



Senses – Flavors of Ba Vi Mountains

Nestled amidst the majestic nature of Ba Vi Mountains, Senses is a sanctuary for culinary enthusiasts. With its luxurious ambiance and exquisite flavors, each dish is a masterpiece that blends nature and art. Every fresh ingredient is carefully selected, and every flavor is crafted with inspiration, offering an experience that is both profound and enchanting. Let Senses awaken your senses, where taste soars amidst the picturesque mountains.

* * *

Senses – Hương Vị Núi Rừng Ba Vì

Giữa thiên nhiên hùng vĩ của núi Ba Vì, Senses là chốn dừng chân cho những tâm hồn yêu ẩm thực. Không gian sang trọng, hương vị tinh tế, mỗi món ăn là một tuyệt tác giao thoa giữa thiên nhiên và nghệ thuật. Từng nguyên liệu tươi ngon được chọn lọc, từng hương vị được chế tác đầy cảm hứng, mang đến trải nghiệm vừa sâu lắng, vừa mê hoặc. Hãy để Senses đánh thức giác quan của bạn, nơi vị giác thăng hoa giữa núi rừng thơ mộng.

MELIÃ
BA VI MOUNTAIN RETREAT
VIETNAM

SENSES

A LA CARTE MENU

APPETIZER | KHAI VỊ

VND



"Kinh" Crispy Vegetable Salad with Japanese Scallop

Crispy vegetables with pan-seared Japanese scallops, carrot, herb, peanut, and Chef dressing

380 3,800

Nộm Rau Tiến Vua với Sò Điệp Nhật Bản

Rau giòn, với cỏi sò điệp Nhật Bản áp chảo, cà rốt, rau thơm, lạc và sốt đặc biệt của Bếp trưởng



Vietnamese Combination

Deep fried crab spring rolls, fresh beef spring rolls, chicken & banana blossom salad

380 3,800

Khai Vị Tổng Hợp

Nem cua bể chiên giòn, phở cuốn bò, nộm hoa chuối với gà



Deep Fried Crab Spring Rolls

Crab meat, pork, egg, local mushrooms, carrots, bean sprouts, onions, vermicelli, wrapped in rice paper

280 2,800

Nem Cua Bể Chiên

Thịt cua, thịt lợn trộn với trứng, mộc nhĩ, cà rốt, giá đỗ, hành, miến cuốn trong bánh tráng gạo và chiên giòn



Fresh Pork & Prawn Rolls

Fresh spring rolls with prawn, pork, fresh noodles pickled, served with sweet and sour fish sauce

250 2,500

Nem Cuốn Tôm Thịt

Nem cuốn tôm với thịt heo, bún tươi, dưa chua, phục vụ với nước mắm chua ngọt



Beef Carpaccio

Sliced Australian beef tenderloin marinated with Dijon mustard, garlic, lime juice, fresh thyme, black pepper, arugula, cherry tomatoes, Parmesan cheese, and balsamic reduction

350 3,500

Thịt Bò Carpaccio

Thăn nội bò Úc thái lát mỏng ướp mù tạt vàng, tỏi, nước chanh, lá thyme tươi, và tiêu đen, rau tẩu bay, cà chua, phô mai Parmesan và giấm balsamic cô đặc



All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



Mollusca
Nhuyễn thể

Crustaceans
Giáp xác

Dairy
Sữa

Fish
Cá

Egg
Trứng

Mustard
Mù tạt

Lupin
Đị ứng Lupin

Nuts
Hạt

Local
Địa phương

Hot
Nóng

Peanuts
Lạc

Vegetarian
Ăn chay

Soya
Đậu

Pork
Lợn

Gluten
Có gluten

BALANCE
by MELIÀ

Chef
special

VND



350 3,500

Spanish Nachos

with a selection of: Beef/Chicken/ Combination
Crispy tortilla topped with bell peppers, chili, coriander, onions, Mozzarella cheese, served with sour cream and tomato salsa

Nachos Tây Ban Nha

với sự lựa chọn: Bò/ Gà/ Kết hợp
Bánh tortilla với ớt chuông, ớt cay, rau mùi, hành, phô mai Mozzarella, phục vụ kèm kem chua và cà chua sấu



SOUP | SÚP

Tom Yum soup

Traditional hot and sour soup with prawn, galangal, lemongrass, fresh mushrooms, coriander, and coconut milk.

