

MANGOSTEEN
ALL DAY DINING

À la carte Menu

Go Healthy



Go healthy is philosophy that goes beyond the usual definition of eating healthy and going green. By mainly choosing local suppliers with the best practices and using seasonal ingredients, we are able to offer you food choices that not only keep you fit, they also help protect the planet we all live in.

Sống khỏe là một khái niệm vượt qua các định nghĩa thông thường về việc ăn uống lành mạnh. Bằng việc lựa chọn các nhà cung cấp uy tín tại địa phương, cùng với việc sử dụng các nguyên liệu theo mùa, chúng tôi có thể cung cấp cho quý khách không chỉ các thực phẩm dinh dưỡng tốt cho sức khỏe, mà còn đồng thời giúp bảo vệ hành tinh của chúng ta.

APPETIZER

ORGANIC GREENS AND AVOCADO SALAD 180

Avocado, lettuce, orange, cherry tomato, capsicum, olive, passion fruit dressing
Simplest way to detox the body with fresh seasonal ingredients improving the overall well-being

Xa lát rau xanh hữu cơ với trái bơ, rau xà lách, cam tươi, cà chua bi, ớt chuông, ô liu và sốt chanh dây

Một món ăn detox hiệu quả, có tác dụng thanh lọc cơ thể, đốt mỡ và làm đẹp da

170 calories, 8.0 gr protein

SEAFOOD AND ASPARAGUS SALAD 245

Poached asparagus, prawn, scallop, squid, beansprouts, red onion, cucumber, roasted cashew nuts, prawn cracker, sweet & sour kumquat dressing

Gỏi măng tây, tôm, sò điệp, mực, giá đỗ, hành tím, dưa chuột, hạt điều, phồng tôm và sốt quýt chua ngọt

480 calories, 28.1 gr protein

CHICKEN BERRY SALAD 190

Grilled chicken breast, capsicum, sundried tomato, Kalamata olive, strawberry, pear, avocado, lettuce, pine nuts, blueberry dressing

Vibrant and refreshing appetizer providing nutrients, protein, fiber, vitamins, antioxidants

Xa lát ức gà nướng, ớt chuông, cà chua sấy, ô liu Kalamata, dâu tây, lê, trái bơ, rau xà lách, hạt thông và sốt việt quất, giàu protein, chất xơ, vitamin, các chất chống oxy hóa

409 calories, 38.1 gr protein



MAIN COURSE

SLOW ROAST BEETROOT STEAK 220

Heart of beetroot, confit mushroom, sautéed bok choy, chickpea purée, rosemary beetroot reduction
A great combination reducing blood pressure

"Bít tết củ dền" nướng chậm trong giấy bạc ăn kèm với nấm, cải chip xào, đậu gà nghiền và sốt hương thảo. Món ăn tinh tế, có tác dụng điều hòa huyết áp và hỗ trợ ngăn ngừa các vấn đề tim mạch

350 calories, 13.6 gr protein

CHICKEN BREAST WITH RED AND YELLOW PISTOU 270

Marinated grilled chicken breast served with poached egg, green pea puree, red and yellow pepper pistou

Ức gà nướng, trứng chần, đậu xanh nghiền, sốt ớt chuông pistou Địa Trung Hải

405 calories, 46.6 gr protein

GROUPEL WITH EGG WHITE CUSTARD 480

Steamed grouper, egg white custard, broth reduction, steamed broccoli, cauliflower, asparagus, carrot, brown rice, salt-roasted sesame

A unique, delicious, nutritious dish

Cá mú hấp lòng trắng trứng kèm rau củ hấp chấm muối mè, cơm gạo lứt, sốt trắng đặc biệt

390 calories, 43.2 gr protein



Vegetarian Spicy Contain Pork Chef's Recommendation

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (unit ,000 VND)

Exclusive of 5% service charge and 10% VAT

DESSERT

RASPBERRY CHEESE CAKE WITH COCONUT TRUFFLE 180

Crunchy nut base, Greek yogurt, cream cheese, raspberry jelly, coconut truffle
A healthy twist versus the classic cheese cake
Bánh kem phô mai phúc bồn tử với sô cô la dừa

