Dùng Kèm Cơm, Canh Kimchi và Kimchi

Grilled BBQ Pork Belly served with Steamed Rice, Kimchi Soup and Kimchi

260

Gà Đùi Xốt Ớt Gochujang Dùng Kèm Cơm, Canh Kimchi và Kimchi 🍽️

Gochujang Chicken Thighs served with Steamed Rice, Kimchi Soup and Kimchi

260

Heo Xào Xốt Chua Ngọt Kiểu Hàn Quốc Dùng Kèm Cơm, Canh Kimchi và Kimchi

Korean Sweet & Sour Pork Tangsuyuk served with Steamed Rice, Kimchi Soup and Kimchi

280

Giá được tính theo (.000) VND và đã bao gồm phí phục vụ và thuế VAT

Prices are in thousand (,000) VND, inclusive of service charge & VAT



Gluten Free

 Vegetarian

P

P Pork

B

B Beef

 Chef's Recommendation

Cho phép chúng tôi đáp ứng nhu cầu của bạn - nếu bạn có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống, các thành phần dị ứng hoặc không dung nạp vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của chúng tôi

Allow us to fulfil your needs – please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

MÓN CHÍNH | MAIN COURSES

Gà Đèo Le Xào Kiểu Cung Bảo, Tỏi Tây, Ớt Khô, Đậu Phộng, Xốt Xi Dầu Gừng, Phục Vụ Kèm Cơm Trắng  **300**

Kung Pao Chicken Leg, Dried Chili, Peanut, Ginger and Soya Sauce, served with Steamed Rice

Ba Chỉ Heo Nấu Chậm 24 Giờ, Ớt, Caramel, Sa Lát Bưởi Bạc Hà, Phục Vụ Kèm Cơm Trắng  **340**

24 Hours Slow-Cooked Pork Belly, Chilli Palm, Caramel, Pomelo and Mint Salad, served with Steamed Rice



Cá Chìa Vôi Nướng Kiểu Việt Nam, Cơm Trắng Nấu Nhụy Hoa Nghệ Tây với Tỏi Tây và Củ Cải Đường Nướng **390**

Vietnamese Grilled Pipe-Fish, Steamed Rice with Saffron, Grilled Leeks and Radish



Vịt Thả Đồng Duy Xuyên Áp Chảo, Bột Bắp Viên Chiên Giòn, Xốt Chua Ngọt, Phục Vụ Kèm Cơm Trắng **370**

Pan Fried Duck, Deep Fried Corn Chili Croquettes, Sweet and Sour Sauce, served with Steamed Rice

Giá được tính theo (.000) VND và đã bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are in thousand (.000) VND, inclusive of service charge & VAT

 Gluten Free  Vegetarian  Vegan  Pork  Beef  Chef's Recommendation

Cho phép chúng tôi đáp ứng nhu cầu của bạn – nếu bạn có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống, các thành phần dị ứng hoặc không dung nạp vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của chúng tôi

Allow us to fulfil your needs – please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

CÁC MÓN NƯỚNG | FROM THE GRILL

Tôm Hùm Nha Trang Nướng (350gr) 🍴🌱	850
<i>Grilled Nha Trang Lobster (350gr)</i>	
Cá Hồi Na Uy Phi Lê (200gr) 🌱	590
<i>Norwegian Salmon Fillet (200gr)</i>	
Thăn Lưng Bò Mỹ MB3 (300gr) 🍴🌱🌱	1.150
<i>Prime Beef Rib-eye MB3 (300gr)</i>	
Thăn Nội Bò Mỹ MB3 (200gr) 🌱🌱	820
<i>Prime Beef Tenderloin MB3 (200gr)</i>	
Sườn Cừu New Zealand Nướng 🌱	750
<i>Grilled New Zealand Lamb Racks</i>	

Chọn Hai Món Ăn Kèm Từ Các Loại Sau: Rau Củ Xào, Cà Rốt Nướng, Măng Tây Xào, Khoai Tây Bò Lò, Khoai Tây Nghiền hoặc Khoai Tây Tỏi

