

**BREAKFAST 早餐**

<b>Traditional English Breakfast</b>	<b>285,000</b>
<i>Two eggs sunny-side up served with bacon, baked bean, tomato, sausage, toast and your choice of chilled orange juice, coffee or tea</i>	
<b>Trứng chiên lòng đỏ hồng đào, phục vụ kèm với thịt heo xông khói, đậu nướng, cà chua, xich, bánh mì nướng và một đơn vị nước uống tự chọn: nước cam hộp, trà hoặc cà phê</b>	
<b>传统的英式早餐: 两只蛋, 蛋黄在上面, 与熏肉, 烤豆, 西红柿, 香肠, 烤面包和冷橙汁/咖啡或茶等随意的三种饮料之一服</b>	
<b>American WhiteCaps</b>	<b>285,000</b>
<i>Three- eggs omelet, filled with ham, onion, pepper, mushroom, tomato and cheese served with hash browns and toast</i>	
<b>Trứng tráng cuộn thịt giảm bông, hành tây, tiêu, nấm, cà chua và phô mai ăn kèm với bánh khoai tây và bánh mì nướng</b>	
<b>美国白帽子: 三只蛋混合熏肉, 葱, 胡椒, 蘑菇, 西红柿和奶酪煎炸, 与炸马铃薯服</b>	
<b>Continental</b>	<b>150,000</b>
<i>Home-made granola served with milk, yoghurt, fruit, toast, butter &amp; jam</i>	
<b>Món Granola phục vụ kèm sữa tươi, sữa chua, trái cây, bánh mì gối, bơ và mứt</b>	
<b>大陆燕麦混合糖、果干、蜂蜜和芝麻, 与牛奶、酸奶、水果、烤面包、奶油和黄油和果酱服</b>	
<b>Pancake Stack</b>	<b>145,000</b>
<i>Your choice of blueberry jam or fresh banana, chocolate sauce or maple syrup</i>	
<b>Bánh pancake mứt việt quất hoặc chuối, sốt sô cô la hoặc si rô phong</b>	
<b>蛋糕随意选择蓝莓巧克力或香蕉巧克力</b>	
<b>French Toast</b>	<b>180,000</b>
<i>Pan fried bread coated with egg and cinnamon served with maple syrup</i>	
<b>Bánh mì nhúng với trứng và bột quế, áp chảo ăn kèm si rô phong</b>	
<b>法国烤面包: 面包烤煎蛋和肉桂</b>	
<b>Cereals</b>	<b>140,000</b>
<i>Your choice of cornflake, muesli, coco pops or a mixture served with fresh milk</i>	
<b>Ngũ cốc</b>	
<b>五谷: 随意选择脆玉米片、麦片、椰子 POP 或与鲜奶服的混合</b>	
<b>Eggs Benedict</b>	<b>180,000</b>
<i>Poached eggs on ham and toasted baguette with a creamy hollandaise sauce, served with hash browns</i>	
<b>Trứng chần, thịt giảm bông, bánh nướng, sốt hollandaise, dùng kèm bánh khoai tây</b>	
<b>班尼迪克蛋: 煮蛋配熏肉和奶油荷兰酱, 与美国式炸马铃薯和一块沙拉服务</b>	
<b>Vietnamese Congee</b>	<b>130,000</b>
<i>Rice porridge with your choice of beef, pork, chicken or seafood</i>	
<b>Cháo thịt bò, cháo thịt heo, cháo thịt gà hoặc cháo hải sản</b>	
<b>越南粥: 随意选择牛肉粥、猪肉粥、鸡肉粥或者海鲜粥</b>	
<b>Egg Noodle Soup</b>	<b>130,000</b>
<i>Egg noodle with delicious chicken and mushroom broth</i>	
<b>Mì nước với thịt gà và nấm</b>	
<b>鸡蛋面: 鸡蛋面条配鸡肉和蘑菇汤</b>	
<b>Seasonal Fruit Platter</b>	<b>125,000</b>
<i>Fresh fruit salad with mint and yoghurt</i>	
<b>Trái cây trộn với sữa chua</b> 季节性水果沙拉水果沙拉附薄荷和酸奶	