Súp Tôm Yum

Súp chua cay truyền thống với tôm, riềng, sả, nấm tươi, rau mùi, nước cốt dừa



250 2,500

Chicken, Mushroom and Corn Soup

Shredded chicken, mushrooms, sweet corn, and coriander

Súp Gà Nấm Ngô Non

Gà, ngô ngọt, nấm, rau mùi



250 2,500

Pumpkin Soup

Pumpkin, fresh cream, butter, toasted bread croutons

Súp Bí Đỏ

Bí đỏ, kem tươi, bơ, phục vụ với bánh mì giòn



200 2,000

All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VND và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành

Mollusca
Nhuyễn thểCrustaceans
Giáp xácDairy
SữaFish
CáEgg
TrứngMustard
Mù tạtLupin
Đị ứng LupinNuts
HạtLocal
Địa phươngHot
NóngPeanuts
LạcVegetarian
Ăn chaySoya
ĐậuPork
LợnGluten
Có glutenBALANCE
by MELIAChef
special

SALAD | XA LÁT

VND



Organic Garden Salad

Mixed greens, olives, cherry tomatoes, beets, cucumbers, pickled vegetables, French beans, almonds, vinaigrette

Xa lát Hữu Cơ Trong Vườn

Rau xanh tổng hợp, oliu, cà chua bi, củ dền, dưa chuột, củ kiệu ngâm, đậu Pháp, hạnh nhân nướng, sốt dầu giấm



210 2,100

Pomelo and Prawn Salad

Prawns, pomelo, coriander, honey mustard sauce

Xa lát Tôm và Bưởi

Xa lát tôm bưởi sốt mù tạt mật ong



320 3,200

Rocket and Parma Ham Salad

Rocked leaves, cherry tomato, red onion, Parma ham, Parmesan cheese and balsamic pearls

Xa lát Rocket và Đùi Lợn Ý Muối

Rau rocket, cà chua bi, hành tây tím, đùi thịt muối Italy, phô mai Parmesan cùng giấm đen cô đặc



350 3,500

Caesar Salad

Crispy lettuce, smoked bacon, boiled egg, anchovies, Parmesan cheese, croutons, with classic Caesar dressing

With your choice of topping:

Grilled tiger Prawns (3 pcs)

Grilled chicken breast (120 gr)

Xa lát Hoàng Đế

Rau xà lách giòn, thịt ba rọi hun khói, trứng gà luộc, cá cơm, muối phô mai Parmesan, bánh mì giòn, phục vụ với sốt Caesar

Với sự lựa chọn topping của bạn:

Tôm sú nướng (3 pcs)

Ức gà nướng (120 gr)



200 2,000

320 3,200

250 2,500

Lotus Roots With Prawn & Pork

Lotus roots, prawn, pork, fish sauce, garlic, chilli, herb, peanuts

Nộm Ngó Sen Tôm Thịt

Ngó sen, tôm, thịt heo luộc, rau thơm, lạc rang

Trộn cùng sốt mắm chua ngọt nhà làm



280 2,800

All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



Mollusca Crustaceans Dairy Fish Egg Mustard Lupin Nuts Local Hot Peanuts Vegetarian Soya Pork Gluten BALANCE Chef
Nhuyễn thể Giáp xác Sữa Cá Trứng Mù tạt Đậu Lupin Hạt Địa phương Nóng Lạc Ăn chay Đậu Lợn Có gluten by MELIÀ special

PIZZA & PASTA

PIZZA

VND



Unique "Ba Vi" Pizza

Fig pickle, chicken, ostrich, fig jam, oregano, tomatoes sauce, Mozzarella cheese

390 3,900

Pizza Ba Vi Đặc Biệt

Vả muối, thịt gà, đà điểu, mứt vả, rau kinh giới cay sốt cà chua, phô mai Mozzarella



