

澳門人

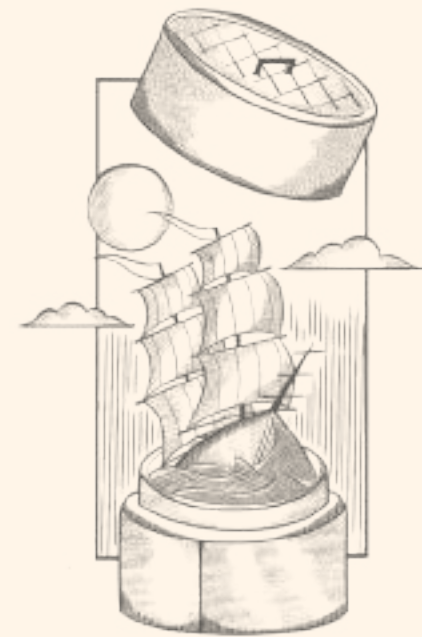
# O MACANESE



Refined Macau Cuisine



Welcome to  
**O MACANESE**



## TOUCH THE HEART

DESPITE LINKS TO CANTONESE CUISINE, THE ORIGIN OF DIM SUM TRACES BACK TO NORTHERN CHINA AND HAS EVOLVED ENDLESSLY THROUGH THE CENTURIES. FIRST A LUXURY TREAT FOR THE EMPEROR AND HIS FAMILY, IT FOUND ITS WAY ONTO THE PLATES OF THE WEALTHY BEFORE SHOWING UP IN BUSY TEA HOUSES ALONG THE FAMED SILK ROAD.

EASED WORKING REQUIREMENTS GAVE THE DESCENDANTS OF THE MANCHURIAN EMPIRE MORE TIME TO EAT AND DRINK FOR LEISURE, LEADING TO THE SPREAD OF TEA HOUSES AND RESTAURANTS AND, ULTIMATELY, AN INCREASED VARIETY IN DIM SUM.

TODAY, DIM SUM IS INTEGRAL TO CHINESE CULTURE AND WIDELY APPRECIATED ACROSS ASIA, THE FILLINGS, PASTRIES, AND SHAPES CHANGING ACROSS THE REGION AND WITH THE CLIMATE. MANY AGREE, HOWEVER, THE BEST COMES FROM SOUTHERN CHINA, CANTON, AND HONG KONG, AN EXPERIENCE KNOWN AS GOING TO YAM CHA OR 'DRINK TEA', WITH WHICH DIM SUM IS TYPICALLY SERVED.

## DIM SUM





CRISPY DIM SUM

點心

## CRISPY DIM SUM

### BEEF CHAMUÇAS 🍴 🌶️

Spiced beef, carrots, potatoes, coriander seeds, chilli powder, cloves, cinnamon, saffron, wrapped in a delicate wheat-flour dumpling

*Nhân thịt bò, cà rốt, khoai tây, hạt mùi, bột ớt, đinh hương, bột quế, nhụy hoa nghệ tây, bọc trong bột mì cán mỏng*

130

### CRISPY SEAFOOD SPRING ROLL 🍴

A savoury filling of scallops, shrimp, crab meat, curry sauce

*Một sự hòa quyện giữa sò điệp, tôm, thịt cua và nước sốt cà ri đậm đà với lớp vỏ giòn rụm*

130

### PASTÉIS DE BACALHAU 🍴 ★

Deep-fried salted codfish croquette blended with nutmeg and coriander

*Bánh khoai tây, cá tuyết muối, lá mùi và hạt nhục đậu khấu*

180

### TOSTA DE CAMARÕES 🍴 🐷

Deep-fried shrimp, pork fat, water chestnut toast with a dash of rice wine

*Bánh mì gối chiên giòn phết tôm trộn mỡ heo, củ mã thầy và một chút rượu gạo*

130

🍴 Macanese signature ★ Chef's suggestion 🌶️ Spicy 🐷 Contain pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform your server about any dietary requirements

Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm



## STEAMED DIM SUM

### CAMARÃO E ESPARGOS COM MOLHO

Juicy prawns, finely chopped asparagus, served with spicy Peri Peri sauce

*Tôm và măng tây băm nhỏ được gói trong lớp bột há cảo, hấp và ăn kèm với sốt Peri Peri cay*

105

### GAROUPA CRYSTAL DUMPLING

Garoupa fillet and sweet corn filling in a translucent rice wrap, served alongside Chef's delicious dip