## STARTER AND SALAD

<b>Vietnamese Banh Xeo</b>	<b>130,000</b>
<i>Rice pancake with prawns, pork belly, vegetables and bean sprouts with rice paper-roll and mixed garden salad</i>	
<b>Bánh xèo với tôm, thịt heo và giá, cuốn với bánh tráng và rau sống</b>	
煎饼配上虾仁、猪肉和豆芽儿，卷上薄饼和面马儿	
<b>Goi Cuon</b>	<b>130,000</b>
<i>Soft rice paper rolls filled with shrimp and pork, served with shiso leaves and traditional dipping sauce</i>	
<b>Gỏi cuốn (bánh tráng cuốn với tôm, thịt, lá tía tô, dùng kèm nước chấm)</b>	
卷杂烩：肉卷沙拉与紫苏叶 (shiso 叶) 和传统的鱼露	
<b>Deep Fried Spring Rolls Hue Style</b>	<b>130,000</b>
<i>Vietnamese seafood spring rolls wrapped with rice paper served with traditional dipping sauce</i>	
<b>Chả giò Huế - chả giò hải sản dùng kèm nước chấm</b>	
顺化春卷儿：海鲜春卷儿 和传统的鱼露	
<b>Deep Fried Vegetarian Spring Roll</b>	<b>100,000</b>
<i>Mixed vegetables wrapped in rice paper served with traditional peanut sauce</i>	
<b>Chả giò chay dùng kèm tương đậu</b>	
斋春卷儿与豆酱服	
<b>Banana Blossom Salad</b>	<b>135,000</b>
<i>Mixed banana flower, pork, prawn and sesame seed with Vietnamese rice cracker</i>	
<b>Gỏi hoa chuối tôm thịt</b>	
虾仁香蕉花沙拉 香蕉花混合虾仁、猪肉和芝麻	
<b>Green Papaya Salad</b>	<b>135,000</b>
<i>Green papaya, carrot, mixed herb and shrimps with Vietnamese rice cracker</i>	
<b>Gỏi đu đủ, cà rốt và tôm với các loại rau thơm</b>	
木瓜杂烩：木瓜混合虾仁、胡萝卜和香菜。	
<b>Lotus Root Salad</b>	<b>135,000</b>
<i>Lotus root, prawn, mixed herb and Vietnamese rice cracker</i>	
<b>Gỏi ngó sen với tôm, rau thơm</b>	
莲菜杂烩：莲菜混合虾仁、香菜	
<b>Thai Beef Salad</b>	<b>135,000</b>
<i>Juicy grilled beef over fresh vegetables tossed with Thai-style spices</i>	
<b>Gỏi bò Thái Lan</b>	
泰式牛肉杂烩：泰式烤牛肉混合鲜菜	
<b>Caesar On The Beach</b>	<b>195,000</b>
<i>Romaine lettuce with grilled chicken, chopped bacon, boiled egg, croutons and shaved parmesan cheese</i>	
<b>Xà lách Romaine với thịt gà nướng, thịt heo xông khói, trứng luộc, bánh mì hạt lựu và phô mai Parmesan</b>	
沙滩上的恺撒罗马生菜与烤鸡肉、切碎熏肉、油炸面包和剃意大利干酪服	