Hawaiian Pizza

Smoked ham, pineapple, tomatoes sauce, Mozzarella cheese, oregano

330 3,300

Pizza Hawaii

Thịt xông khói, dứa, sốt cà chua, phô mai Mozzarella, rau kinh giới cay



Four Cheese Pizza

Tomatoes sauce, Mozzarella cheese, blue cheese, cheddar, buffalo cheese

390 3,900

Pizza 4 Loại Phô Mai

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, phô mai xanh, phô mai cheddar, phô mai trâu



PASTA

Choice of pasta: Spaghetti, Penne, Fettuccine
Lựa chọn mì: Sợi tròn, ống, sợi dẹt

Soft Shell Crab Pasta

Carbonara with crab bisque, herb with soft-shell crab on topping

350 3,500

Mỳ Ý Cua Bấy Chiên

Mỳ carbonara với nước sốt cua, thảo mộc, cua bầy



Beef Bolognaise

Beef Bolognaise sauce, basil, Parmesan cheese

290 2,900

Mỳ Ý Sốt Bò Bằm

Sốt bò bằm với húng quế, phô mai Parmesan



Seafood Pasta

Sauteed seafood, lemon white wine tomatoes sauce

330 3,300

Mỳ Ý Hải Sản

Mỳ ý hải sản xào với sốt chanh rượu vang, cà chua



All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



Mollusca
Nhuyễn thể



Crustaceans
Giáp xác



Dairy
Sữa



Fish
Cá



Egg
Trứng



Mustard
Mù tạt



Lupin
Đị ứng Lupin



Nuts
Hạt



Local
Địa phương



Hot
Nóng



Peanuts
Lạc



Vegetarian
Ăn chay



Soya
Đậu



Pork
Lợn



Gluten
Có gluten



BALANCE
by MELIA



Chef
special

BURGER & SANDWICH

VND



Choice of: White toast, brown bread
Lựa chọn: Bánh mì trắng, bánh mì nâu

Club Sandwich

Bacon, chicken breast, fried egg, Romaine lettuce, tomato, french fries

250 2,500

Bánh Mì Kẹp

Bánh mì kẹp với thịt xông khói, ức gà, trứng chiên, xà lách giòn, cà chua, khoai tây chiên



Chicken Quesandillas

Sauteed chicken, capsicum, coriander, onion, Mozzarella cheese

260 2,600

Bánh Kẹp Gà Nướng

Thịt gà xào với ớt chuông, rau mùi, phô mai Mozzarella



Homemade Beef Burger

Homemade beef patty, bacon, cheddar cheese, tomato, french fries

320 3,200

Burger Bò

Bánh thịt bò tự làm, thịt xông khói, phô mai cheddar và cà chua, khoai tây chiên



Banh Mi Ba Vi

Grilled beef, pork pate, cucumbers, pickle, coriander

180 1,800

Bánh Mì Ba Vi

Bánh mì kẹp thịt bò nướng, pa-te thịt lợn, dưa chua, rau mùi



All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



Mollusca Nhuyễn thể Crustaceans Giáp xác Dairy Sữa Fish Cá Egg Trứng Mustard mù tạt Lupin Dij ứng Lupin Nuts Hạt Local Địa phương Hot Nóng Peanuts Lạc Vegetarian Ăn chay Soya Đậu Pork Lợn Gluten Có gluten BALANCE by MELIÀ Chef special

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

VND



Nasi Goreng Fried Rice

Rice, chicken, prawn, sambal oelek sauce, fried egg

320 3,200

Cơm chiên Indonesia Nasi Goreng

Cơm chiên kiểu Indonesia cùng thịt gà, tôm và trứng chiên

Beef Filet Mignon (200gr)

Grilled AUS beef tenderloin wrapped in smoked bacon, served with potatoes au gratin, asparagus

680 6,800

Thăn Nội Bò Úc Cuộn Ba Rọi Hun Khói (200gr)

Thăn nội bò Úc cuộn ba rọi hun khói, khoai tây nghiền lớp, măng tây



Grilled Beef Rib Eye (230gr)