240 calories, 10.0 gr protein

PANNA COTTA 180

Cottage cheese, honey, poppy seed, hazelnut, dried apricots granola
Panna Cotta được biến tấu với phô mai tươi, mật ong, hạt anh túc, hạt dẻ, mơ tây, yến mạch

220 calories, 14.0 gr protein

BANANA COCO SAGO 180

Banana, low-fat milk, coconut cream, peanuts, sago, chia seeds
A creamy dessert from Southern Vietnam with natural sweetness and flavorful crunch
Chè chuối trân châu nước cốt dừa với hạt chia

305 calories, 7.0 gr protein



A LITTLE SWISSNESS

TOMATO SOUP 180

Cherry tomato confit, Burrata cheese, Pesto, crispy black olive tapenade crostini
Xúp cà chua với phô mai Burrata, sốt Pesto, bánh mì ô liu đen nướng giòn

TUNA POKE WITH SWEET ESPRESSO REDUCTION 230

Marinated red tuna loin dices, avocado, sweet potato cake, micro green, cold brew espresso
Món khai vị cá ngừ đỏ, quả bơ, bánh khoai lang tím chiên giòn cùng sốt cà phê ngọt dịu

BERNER RÖSTI 260

Swiss potato Rösti, bacon, onion, tomato, ham, melted Gruyère cheese, topped with fried egg
Bánh khoai tây kiểu Thụy Sĩ với thịt ba chỉ xông khói, dăm bông, phô mai Gruyère nướng chảy kèm trứng ốp la

SEAFOOD RIZ CASIMIR 450

King prawn, green mussels, sea bass, clams, sea crab leg, yellow curry, pineapple, citrus, buttered wild rice
Cà ri hải sản kiểu Thụy Sĩ với tôm càng xanh, vẹm xanh, cá chẽm, nghêu, càng cua biển, cà ri vàng, dứa, chanh, ăn kèm với cơm chiên bơ

ZÜRICH STYLE VEAL 410

Sauté sliced veal, button mushrooms, cream, onion, white pepper, parsley, potato Rösti, bacon
Bê xào với nấm, sốt kem, ngô tây, kèm bánh khoai tây

Asian Specialties



Our Executive Chef invites you to a gastronomic journey around Asia with specialties from Vietnam, Thailand, China, Japan and Korea. Specially prepared with unique recipes and spices, each dish is an exquisite, mouthwatering and delicious culinary masterpiece yet its traditional flavor remained with a twist.

Bếp trưởng của chúng tôi giới thiệu tới thực khách những tinh hoa ẩm thực từ Việt Nam, Thái Lan, Trung Hoa, Nhật Bản và Hàn Quốc. Được chế biến với các công thức và gia vị độc đáo, mỗi món ăn không chỉ giữ được hương vị truyền thống mà còn là những tác phẩm ẩm thực đẹp mắt, lạ miệng, thơm ngon và hấp dẫn.



Vegetarian



Spicy



Contain Pork



Chef's Recommendation

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (unit ,000 VND)

Exclusive of 5% service charge and 10% VAT

APPETIZER

COCO PALM HEART SALAD ☆

Seared local beef tenderloin, heart of palm, dried mountain jelly vegetable, red onion, cucumber, coriander, chili, sweet & sour kumquat dressing

Gỏi cổ hũ dừa với rau tiến vua, thân bò áp chảo, hành tím, dưa leo, lá mùi, ớt, sốt quýt chua ngọt

DUO VEGETARIAN SPRING ROLLS 🌿

Crispy fried and fresh spring rolls, herbs, spring roll dip

Nem chay chiên giòn, nem tươi cuốn rau, ăn kèm rau thơm và nước chấm nem

XIN CHÀO VIETNAM 🇻🇳

A Vietnamese “must-try” appetizer with smoked salmon Phở roll, Hanoi crispy spring roll, dried mountain jelly vegetable salad topped with pan-seared local beef tenderloin

Đĩa khai vị tổng hợp kiểu Việt với phở cuốn cá hồi, nem chiên Hà Nội, gỏi bò rau tiến vua

ASIAN DELIGHTS

Rolled smoked duck breast, baby vegetables, deep fried salmon cake, Japanese fresh seaweed salad, shrimp roe, sesame dressing

Luồn vịt hun khói cuốn rau mầm, bánh rán nhân cá hồi, xa lát rong biển tươi kiểu Nhật với trứng tôm, sốt mè rang



