



BLACK
VINEGAR

TEA - TRÀ
Per Pot - Theo Bình

WHITE

Tây Côn Lĩnh

100

BLACK

Hồng Trà Hà Giang

100

PU-ERH

MANDARIN PUERH

Phổ Nhĩ Quyết

120

OOLONG

Thiết Quan Âm

100

Ô Long Sâm

100

GREEN - TRÀ XANH

Mai Gia Ô Long Tĩnh

120

SCENTED - TRÀ THẢO MỘC

SAFFRON

Nhụy Hoa Huệ Tây

140

GINSENG

Nhân Sâm

160

ORGANIC BLACK GOJI BERRY

Kỉ Tử Đen

140

JASMINE

Hoa Lài

120

BLEND OF CHRYSANTHEMUM
+ RED DATES + RED GOJI BERRY

Hỗn Hợp Hoa Cúc + Táo Đỏ + Kỉ Tử

100

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



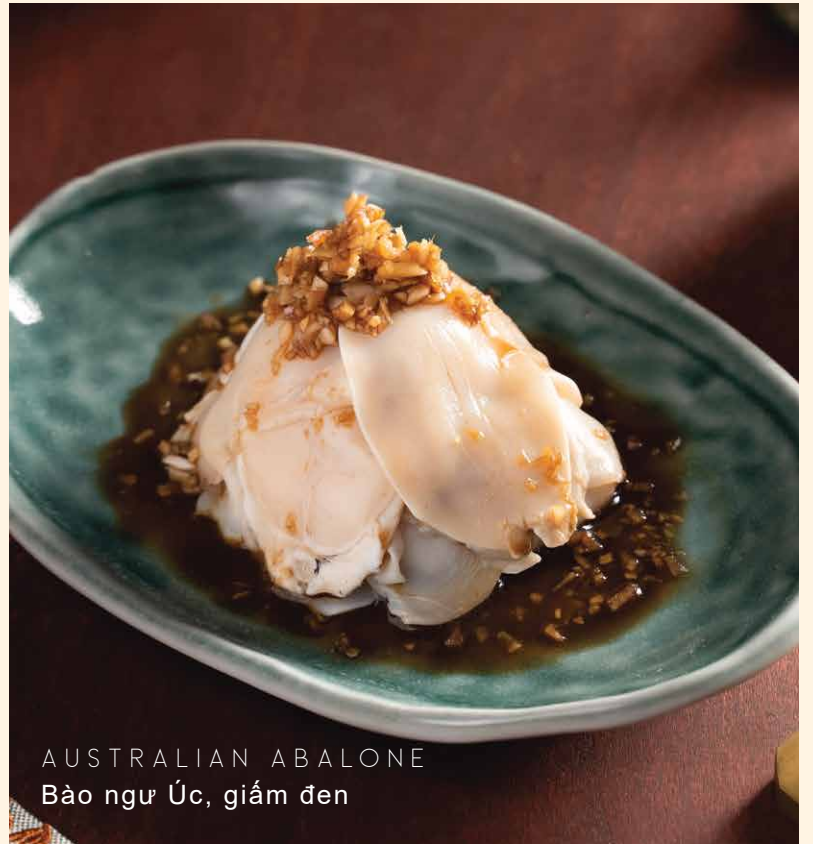
PARTNERS IN PROVENANCE

New World's Partners in Provenance commitment is borne out of respect for local farmers, indigenous agriculture, and a dedication to delivering the highest quality food. New World Saigon partners with local farms and purveyors that provide our guests with fresh, seasonal produce throughout the year, such as organic vegetables from Da Lat, MSC certified prawns from the Ca Mau mangroves in the Mekong delta, oyster from Nha Trang, and organic ducks from Phong Nha. The overall concept places emphasis on maintaining a seasonal and diverse menu featuring local fare.

Khách sạn New World Sài Gòn hợp tác cùng các nguồn cung cấp nguyên liệu địa phương nhằm thể hiện sự tôn trọng với người nông dân cũng như nền nông nghiệp địa phương đã góp phần tạo nên những món ăn chất lượng. Chúng tôi hợp tác cùng các trang trại và nhà cung cấp địa phương đủ tiêu chuẩn để cung cấp sản phẩm tươi theo mùa như rau hữu cơ từ Đà Lạt, tôm được chứng nhận MSC từ Cà Mau ở đồng bằng sông Cửu Long, hào từ Nha Trang, vịt hữu cơ từ Phong Nha. Với việc khai thác thế mạnh nguyên liệu địa phương, chúng tôi tin rằng chất lượng cũng như sự phong phú của món ăn được nâng cao, nhằm phục vụ thực khách tốt nhất.