*Cá song và ngô ngọt trong lớp bột há cảo mỏng và phục vụ cùng nước sốt đặc biệt của bếp trưởng*

125

### XO SCALLOP DUMPLING

Delectably tender scallop dumpling with XO sauce

*Sò điệp mềm bọc trong lớp bột há cảo, hấp với sốt XO*

125

### MINCED PORK SIU MAI

Savoury filling of ground pork and shiitake mushroom

*Món hấp cổ điển được tạo nên bởi sự kết hợp của thịt heo xay cùng nấm trong lớp vỏ hoành thánh*

105

### MINCED BEEF BEANCURD

Marinated minced beef, chopped water chestnut, wrapped in beancurd skin

*Bò viên và củ mã thầy băm nhỏ trong lớp vỏ tàu hũ ky*

105

### XIAO LONG BAO

Spiced ground pork with a flavourful gravy hugged in a delicate wrap

*Thịt heo xay tẩm gia vị cùng nước cốt thịt nóng hổi, đậm đà hương vị, gói trong lớp vỏ bánh mỏng*

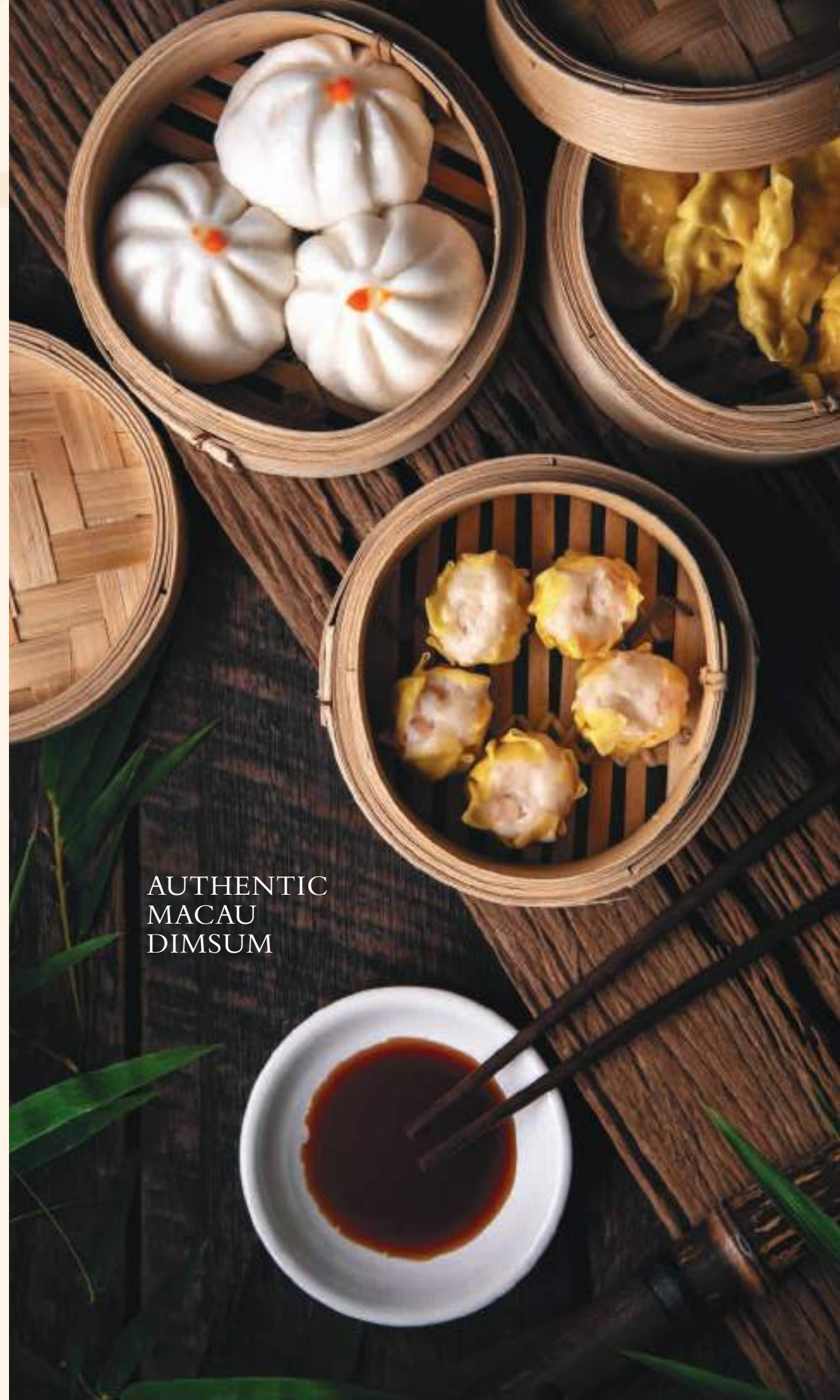
80

### CORDYCEPS MUSHROOM SIU MAI

Shiitake, enoki, Cordyceps mushroom dumpling

*Nấm Đông Trùng bổ dưỡng trong lớp vỏ hoành thánh và hấp chín hoàn hảo*

105



AUTHENTIC  
MACAU  
DIMSUM

🌿 Macanese signature ★ Chef's suggestion 🌱 Vegetarian 🐷 Contain pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform your server about any dietary requirements

Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm

# APPETIZER





## APPETIZER

### SALADA DE BACALHAU

Salted codfish, chickpeas, hard-boiled egg, black olives, feta cheese served on a bed of mixed organic greens, dressed with lemon, cumin, sherry vinaigrette

*Cá tuyết muối, đậu gà, các loại rau hữu cơ, trứng luộc, ô liu đen, phô mai feta với sốt xa lát làm từ chanh vàng, thì là Ai Cập, sốt dầu giấm sherry*

260

### CANJA DE CARANGUEJO

Crab congee with short-grain rice simmered in chicken broth, topped with lush crab meat, Chinese sausage, cilantro and a squeeze of lime

*Cháo thịt cua, nước dùng gà, Lạp xưởng, lá mùi và một chút chanh*

260

### ABALONE SEA CUCUMBER SOUP

Thinly-sliced abalone, sea cucumber, Dong Gu, Cordyceps mushroom soup

*Bào ngư, hải sâm, nấm Đông Trùng và nấm Đông Cô*

380