Grilled AUS beef rib eye, served with potatoes wedges, mixed garden salad
Choice of sauce: Red wine | Green Pepper sauce | Mushroom sauce

750 7,500

Thăn Ngoại Bò Nướng (230gr)

Thăn ngoại bò Úc nướng, khoai tây bô cau, rau củ tổng hợp

Với sự lựa chọn sốt: Rượu vang đỏ | Sốt tiêu xanh | Sốt nấm

Lamb Rack (200gr)

Roasted lamb rack served with baked potatoes, smoked garlic, asparagus, lamb jus

750 7,500

Sườn Cừu (200gr)

Sườn cừu, phục vụ kèm khoai tây nướng, tỏi xông khói, măng tây và sốt thịt cừu

Braised Lamb Shank

"24-hour" braised lamb shank marinated in red wine, served with potato purée and asparagus

650 6,500

Đùi Cừu Hầm

Đùi cừu được hầm ướp với rượu vang đỏ hầm trong "24 giờ", phục vụ với khoai tây nghiền và măng tây



Chicken Kebab

Grilled marinated chicken skewer, service with steamed rice and homemade pickles

250 2,500

Gà Xiên Nướng

Gà được tẩm ướp gia vị xiên nướng, cơm trắng và dưa chua tự làm

BBQ Pork Rib

Grilled BBQ pork, served with homemade BBQ sauce, mixed garden salad and French fries

380 3,800

Sườn Lợn Nướng BBQ

Sườn lợn nướng, phục vụ với sốt BBQ tự làm, xa lát rau vườn và khoai tây chiên



Norwegian Salmon Fillet

Pan-seared salmon, served with potatoes au gratin, baby vegetables, lime and butter sauce

550 5,500

Cá Hồi Na Uy Áp Chảo

Cá hồi áp chảo, phục vụ với khoai tây bô lò, củ quả nhỏ, sốt chanh phô mai



All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



Mollusca
Nhuyễn thể



Crustaceans
Giáp xác



Dairy
Sữa



Fish
Cá



Egg
Trứng



Mustard
Mù tạt



Lupin
Đị ứng Lupin



Nuts
Hạt



Local
Địa phương



Hot
Nóng



Peanuts
Lạc



Vegetarian
Ăn chay



Soya
Đậu



Pork
Lợn



Gluten
Có gluten



BALANCE
by MELIA



Chef
special

VIETNAMESE CUISINE | ẨM THỰC VIỆT NAM



"Nam Bo" Beef Noodle

Fresh noodle served with stir-fried beef with garlic, bean sprouts, herbs, peanuts, sweet and sour sauce

220 2,200

Bún Bò Nam Bộ

Bún tươi phục vụ với thịt bò xào tỏi, giá đỗ, rau thơm, lạc và nước mắm chua ngọt



"Hanoi" Bun Cha

Fresh noodle served with grilled marinated pork belly, meatballs, herbs, sweet and sour sauce

220 2,200

Bún Chả Hà Nội

Bún tươi, phục vụ với thịt ba chỉ, thịt viên nướng, rau thơm và nước sốt chua ngọt



Roasted Honey Chicken

Roasted marinated local chicken baked with mountain honey

450 4,500

Gà Đồi Quay Mật Ong

Gà đồi tẩm gia vị nướng với mật ong núi



Grilled Wild Boar in Bamboo Tube

Marinated pork belly with galangal and fermented rice, grilled in bamboo tube

380 3,800

Lợn Mán Nướng Ống Tre

Thịt ba chỉ lợn mán, tẩm ướp với riềng mẻ, nướng trong ống tre



Braises Ostrich in Red Wine Sauce

Ba Vi Ostrich specialty includes ostrich meat and tendons stewed in red wine and vegetables

320 3,200

Đà Điểu Hầm Vang Đỏ

Đặc sản đà điểu Ba Vi gồm thịt và gân đà điểu hầm mềm trong rượu vang đỏ và rau củ



Braised Basa Fish in Clay Pot

"Traditional" slow cook basa fish in claypot with pork belly galangal, lemongrass, fish sauce, chili, shallots, served with steamed rice

