



LÔCALLY

CÁC MÓN KHAI VỊ - STARTERS

CÁC MÓN CUỐN TRUYỀN THỐNG

WRAPS & ROLLS

KHAI VỊ TAM HỢP

290

TRIO OF STARTERS

Chả giò cua bể và thịt heo chiên, gỏi cuốn tôm thịt miền Nam, gỏi hải sản xoài xanh

Dùng kèm nước mắm chua ngọt và tương đậu đen

Fried crab and pork spring rolls, Southern fresh summer rolls with shrimp and pork, green mango salad with seafood

Served with sweet and sour fish sauce and black soybean sauce

GỎI CUỐN TỔNG HỢP

235

FRESH SUMMER ROLLS PLATTER

Gỏi cuốn tôm miền Nam, gỏi cuốn nấm và đậu hũ chay,

Ăn kèm nước mắm chua ngọt và tương đậu đen

Southern fresh summer rolls with shrimp, vegetarian mushroom and tofu rolls

Served with sweet and sour fish sauce and black soybean sauce

GỎI CUỐN NAM BỘ

225

SOUTHERN FRESH SUMMER ROLLS

Tôm, thịt heo luộc, bánh tráng, rau thơm

Ăn kèm nước mắm chua ngọt và tương đậu đen

Shrimp, boiled pork, rice paper, fresh herbs

Served with sweet and sour fish sauce and black soybean sauce

GỎI CUỐN CHAY TỔNG HỢP (MÓN CHAY)

155

VEGETARIAN FRESH SUMMER ROLLS PLATTER (VEGETARIAN)

Gỏi cuốn chay với đậu hũ, nấm, rau củ cắt sợi,

rau thơm, ăn kèm tương đậu đen

Fresh spring rolls with tofu, mushrooms, julienned vegetables,

fresh herbs, served with black soybean sauce

NEM CUA BẾ HÀ NỘI

235

HANOI FRIED CRAB MEAT SPRING ROLLS

Thịt cua, thịt heo băm, nấm mộc nhĩ, cà rốt, ăn kèm

rau thơm tươi và nước mắm chua ngọt

Crab meat, minced pork, black fungus mushrooms, carrots,

served with mixed fresh herbs and sweet and sour fish sauce



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

CÁC MÓN XA-LÁT

GREENS & HEALTHY LOCAL SALAD

GỎI RAU CÀNG CUA VỚI THỊT BÒ 255

GRILLED BEEF SALAD WITH
CANG CUA VEGETABLE

Rau càng cua, thịt bò, hành tây, lạc rang, hành phi, ăn kèm nước mắm chua ngọt
Cang cua (pepper elder) vegetables, sliced beef, onion, roasted peanuts, fried shallots, served with sweet and sour fish sauce dressing

GỎI XOÀI HẢI SẢN 255

GREEN MANGO SALAD WITH SEAFOOD

Xoài xanh, tôm, mực, rau thơm, hành phi, lạc rang, nước mắm chua ngọt
Ăn kèm bánh phồng tôm
Green mango, shrimp, calamari, fresh herbs, crispy shallots, roasted peanuts, sweet and sour fish sauce, Served with shrimp crackers

XA LÁT RAU HỮU CƠ ĐÀ LẠT (MÓN CHAY) 199

DA LAT ORGANIC SALAD (VEGETARIAN)

Xa lát rau vườn hữu cơ Đà Lạt, rong nho tươi, quả trám đen Tây Bắc, ăn kèm sốt dầu dấm
Da Lat mixed garden salad with fresh sea grapes, Northwest black canarium fruit, vinaigrette dressing

XA LÁT HOÀNG ĐẾ CỔ ĐIỂN 225

TRADITIONAL CAESAR SALAD

Xà lách Romaine, cá cơm, trứng chần, thịt heo xông khói, bánh mì nướng giòn ăn kèm sốt Caesar
Romaine lettuce, anchovy, poached egg, smoked pork belly, toasted baguette slices, served with Caesar dressing

Choice of toppings:

- Ưc gà nướng/ Grilled chicken breast fillets 70
- Cá hồi muối/ House-cured salmon 120
- Tôm nướng/ Grilled prawns 120



Gluten



Lac | Peanut



Vung | Sesame



Hat | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

XA LÁT BURRATA TƯƠI (MÓN CHAY)

FRESH BURRATA SALAD (VEGETARIAN)