<b>Smoked Duck Salad</b>	<b>195,000</b>
<i>Smoked duck breast with apples, fennel, crispy potatoes and a ginger glaze</i>	
<b>Gỏi vịt xông khói với táo, củ hời và khoai tây</b>	
熏鸭沙拉鸭胸肉熏烟混合苹果、茴香、炸脆马铃薯和姜釉	
<b>Salmon Salad</b>	<b>195,000</b>
<i>Mixed lettuces with salmon, feta cheese, tomato and red onion rings</i>	
<b>Xà lách cá hồi, phô mai feta, cà chua và hành tây đỏ</b>	
大麻哈鱼杂烩： 大麻哈鱼混合 沙拉、菲達芝士、西红柿和红色葱头。	
<b>Greek Salad</b>	<b>185,000</b>
<i>Tossed green salad with feta cheese, green olive, black olive, tomato, red onion and capsicum</i>	
<b>Xà lách, phô mai feta, ô liu, cà chua và ớt Đà Lạt</b>	
Greek 杂烩： 沙拉混合 feta 奶酪、橄榄、西红柿和大乐辣椒。	
<b>Prawn and Goat's Cheese Salad</b>	<b>250,000</b>
<i>Seared prawn salad with roasted pumpkin, beetroot, almonds and goat's cheese, lemongrass and balsamic dressing</i>	
<b>Gỏi tôm và phô mai dê</b>	
虾仁和山羊奶酪杂烩香煎明虾杂烩，烤南瓜，甜菜，杏仁和山羊奶酪，柠檬草和香醋酱	
<b>SOUP 汤</b>	
<b>Soup of the day</b>	<b>100,000</b>
<i>Please ask your server about the soup of the day</i>	
<b>Vui lòng hỏi nhân viên phục vụ để biết món súp đặc biệt trong ngày</b>	
日性汤请问服务员当日服务的汤	
<b>VIET NAM AND ASIAN FOOD</b>	
<b>Vietnamese Noodle Soup</b>	<b>180,000</b>
<i>Your choice of chicken or beef served with traditional condiments</i>	
<b>Phở bò hoặc gà, ăn kèm với gia vị truyền thống</b>	
越南河粉随意选择肌肉河粉或牛肉河粉配传统调料	
<b>Cao Lau</b>	<b>130,000</b>
<i>Hoi An's most famous noodle served with pork and assorted vegetables</i>	
<b>Cao lầu Hội An</b>	
高楼这是会按市的最有名菜，与猪肉和各种青菜服	
<b>Vietnamese Seafood Noodles</b>	<b>200,000</b>
<i>Vietnamese seafood fried noodles served with soya &amp; fresh chili</i>	
<b>Mì xào hải sản</b>	
越南海鲜面条： 越南海鲜炒面配上酱油和辣椒切在侧	
<b>My Quang</b>	<b>165,000</b>
<i>The most popular dish, originated from Quang Nam Province, made with rice noodles, broth of pork, shrimp, roasted peanuts, a piece of rice cracker and assorted vegetables</i>	
<b>Mỳ Quảng</b>	
广面条这是面粉做成的面条混合青菜、猪肉、炸花生、虾仁、葱和切碎调料。	

<b>Grilled Marinated Pork</b>	<b>170,000</b>
<i>Marinated pork chops with chili, lemongrass served with steamed rice</i>	
<b>Cơm sườn</b> 脆骨米饭	
<b>Bulgogi</b>	<b>180,000</b>
<i>Korean-style grilled marinated beef strips and vegetables served with steamed rice</i>	
<b>Thịt bò nướng kiểu Hàn Quốc, phục vụ kèm với rau và cơm trắng</b>	
烤肉韩国式：烤牛肉片与蔬菜和白米饭	
<b>Kimchi Bokkeumbap</b>	<b>190,000</b>
<i>Korean fried rice with a choice of beef or shrimp, topped with fried egg and dried seaweed</i>	
<b>Cơm chiên kim chi Hàn Quốc với thịt bò hoặc tôm, trứng chiên và rong biển</b>	
泡菜 bokkeumbap 韩国式炒饭配牛肉或虾仁、蛋子和海藻干	
<b>Vietnamese Egg and Garlic Fried Rice</b>	<b>110,000</b>
<i>Stir-fried rice with eggs and garlic</i>	
<b>Cơm chiên trứng và tỏi:</b>	
饭炒鸡蛋和大蒜	
<b>Chinese Fried Rice</b>	<b>120,000</b>
<i>Wok fried rice with mixed vegetables, chicken and Chinese pickles</i>	
<b>Cơm chiên với rau thập cẩm, thịt gà và dưa chua</b>	
中国炒饭：饭炒青菜、鸡肉和中国酸菜	
<b>Wok Fried Chicken With Chili and Lemongrass</b>	<b>130,000</b>
<i>Wok fried chicken with lemongrass and chili sauce served with steamed rice</i>	
<b>Gà xào sả ớt phục vụ kèm với cơm trắng</b>	
烧鸡肉片配上辣椒和香茅，与白米饭	
<b>Wok fried beef with black pepper sauce</b>	<b>180,000</b>
<i>Wok fried beef with black pepper sauce and capsicum served with steamed rice</i>	
<b>Bò xào với sốt tiêu đen và ớt chuông phục vụ kèm cơm trắng</b>	
烧牛肉片配上黑胡椒焗油和大乐辣椒，与白米饭	
<b>Sweet and Sour Seafood</b>	<b>195,000</b>
<i>Wok-fried seafood with pineapple, onion, capsicum, tomato and sweet &amp; sour sauce</i>	
<b>Hải sản xào chua ngọt với thơm, cà, hành, ớt Đà Lạt dùng kèm cơm trắng</b>	
烧酸甜海鲜配葱花、凤梨、西红柿和大乐辣椒，与白米饭	
<b>Nasi Goreng</b>	<b>160,000</b>
<i>Indonesian traditional fried rice served with chicken satay, fried egg, prawn crackers, pickles and peanut sauce</i>	
<b>Cơm chiên truyền thống của người In-đô-nê-xi-a, phục vụ kèm với thịt gà satê, trứng chiên, bánh phồng tôm, dưa chua và sốt đậu phộng</b>	
炒饭印度尼西亚传统式炒饭与鸡肉沙爹、煎鸡蛋、虾饼、酸菜和花生混合液	
<b>CLAY POT</b> 陶壶	
<b>Braised Grouper</b>	<b>230,000</b>
<i>Grouper braised in orange, chili and spring onion drizzled with a caramel sauce and served with steamed rice</i>	
<b>Cá mú om với cam, dùng kèm với cơm</b>	
红烧石斑鱼石斑鱼红烧橙、辣椒和葱，浇上焦糖酱和米饭	