### SALADA DE POLVO

Tender octopus, black-eyed peas, capsicum, seasoned with cold-pressed olive oil vinaigrette

*Bạch tuộc mềm, đậu mắt đen, ớt chuông, sốt dầu giấm*

230

### CALDO VERDE COM CHOURIÇO

Kale, chouriço sausage, white bean soup with a twist of cinnamon and curry powder

*Xúp rau cải xoăn, đậu trắng, xúc xích chouriço, bột quế và bột cà ri*





180

### PERI PERI CHICKEN

Juicy grilled chicken drumsticks marinated in fiery Peri Peri sauce

*Đùi gà nướng ướp sốt Peri Peri cay nồng*

230

 Macanese signature  Chef's suggestion  Spicy  Contain pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
*Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT*

Please kindly inform your server about any dietary requirements

*Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm*

MAIN



## MAIN

### CARNE GUISADA 🍷 🍴

Beef stew with potatoes, sweet potatoes, carrots, green peas, chouriço, spiced with paprika and pimento paste

*Bò hầm rau củ bao gồm khoai tây, khoai lang, cà rốt, đậu Hà Lan, xúc xích chouriço, ớt bột gà và tiêu Jamaica*

370

### BACALHAU FRESCO ASSADO 🍴

Pan-seared black codfish, with avocado mash, topped with chouriço, potatoes, coriander, chives, Kalamata olives, lemon dressing

*Cá tuyết đen nướng, quả bơ, xúc xích chouriço, khoai tây, rau mùi, hẹ tây, ô liu Kalamata, sốt chanh vàng*

780

### PICA-PAU ★

Beef tenderloin sautéed in a light beer gravy with pickled vegetables and mustard sauce

*Thăn bò áp chảo, nước sốt thịt với rau củ muối và mù tạt*

350

### MINCHI 🍷 🍴

Minced Iberico pork and beef, diced potatoes, spring onions, cumin powder, soy sauce with a fried egg on top

*Thịt heo Iberico và thịt bò xay, khoai tây thái hạt lựu, hành tây, bột thì là, xì dầu và trứng*

240

### LULAS RECHEADAS 🍷 🌶️ 🍴

Squid stuffed with chouriço, bacon, onion, tomato, garlic

*Mực tươi nhồi xúc xích chouriço, thịt ba chỉ heo muối, hành tây, cà chua, tỏi*

320

### SEAFOOD CATAPLANA 🍷 ★ 🍴

King prawn, black mussel, chouriço sausage stewed in saffron and prawn stock, infused with cinnamon, star anise and Port wine