HA LONG BAY OYSTERS
Hàu vịnh Hạ Long



AUSTRALIAN ABALONE
Bào ngư Úc, giấm đen



SEAFOOD ON ICE
Hải sản sống trên đá

CRUDO - MÓN HẢI SẢN

CAVIAR

OSCIETRE 50G

Trứng cá tầm muối Oscietre 50g

6,900

AMUR 50G

Trứng cá tầm Amur 50g

4,200

SEAFOOD ON ICE

Hải sản sống trên đá

1,400 / SMALL - Nhỏ (2)

2,600 / LARGE - Lớn (4)

BOTAN PRAWN SASHIMI

Tôm trứng Botan Sashimi

260

TUNA, SOY, LIME, SEAWEED SALAD 

Cá ngừ đại dương áp chảo, nước tương, sốt ma-yo-ne chanh, xà lách rong biển

280

AUSTRALIAN ABALONE, BLACK VINEGAR 

Bào ngư Úc, giấm đen

480

SEA URCHIN, SALMON ROE 

Nhum biển, trứng cá hồi

220

SEABASS, SMOKED SALMON ROE

Cá chẽm, trứng cá hồi xông khói

220

HA LONG BAY OYSTERS, SHAOXING WINE, SZECHUAN DRESSING 

Hàu vịnh Hạ Long, rượu Thiệu Hưng, sốt dầu giấm Tứ Xuyên

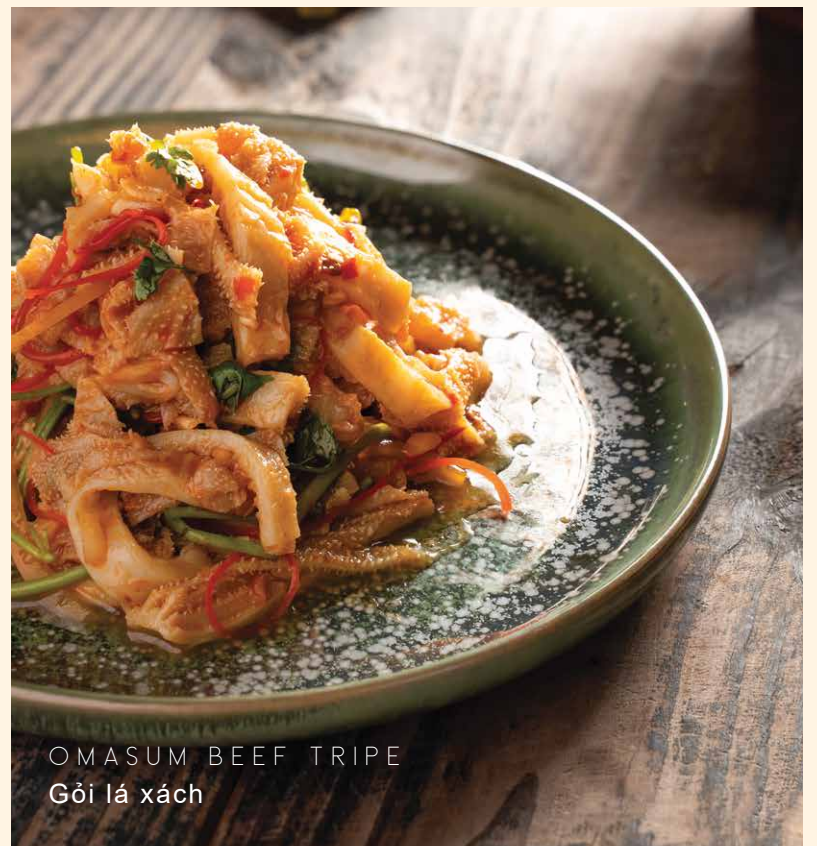
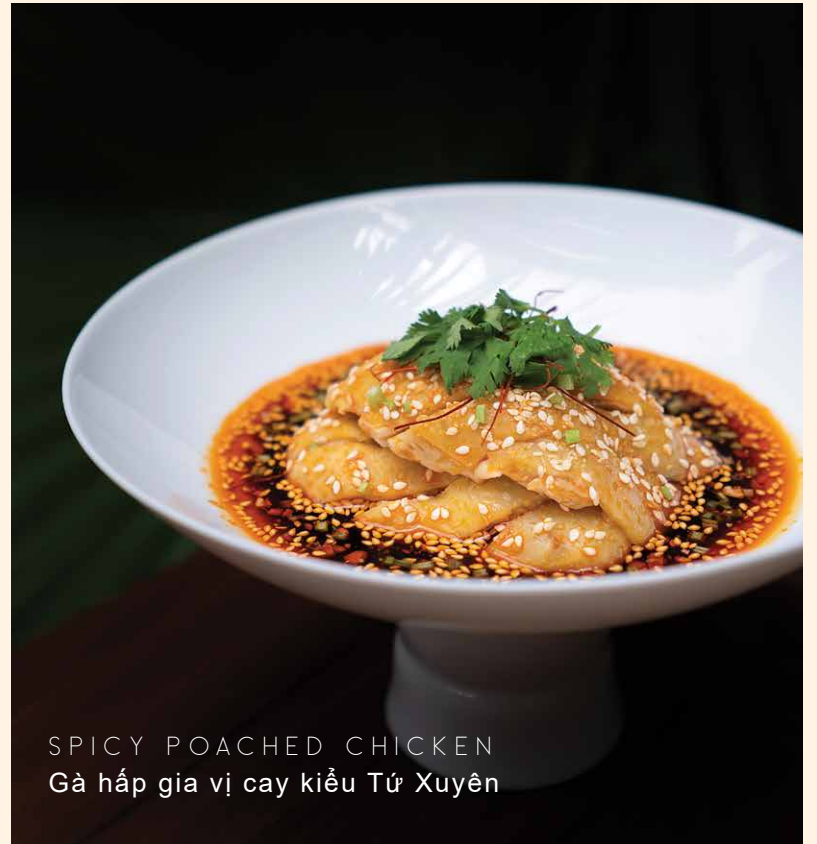
65 / PCS - CON