**Pork Spare Ribs** **180,000**

*Succulent pork ribs braised with honey and chili served with steamed rice*

**Sườn non om với ớt và mật ong, dùng kèm với cơm trắng**

排骨排骨红烧蜂蜜和辣椒与白米饭服

**Simmered Seafood** **240,000**

*Sautéed seafood, eggplant and bean curd served with steamed rice*

**Hải sản, cà tím và đậu hủ kho tộ, dùng kèm với cơm trắng**

海鲜海鲜、紫茄和豆腐与白米饭服

**Braised chicken and mushroom** **180,000**

*Chicken fillet, mushroom, ginger, served with steamed rice*

**Gà kho nấm với hương vị gừng, dùng kèm với cơm trắng**

鸡肉片、蘑菇和姜，与白米饭服。

**PASTA**

**Pasta** **210,000**

*With choice of Italian pasta: spaghetti, penne or fusilli*

**Các loại mì Ý : spaghetti, nui hoặc mì dẹt**

面食随意选择意大利面条：意大利面，通心粉或螺丝粉

*And choice of homemade sauces:*随意选择附加的酱汁；

- *Bolognese (meat) sốt bò băm (肉) ;*
- *Marinara (Seafood) sốt hải sản (海鲜) ;*
- *Carbonara (cream, egg and bacon) sốt kem, trứng, thịt xông khói (奶油，鸡蛋和熏肉) ;*
- *Napolitana (tomato) sốt cà chua (西红柿) ;*

*Served with parmesan cheese on the side Phục vụ kèm với phô mai parmesan 与巴马干酪服*

**Mushroom Pasta** **200,000**

*Served with asparagus, napoletana sauce and parmesan cheese*

**Nấm portobella, phục vụ kèm với măng tây, sốt cà chua và phô mai parmesan**

波托贝洛蘑菇面食配芦笋，那汁和意大利干酪

**Chicken Penne Pasta** **220,000**

*Served with pepperoni, artichokes, olives, basil, chili and shaved parmesan*

**Nui sốt gà, ăn kèm với xúc xích, a ti sô, ô liu, rau thơm, ớt và phô mai bào**

鸡长通粉面条与辣香肠，洋蓟，橄榄，罗勒，辣椒和磨碎的巴马干酪服

**Lasagne** **230,000**

*Layer upon layers of delicious pasta, bolognese sauce, béchamel, mozzarella cheese and parmesan cheese*