*Tôm sú, vẹm đen, xúc xích chouriço, hầm cùng nước dùng tôm và nhụy hoa nghệ tây. Điểm nhấn của món này chính là hương vị tuyệt vời của rượu Port kết hợp cùng quế hồi trong phần nước dùng*

380

### GALINHA À AFRICANA 🍷 ★

African chicken, despite its name, is an original Macanese creation, with juicy chicken drumsticks marinated in fragrant peanut-coconut sauce, served with tender potatoes on the side. African Chicken incorporates spices and ingredients from across the ancient spice route - dried coconut and coconut cream from Malaysia, bay leaves and Peri Peri sauce from Portugal, and a hint of Chinese five spices to round up the unique flavour

*Đùi gà hầm tẩm ướp sốt làm từ nước dừa và đậu phộng, ăn kèm với khoai tây. Là một món ăn độc đáo của Macao, Galinha à Africana sử dụng các loại gia vị du nhập từ nhiều quốc gia, như dừa khô và nước cốt dừa từ Malaysia, lá nguyệt quế và sốt Peri Peri từ Bồ Đào Nha, ngũ vị hương Trung Hoa*

310

### PORCO BALICHÃO TAMARINDO 🍷 🍴

Iberian pork belly braised in Balichão - a sweet and sour tamarind shrimp paste

*Thịt ba chỉ heo Iberia hầm với sốt tôm me chua ngọt*

280



🍷 Macanese signature ★ Chef's suggestion 🌶️ Spicy 🍴 Contain pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform your server about any dietary requirements

Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm

# VEGETABLES





## VEGETABLES



### CHOY SUM DE MACAO 🍷

Choy sum, shiitake mushrooms, garlic, red capsicum, water chestnut, dried shrimps, Balichão

*Cải ngồng, nấm hương, tỏi, ớt chuông, củ mã thầy, tôm khô và sốt Balichão*

150

### BRAISED SILKEN TOFU 🌿 🌶️

Silken tofu, porcini mushroom, garlic, chilli oil, soy sauce, white pepper, red chilli, shallots, mushroom broth reduction

*Đậu hũ non, nấm porcini, tỏi, dầu ớt, xì dầu, tiêu trắng, ớt sừng, hành khô, sốt nấm*

150

### STIR-FRIED ASPARAGUS 🍷 🌶️ 🍖 WITH MINCHI & PEIXINHOS FRITOS

Asparagus, ground beef and pork, cinnamon, curry powder, garlic, chilli oil, red chilli, shallots, crunchy anchovies

*Măng tây xào thịt bò và thịt heo xay, bột quế, bột cà ri, tỏi, dầu ớt, ớt sừng, hành khô, cá cơm chiên giòn*

195

### SAUTÉED GREEN BEANS WITH CRISPY POTATO AND SMOKED DUCK BREAST ★

Sautéed green beans, crispy potatoes, smoked duck with subtle scents of roasted rice, Oolong tea, orange peels

*Đậu xanh xào, khoai tây giòn, ức vịt xông khói cùng hương gạo rang, trà ô long, vỏ cam*

195

### CANTONESE 🍖 EGGPLANT CASSEROLE

Braised eggplant, tofu, Dong Gu mushrooms, minced pork, garlic

*Cà tím om đậu phụ, nấm Đông Cô, thịt heo băm, tỏi*

150

### MONK'S VEGETABLES 🌿

Stir-fried assorted mushrooms, lotus seeds, bok choy, kailan, Chinese cabbage, broccoli, shiitake mushroom sauce

*Các loại nấm xào với cải thìa, cải làn, cải thảo, bông cải xanh, sốt nấm*

180

### SAUTÉED BROCCOLI ★ WITH BRAISED SEA CUCUMBER

Sautéed broccoli, braised sea cucumbers, shiitake mushrooms

*Bông cải xanh xào, hải sâm hầm*

280

🍷 Macanese signature ★ Chef's suggestion 🌶️ Spicy 🍖 Contain pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
*Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT*