299

Phô mai Burrata, rau xanh hữu cơ Đà Lạt, xà lách rocket, cà chua heirloom, các loại hạt, ăn kèm sốt pesto
Burrata cheese, Da Lat organic mixed greens, rocket, heirloom tomatoes, mixed nuts, served with pesto sauce

CÁ HỒI MUỐI TRÀ XANH NHÀ LÀM

HOUSE-CURED GREEN TEA SALMON

299

Cá hồi muối nhà làm, salsa xoài, củ thì là bào, trứng cá hồi, rau rocket
House-cured salmon, mango salsa, shaved fennel, salmon roe, rocket leaves

MÓN SÚP

S O U P S

SÚP KEM TÔM HÙM

CREAMY LOBSTER BISQUE

298

Tôm sú áp chảo, nước dùng tôm hùm, ăn kèm bánh mì focaccia
Seared jumbo prawn, lobster stock, served with focaccia bread

SÚP KEM BÍ ĐỎ (MÓN CHAY)

CREAMY PUMPKIN SOUP (VEGETARIAN)

199

Súp kem bí đỏ, phô mai Feta, hạt hướng dương, ăn kèm bánh mì bơ tỏi
Creamy pumpkin soup, Feta cheese, sunflower seeds, served with garlic bread

SÚP TÔM THÁI CHUA CAY

TOM YUM GOONG SOUP

245

Tôm, sữa dừa, riềng, sả, cà chua, nấm, rau mùi
Prawns, coconut milk, galangal, lemongrass, tomato, mushrooms, coriander

SÚP CUA VÀ MĂNG TÂY

CRAB MEAT & ASPARAGUS SOUP

220

Thịt cua bể Cà Mau, măng tây xanh, hải sản, rau thơm, dầu mè
Ca Mau crab meat, green asparagus, seafood, fresh herbs, and sesame oil.



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

CÁC MÓN CHÍNH

MAIN COURSES

BÚN CHẢ & NEM CUA BẾ

298

GRAND MERCURE "BUN CHA" WITH
CHAR-GRILLED PORK & CRAB SPRING ROLL

Thịt heo ba chỉ nướng, chả heo viên nướng, nem cua bể chiên, dùng kèm bún tươi, xà lách, rau thơm, nước mắm chua ngọt và đồ chua
Char-grilled pork belly, pork patties, fried crab spring rolls, served with fresh rice noodles, lettuce, herbs, special dipping sauce and pickles

PHỞ GÀ TRUYỀN THỐNG

245

TRADITIONAL CHICKEN PHO

Phở gà truyền thống, bánh phở, dùng kèm cùng
chanh ớt & rau thơm

*Traditional chicken pho, served with chili,
lime & fresh herbs*

PHỞ BÒ TRUYỀN THỐNG

245

TRADITIONAL BEEF PHO

Phở bò với thịt bò thái lát mỏng, gầu bò,
dùng kèm ớt, chanh & rau thơm

*Hanoi's pho noodle with thinly sliced beef, brisket,
served with chili, lime & fresh herbs*

CÁ HỒI ÁP CHẢO THẢO MỘC ĐỊA PHƯƠNG

499

LOCAL HERB CRUSTED SALMON

Cá hồi áp chảo, vỏ thảo mộc địa phương, rau củ hữu cơ, khoai
tây nghiền, dùng kèm sốt bơ chanh

*Pan-seared salmon, local crusted herbs, heirloom vegetables,
mashed potato, served with lemon butter sauce*

CÁ SONG CUỘN MỠ CHÀI HEO

455

BAKED GROUPER WRAPPED IN PORK LARD

Cá song cuộn mỡ chài heo nướng, dùng kèm với bún,
sốt rau thơm trộn & sốt mè nghệ

*Baked grouper wrapped in pork caul fat, rice noodle, mix
herb salsa, fermented sour rice & tumeric sauce*



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs

Giáp xác
CrustaceanMù tạt
MustardCần tây
CeleryĐậu nành
SoyaNhuyễn thể
Shellfish

Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

BÒ LÚC LẮC SỐT RƯỢU NẾP CẨM

499

SHAKING BEEF CUBE WITH FERMENTED RICE SAUCE

Bò lúc lắc xào với hành, ớt chuông, sốt rượu nếp cẩm, tỏi đen, dùng kèm cơm trắng

Stir-fried beef cubes with onion, capsicum in fermented black sticky rice sauce, black garlic, served with steamed rice