**Mì Ý tấm được đút lò cùng với sốt bò băm, sốt béchamel, phô mai mozzarella và parmesan**

千层面条千层面、肉酱、调味酱、奶酪和巴马干酪

**Salmon and Penne Pasta** **270,000**

*Salmon fillet, penne pasta, white wine, whipping cream, parmesan cheese and crispy bacon*

**Mì Ý penne với cá hồi**

意达利亚 penne 面条配上大麻哈鱼

## WHITECAPS SIGNATURE WHITECAPS 特征

### **Seared Salmon 380,000**

*Mouth-watering salmon with roasted fennel, eggplant, cherry tomatoes and roasted bell pepper sauce served with over couscous*

**Cá hồi áp chảo, phục vụ kèm với thì là, cà tím, cà chua và ớt chuông nướng**

香煎鲑鱼鲑鱼香煎茴香，茄子，西红柿和甜椒酱，与上粗麦粉服

### **Sizzling Chicken Or Beef Fajitas 235,000**

*Served with soft flour tortillas, guacamole, salsa, mozzarella cheese and sour cream*

**Thịt bò hoặc thịt gà cuộn với bánh bắp, sốt bơ và sốt kem**

热牛排或鸡肉春饼与软玉米饼，鳄梨酱，莎莎酱，马苏里拉奶酪和酸奶油服

### **Whitecaps Burger 270,000**

*A 6oz prime beef patty, cheddar cheese, crispy bacon, beetroot, egg, caramelize onions, gherkins with blend of sauces and served with potato wedges*

**Bánh mì kẹp thịt bò băm, ăn kèm với khoai tây chiên**

白帽子汉堡一个 6 盎司素牛肉饼，芝士，香脆培根，甜菜根，鸡蛋，焦糖洋葱，小黄瓜与混合酱汁和薯角送达

### **Chicken Cordon Bleu 250,000**

*Chicken breast filled with ham and blue cheese, served with salad, French fries and creamy sauce*

**Ức gà cuộn với dăm bông và phô mai tím với bột chiên xù dùng kèm với xà lách và sốt kem**

鸡肫卷上火腿、炒奶酪，与沙拉和焗油服

## WHITECAPS PIZZA

### **The vegetarian 180,000**

*Traditional pizza sauce, vine-ripe tomatoes, basil, capsicum, red onion and mozzarella cheese*

**Pizza cà chua, rau thơm, ớt chuông, hành tây tím và phô mai mozzarella**

植被传统的比萨酱，葡萄成熟的西红柿，罗勒，芦笋，蘑菇和马苏里拉干酪

### **Bistro" five cheese" 240,000**

*Traditional pizza sauce covered with five delicious cheeses –mozzarella, cheddar, feta, parmesan and blue cheese*

**Pizza truyền thống với năm loại phô mai : mozzarella, cheddar, feta, Parmesan và blue cheese**

小酒馆“五奶酪”传统的比萨酱包括五项美味的奶酪 - 奶酪，切达干酪，羊乳酪，干酪和蓝奶酪

### **Pazza Di Pollo 240,000**

*Traditional pizza sauce, grilled chicken, feta cheese, spinach, roasted garlic and fresh tomatoes*

**Pizza gà nướng, phô mai feta, rau bí na, tỏi chiên và cà chua**

比萨二波罗传统的比萨酱，烤鸡肉，羊奶酪，菠菜，烤大蒜和新鲜的西红柿

### **Hawaiian 210,000**

*Traditional pizza sauce, mozzarella cheese, bacon and sliced pineapples*

**Pizza phô mai, thịt heo xông khói và thơm thái lát**

夏威夷传统的比萨酱混合五种乳酪，加拿大熏肉和菠萝切丁

**Meat Lover's Pizza** **250,000**

*Traditional pizza sauce, mozzarella cheese, minced beef, salami, pepperoni*

**Pizza phô mai mozzarella, thịt bò băm, xúc xích, thịt nguội pepperoni**

喜爱肉人的比萨饼传统的比萨酱，马苏里拉奶酪，碎牛肉，香肠，香肠和意大利干酪

**Fruit and Nut Pizza** **195,000**

*Traditional pizza sauce, almond, dry grape, black apple, mozzarella cheese and garlic olive oil*