Please kindly inform your server about any dietary requirements

*Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm*

# NOODLES & RICE





**ARROZ GORDO** + ★ 🐷

Known as 'Fat Rice', this Macanese version of traditional Paella is a full twist of Asian influences. Aromatic grilled chicken, sautéed prawn, sea bass, clams, Chinese sausage, curry powder, turmeric, Cayenne pepper, fermented black beans, raisins, jasmine rice, braised in clam and prawn stock

*Thịt gà nướng, tôm áp chảo, cá vược, ngao, rau củ và đậu tương lên men được om với gạo hương nhài nấu cùng nước dùng nghêu và tôm. Món ăn đặc trưng của Macao này là phiên bản mô phỏng lại của cơm Paella với những nguyên liệu có sẵn tại Macao: gạo Tây Ban Nha được thay bằng gạo địa phương, xúc xích chouriço được thay bằng Lạp xưởng, bột nghệ hoa nghệ tây thay bằng bột nghệ và cà ri, cùng ớt Cayenne, đậu đen, nho khô*

420

**CRABMEAT NOODLES** +

Egg noodles mixed with crab meat, coriander and a splash of Shaoxing rice wine

*Mì trộn thịt cua, trứng cua, rau mùi và một chút rượu Thiệu Hưng*

330

**SOPA DE LACASSÁ** +

Shrimp broth served with prawn, rice vermicelli, ginger, Balichão

*Mì tôm kiểu Macao với sốt Balichão*

290



+ Macanese signature ★ Chef's suggestion 🐷 Contain pork

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
 Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform your server about any dietary requirements  
 Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm

DESSERT





## DESSERT

### PASTEL DE NATA +

The queen of Macanese pastries, Pastel de Nata boasts a rich, velvety egg custard nestling in delectably crisp pastry

*Bánh trứng sữa béo ngậy, mềm mượt với vỏ bánh giòn*

60

### LAPSANG PUDIM

Milk infused with Smokey Lapsang tea, mixed with eggs, sugar, served with a mix of fresh berries

*Pudding hồng trà Smokey Lapsang*

90

### SERRADURA +

Crumbled butter biscuits layered with sweetened cream pudding

*Bánh pudding mền cửa với các lớp bánh quy nghiền vụn xen kẽ các lớp kem tươi ngọt dịu*

90

### MANGO COCO SAGO +

Fresh mango, pomelo cloves, tapioca pearls, vanilla ice cream caged in a white chocolate shell

*Xoài tươi xay nhuyễn cùng nước cốt dừa được rót lên trân châu, thêm tép bưởi với kem vani, được bọc trong lớp vỏ chocolate trắng*

180

+ Macanese signature

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform your server about any dietary requirements

Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ của khách sạn mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm

# BEVERAGES



PORT

# SAILOR'S JOURNEY FROM THE ATLANTIC TO THE ORIENTAL COAST

290

One of the greatest ways to enjoy Port is with savoury food, especially food of Macanese origin. If you love a unique taste that cannot be compared with any other pairing, our Sailor's Journey promises a grand flavourful adventure.

Enjoy four amazing Ports from the curated O Macanese selection and experience the sensational journey of Portuguese sailors who anchored in Macau for the first time in the 1600s.

20 ml each

**SANDEMAN TAWNY**

*Touriga Franca, Tinta Roriz*

*Douro, Portugal*

*Raisin, fig, black currant, caramel*

**RAMOS PINTO TAWNY**

*Tinta Roriz, Tinta Barroca*

*Douro, Portugal*

*Cherry, plum, blackberry, raspberry, nutty*

**QUINTA DO NOVAL FINE RUBY**

*Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca*

*Douro, Portugal*

*Intense fruits, wild cherries, well balanced*

**QUINTA DO NOVAL TAWNY**

*Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca*

*Douro, Portugal*

*Young fruits with raspberry, medium sweet*



	Glass 75ml	Bottle
<p><b>SANDEMAN TAWNY</b></p> <p><i>Touriga Franca, Tinta Roriz - Douro, Portugal</i></p> <p><i>Raisin, fig, black currant, caramel</i></p>	250	2,400
<p><b>RAMOS PINTO TAWNY</b></p> <p><i>Tinta Roriz, Tinta Barroca - Douro, Portugal</i></p> <p><i>Cherry, plum, blackberry, raspberry, nutty</i></p>	250	2,400
<p><b>QUINTA DO NOVAL FINE RUBY</b></p> <p><i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca - Douro, Portugal</i></p> <p><i>Intense fruits, wild cherries, well balanced</i></p>	300	2,800
<p><b>QUINTA DO NOVAL TAWNY</b></p> <p><i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca - Douro, Portugal</i></p> <p><i>Young fruits with raspberry, medium sweet</i></p>	300	2,800