550 / DOZEN - 12 CON


 SIGNATURE  VEGETARIAN  PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



APPETIZER - KHAI VỊ

BLACK VINEGAR GARLIC, CUCUMBER SALAD (S) 

Gỏi dưa leo, tỏi giấm đen

80

SPICY POACHED CHICKEN, SZECHUAN STYLE

Gà hấp gia vị cay kiểu Tứ Xuyên

180

SALMON, SOUR & SPICY SAUCE

Cá hồi cắt lát, sốt chua cay

180

OCTAGON SNAIL, BLACK TRUFFLE

Ốc giác, nấm truffle

380

OMASUM BEEF TRIPE, CORIANDER SALAD, BLACK VINEGAR (S)


Gỏi lá xách, ngò rí, giấm đen

180

JELLY FISH SALAD, SESAME OIL

Gỏi sứa, dầu mè

190

PICKLED TOMATO, PLUM SAUCE 

Xà lách ô mai, sốt mận

90

(S) SIGNATURE  VEGETARIAN  PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



GRILLED SALMON IN BANANA LEAF
Cá hồi nướng lá chuối

REGIONAL VIETNAMESE CUISINE - MÓN VIỆT

GREEN MANGO SALAD, TIGER PRAWN, MINT, PEANUTS

Gỏi xoài xanh, tôm sú, lá bạc hà, đậu phộng

260

GRILLED SALMON IN BANANA LEAF 

Cá hồi nướng lá chuối, sốt XO, xôi dừa

380

VIETNAMESE KING PRAWN CURRY  

Cà ri tôm càng, khoai lang, tàu hũ, lá quế

520

DEEP FRIED CRISPY CRAB 


Cua lột chiên giòn, sốt me, xà lách xoong, sốt nước mắm

460

GRILLED AUSTRALIAN ABALONE 

Bào ngư Úc nướng, sốt ớt, tiêu xanh hạt

480

WOK-FRIED MEKONG DELTA ELEPHANT FISH  

Cá tai tượng chiên xù, sốt nước mắm, xoài xanh, đậu phộng, trái tắc

420

WOK-FRIED LOBSTERS

Tôm hùm xào, ớt khô, lá quế, nấm rơm

650

 SIGNATURE  VEGETARIAN  PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



BBQ - MÓN QUAY

ROASTED DUCK, CANTONESE STYLE

Vịt quay Quảng Đông

900

*DUCK SKIN ROLL, "MOMO" WRAPPER

Da vịt quay cuộn bánh tráng bò bía

*WOK - FRIED WITH NOODLE OR DEEP FRIED SALT & CHILLI

Thịt vịt xào mì, hoặc rang muối ớt

1/2 ROASTED DUCK

1/2 con vịt

500

BLACK VINEGAR CHICKEN (S)

Gà ngâm sốt giấm đen

1/2 CHICKEN - CON GÀ

280

CRISPY CHICKEN, SZECHUAN SALT, BLACK VINEGAR SAUCE

Gà quay da giòn, muối Tứ Xuyên, sốt giấm đen

1/2 CHICKEN - CON GÀ

350

HONEY GLAZED BBQ PORK

Xá xíu

280

ROASTED CRISPY PORK BELLY

Ba rọi heo quay giòn

280



SIGNATURE



VEGETARIAN



PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



MUSHROOM SOUP
Canh tiềm nấm



SEA CUCUMBER SOUP
Canh tiềm hải sâm



FISH MAW SOUP
Canh tiềm bong bóng cá

SOUP - SÚP

DOUBLE-BOILED FISH MAW SOUP, CONPOY, MATSUTAKE (S)
Canh tiềm bong bóng cá, sò điệp khô, nấm Tùng Nhung

520

DOUBLE-BOILED SEA CUCUMBER SOUP, MATSUTAKE
Canh tiềm hải sâm, nấm Tùng Nhung

360

DOUBLE-BOILED CHICKEN SOUP, PORK, GINSENG, WOLF BERRY (S)
Canh tiềm gà, thịt heo, nhân sâm, kỷ tử