Choose Two Complimentary Side Dishes from Sautéed Vegetables, Glazed Carrot, Sautéed Asparagus, Dauphinoise Potato, Mashed Potato or Garlic Potato

Gọi Thêm Món Ăn Kèm: 70/ phần

Extra Side Dish at 70/ Each

Chọn Một Loại Xốt Dùng Kèm (Có Gluten): Bơ Trộn, Xốt Kem Nghệ Tây, Xốt Rượu Vang, Xốt Lá Xạ Hương, Xốt Tiêu Xanh, Xốt Teriyaki hoặc Xốt Xoài Salsa

Choose One Complimentary Sauce (Not Gluten-Free) from Compound Butter, Saffron Creamy Sauce, Port Wine Sauce, Rosemary Sauce, Green Peppercorn, Teriyaki or Mango Salsa

Yêu Cầu Thêm Xốt: 50/ phần

Extra Sauce at 50/ Each

ẨM THỰC CHAY | VEGETARIAN CORNER

Sa Lát Rau Trộn Trái Cây 🌱🌱	170
<i>Mixed Garden Greens with Fruit Salad</i>	
Mì Chay Bí Ngòi Nấu với Xốt Cà 🌱🌱	185
<i>Zucchini Pasta, Tomato Sauce</i>	
Cà Tím Tay Cẩm, Xốt Nấm, Ớt Lên Men, Đậu Đen 🌱	185
<i>Eggplant Clay Pot, Umami Mushroom, Fermented Chilli, Black Bean</i>	

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISHES

Cơm Hương Lài 🌱	70
<i>Steamed Jasmine Rice</i>	
Rau Củ Hấp, Dùng Kèm Kho Quẹt 🌱	70
<i>Steamed Vegetable with Vietnamese Caramelized Pork Dip</i>	
Khoai Lang Chiên, Dùng Kèm Xốt Kem Chua và Xốt Tắc 🍴	70
<i>Fried Sweet Potato with Sour Cream and Kumquat Sauce</i>	

Giá được tính theo (.000) VND và đã bao gồm phí phục vụ và thuế VAT

Prices are in thousand (.000) VND, inclusive of service charge & VAT

🌱 Gluten Free 🌱 Vegetarian 🌱 Vegan 🍴 Pork 🍴 Beef 🍴 Chef's Recommendation

Cho phép chúng tôi đáp ứng nhu cầu của bạn – nếu bạn có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống, các thành phần dị ứng hoặc không dung nạp vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của chúng tôi

Allow us to fulfil your needs – please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

TRÁNG MIỆNG | DESSERTS

Chè Hạt Sen Long Nhãn Hương Hoa Lài 🍵🌿🌿 <i>Lotus Seed with Longan and Jasmine Flavors Sweet Soup</i>	100
Bánh Da Lợn 🌿 <i>Steamed Layer Cake</i>	80
Trái Cây Trộn Hương Vị Phở 🌿 <i>Fruits Salad with Pho Flavor</i>	150
Bánh Mềm Socola Tươi với Hạt Mắc Ca Nghiền, Bánh Sô Cô La Nướng 🍵 <i>Fresh Chocolate Mousse and Macadamia Praline Paste, Brownie</i>	160
Kem: Sô Cô La Bạc Hà, Sô Cô La Đen, Vani, Dừa, Dâu Tây, Xoài, Rượu và Nho, Hạt Dẻ, Trà xanh (1 viên) 🌿 <i>Ice Cream: Chocolate Mint, Dark Chocolate, Vanilla, Coconut, Strawberry, Mango, Rhum Raisin, Pistachio, Matcha (1 scoop)</i>	90
Trái Cây Tươi Theo Mùa 🌿🌿 <i>Seasonal Fruit Platter</i>	120



Bingsu Xoài 🍵 240
Mango Bingsu

Bingsu Trái Cây 🍵 240
Fruity Bingsu



Bánh Trứng Phồng Trái Cây với Kem Dừa Nhà Làm 🍵 160
Local Fruit Soufflé with Homemade Coconut Ice Cream