SOUP

HANOIAN CRABMEAT SOUP WITH “CỐM”

“Cốm”- green sticky rice, a famous autumn treat from Vòng village, crabmeat, black fungus, Shiitake mushroom, broccoli

Xúp cua kiểu Hà Nội với cốm non làng Vòng, mộc nhĩ, nấm hương và bông cải xanh

TOM YUM 🌿

A signature Thai soup with lemongrass, galangal, fresh mushroom, chili, coriander, lime leaf

Choice of prawn or chicken

Xúp Thái chua cay với sả, riềng, nấm tươi, ớt sừng, lá mùi, lá chanh

Lựa chọn với tôm hoặc thịt gà



LITTLE HANOI

PHỞ

Noodle soup with choice of beef or chicken

Served with bean sprouts, fresh herbs, Pho’s special chili sauce, fresh lime, garlic vinegar, deep-fried dough sticks

Phở bò hoặc gà

Ăn kèm giá đỗ, rau thơm, tương ớt dầu, chanh tươi, giấm tỏi, quẩy

BÚN CHẢ ☆ 🇻🇳

Grilled pork belly, pork patties, deep fried spring rolls, warm dipping sauce, quick pickled vegetables, fresh herbs, thin rice noodle

Bún chả ăn kèm nem rán

CHẢ CÁ

Grilled marinated Lăng fish, galangal, shallot, dill, spring onion, thin rice noodle, roasted peanut, fresh herbs, dipping sauce

Chả cá lăng nướng ăn kèm với bún, lạc rang, rau thơm và nước chấm

STIR FRIED VERMICELLI WITH CRABMEAT ☆

Black garlic vermicelli, crabmeat, prawn, egg, carrot, onion, bean sprouts, laksa leaves

Miến tỏi đen xào cua bể, tôm, trứng, cà rốt, hành tây, giá đỗ và rau răm

MAIN

TÂY BẮC STYLE GRILLED SAPA TROUT ☆

Grilled marinated Sapa trout with Northwest Vietnam’s spices wrapped in banana leaf, bamboo cooked rice, baby vegetables, Phu Quoc green pepper sauce

Cá hồi ướp gia vị Tây Bắc bọc lá chuối nướng ăn kèm cơm lam, rau bao tử và sốt tiêu xanh Phú Quốc

BI FENG TANG PRAWN

Bi Feng Tang - Cantonese style crispy breaded prawns, shallots, garlic, curry cashew nut sauce with a dash of Shaoxing wine

Tôm tẩm bột chiên với hành tỏi băm nhỏ kiểu Quảng Đông ăn kèm sốt cà ri hạt điều được nấu cùng một chút rượu Thiệu Hưng

KOREAN BBQ PORK CHOP 🇰🇷 🌿

Pork chop marinated in Gochujang - Korean chili paste, Sake, Miso sauce, served with Kimchi

Sườn heo BBQ kiểu Hàn cùng sốt Miso, ăn kèm với Kimchi

GRILLED BEEF IN BAMBOO ☆

Served with asparagus, baby corn, carrot, broccoli, steamed jasmine rice, Kho quet - pork and dried shrimp caramelized fish sauce

Bò nướng ống tre ăn kèm rau củ hấp chấm kho quẹt và cơm trắng

WOK-FRIED BEEF WITH CRISPY PHỞ PILLOWS

Wok-fried local beef tenderloin, onion, cherry tomato, celery, capsicum, garlic, green pepper, crispy Phở pillows

Bò xào hành tây, cà chua bi, cần tây, ớt chuông, tỏi, tiêu xanh ăn kèm phở chiên phồng

VEGETARIAN THAI RED CURRY 🌿 🌿

Thai style curry, tofu, button mushroom, baby potato, eggplant, zucchini, carrot, steamed jasmine rice

Cà ri rau kiểu Thái với đậu phụ, nấm mỡ, khoai tây bi, cà tím, bí ngòi, cà rốt ăn kèm cơm trắng



Vegetarian



Spicy



Contain Pork



Chef's Recommendation

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (unit ,000 VND)

Exclusive of 5% service charge and 10% VAT



Vegetarian



Spicy



Contain Pork



Chef's Recommendation

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (unit ,000 VND)

Exclusive of 5% service charge and 10% VAT

Western Delicacies



Presenting a selection of delicacies from around the Europe. Appetizers feature healthy salads that stimulate the taste buds, thick creamy soup for the cold season and light soup for summer. Main dishes are made from high quality meats, fish, seafood and vegetables, enriched with our chef's flavorful sauces. Sweet desserts will be the perfect end to a perfect meal.