260

DOUBLE-BOILED MUSHROOM SOUP, BAMBOO PITH (V)
Súp nấm, trúc sinh, nấm nút, mộc nhĩ, nấm đông trùng

320

(S) SIGNATURE (V) VEGETARIAN (N) PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



BAMBOO LOBSTER
Tôm hùm Nha Trang



BLUE RIVER PRAWN
Tôm càng xanh



GAROUPA FISH
Cá bông mú đen

LIVE SEAFOOD - HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

MARKET PRICE

Theo thời giá

LIVE FISH SELECTION FROM THE MARKET

Cá theo mùa

NHA TRANG LOBSTER 

Tôm hùm Nha Trang

MEKONG RIVER PRAWN 

Tôm càng xanh

TIGER PRAWN

Tôm sú

SPOTTED GAROUPA

Cá mú mè

GAROUPA

Cá bống mú đen

SOOM HOCK FISH

Cá bống tượng

LOCAL CA MAU CRAB 

Cua thịt Cà Mau

LOCAL GEODUCK

Tu hài


COOKING RECOMMENDATIONS - Cách thức chế biến

STEAMED
SEAFOOD SOYA SAUCE
VERMICELLI GARLIC STEAMED
Hấp / hấp nước tương /
hấp miến tỏi

LOBSTER SOUP/PICKLED
PRESERVED VEGETABLES
SICHUAN STYLE
Súp tôm hùm/cải chua kiểu
Tứ Xuyên