Giá được tính theo (.000) VND và đã bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are in thousand (.000) VND, inclusive of service charge & VAT

🌿 Gluten Free 🌿 Vegetarian 🌿 Vegan P Pork B Beef 🍵 Chef's Recommendation

Cho phép chúng tôi đáp ứng nhu cầu của bạn – nếu bạn có yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống, các thành phần dị ứng hoặc không dung nạp vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của chúng tôi
Allow us to fulfil your needs – please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

DRINK MENU

COCKTAIL CHÂU Á ĐẶC TRƯNG | DELICATE ASIAN FUSION COCKTAIL

Với những chất liệu châu Á quyến rũ, phong cảnh hữu tình, khí hậu ôn hòa, văn hóa đa dạng và con người tuyệt vời, một bức tranh sơn thủy tuyệt đẹp lấy cảm hứng từ các nét văn hóa đặc trưng của năm quốc gia tiêu biểu Việt Nam, Hàn Quốc, Nhật Bản, Thái Lan và Trung Quốc, sẽ khơi dậy niềm đam mê du lịch khám phá qua trải nghiệm vị giác của bạn. Chúc bạn một chuyến phiêu lưu thú vị!

Featuring captivating Asian materials with charming scenery, temperate climates, diverse cultures and fabulous people, a beautiful ink painting with cultural inspiration from 5 different countries Vietnam, Korea, Japan, Thailand and China arouse a sense of wanderlust in the roof of your mouthfeel. Happy adventuring!



Chè Hoa Cúc

210

Rượu Vodka, Trà Hoa Cúc, Mè Đen, Mơ, Thanh Long Đỏ, Chanh Xanh
Vodka, Chamomile, Black Sesame, Apricot, Dragon Fruit, Lime

Dashi

210

Rượu Gin, Trà Gạo Rang, Vải, Vitamin C, Giấm Gạo
Gin, Genmaicha Tea, Lychee, Vitamin C, Rice Vinegar

Somtom

210

Rượu Gin, Rượu Mùi Cam, Me, Ớt, Lá Chanh, Cà Chua Bì
Gin, Triple Sec, Tamarind, Chilli, Lime Leaf, Cherry Tomato

Eastery

210

Rượu Gin, Rượu Mùi Cherry, Nguyệt Quế, Ngũ Vị Hương, Thơm, Chanh
Gin, Cherry Brandy, Bay Leaf, Five Spice, Pineapple, Lime

CLASSIC WITH AN ASIAN TWIST COCKTAILS

Umami Martini	180
Rượu Vodka, Ô Liu, Rượu Mùi Thảo Mộc <i>Vodka, Olive Brine, Dry Vermouth</i>	
Peking Sour	180
Rượu Whiskey, Hoa Hồi, Giấm Gạo, Chanh Vàng, Lựu <i>Whiskey, Anise, Rice Vinegar, Citrus, Grenadine, Foamee</i>	
Musk Melon	180
Rượu Soju, Rượu Gin, Rượu Mùi Dưa Gang, Lá Chanh, Sữa Chua <i>Soju, Gin, Midori, Lime Leaf, Yogurt</i>	
Korean Mule	180
Rượu Soju, Gừng, Cam Thảo, Dưa Leo, Tắc <i>Soju, Ginger, Liquorice, Cucumber, Kumquat</i>	
Pegu Club	180
Rượu Gin, Rượu Mùi Cam, Chanh Xanh, Lá Chanh, Thảo Mộc <i>Gin, Orange Curacao, Lime, Angostura Bitter, Lime Leaf</i>	
Raspberry Soju	180
Rượu Soju, Chanh Vàng, Mâm Xôi Nghiền <i>Soju, Lemon, Raspberry Puree</i>	
Singapore Sling	180
Rượu Gin, Rượu Mùi Cam, Rượu Mùi Cherry, Thơm, Chanh, Lựu, Rượu Đắng <i>Gin, Cointreau, Cherry Brandy, Pineapple, Lime, Grenadine, Angostura</i>	

Our bartender is skilled at crafting classic cocktails.