Thực đơn các món Âu của chúng tôi là sự chọn lọc những món ăn tinh tế của từng quốc gia. Phần khai vị bao gồm những món xa lát thanh nhẹ giúp khơi dậy vị giác, các món xúp đặc có vị ngậy của kem và bơ thích hợp dùng cho mùa lạnh và xúp loãng thanh mát cho mùa hè. Các món chính được chế biến từ các loại thịt, cá, hải sản cao cấp và rau củ tươi, được bổ sung hương vị bằng các loại nước sốt đặc sắc. Thực đơn tráng miệng ngọt ngào sẽ là điểm nhấn kết thúc cho một bữa ăn hoàn hảo.

APPETIZER

- MÖVENPICK CAESAR SALAD** ☆ 🍷 290
Romaine lettuce, smoked salmon, asparagus, crispy bacon, poached egg, Caesar dressing, shaved Parmigiano Reggiano
Xa lát đặc biệt của nhà hàng Mangosteen với cá hồi xông khói, măng tây, ba chỉ heo nướng giòn, trứng chần, kèm sốt Caesar và phô mai Parmesan bào
- MEDITERRANEAN LAMB LOIN SALAD** 290
Thin slices of grilled lamb loin, micro greens, goat cheese, dried apricot, black olive, lemon dressing
Xa lát rau mầm, thân cừu nướng, phô mai dê, mơ sấy, ô liu đen, sốt dầu chanh
- HOKKAIDO SCALLOP AVOCADO DELICATION** 290
Pan-seared Japanese scallop on silken avocado purée, radish sprout
Sò điệp Nhật nướng sốt quả bơ, rau mầm củ cải đỏ
- CREAMY MUSHROOMS ROASTED CHESTNUT SOUP** 🌿 190
Rich forest mushrooms, buttery chestnut, truffle oil, light cream, crispy crouton
Xúp nấm rừng, nấm nướng giòn, hạt dẻ nướng và tinh dầu nấm truffle
- SAFFRON CHICKEN CONSOMMÉ** 240
Clear chicken soup with chicken dumpling, porcini mushroom, artichoke, saffron
Xúp gà nấu kèm nhụy hoa nghệ tây, bánh nhân thịt gà



PASTA

- SALMON TAGLIOLINI MISO GLAZED** ☆ 280
Pan-seared salmon, spinach tagliolini, light Miso cream, mushroom, garlic, shallot
Mỹ Ý cá bít xối với thân cá hồi sốt Miso
- SPICY CAJUN CHICKEN PENNE** 🌶️ 280
Grilled Cajun chicken breast, penne, capsicum, tomato sauce, sun-dried cherry tomato, chili flake
Mỹ ống với lườn gà nướng vị cay địu, ớt chuông, cà chua bi nướng, sốt cà chua
- CRAB RAVIOLI IN SEAFOOD BISQUE** ☆ 280
Crab meat, Ricotta cheese, spinach
Mỹ Ý nhân thịt cua, phô mai Ricotta, rau chân vịt và sốt hải sản kiểu Pháp
- SPAGHETTI WITH WALNUT PESTO** 🌿 180
Walnut Pesto, broccoli, roasted tomato, black olive
Mỹ Ý sốt húng tây hạt óc chó

**All pasta dishes are served with shaved Parmigiano Reggiano*



Vegetarian Spicy Contain Pork Chef's Recommendation

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (unit ,000 VND)

Exclusive of 5% service charge and 10% VAT

MAIN COURSE

BLACK COD MUSHROOM DUXELLES ☆ 910

Steamed codfish loin, mushroom Duxelles, black garlic emulsion, tapioca crisp, potato purée, Porcini jus reduction
Thịt nơn cá tuyết hấp với nấm xào đặc biệt, kem tỏi đen, bột sắn giòn, kèm khoai tây nghiền mịn và sốt nấm Porcini cô đặc