350 3,500

Cá Basa Kho Tộ Đất

Cá basa kho tộ truyền thống, kho chậm trong nôi đất với thịt ba chỉ, riềng, sả, nước mắm, ớt, hành tím, phục vụ kèm cơm trắng



All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



VND 

"Cha Ca" Ha Noi

Grilled marinated catfish with galangal and fermented rice, shrimp paste, spring onion, peanuts, and dill, fresh noodles, herbs, sweet and sour fish sauce

Chả Cá Hà Nội

Cá tra nướng, được tẩm ướp với riềng mẻ, mắm tôm, hành, lạc, rau thì là, phục vụ kèm với bún, rau thơm, nước mắm chua ngọt.



390 3,900

Glazed Pork Belly

Pork belly, fish sauce, spring onions and chili

Thịt Ba Chỉ Rang Cháy Cạnh

Thịt ba chỉ, nước mắm, hành tươi và ớt

Small Size



350 3,500

Stir-Fried Chicken with Ginger

Local chicken with ginger, fish sauce

Gà Rang gừng

Gà địa phương rang với gừng, nước mắm

Small Size



450 4,500

Seasonal Vegetable

Choose: steamed or stir-fried

Rau Theo Mùa

Lựa chọn: luộc hay xào



150 1,500

Crispy Fried Pho With Beef

Beef sliced, Pho noodles, onion, bokchoy, carrot, spring onion

Phở Chiên Phồng Xào Bò

Bánh phở lá chiên phồng giòn xào cùng bò thái lát và rau củ, hành tây, cà rốt, cải chíp



280 2,800

Claypot AUS Beef with Hot Stones

Aus Beef tenderloin, Spring onion, lemongrass, ginger, chilli, soya sauce

Bò Úc Om Sôi Tộ Đất

Thăn nội bò Úc áp chảo trong sốt xì dầu om trong sỏi nóng, ăn cùng cơm trắng



280 2,800

All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



Mollusca
Nhuyễn thể



Crustaceans
Giáp xác



Dairy
Sữa



Fish
Cá



Egg
Trứng



Mustard
Mù tạt



Lupin
Đị ứng Lupin



Nuts
Hạt



Local
Địa phương



Hot
Nóng



Peanuts
Lạc



Vegetarian
Ăn chay



Soya
Đậu



Pork
Lợn



Gluten
Có gluten



BALANCE
by MELIÁ



Chef
special

VND



Angle Hair Noodles with Chicken Miso Creamy Sauce

Chicken, asparagus, shiitake mushroom, chickpeas, miso paste, whipping cream

280 2,800

Mì Tóc Tiên Sốt Kem

Mì tóc tiên xào với gà, măng tây, đậu gà, nấm hương sốt kem miso



Soft Shell Crab & Glass Noodles Claypot

Vermicelli, Soft Shell Crab, Crab Meat, onion, bean sprouts, fried tofu, Spring onion

390 3,900

Miến Xào Cua Bấy

Miến xào cua lột vỏ cùng thịt cua, hành tây, hành lá, đậu phụ chiên, giá đỗ, xì dầu



Daily Broth | Canh Theo Ngày

Small Size

250 2,500

150 1,500

Side dish | Món ăn kèm

Selection of steamed rice: Jasmine rice or Black rice

Lựa chọn cơm: Cơm gạo tám hay Cơm gạo cẩm

80 800



French fries | Khoai tây chiên



90 900

Congee | Cháo



Your choice with: Chicken, beef, prawn, pork

Lựa chọn: Gà, bò, tôm, thịt lợn

90 900

150 1,500

All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax


Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



Mollusca Nhuyễn thể Crustaccans Giáp xác Dairy Sữa Fish Cá Egg Trứng Mustard Mù tạt Lupin Đị ứng Lupin Nuts Hạt Local Địa phương Hot Nóng Peanuts Lạc Vegetarian Ăn chay Soya Đậu Pork Lợn Gluten Có gluten BALANCE by MELIÀ Chef special