Feel free to share your favorite classics, and we'll make them to your liking!

FUSION TOUCH IN A GLASS OF MOCKTAIL

If the ambience is right, you'll get your high on a mocktail in a cocktail glass, as it's a hang-over-free booze.

Toasted Spices Hi-Ball	145
Chanh Vàng, Chanh Dây, Thảo Mộc, Caramen, Soda <i>Lemon, Passion Fruit, All Spices, Caramel, Soda</i>	
Roasted Rice Sour	145
Trà Gạo Rang, Tắc, Xoài, Sả <i>Kumquat, Mango, Lemongrass, Genmaicha Tea</i>	
Green Tea Cooler	145
Trà Xanh Matcha, Vải, Thơm, Lá Chanh, Chanh Xanh <i>Matcha Tea, Lychee, Pineapple, Lime Leaf, Citrus</i>	



SELECTED PREMIUM HOUSE WINE

 150ml
  750ml

SPARKLING WINE

Chardonnay - Charles Roux, Blanc de Blancs Brut, Burgundy, France 240 1.100

WHITE WINE

Sauvignon Blanc - Semillon, Chantecaille, Bordeaux, France 200 900

Chardonnay - Santa Carolina Reserva, Central Valley, Chile 230 1.050

RED WINE

Cabernet Sauvignon - Merlot, Chantecaille, Bordeaux, France 200 900

Shiraz - The Accomplice, De Bortoli, Australia 230 1.050

BIA | BEER

 330ml
  330ml
  330ml
  500ml

SunKraft Beer - Golden Bridge Helles Lager 85 85 115

SunKraft Beer - Atlas Wings Dark Lager 85 85 115

SunKraft Beer - Lunar Castle Dry Hop Pale Ale 85 85 115

Heineken 90

Tiger 85

NƯỚC ÉP | COLD PRESSED JUICE

Dưa Hấu/ Thơm/ Chanh/ Cà Rốt/ Chanh Dây 80
Watermelon/ Pineapple/ Lime/ Carrot/ Passion Fruit

Táo/ Cam/ Dừa/ Xoài 90
Apple/ Orange/ Coconut/ Mango

THỨC UỐNG TĂNG CƯỜNG VITAMIN VÀ CHẤT XƠ | VITAMIN & FIBER BOOSTER

Green Means Go 110
Dưa leo, Táo, Thơm, Cần Tây, Gừng, Chanh
Cucumber, Apple, Pineapple, Celery, Ginger, Lemon

Red Crush 110
Củ Dền, Cà Rốt, Táo, Cam Sành, Nghệ, Dưa Hấu
Beetroot, Carrot, Apple, Green Orange, Turmeric, Watermelon

Agility Rock 110
Cam Sành, Táo, Gừng, Thơm, Chanh Dây
Green Orange, Apple, Ginger, Pineapple, Passion Fruit

TRÀ KOMBUCHA | HOUSE-BREWED KOMBUCHA

Refreshing Kombucha 110
Trà Kombucha với Soda và Chanh
Classic Kombucha with Soda Water and Lime

Orange & Lemongrass Kombucha 110
Trà Kombucha với Mứt Cam, Chanh Tươi và Sả
Marmalade, Lime, Lemongrass, Kombucha

Berry & Mint Kombucha 110
Trà Kombucha với Dâu, Phức Bốn Tử, Chanh, Lá Bạc Hà
Strawberry, Raspberry, Lime, Mint, Kombucha

SINH TỔ DINH DƯỠNG | NUTRITION BOWL

Tropical Crunchies 135
Xoài, Đu Đủ, Thanh Long, Hạnh Nhân, Xi Rô Lá Phong, Sữa Chua, Sữa Đặc
Mango, Papaya, Dragon Fruit, Almond, Maple, Yogurt, Condensed Milk

Snow Berry Nut 135
Dâu, Chuối, Sô Cô La, Hạt Điều, Dừa Khô, Sữa Chua, Sữa Đặc
Strawberry, Banana, Choco Chip, Cashew Nut, Coconut, Yogurt, Condensed Milk