**Pizza với các loại hạt khô : hạnh nhân, nho khô, táo đen , phô mai mozzarella và dầu ô liu tỏi**

比萨酱配上：杏仁、葡萄、干枣、莫萨里拉乾酪奶酪、橄榄油。。。各种核子

## **SANDWICH AND BAGUETTE**

**Tuna Melt Baguette** **180,000**

*Mozzarella cheese, tomatoes, red peppers, pesto and red gouda cheese*

**Bánh mì cá ngừ, phô mai mozzarella, cà chua, ớt chuông, sốt pesto và phô mai gouda**

金枪鱼马苏里拉奶酪，西红柿、红辣椒、香蒜酱和豪达奶酪

**Ham & Cheddar Sandwich: 火腿和干酪面包** **180,000**

*Ham, cheddar cheese, olive oil, Dijon mustard and mayonnaise*

**Bánh mì thịt nguội và phô mai cheddar, dầu oliu, mù tạt vàng và sốt mayonnaise**

火腿和干酪面包火腿，切达干酪，橄榄油，芥末和蛋黄酱

**Chili Hotdog** **180,000**

*Hot dog, with tomato, bean and beef minced sauce, Dijon mustard, gouda cheese and parsley*

**Bánh mì với xúc xích hot dogs, sốt cà chua và thịt bò băm, mù tạt Dijon, phô mai gouda và lá mùi tây**

面包配上香肠儿、西红柿焗油和牛肉、第戎中国的芥末、豪达 奶酪和香菜

**Chicken Sandwich** **180,000**

*Grilled chicken, lettuce, tomato, cucumber, bacon and emmental cheese*

**Bánh mì với gà nướng, cà chua, dưa leo, ba rọi xông khói, và phô mai Emmental**

面包配上烤鸡、西红柿、黄瓜、加拿大熏肉和埃文達芝士

**Beef Steak Sandwich** **250,000**

*Grilled beef steak, lettuce, tomato, bacon, fried egg, cheddar cheese*

**Thịt thăn bò Úc áp chảo, cà chua tươi, xà lách, trứng gà chiên, ba rọi xông khói và phô mai cheddar**

澳大利亚肉排、西红柿、黄菜、加拿大熏肉和車打芝士

*All Sandwiches and baguettes are served with mixed lettuce and French fries*

**Tất cả bánh mì sẽ được phục vụ kèm với xà lách và khoai tây chiên**

全部的面包将会与沙拉和油余土豆服

## FROM THE GRILL 从烤架上

### SEAFOOD 海鲜

**Sea Bass: 尖吻鲈肉** **350,000**

*Grilled sea bass fillet served with saffron cream sauce and sautéed vegetable butter*

**Cá chẽm phi lê nướng dùng kèm với sốt kem nghệ và rau củ xào bơ**

烤尖吻鲈肉与姜黄焗油和烧蔬菜服

**King Prawn** **410,000**

*Grilled king prawn served with artichoke and mixed mushroom and mango salsa sauce*

**Tôm sú nướng dùng kèm với bông a ti xô và các loại nấm và sốt xoài**

烤草蝦与菜薹、芒果焗油和任何的磨菇

**Clam: 蛤蜊** **230,000**

*Grilled clam mixed with oil and onion sauce*

**Nghêu nướng với sốt đậu phụng và dầu hành**

烤蛤蜊加上花生焗油和葱花油

**Squid (200gram): 墨斗鱼** **270,000**

*Marinated squid, lemongrass and chili sauce served with mint herb and dipping sauce*

**Mực ống tẩm ướp với sốt sả ớt nướng dùng kèm với rau húng và sốt**

墨斗鱼腌上烤辣椒香茅，与 羅勒和焗油服

### MEAT: 牛肉

**Tenderloin (200gram)** **500,000**

*Grilled beef Tenderloin served with potato gratin, asparagus and brandy mushroom sauce*