VEGETARIAN | MÓN CHAY



	VND	
<p>Vegetable Curry Mixed vegetable, spicy lemongrass curry, lime served with rice</p> <p>Cà Ri Rau Củ Rau củ tổng hợp với sốt cà ri cay, cốt chanh, phục vụ với cơm</p> <p> </p>	220	2,200
<p>Fried Tofu Crispy tofu served with soy sauce</p> <p>Đậu Chiên Đậu phụ chiên giòn phục vụ với nước sốt xì dầu</p> <p> </p>	150	1,500
<p>Fresh Vegetable Spring Roll Fresh rice noodle, local herbs served with soy sauce</p> <p>Nem Tươi Cuộn Rau Củ Nem cuốn rau củ, phục vụ với sốt xì dầu</p> <p> </p>	190	1,900
<p>Braised Eggplant in Claypot Eggplant, garlic, ginger, shallot, vinegar, and local herb</p> <p>Cà Tím Kho Tộ Cà tím, tỏi, gừng, hành tím, với giấm và rau thơm</p> <p>  </p>	190	1,900
<p>Pasta With Napolitano or Pesto Sauce Mỳ ý sốt cà chua hoặc sốt húng tây (Phô mai phục vụ bên ngoài)</p> <p> </p>	250	2,500
<p>Vegan Mackerel In Tomato Sauce Vegan mackerel, tomato, onion, coriander, pepper in tomato sauce</p> <p>Cá Thu Chay Sốt Cà Chua Cá thu chay om trong sốt cà chua đậm đà</p> <p></p>	240	2,400
<p>Vegan Chicken Balls with Sweet & Sour Sauce Vegan chicken, bell pepper, Sweet and Sour sauce, Rice vinegar</p> <p>Gà Viên Chay Xào Sốt Chua Ngọt Gà viên chay om trong sốt chua ngọt, giấm gạo, ớt chuông và hành tây</p> <p></p>	260	2,600
<p>Vegetarian Fried Spring Rolls Onion, Shiitake, wood ear mushroom, soya bean, carrot</p> <p>Nem Chiên Chay Nem chiên nhân rau củ ăn kèm xì dầu chay và rau sống</p> <p> </p>	180	1,800
<p>Plant- Based Hamburger Vegan Hamburger patties, lettuce, Tomato, Burger Bun, French Fries</p> <p>Burger Nhân Chay Hamburger nhân rau củ ăn cùng khoai tây chiên và salad</p>	260	2,600

All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
 Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Homemade black sticky rice with yogurt
Sữa chua nếp cẩm



VND



120 1,200

Tiramisu
Bánh kem cà phê Ý



150 1,500

Passion Fruit cheesecake
Bánh chanh leo phô mai



150 1,500

Carrot Cake
Bánh cà rốt



150 1,500

Ba Vi Banana Cake | *Banh Chuối Ba Vi*
Your choice of ice cream: Chocolate, Vanilla, Strawberry
Lựa chọn kem: Sô cô la, Vanilla, Dâu



180 1,800

Seasonal fruit platter (5 types)
Đĩa hoa quả theo mùa (5 loại)