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN ☆ 1,050

Pan-seared tenderloin, sautéed bone marrow, asparagus, mashed potato, oyster sabayon sauce
Thịt bò Úc nướng, măng tây xào tùy bò, kèm khoai tây nghiền và sốt kem trứng vị hầu

NEW ZEALAND RACK OF LAMB ☆ 950

Grilled rack of lamb with sautéed miniature squash, carrot, corn, potato, straw mushroom, potato muffin, rosemary sauce
Sườn cừu nướng kèm rau củ non xào, bánh khoai tây bỏ lò và sốt hương thảo

CHICKEN BALLOTINE 420

Grilled chicken roulade with dried fruit pistachio farce, red lentils ragout, cauliflower purée, edamame, spinach tuille, red wine reduction
Gà cuộn hạt dẻ cười, hoa quả khô kèm đậu lăng hầm và sốt vang đỏ kiểu Pháp



DESSERT

HUẾ LOTUS SEEDS SWEET SOUP 100

Lotus seeds, Chinese red dates, wolfberry, white fungus, longan
Chè sen bổ dưỡng với táo đỏ, kỷ tử, nấm tuyết, long nhãn

BÌNH PHƯỚC BANANA FRITTERS 150

Vanilla ice cream, almond tuille, crunchy nuts
Bánh chuối chiên với kem vani, bánh quy hạnh nhân và các loại hạt

GRAND MARNIER CHOCOLATE EXPLOSION ☆ 180

Fudgy brownie in a chocolate dome, flambé Grand Marnier, caramel ice cream, nut crumble, fresh berries
Bánh sô cô la đốt rượu Grand Marnier với kem caramel

SWEET "EGGS BENEDICT" 180

Pistachio ice cream tartelette layered coconut mousse, mango compote, passion fruit cream
Bánh tart nhân kem hạt dẻ cười cùng mousse dừa nhân xoài, sốt chanh leo

CLOUDY BERRIES PAVLOVA 180

White meringue, marinated berries, raspberry sorbet, red berry coulis
Bánh xốp Pavlova với kem phúc bồn tử

JAVAPHILE 180

Almond sponge trifle, mascarpone, walnut truffles, Bailey's, Mövenpick coffee sauce
Bánh xốp hạnh nhân, kem mascarpone, sô cô la hạt óc chó với sốt cà phê đặc biệt

SWISS CARROT CAKE 🇨🇭 180

Swiss style gluten-free carrot cake, velvety cream cheese, candied carrots
Bánh cà rốt Mövenpick

HOMEMADE ICY CREAMY / PER SCOOP 70

Chocolate, vanilla, coconut, pistachio, caramel and other daily flavors
Kem vị sô cô la, vani, dừa, hạt dẻ cười, caramel và các vị theo ngày

CHEESE PLATTER 360

Brie, Fourme D'Ambert, Livarot, Gruyère, Emmental, nuts, dried fruits, grapes, crackers
Đĩa phô mai tổng hợp và đồ ăn kèm

Beverage



Vegetarian



Spicy



Contain Pork



Chef's Recommendation

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (unit ,000 VND)

Exclusive of 5% service charge and 10% VAT

COCKTAILS

Ginger Cosmo 190
A modern twist of Cosmopolitan with ginger, vanilla notes
Tito's, Domain de Canton, Cointreau, lime, cranberry juice

O'Mai Tai 190
Inspired by famous Hawaiian Mai Tai in Oriental version
Sampan, Lichi Li, Domain de Canton, pineapple juice, lime & kumquat



GO HEALTHY

Fruity Smoothie 150
Kick off your day
Pineapple, banana, mango, strawberries

Ola de Sandía 150
Rehydrate and cool off
Watermelon crush, fresh mint, raspberry syrup, lemonade

Red Dragon 150
Vibrant, energy provider with vitamins and minerals
Beetroot, banana, dragon fruit, yoghurt

Jardim Verde 150
Refresh and revive with garden greens
Green guava, cucumber, celery, coriander, ginger, fresh mint



APERITIF

Aperol 140

Campari Negroni 140

Ricard 140



BEER

LOCAL BOTTLE

Truc Bach 330ml 90

Kronenbourg 1664 Blanc 330ml 90

IMPORTED BOTTLE

Super Bocks Original 250ml, Portugal 110

Corona 330ml, Mexico 140



COLD-PRESSED JUICE

Orange, lime, pineapple, watermelon, mango 120
Guava, grapefruit, coconut, carrot