DEEP FRIED
Chiên tỏi
SALT, PEPPER
Chiên muối tiêu

SOY SAUCE
Chiên sốt tương

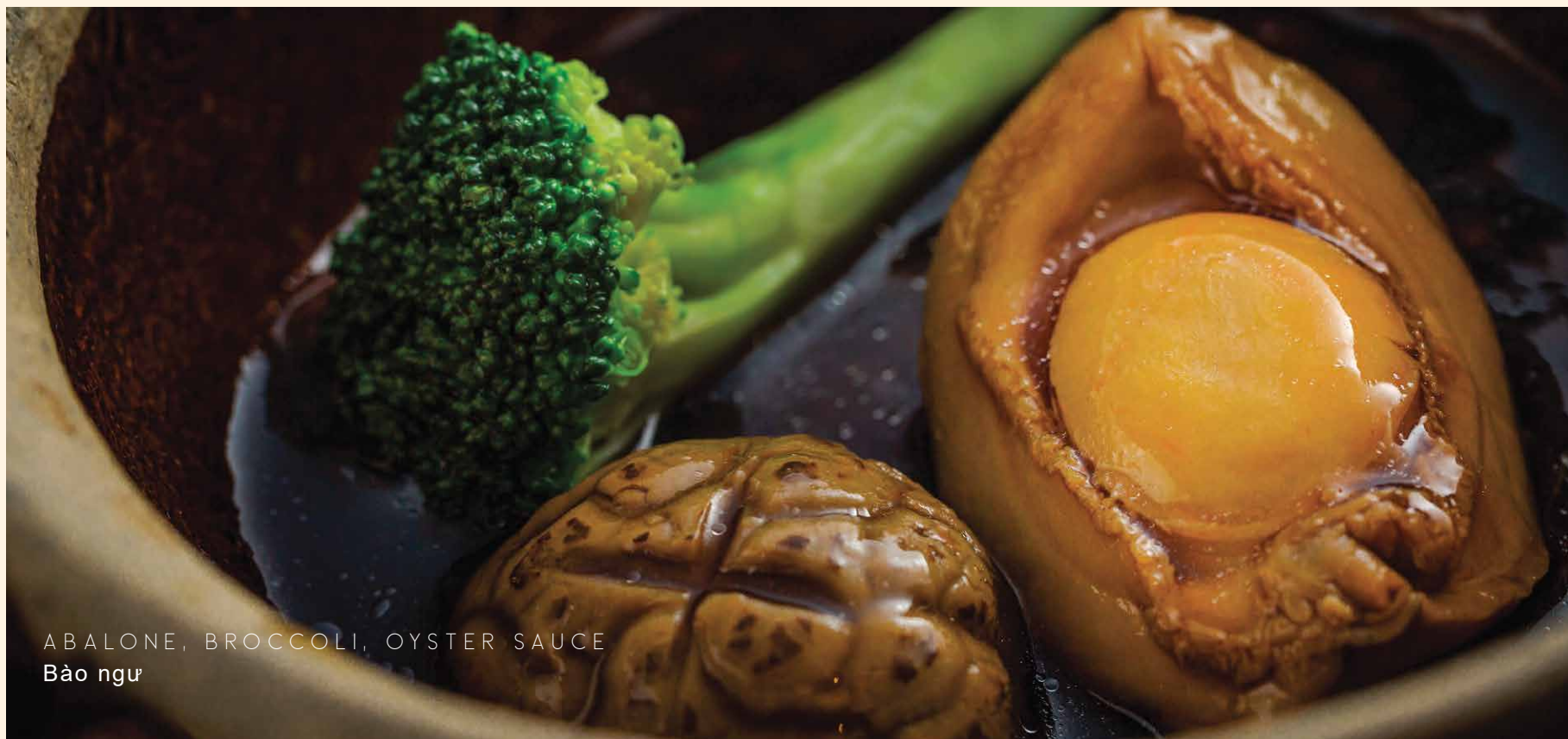
BAKED 
CHEESE SAUCE
Nướng phô mai

BBO GRILLED
Nướng mọi
RICE PAPER,
VIETNAMESE HERBS
Cuốn bánh tráng, rau thơm

 SIGNATURE  VEGETARIAN  PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



ABALONE, BROCCOLI, OYSTER SAUCE
Bào ngư



WOK-FRIED LOCAL "CA MAU" CRAB
Cua Cà Mau rang tỏi, muối ớt

SEAFOOD - CÁC LOẠI HẢI SẢN

WOK-FRIED LOCAL "CA MAU" CRAB, GARLIC, CHILI, SALT (S)

Cua Cà Mau rang tỏi, muối ớt

900

BRAISED BABY ABALONE, CHICKEN WING, SOY SAUCE

Bào ngư và cánh gà hầm sốt thượng hạng

600

16 PCS - CONI

BLANCHED LOCAL GEODUCK, RADISH, WHITE PEPPER 

Ốc vòi voi nấu chậm với củ cải, tiêu trắng

720

WOK-FRIED SCALLOP, ASPARAGUS, XO SAUCE

Cồi sò điệp xào măng tây, sốt XO

560

WOK-FRIED SQUID, GARLIC

Mực xào tỏi, ớt chuông

380

SEA CUCUMBER & ABALONE - HẢI SÂM & BÀO NGƯ

AUSTRALIAN ABALONE 12 HEADS, MUSHROOM (S)

Bào ngư Úc (2 con), nấm đông cô bông

MARKET PRICE

Theo thời giá

BRAISED SEA CUCUMBER, ABALONE SAUCE

Hải sâm hầm sốt bào ngư

450

BRAISED FISH MAW, ABALONE SAUCE (S)

Bong bóng cá hầm sốt bào ngư

750

(S) SIGNATURE  VEGETARIAN  PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



SWEET AND SOUR PORK
Thịt heo xào chua ngọt

MEAT - MÓN THỊT

WOK-FRIED WAGYU BEEF, ONIONS, BLACK PEPPER
Bò Wagyu xào hành, sốt tiêu đen

750

DEEP FRIED ANGUS BEEF SHORT RIBS, CHILI SALT
Sườn bò Angus chiên giòn với sốt muối ớt

680

SWEET AND SOUR PORK, PINEAPPLE, BELL PEPPER
Thịt heo xào chua ngọt, thơm, ớt chuông

350

DEEP FRIED CHICKEN, CHILI, SZECHUAN PEPPER
Gà chiên giòn, ớt, tiêu Tứ Xuyên

420

 SIGNATURE  VEGETARIAN  PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



COD, SHALLOT, GINGER
Cá tuyết, hành tím, gừng



STEWED PIG'S TROTTERS
Giò heo hầm gừng

CLAY POT - MÓN THỐ

BAKED GAROUPA, SEA SALT, GINGER, GARLIC, WHITE PEPPER (S)

Cá mú đút lò với muối biển

720

PRAWN, SOY BEAN VERMICELLI, XO SAUCE

Miến tôm nước tương sốt XO, tỏi phi

350

COD, SHALLOT, GINGER, CORIANDER, GARLIC SAUCE

Cá tuyết, hành tím, gừng, ngò rí, sốt tỏi

550

SLOW COOK BEEF BRISKET, TENDON, RADISH, CANTONESE YELLOW BEAN SAUCE

Nạm bò nấu chậm kiểu Quảng Đông

500

STEWED PIG'S TROTTERS, TENDER GINGER, BLACK VINEGAR (S)

Giò heo hầm gừng, sốt giấm đen

320

(S) SIGNATURE  VEGETARIAN  PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