SINH TỔ | SMOOTHIE

Xoài/ Chuối/ Dâu/ Đu Đủ/ Thanh Long 95
Mango/ Banana/ Strawberry/ Papaya/ Dragon Fruit

CÀ PHÊ ĐÁ XAY | FRAPPUCCINO

Cà Phê Đá Xay Vani <i>Classic Vanilla Frappuccino</i>	135
Cà Phê Đá Xay Bơ Đậu Phộng <i>Peanut Butter Frappuccino</i>	135
Cà Phê Đá Xay Caramen <i>Salted Caramel Frappuccino</i>	135

KEM SỮA ĐÁ XAY | MILKSHAKE

Kem Sữa Đá Xay Vani <i>Classic Vanilla Milkshake</i>	135
Kem Sữa Đá Xay Trà Xanh và Dừa <i>Coconut Matcha Milkshake</i>	135
Kem Sữa Đá Xay Bánh Quy Giòn và Hạt <i>Cookies & Nut Milkshake</i>	135

CÀ PHÊ VIỆT NAM | TRADITIONAL VIETNAMESE COFFEE

From Pure Bean to Cup: Vietnamese Coffee Magic

Cà Phê Đen/ Cà Phê Sữa/ Bạc Xìu <i>Vietnamese Black Coffee/ Vietnamese Coffee with Condensed Milk/ Vietnamese Coffee with Fresh Milk and Condensed Milk</i>	75
Cà Phê Muối/ Cà Phê Trứng/ Cà Phê Dừa <i>Salted Coffee/ Egg Yolk Coffee/ Coconut Coffee</i>	95

CÀ PHÊ Ý | CAFETERIA ITALIANO

Taste Italy, One Cup at a Time!

Espresso	75
Double Espresso/ Americano	80
Latte/ Cappuccino/ Flat White/ Macchiato	85
Cà Phê Ý với Kem Gelato <i>Affogato</i>	125
Cà Phê Ý với Rượu Whisky Ireland <i>Irish Coffee</i>	145

CÀ PHÊ Ủ LẠNH | COLD BREW COFFEE

Cà Phê Ủ Lạnh Nguyên Bản <i>Original Cold Brew Coffee</i>	75
Cà Phê Ủ Lạnh và Sữa Đậu Nành Caramen <i>Soy Milk and Caramel Cold Brew Coffee</i>	105
Cà Phê Ủ Lạnh và Mứt Tắc Chanh Dây <i>Passion Fruit and Kumquat Jam Cold Brew Coffee</i>	105

CHOCOLATE

Sữa Sô Cô La	75
<i>Dark Chocolate with Fresh Milk</i>	
Sô Cô La với Dừa và Xi Rô Lá Phong	95
<i>Coconut Maple Chocolate</i>	
Sô Cô La với Quế và Nhục Đậu Khấu	95
<i>Nutmeg Cinnamon Chocolate</i>	

SUPERFOOD COLORFUL LATTE

Veggie root to refresh and balance your temple

Bột Củ Dền Pha với Sữa Tươi, Chống Lão Hóa	80
<i>Beetroot Latte</i>	
Bột Trà Xanh Pha với Sữa Tươi, Làm Đẹp Da	80
<i>Matcha Latte</i>	
Bột Nghệ Pha với Sữa Tươi, Tăng Cường Hệ Miễn Dịch	80
<i>Turmeric Latte</i>	

SUPERFOOD COLORFUL LATTE

Tea tempers the spirit and harmonizes the mind; dispels lassitude and relieves fatigue; awakens thought and prevents drowsiness

Trà Lá Thượng Hạng - Premium Loose - Leaf Tea Selection	90
<i>Hoa Cúc/ Trà Xanh Lài/ Trà Xanh/ Trà Anh Quốc/ Trà Bá Tước/ Trà Việt Quất và Lựu</i>	
<i>Chamomile/ Jasmine/ Green Tea/ English Breakfast/ Earl Grey/ Blueberry and Pomegranate</i>	
Trà Thảo Mộc - Seasonal Herbal Tea Pot	105
<i>Kỷ Tử, Cam Thảo, Bạch Chỉ, Quế, Hoa Cúc, Táo Tàu, Hoa Hồng Khô, Chanh Khô</i>	
<i>Goji Berries, Liquorice, Angelica Root, Cinnamon, Chamomile, Red Dried Apple, Dried Rose, Dried Lime</i>	