STILL WATER

Aquanam 500ml 70

Alba 450ml 90

Alba 750ml 130



SPARKLING WATER

Alba 450ml 110

Alba 750ml 150

Evian 330ml 130

Evian 750ml 180



FEVER-TREE IMPORTED SOFT BEVERAGE

Tonic, Soda, Ginger Ale, Madagascan Cola 90



MÖVENPICK COFFEE

Barista Espresso

With an incomparable richness of taste, a harmonious, well-rounded intensity, and a concentration of invigorating aromas, this spirited coffee from Mövenpick makes for a perfect espresso. Enjoy the well-balanced blend of the finest Arabica beans with a hint of full bodied Robusta.

Single Espresso, Americano 100

Double Espresso, Latte, Cappuccino 120



OLD QUARTER COFFEE

Café Đen 90
Vietnamese black coffee

Café Nâu 100
Vietnamese black coffee with condensed milk

Bạc Xiu 100
Vietnamese white coffee with condensed milk

Hot or Iced Chocolate 120

PLEASURABLE TEA

90

DILMAH T-SERIES

A collection that celebrates the individuality and taste of teas from world-renown estates, suitable for every mood and sensation

Pure Chamomile Flowers

Gentle, relaxing daisy-like flower infusion

Pure Peppermint Leaves

Naturally infused with scents of menthol, bringing a cooling and energizing experience

Jasmine Green

Fragrant and dedicate with natural Jasmine petals. Gentle and refreshing

Sencha Green Extra Special

Gentle and smooth herbal finish with a touch of sweetness

Lychee with Rose & Almond

Delightful medium bodied Ceylon Pekoe with complex bouquet fusion of lychee, almond and rose

Original Earl Grey

Rich and full bodied Ceylon Original with Bergamot. Aromatic, hints of citrus, lingering sweet florals

Brilliant Breakfast

Bright and bold Ceylon's Broken Orange Pekoe with a strong, robust and energetic personality

DAMMANN FRÈRES PREMIUM TEA FROM FRANCE

120

Faithful to the traditions of the great origins of tea, from the selecting, importing, tasting, storing, transporting, and production, Dammann Frères has created the finest of blends and the most subtle of flavours.

Smokey Lapsang

Mild and subtle smoky fragrance reminiscent of traditional Lapsang Souchong

Assam Supérieur G.F.O.P.

Strong and aromatic Assam tea with a hint of golden tips

Oolong Fancy

Amber and nice balance, with sustained aromas and the scent of chestnut

Original Pu-Erh

Small twisted leaves with notes of undergrowth and chimney smoke

WINE BY THE GLASS



SPARKLING

Terre Forti Prosecco DOC, Glera

Veneto, Italy
Orange, lemon, smooth finish

250

1,250

WHITE

Maison Castel Sauvignon Blanc

South West, France
Passion fruit, pineapple, light and fresh

220

1,100

Tavernello, Delle Venezie Pinot Grigio

Veneto, Italy
Light and dry, white peach, grapefruit

180

900

De Bortoli "The Accomplice" Chardonnay

New South Wales, Australia
Peach, apricot, creamy buttery

190

950

Woodbridge by Robert Mondavi Sauvignon Blanc

California, USA
Fresh, apple, pear, guava, good acidity

280

1,400

RED

Louis Latour Domaine de Valmoissine, Pinot Noir

Var, Coteaux du Verdon, France
Red berries, cherries, smooth finish

220

1,100

Santa Carolina Reserva Cabernet Sauvignon

Colchagua Valley, Chile
Berries, red pepper, medium bodied

200

1,000

De Bortoli "The Accomplice" Shiraz

New South Wales, Australia
Red fruits, oak, vanilla, light bodied

190

950

Baron Edmond de Rothschild, Punta de Flechas Malbec

Mendoza, Argentina
Black fruits, tobacco, medium full bodied

290

1,450

ROSE

Mateus

Baga, Rufete, Tinta Barroca
Douro, Portugal
Appealing with strawberries, raspberries notes, light bubbly

220

1,100

Kindly request our service team to advise you with the full wine list