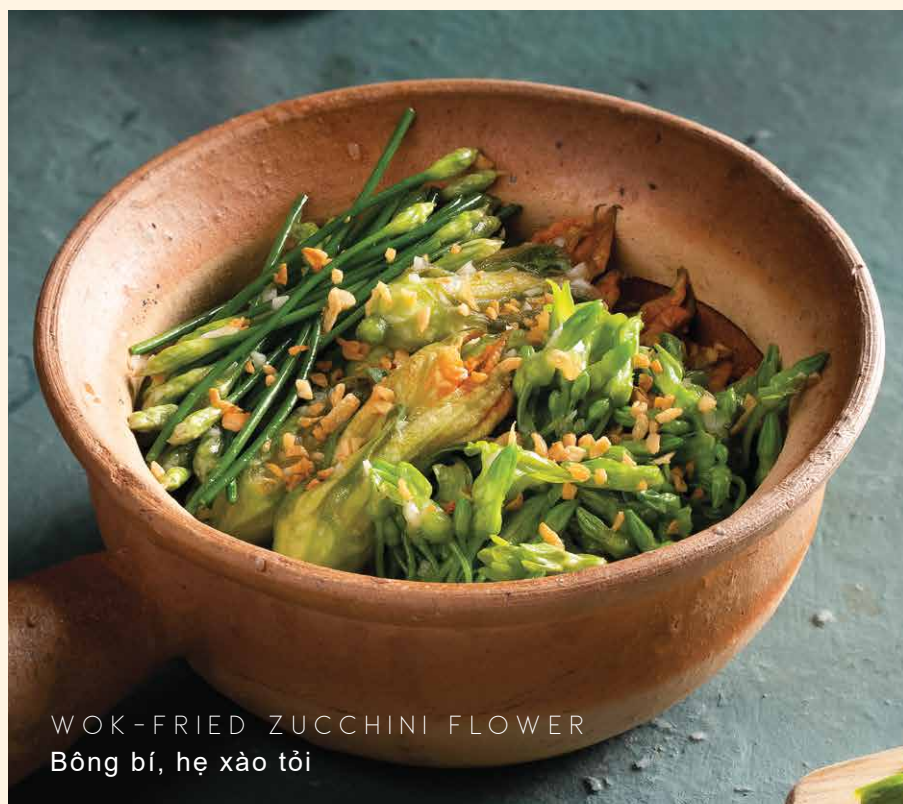
CRISPY TOFU

Đậu phụ chiên giòn rang trứng muối



WOK-FRIED ASPARAGUS, WALNUT

Măng tây xào quả óc chó



WOK-FRIED ZUCCHINI FLOWER

Bông bí, hẹ xào tỏi

VEGETABLE AND BEAN CURD - RAU CỦ & ĐẬU PHỤ

CRISPY TOFU

Đậu phụ chiên giòn rang trứng muối

150

BRAISED TOFU, GARDEN GREENS, BLACK FUNGUS, OYSTER MUSHROOM, BUTTON MUSHROOM

Đậu phụ hầm, rau xanh, mộc nhĩ, nấm bào ngư, nấm nút

220

WOK-FRIED ASPARAGUS, WALNUTS

Măng tây xào quả óc chó

230

WOK-FRIED ZUCCHINI FLOWER, THIEN LY, CHIVE FLOWER, GARLIC 

Bông bí, thiên lý, bông hẹ xào tỏi

130

BOILED SEASONAL VEGETABLES, CORDYCEPS SAUCE 

Rau mùa sốt nấm đông trùng

230

VEGETABLES, CAULIFLOWER, BROCCOLI 

Rau hữu cơ, bông cải trắng, bông cải xanh xào chay

190

 SIGNATURE  VEGETARIAN  PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



PAN-FRIED PORK BUN
Bánh bao thịt chiên



SCALLOP, SHRIMP ROE DUMPLING
Bánh cảo sò điệp, trứng tôm



PAN-FRIED DUMPLING
Bánh xếp hẹ áp chảo



TAKESUMI BUN
Bánh bao than tre



FRIED TARO DUMPLING
Khoai môn chiên xù



SQUID INK GOLD LEAF DUMPLING
Bánh cảo đen

DUMPLINGS AND BUNS - HÁ CẢO & BÁNH BAO

SQUID INK GOLD LEAF DUMPLING (S)

Bánh cảo đen, phết vàng lá

110

SCALLOP, SHRIMP ROE DUMPLING

Bánh cảo sò điệp, trứng tôm

130

PAN-FRIED DUMPLING

Bánh xếp hẹ, rong biển áp chảo

98

FRIED TARO DUMPLING, TRUFFLE MUSHROOM, PRAWN (S)

Khoai môn chiên xù nhân tôm, nấm truffle

210

PAN-FRIED PORK BUN

Bánh bao thịt chiên

97

CHEESE, TAKESUMI BUN

Bánh bao phô mai than tre

180

XIAO LONG BAO (S)