**Thăn bò Úc nướng dùng kèm với khoai tây đút lò, măng tây và sốt nấm rượu brandy**

烤牛排与土豆、芦笋 和白兰地酒焗油服

**Rack of Lamb (200gram)** **550,000**

*Grilled Rack of lamb served with mashed potato, vegetable ragout and thyme sauce*

**Sườn cừu nướng dùng với khoai tây tán, rau củ nấu lagu và sốt thyme**

烤羊排与土豆、蔬菜和麝香草焗油

**Chicken Breast (250gr) 烤鸡肫** **200,000**

*Marinated chicken with oregano, served with mushroom- risotto and red wine sauce*

**Ức gà nướng dùng kèm với cơm nấm kiểu Ý và sốt rượu vang**

烤鸡肫与 意达利亚味道的磨菇米饭和红酒的焗油

**Rib Eye Steak** **420,000**

*Grilled rib eye steak with Dijon mustard sauce. Served with sautéed green beans, onion rings and pepper sauce*

**Thăn ngoại bò tẩm ướp với sốt mù tạt vàng nướng dùng kèm đậu xanh xào và sốt tiêu**

牛排腌上烤黄芥末与烧绿豆和胡椒焗油

**BBQ Chicken Wings** **200,000**

*Marinated chicken wings with paprika and oregano served with steamed mixed vegetables*

**Cánh gà tẩm ớt paprika và lá mùi oregano ăn kèm với rau củ luộc**

鸡翼腌上辣椒粉羅勒，与煮的蔬菜



### ADDITIONAL SIDE DISHES/ MÓN ĂN THÊM

<b>French Fries – Grilled Vegetables – Side Dish</b>	<b>80,000 each</b>
<b>Khoai tây chiên/ Rau nướng/ Rau xà lách thập cẩm</b> 油氽土豆/ 蔬菜烤/ 沙拉什锦	<b>80,000 each</b>
<b>Sautéed Spinach – Rau muống xào tỏi</b> 烩空心菜配大蒜	<b>80,000 each</b>
<b>Wok-fried Bok Choy and Mushroom – Cải thìa ngọt xào với nấm đông cô</b> 烧青菜配东姑磨菇	<b>80,000 each</b>
<b>Sautéed Mixed Vegetables – Rau củ xào thập cẩm</b> 烩蔬菜什锦	<b>80,000 each</b>

### DESSERT 甜点

<b>Fresh Fruit Platter</b> <i>Fresh seasonal sliced fruit platter</i>	<b>95,000</b>
<b>Trái cây thập cẩm theo mùa</b> 新鲜水果盘季节性水果盘	
<b>Mango Sticky Rice</b> <i>Thai style sticky rice, sliced mango and coconut cream</i>	<b>120,000</b>
<b>Chè Thái (xoài, xôi, sữa dừa)</b> 芒果糯米饭泰式切片芒果、糯米饭和椰汁	
<b>Apple and Cinnamon Tart</b> <i>Apple and cinnamon tart served with vanilla ice cream</i>	<b>130,000</b>
<b>Bánh tạc táo, phục vụ kèm với kem vanilla</b> 苹果馅饼苹果馅饼配香草冰淇淋	
<b>Vietnamese Sundae</b> <i>Vanilla ice cream, chopped mint, crushed peanut brittle, sticky caramel</i>	<b>120,000</b>
<b>Kem vanilla, rau thơm, đậu phộng, đường cô đặc</b> 越南式果汁冰淇淋香草冰淇淋，切碎的薄荷，粉碎花生糖，粘焦糖	
<b>Sticky Date Pudding</b> <i>Served with butterscotch sauce and vanilla bean ice cream</i>	<b>120,000</b>
<b>Bánh pudding dẻo, phục vụ kèm với sốt kẹo bơ đường và kem vanilla</b> 布丁饼用奶油混合糖加热做成的糖果和香草豆冰淇淋装饰	
<b>Flourless Almond Chocolate Cake</b> <i>Flourless almond chocolate cake with a rich chocolate mousse</i>	<b>170,000</b>
<b>Bánh sô cô la hạnh nhân</b> 无粉杏仁巧克力饼无面粉杏仁巧克力蛋糕与具有丰富的巧克力慕斯	