BEVERAGES

## WINE BY THE GLASS

Glass Bottle

### SPARKLING

<b>TERRE FORTI PROSECCO DOC</b>	250	1,250
<i>Glera - Veneto, Italy</i>		
<i>Orange, lemon, smooth finish</i>		

### WHITE

<b>QUINTA DA LIXA, PINHO REAL</b>	220	1,100
<i>Loureiro, Trajadura, Arinto de Bucelas - Vinho Verde, Portugal</i>		
<i>Lightly sparkling and fresh, apple, peach, pear</i>		

<b>MAISON CASTEL</b>	220	1,100
<i>Sauvignon Blanc - South West, France</i>		
<i>Passion fruit, pineapple, light and fresh</i>		

<b>DE BORTOLI "THE ACCOMPLICE"</b>	190	950
<i>Chardonnay - New South Wales, Australia</i>		
<i>Peach, apricot, creamy buttery</i>		

### RED

<b>QUINTA DAS ARCAS CONDE VILLAR REGIONAL ALENTEJANO</b>	240	1,200
<i>Alicante Bouschet, Touriga Nacional - Alentejo, Portugal</i>		
<i>Intensely rich with vivid red fruits, balanced, medium bodied</i>		

<b>SANTA CAROLINA RESERVA</b>	200	1,000
<i>Cabernet Sauvignon - Colchagua Valley, Chile</i>		
<i>Berries, red pepper, medium bodied</i>		

<b>DE BORTOLI "THE ACCOMPLICE"</b>	190	950
<i>Shiraz - New South Wales, Australia</i>		
<i>Red fruits, oak, vanilla, light bodied</i>		

### ROSE

<b>MATEUS</b>	220	1,100
<i>Baga, Rufete, Tinta Barroca - Douro, Portugal</i>		
<i>Appealing with strawberry, raspberry notes, light bubbly</i>		

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

BEVERAGES

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>MACANESE LADY</b>	190
<i>Creative tippie riffs off of Cantonese sweetness with citrus and spice</i>	
<i>Hendrick's Midsummer Solstice, infused Earl Grey tea, red bean jam, coconut cream</i>	

<b>MARIA DO LESTE</b>	190
<i>Mary of the East, an infusion of herbs and spices in an iconic drink</i>	
<i>Haku, Domain de Canton, tomato juice, chili, black pepper, lime, cinnamon, cucumber</i>	

<b>PRINCESS TEA</b>	240
<i>Inspired by a Portuguese Princess</i>	
<i>Ballantine's 21, Sandeman Tawny Port, infused Smokey Lapsang and ginger</i>	

<b>RUBY BELLINI</b>	280
<i>A seduction in bubbly crimson</i>	
<i>Noval Fine Ruby Port, raspberry puree, topped with Prosecco</i>	

## THE JEWELS

150

<b>CHAMOMILE &amp; APPLE CHILL</b>
<i>Healthy and relaxing, a brightly sweet, infused floral drink</i>
<i>Apple, infused chamomile, honey</i>

<b>MANGO COCO FRAPPÉ</b>
<i>A silky mixture for an energy boost</i>
<i>Mango, coconut ice cream, vanilla syrup</i>

<b>RED DRAGON</b>
<i>Vibrant, energetic with vitamins and minerals</i>
<i>Beetroot, banana, dragon fruit, yoghurt</i>

<b>JARDIM VERDE</b>
<i>Refresh and revive with garden greens</i>
<i>Green guava, cucumber, celery, coriander, ginger, fresh mint</i>

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT



## BEVERAGES

### BEER

#### ON TAP

KRONENBOURG 1664 BLANC 90

#### LOCAL BOTTLED

TRUC BACH 330ML 90

KRONENBOURG 1664 BLANC 330ML 90

#### IMPORTED BOTTLED

SUPER BOCK 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

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

## BEVERAGES

### 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

### PLEASURABLE TEAS

#### DILMAH T-SERIES 90

*A collection that celebrates the individuality and taste of teas from world-renowned 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

#### OO LONG 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

All prices are quoted in thousand Vietnam Dong (,000), exclusive of 5% service charge and 10% VAT  
Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

# THANK YOU

for choosing us