Tiểu long bao

98



SIGNATURE



VEGETARIAN



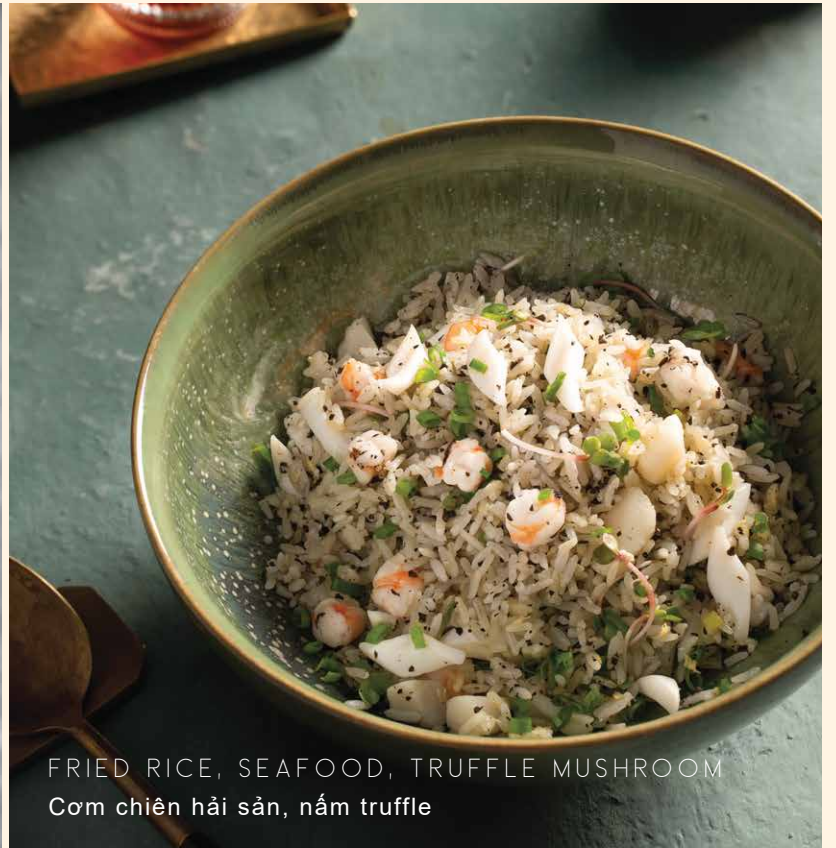
PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

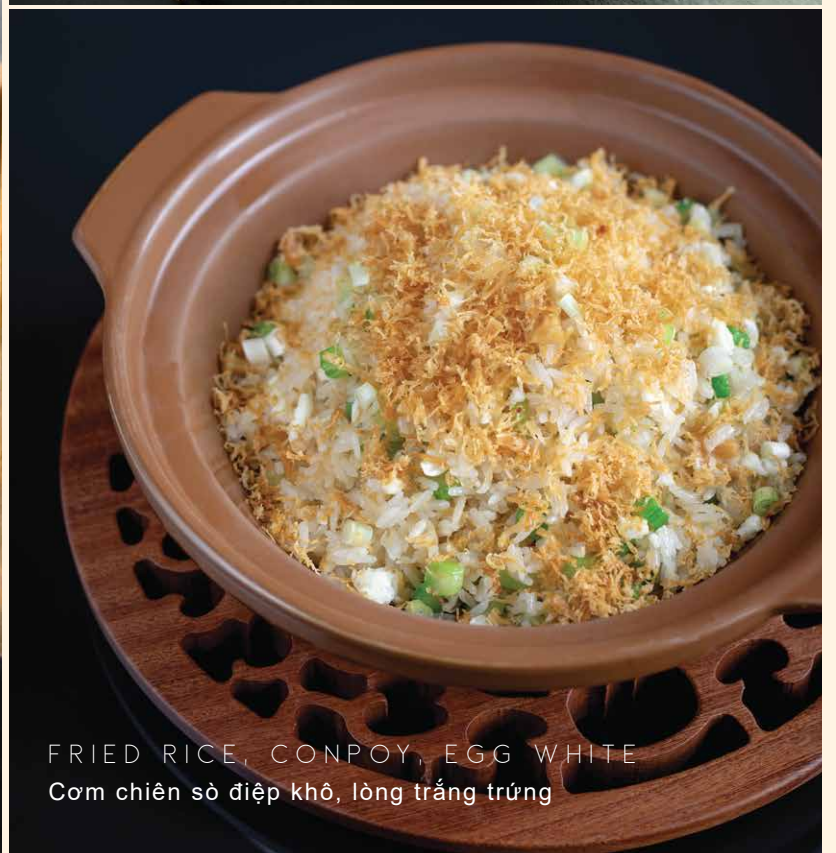
Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



WOK-FRIED E-FU NOODLE, SEAFOOD
Mì e-fu hải sản



FRIED RICE, SEAFOOD, TRUFFLE MUSHROOM
Cơm chiên hải sản, nấm truffle



FRIED RICE, CONPOY, EGG WHITE
Cơm chiên sò điệp khô, lòng trắng trứng

RICE & NOODLES - CƠM & MÌ

FRIED RICE, WAGYU BEEF, EGG, MUSHROOM, CRISPY SHALLOT, XO SAUCE

Cơm chiên bò Wagyu, trứng, nấm, hành phi, sốt XO

290

FRIED RICE, SEAFOOD, TRUFFLE MUSHROOM

Cơm chiên hải sản, sốt nấm truffle

260

FRIED RICE, CONPOY, EGG WHITE (S)