SOFTDRINK & MINERAL WATER

Alba Still Water	65	Coke	55
Alba Sparkling Water	65	Coke Zero	55
Acqua Panna 500ml	105	Sprite	55
Acqua Panna 750ml	125	Soda	55
San Pellegrino 500ml	105	Tonic	55
San Pellegrino 750ml	125	Red Bull	65
		Ginger Ale	65

SPIRITS

VODKA


45ml


Smirnoff Red	145	1.240
Stoylichnaya	145	1.240
Wyborowa	145	1.240
Grey Goose	185	2.450
Ciroc	225	2.845
Ketel One	170	2.200
Absolut Pear	150	1.545
Absolut Mango	150	1.545
Absolut Vodka	150	1.545
Absolut Citron	150	1.545
Absolut Kurant	150	1.545

GIN


45ml


Gordon's	145	1.240
Beefeater	155	1.650
Tanqueray	165	2.050
Tanqueray No.10	195	2.950
Bombay Sapphire	155	1.650
Song Cai Gin	250	2.990
Hendrick	270	3.190
Monkey 47	455	3.890

RUM


45ml


Pampero Blanco	155	1.650
Bacardi Light	155	1.650
Bacardi Gold	155	1.650
Captain Morgan Black	155	1.650
Havana Anejo 3YO	155	1.650
Sampan 43%	170	2.200
Cachaca 51	170	2.200
Zacapa Cent 23	295	3.490

TEQUILA



Jose Cuervo Reposado Gold	155	1.650
Don Julio Blanco	325	3.650
Patron Silver	355	4.020
Patron Anejo	395	4.790

BRANDY



St Remy V.S.O.P	155	1.650
Calvados	235	2.585
Remy Martin V.S.O.P	375	4.190
Hennessy V.S.O.P	365	4.045
Martell Cordon Bleu	775	8.525
Hennessy XO	865	9.515
Chateau Laubade Bas Armagnac		12.990

WHISKY



Jim Beam White	155	1.650
Jack Daniel's	165	2.050
John Jameson	155	1.650
Canadian Club	155	1.650
J&B Blended Scotch	155	1.650
Johnnie Walker Red Label	155	1.650
Johnnie Walker Black Label	185	2.450
Johnnie Walker Gold Label	265	3.150
Johnnie Walker Platinum	325	3.650
Johnnie Walker Blue Label	795	8.745
Ballantine's 12yrs	185	2.450
Ballantine's 17yrs	325	3.650
Chivas 12yrs	185	2.450
Chivas 18yrs	350	3.920
Glenmorangie 10Yrs	235	3.045
Glenfiddich 12Yrs	265	3.150
The Singleton 12Yrs	310	3.495
The Singleton 18Yrs	505	6.345
Macallan 12Yrs Double Cask	495	6.290
Macallan 18Yrs Sherry Oak	1.955	21.515
Talisker Storm	375	4.150
Haig Club	320	3.590

APERITIFS



Aperol	165
Campari	165
Ricard	155
Pernod	155
Pimm	145
Dubonnet	155

DIGESTIFS & LIQUEURS



Limoncello Bottega	185
Noval Tawny Port	245
Grappa di Cabernet	245
Eau De Vie Poire Williams	265
Malibu	155
Bailey's	155
Jagermeister	155
Kahlua	155
Sambuca	155
Midori	155

SELECTED ASIAN SPIRIT



Son Tinh Phu Loc, Sticky Rice	155	
Son Tinh Tao Meo, Vietnamese Apple	155	
Son Tinh Chanh Leo, Passion Fruit	155	
Son Tinh Nep Cam, Black Rice	155	
Damso Soju		180
Nihonsakari Josen Futsushu Sake	295	1.540

