



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 Đẹp Nhật Bản

Rau giòn, với cồi sò đẹp 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 & fig salad

380 3,800

Khai Vị Tổng Hợp

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



Deep Fried Crab Spring Roll

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 cuộn trong bánh tráng gạo và chiên giòn



Fresh Pork & Prawn Rolls

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

250 2,500

Nem Cuốn Tôm Thịt

Nem cuốn tôm với thịt nướng, 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 nạc 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.



APPETIZER | KHAI VỊ

VND



Spanish Nachos

350 3,500

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 Ba 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 sảy



SOUP | SÚP

Tom Yum soup

250 2,500

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



Chicken, Mushroom and Corn Soup

250 2,500

Shredded chicken, mushrooms, sweet corn, and coriander

Súp Gà Nấm Ngô Non

Gà, ngô ngọt, nấm, rau mùi



Pumpkin Soup

200 2,000

Pumpkin, fresh cream, butter, toasted bread croutons

Súp Bí Đỏ

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

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

SALAD | XÁ 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 grm)

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 pieces)

Ức gà nướng (120gr)



200 2,000

"Ba Vi" Fig with Prawn and Pork Salad

Fig pickle, prawns, pork, carrots, cucumbers, herbs, roasted peanuts, sweet and sour sauce

"Ba Vi" Nộm Vả Tôm Thịt

Quả vả muối, tôm, thịt lợn, cà rốt, dưa chuột, lạc, rau thơm, sốt chua ngọt



250 2,500

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.



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

Và 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 bấy



Beef Bolognaise

Beef Bolognese 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 đính 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

250 2,500

Bánh Mì Kẹp

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



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

320 3,200

Burger Bò

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



Banh Mi Sai Gon

Grilled beef, pork pate, cucumbers, pickle, coriander

180 1,800

Bánh Mì Sài Gòn

Bánh mì Sài Gòn 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.



MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

VND



Beef Filet Mignon (220gr)

Grilled AUS beef tenderloin wrapped in smoked bacon, served with potatoes au gratin, asparagus, and red wine sauce

680 6,800

Thăn Nội Bò Úc Cuộn Ba Rọi Hun Khói (220gr)

Thăn nội bò Úc cuộn ba rọi hun khói, khoai tây nghìn lớp, măng tây và sốt rượu vang đỏ



Grilled Beef Rib Eye (250gr)

Grilled AUS beef rib eye, served with potatoes wedges, mixed garden salad
Choice of sauce: red wine, green pepper sauce, mushroom sauce

500 5,000

Thăn Ngoại Bò Nướng (250gr)

Thăn ngoại bò Úc nướng, khoai tây bắp cải, rau củ tổng hợp
Với sự lựa chọn sốt: Rượu vang đỏ / sốt tiêu xanh / sốt nấm

Lamb Rack

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

750 7,500

Sườn Cừu

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

Sườn 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 hầm 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 BBQ

Sườn lợn nướng, phục vụ với sốt BBQ tự làm, xà lách 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 bắp cải, 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 định 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

VND



"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

680 6,800

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

600 6,600

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

Đà Điểu Hầm Vang Đỏ

320 3,200



Braised Snakehead Fish in Clay Pot

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

380 3,800

Cá Quả Kho Tộ Đất

Cá quả kho tộ truyền thống, kho chậm trong nồi 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.



VIETNAMESE CUISINE | ẨM THỰC VIỆT NAM

VND



Chả Cá" Hà Nội

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



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



600 6,000

Seasonal Vegetable

Choose: steamed or stir-fried

Rau Theo Mùa

Lựa chọn: luộc hay xào



150 1,500

Daily Broth | Canh Theo Ngày

Side dish | Món ăn kèm

Selection of steamed rice: Jasmine rice or Black rice

Lựa chọn cơm: Cơm gạo tám hay Cơm gạo cẩm



250 2,500

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 định 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