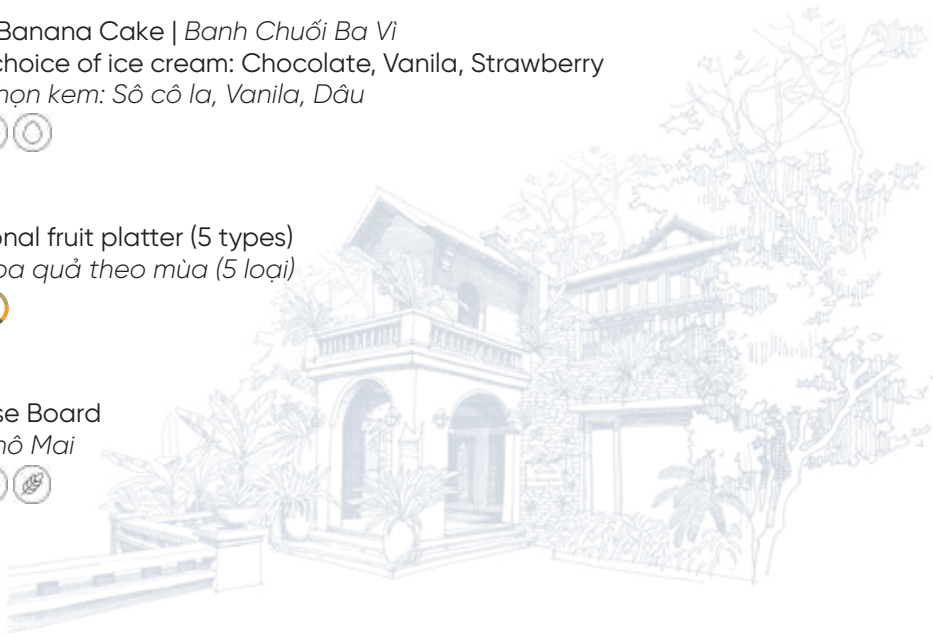


210 2,100

Cheese Board
Đĩa Phô Mai



550 5,500



All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành



SENSES BEVERAGE MENU



FRESH JUICES | NƯỚC HOA QUẢ TƯƠI

Orange | *Cam*

Pineapple | *Dứa*

Passion fruit | *Chanh leo*

Watermelon | *Dưa hấu*

Carrot | *Cà rốt*

VND 100 1,000

TEA SELECTION | TRÀ

English Breakfast | *Trà Anh Quốc*

Earl Grey | *Trà Bá Tước*

Jasmin Green | *Trà Nhài*

Chamomile Tea | *Trà Hoa Cúc*

Vietnamese Green Tea | *Trà Xanh Việt Nam*

70 700

SOFT DRINKS

Coke | Coke Zero

Sprite | Fanta | Ginger ale

Soda water | Tonic water

70 700

MINERAL WATER

Lavi 450 ml

80 800

SPARKLING WATER

Perrier 330 ml

Perrier 750 ml

San Pellegrino 500 ml

San Pellegrino 750 ml

110 1,100

165 1,650

120 1,200

165 1,650

BEER | BIA

Hanoi | Sai Gon | Tiger

Heinekenl

80 800

100 1,000

All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
Giá trên được định bằng đơn vị, 000 VND và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

VND



WHITE WINE

	1	2	1	2
Italy				
TERRE FORTI Trebbalano Chardonnay, Rublcone IGT	220	1,000	2,200	10,000
Spain				
CASTANO Chardonnay, Macabeo	220	1,000	2,200	10,000
PEDRO LUIS JUMILLA Sauvignon Blanc, DO, Jumilla <i>Shiny pale yellow, enticing aromas of white and tropical fruits. Medium bodies and well balanced on the palate</i>	255	1,300	2,500	13,000
Australia				
DE BORTOLI, BD FAMILY SELECTION Chardonnay, Riverinat <i>Very pale straw with a green tinge. Tight, fresh pear with stone fruit balanced with a subtle, hint of oak. This wine displays early picked peach and melon notes carried on a weighty palate culminating in a fresh and crisp finish with the most interesting of oak nances</i>	320	1,550	3,200	15,500
France				
LUUIS PINEL Chardonnay, IGP, d'Oc <i>Bright with green reflections. Banana aromas with noted of citrus. Round and lively. Banana flavor with hints of pineapple and lemon</i>	320	1,550	3,200	15,500
RED WINE				
Italy				
TERRE FORTI Sangiovese, Rublcone IGT <i>This red wine is light and fruity with delightful flavors of cherries and summer fruits. Very easy drinking</i>	220	1,000	2,200	10,000
Spain				
CASTANO Monastrell, Macabeo <i>Incense cherry-red color. It blooms rich aromas of ripe plum on a bakery background that also shows elegant balsamic noted. Light and complex, its palate is delicate, soft</i>	220	1,000	2,200	10,000
France				
CHANTECAILLE Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux	320	1,550	3,200	15,500

All price is quoted in 000 VND and are subject to 5% service charge and applicable tax
 Giá trên được định bằng đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.