SƯỜN HEO NẤU CHẬM SỐT TƯƠNG CÀ MẬT ONG

355

SLOW-COOKED PORK RIBS WITH KINH DO SAUCE

Sườn heo nấu chậm, sốt tương cà & mật ong, mè rang, dùng kèm cơm trắng hoặc khoai tây chiên

Slow-cooked pork ribs, marinated tomato & honey sauce, sesame seeds, served with steamed rice or french fries

ĐẬU PHỤ OM NẤM & NƯỚC TƯƠNG (MÓN CHAY)

155

BRAISED TOFU & MUSHROOM IN SOYA SAUCE (VEGETARIAN)

Đậu phụ om với nấm các loại & nước tương (Phục vụ kèm cơm trắng)

Braised tofu & assorted mushrooms in soya sauce (Served with steamed rice)

GỢI Ý TỪ ĐẦU BẾP CHEF RECOMMENDATION

GÀ NƯỚNG TÂY BẮC

355

NORTHWEST - SPICED BAMBOO CHICKEN

Gà đồi Ba Vì nướng, gia vị Tây Bắc, dùng kèm chấm chéo, sốt ớt xanh & cơm lam ống tre

Local chicken of "Ba Vì" mountain, Northwestern spices, served with "cham cheo", spicy green chili sauce & bamboo rice

CHẢ CÁ HÀ NỘI

455

"CHA CA" HANOI GRILLED FISH

Chả cá Hà Nội tẩm ướp riêng, sốt mè chua, hành lá, đậu phộng, rau thơm, bún tươi & nước mắm

Marinated sturgeon fish with galangal, sour rice paste sauce, spring onion, peanut salsa, herbs, fresh vermicelli & fish sauce



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

CÁC MÓN BÒ HẢO HẠNG

TASTE OF STEAK

SƯỜN CỪU NƯỚNG PHỦ THẢO MỘC 799

GRILLED AUSTRALIAN LAMB CHOP

Sườn cừu Úc nướng, rau củ mùa xuân, khoai tây nghiền vị dầu truffle, sốt ớt chuông đỏ & tiêu xanh Phú Quốc
Australian lamb chop, spring vegetables, truffle oil mashed potatoes, red capsicum & phu quoc peppercorn sauce

THĂN LỨNG BÒ ÚC (250GR) 699

CHILLED BLACK ANGUS STRIPLOIN (250GR)

Thăn lưng bò Úc dùng kèm rau củ nướng, măng tây & khoai tây nghiền vị dầu truffle
Black Angus striploin served with baked baby vegetables, asparagus & Truffle oil mashed potatoes

THĂN NỘI BÒ ÚC MB3++ (200GR) 799

CHILLED BLACK ANGUS TENDERLOIN MB3++ (200GR)

Thăn nội bò Úc dùng kèm rau củ nướng, măng tây & khoai tây nghiền vị dầu truffle
Tenderloin served with baked baby vegetables, asparagus & truffle oil mashed potatoes

THĂN LỨNG BÒ ANGUS (250GR) 899

ANGUS BEEF RIB EYE (250GR)

Thăn lưng bò Angus dùng kèm rau củ nướng, măng tây & khoai tây nghiền vị dầu truffle
Angus beef ribeye served with baked baby vegetables, asparagus & truffle oil mashed potatoes

Lựa chọn 1 trong 3 loại sốt / Choice of sauce (choose 1):

- Sốt ớt chuông đỏ & tiêu xanh Phú Quốc/  *Red capsicum & Phu Quoc peppercorn sauce*
- Sốt nấm/ Mushroom sauce   
- Sốt rượu vang đỏ / Red wine sauce 
- Bơ trộn gia vị thảo mộc/ Café de Paris butter

Thêm sốt/ Additional sauce: 50



Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
 Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
 All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

MỠ Ý THEO SỞ THÍCH

PASTA BAR SELECTION

255

Quý khách lựa chọn mỳ sợi tròn, mỳ ống hoặc mỳ dẹt, dùng kèm sốt thịt bò hầm, sốt kem thịt xông khói hoặc sốt kem húng tây
Your choice of spaghetti, Penne or Linguini with a choice of sauces: bolognese sauce, carbonara sauce or basil pesto cream

MỠ CUA

CRAB MEAT PASTA

299

Mỳ Ý tròn hoặc mỳ ý dẹt sốt cà chua với thịt cua, măng tây, phô mai Ricotta
Spaghetti or Linguini with crab meat, asparagus, Ricotta cheese in tomato sauce