VEGETARIAN | MÓN CHAY

VND



Vegetable Curry

Mixed vegetable, spicy lemongrass curry, lime served with rice

220

2,200

Cà Ri Rau Củ

Rau củ tổng hợp với sốt cà ri cay, cốt chanh, phục vụ với cơm



Fried Tofu

Crispy tofu served with ginger sesame soy sauce

150

1,500

Đậu Chiên

Đậu phụ chiên giòn phục vụ với nước sốt xì dầu gừng



Fresh Vegetable Spring Roll

Fresh rice noodle, bean sprouts, local herbs served with coconut bean nut butter sauce

190

1,900

Nem Tươi Cuộn Rau Củ

Nem cuốn rau củ, phục vụ với sốt bơ đậu phộng cốt dừa



Braised Eggplant in Claypot

Eggplant, garlic, ginger, shallot, vinegar, and local herb

190

1,900

Cà Tím Kho Tộ

Cà tím, tỏi, gừng, hành tím, với giấm và rau thơm

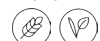


Pasta With Napolitano or Pesto Sauce

Mỳ ý sốt cà chua hoặc sốt hung tây (Pho mai phục vụ bên ngoài)

250

2,500



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



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

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

VND



Homemade black sticky rice with yogurt

Sữa chua nếp cẩm



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 | Bánh Chuối Ba Vi

Your choice of ice cream: Chocolate, Vanilla, Coconut

Lựa chọn kem: Sô cô la, Vanilla, Dừa



180 1,800

Mango and sticky rice

Xôi xoài



180 1,800

Seasonal fruit platter (5 types)

Đĩa hoa quả theo mùa (5 loại)



210 2,100

Cheese Board

Đĩa Phô Mai



500 5,000

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 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

SENSES
BEVERAGE MENU

	VND	
FRESH JUICES NƯỚC HOA QUẢ TƯƠI	100	1,000
Orange Cam		
Pineapple Dứa		
Passion fruit Chanh leo		
Watermelon Dưa hấu		
Carrot Cà rốt		
TEA SELECTION TRÀ	70	700
English Breakfast Trà Anh Quốc		
Earl Grey Trà Bá Tước		
Jasmin Green Trà Nhài		
Chamomile Tea Trà Hoa Cúc		
Lemon Grass Trà Sả		
Vietnamese Green Tea Trà Xanh Việt Nam		
COFFEE & CHOCOLAT CÀ PHÊ Ý & SÔ CÔ LA		
Espresso	80	800
Double espresso	90	900
Americano	90	900
Latte	100	1,000
Cappuccino	100	1,000
Macchiato	100	1,000
Mocha	100	1,000
Marrow chocolate	100	1,000
Black Coffee (Hot/Cold) Cà Phê Đen (Nóng/ Lạnh)	80	800
Coffee with Milk (Hot/Cold) Cà Phê Sữa (Nóng/ Lạnh)	90	900
Coffee with Milk & Coconut Bạc Xiu Sữa Dừa	90	900
Salted Coffee Cà Phê Muối	90	900

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



SOFT DRINKS

Coke | Coke Zero
Sprite | Fanta | Ginger ale
Soda water | Tonic water

VND

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



	VND			
				
WHITE WINE				
<i>Italy</i>				
TERRE FORTI	220	1,000	2,200	10,000
Trebbalano Chardonnay, Rublcone IGT				
<i>Spain</i>				
CASTANO	220	1,000	2,200	10,000
Chardonnay, Macabeo				
PEDRO LUIS JUMILLA	255	1,300	2,500	13,000
Sauvignon Blanc, DO, Jumilla				
<i>Australia</i>				
DE BORTOLI, BD FAMILY SELECTION	320	1,550	3,200	15,500
Chardonnay, Riverina				
<i>France</i>				
LUUIS PINEL	320	1,550	3,200	15,500
Chardonnay, IGP, d'Oc				
RED WINE				
<i>Italy</i>				
TERRE FORTI	220	1,000	2,200	10,000
Sangiovese, Rublcone IGT				
<i>Spain</i>				
CASTANO	220	1,000	2,200	10,000
Monastrell, Macabeo				
<i>France</i>				
CHANTECAILLE	320	1,550	3,200	15,500
Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux				

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.