Cơm chiên sò điệp khô, lòng trắng trứng

260

WOK-FRIED E-FU NOODLE, SEAFOOD, BLACK VINEGAR (S)

Mì e-fu xào hải sản, giấm đen

290

WOK-FRIED EGG NOODLE, SOYA SAUCE, HONG KONG STYLE 

Mì xào xì dầu kiểu Hồng Kông

180

WOK-FRIED EGG NOODLE, CRAB MEAT SAUCE

Mì áp chảo sốt thịt cua

230

SHRIMP WONTON NOODLE SOUP, HONG KONG STYLE

Hoành thánh tôm kiểu Hồng Kông

180

(S) SIGNATURE  VEGETARIAN  PARTNERS IN PROVENANCE

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước

SPIRITS AND SAKE

JUNMAI SHOCHU MANEKITUNE | 720ML
1,300

SHOCHU TOKINO TABIBITO, 25% | 720ML
1,800

MAO TAI PRINCE 2018, 53% | 500ML
2,300

SHIRAKAWAGO JUNMAI GINJO NIGORI | 300 / 720ML
MIWA SHUZO | 60% POLISHING RATIO/ SUGGEST TO SERVE AT 5-10°C / BOLD & RICEY
650/1,450

CHIGONOIWA KASEN "TAKARABUNE" | JUG 250ML / 1800ML
CHIGONOIWA | 60% POLISHING RATIO/ SUGGEST TO SERVE AT 40-45°C / BOLD & CLEAN
350 / 1,550

YUZUSHU HOMARE | 720ML
HOMARE | 60% POLISHING RATIO/ SUGGEST TO SERVE AT 5 -10°C / SLIGHTLY SWEET
1,550

SHICHIKEN SPARKLING | 720ML
YAMANASHI KOJO | 70% POLISHING RATIO/ SUGGEST TO SERVE AT 5-10°C / SEMI DRY & LIGHT
1,650

KAMOTSURU 'TOKUSEI GOLD' DAIGINJO | 720ML
KAMOTSURU SAKE | 150% POLISHING RATIO/ SUGGEST TO SERVE AT 16°C / AROMATIC & FRUITY
2,300

DASSAI '23' JUNMAI DAIGINJO | 720ML
ASAHI SHUZO | 123% POLISHING RATIO/ SUGGEST TO SERVE AT 5-10°C / AROMATIC & FRUITY
4,500

OKINAWA KOKUTO UMESHU | JUG 250ML / 1800ML
NAKATA FOODS | 60% POLISHING RATIO/ SUGGEST TO SERVE AT 5-10°C / BOLD & CLEAN
600 / 2,500

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước

SINGLE MALT WHISKY

GLASS | BOTTLE

GLENFIDDICH 15 YEARS
220 / 2,600

RITTENHOUSE RYE WHISKY
250 / 3,200

DALMORE 12 YEARS
320 / 4,500

LAPHROAIG 10 YEARS
400 / 5,100

BLENDED WHISKY

GLASS | BOTTLE

JACK DANIEL'S
170 / 2,100

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL
250 / 2,900

CHIVAS REGAL 18 YEARS
380 / 4,900

HIBIKI 21 YEARS
2,600 / 32,000

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước

BEER | 330 ML

CARLSBERG

110

HEINEKEN

110

TIGER

110

SAIGON SPECIAL

110

TSING TAO

120

KRONENBOURG 1664 BLANC

120

SAPPORO

120

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước

SOFT DRINKS - NƯỚC NGỌT

80

FEVER TREE SODA, FEVER TREE TONIC,
FEVER TREE GINGER BEER

120

REFRESHERS

KUMQUAT GINGER
Trà Tắc Gừng

LIME & LEMONGRASS
Trà Chanh, Sả

PASSION FRUIT
Trà Chanh Dây

FRESH FRUIT JUICES
Nước Trái Cây Tươi

120

**FRESH FRUIT JUICE SODA
SODA TRÁI CÂY TƯƠI**

130

MINERAL WATER - NƯỚC SUỐI

STILL - KHÔNG GA

LA VIE 450 ml

80

ALBA 450 / 750 ml

80 / 160

EVIAN 330 / 750 ml

120 / 200

SPARKLING - CÓ GA

LA VIE 450 ml

80

ALBA 450 / 750 ml

80 / 160

SAN PELLEGRINO 500 / 750 ml

130 / 200

PERRIER 330 ml / 750ml

120 / 200

ALL PRICE ARE TIMES 1,000 IN VIETNAM DONG (VND), SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX

Giá trên được tính bằng 1,000 VNĐ và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước



BLACK
VINEGAR