CƠM CHIÊN HẢI SẢN LÁ CẨM

MAGENTA SEAFOOD FRIED RICE

268

Cơm chiên hải sản lá cẩm, sốt XO, hành phi
Fried rice with assorted chopped seafood, XO sauce, crispy onions

PHỞ XÀO MỀM HOẶC GIÒN VỚI THỊT BÒ

SAUTEED TENDER OR CRISPY RICE NOODLE WITH BEEF

255

Phở xào mềm hoặc giòn với thịt bò thái lát, rau củ tổng hợp, nấm & sốt dầu hào
Sauteed tender or crispy rice noodles, sliced beef, assorted vegetables, mushrooms & oyster sauce



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

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

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
 All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

CƠM THỐ TRỘN TRUYỀN THỐNG (MÓN CHAY)

225

TRADITIONAL POKE BOWL (VEGETARIAN)

Cơm trắng, cà rốt, đậu nành, dưa chuột, bơ, rong biển, đậu phụ & sốt mè rang
Steamed rice, carrots, edamame, cucumber, avocado, seaweed, tofu & roasted sesame dressing

Các nguyên liệu ăn kèm/ *Choice of topping:*

- Gà nướng/ *grilled chicken*
 - Cá hồi tươi muối hoặc cá hồi áp chảo/ 
- 70

120
- House-cured fresh salmon or seared salmon*

MIẾN XÀO CUA, TÔM VÀ RAU CỦ

275

STIR-FRIED GLASS NOODLE CRAB MEAT & PRAWN

Miến dong, thịt cua, tôm sú, nấm mộc nhĩ, cải ngọt, rau răm & hành phi
Glass noodles, crab meat, prawns, black fungus mushrooms, choy sum, laksa leaves & crispy shallots

CƠM CHIÊN RAU CỦ (MÓN CHAY)

155

VEGETABLE FRIED RICE (VEGETARIAN)

Cơm trắng, rau củ cắt hạt lựu, trứng
Steamed rice, diced mixed vegetables, egg



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

BÁNH MỠ, BÁNH KẸP, MÓN CUỘN

PIZZA, SANDWICHES,
BURGERS, WRAPPED

PIZZA MARGHERITA (MÓN CHAY)   175
MARGHERITA PIZZA (VEGETARIAN)
Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế
Tomato sauce, Mozzarella, basil

PIZZA ĐÙI HEO HUN KHÓI & BURRATA   338
PARMA HAM & BURRATA PIZZA
Pizza đùi heo hun khói, rau cải lông, phô mai Burrata tươi
Parma ham, arugula, fresh Burrata

PIZZA HẢI SẢN TỔNG HỢP     255
FRUTTI DI MARE
Hải sản tươi tổng hợp, sốt cà chua, phô mai Mozzarella
Mixed market seafood, tomato sauce, Mozzarella

PIZZA BỐN LOẠI PHÔ MAI (MÓN CHAY)   235
FOUR-CHEESE PIZZA (VEGETARIAN)
Pizza với phô mai Mozzarella, phô mai Parmesan,
phô mai dê & phô mai xanh
Mozzarella, Parmesan, goat cheese & blue cheese

BÁNH MÌ KẸP BA LỚP     255
TRIPLE-DECKER CLUB SANDWICH
Bánh mì trắng nướng, thịt gà, thịt xông khói, trứng chiên,
xà lách, cà chua, dùng kèm khoai tây chiên
*White toast, chicken, bacon, fried egg, lettuce, tomato,
served with french fries*

BÁNH BURGER THỊT BÒ GRAND MERCURE      325
GRAND MERCURE BEEF BURGER
Nhân thịt bò Úc 250gr, bánh mì tẩm mè, dưa chuột ngâm chua, xà
lách, cà chua, phô mai, thịt xông khói, dùng kèm khoai tây chiên
*250gr Australian beef patty, sesame bun, cornichons, lettuce,
tomato, cheese, pork bacon, served with french fries*

Note:

Your beef burger will be served well-done. Please let us know if you prefer it prepared differently.

Món burger bò của quý khách sẽ được nấu chín kỹ. Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có yêu cầu khác.



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.

NORTHWEST SPICE CHICKEN WRAPPED

268

GÀ NƯỚNG TÂY BẮC CUỘN BÁNH NGÔ

Gà đôi nướng cuộn bánh ngô, xà lách Romaine, trứng & sốt Caesar, dùng kèm khoai tây chiên

Grilled chicken wrapped in tortillas, Romaine lettuce, egg & Caesar dressing, served with french fries

BÁNH NGÔ CUỘN RAU CỦ (MÓN CHAY) HEALTHY VEGGIE WRAPPED (VEGETARIAN)

225

Bánh ngô, xà lách Romaine, bơ, phô mai Feta, hạt diêm mạch, sốt húng tây, dùng kèm khoai tây chiên

Corn tortillas, Romaine lettuce, avocado, Feta cheese, quinoa, basil pesto, served with french fries

THỰC ĐƠN CHO TRẺ DƯỚI 12 TUỔI

FOR UP TO 12-YEAR-OLD KIDS

GÀ POPCORN

199

CHICKEN POPCORN

Ức gà cắt tẩm bột chiên giòn, dùng kèm khoai tây chiên, sốt mayonnaise & tương cà chua

Deep-fried breaded crunchy chicken cubes, served with french fries, mayonnaise & tomato ketchup

MỠ Ý SỐT THỊT BÒ BĂM

155

SPAGHETTI/ PENNE WITH BOLOGNESE SAUCE

Mỳ Ý tròn hoặc mỳ ống với sốt thịt bò băm

Spaghetti or penne with bolognese sauce

KHOAI TÂY CHIÊN

95

FRENCH FRIES

Khoai tây chiên, dùng kèm sốt mayonnaise và tương cà chua

Deep-fried potato fries, served with mayonnaise & tomato ketchup



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

MÓN TRÁNG MIỆNG

DESSERTS

HANOI - STYLED LOTUS SWEET SOUP 220

CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN

Chè hạt sen, long nhãn, nấm tuyết

Lotus seeds, longan, white fungus in sweet soup

BÁNH CHANH YUZU   

YUZU LEMON CAKE

Kem yuzu, meringue, chanh vàng, thạch xoài, kem chanh

Yuzu cream, meringue, yellow lemon, mango jelly,

lime ice cream

BÁNH SÔ-CÔ-LA VÙNG ĐEN    

SIGNATURE BLACK SESAME & CHOCOLATE DOME

Ganache vùng đen và vanilla, trái cây cắt hạt lựu,

kem caramel mặn

Black sesame and vanilla ganache, fresh fruit

cubes, salted caramel ice cream

CÀ PHÊ GOURMAND BỞI ĐẦU BẾP SÁNG   

CHEF SANG'S CAFE GOURMAND

5 loại bánh ngọt vừa miếng tự chọn hàng ngày của

đầu bếp Sáng, dùng kèm cà phê

Chef Sang's daily selection of 5 kinds of sweet bites,

served with coffee

DĨA TRÁNG MIỆNG GRAND MERCURE   

GRAND MERCURE DESSERT SELECTION

Kem dâu và kem vanilla, bánh flan, dâu tươi, vụn

bánh, bánh biscuit

Strawberry and vanilla ice cream, crème caramel,

fresh strawberries, crumble, biscuits



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

MÓN TRÁNG MIỆNG

DESSERTS

KEM BELLANY

88

BELLANY ICE CREAM

Lựa chọn các vị: vanilla, dâu, sô-cô-la, dừa, caramel mặn

Choice of vanilla, strawberry, chocolate, coconut, salted caramel

ĐĨA PHÔ MAI TỔNG HỢP

499

CHEESE PLATTER

Phô mai Brie, phô mai Camembert, phô mai cứng, phô mai xanh, dùng kèm nho, hạt hỗn hợp & bánh mì

Brie, Camembert, hard cheese, blue cheese, served with grapes, mixed nuts & bread

TRÁI CÂY TƯƠI NHIỆT ĐỚI THEO MÙA

249

TROPICAL SEASONAL SLICED FRUIT

Trái cây tươi nhiệt đới theo mùa cắt lát

Seasonal tropical sliced fruit



Gluten



Lạc | Peanut



Vừng | Sesame



Hạt | Nuts



Sữa | Milk



Cá | Fish



Trứng | Eggs



Giáp xác
Crustacean



Mù tạt
Mustard



Cần tây
Celery



Đậu nành
Soya



Nhuyễn thể
Shellfish



Lupin



Sulphite

Vui lòng liên hệ nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kì nguyên liệu nào trong thực đơn.
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT.

*Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are quoted in ,000 VND; subject to 5% service charge & applicable government tax.*

