

INROOM DINING MENU

11:30 - 21:30

APPETIZER | KHAI VỊ

VND



"Kinh" Crispy Vegetables Salad with Japanese Scallop

390 3,900

Crispy vegetables with pan-seared Japanese scallops, carrot, herbs, peanuts and Chef's special dressing

Nộm Rau Tiến Vua với Sò Đẹp Nhật Bản

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



Vietnamese Combination

390 3,900

Deep fried crab spring rolls, fresh beef spring rolls, chicken & fig salad

Khai Vị Tổng Hợp

Nem cua bể chiên giòn, nem cuốn bò, nộm vả với gà



Deep Fried Crab Spring Rolls

290 2,900

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

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

260 2,600

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

Nem Cuốn Tôm Thịt

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



Beef Carpaccio

360 3,600

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

Thịt Bò Carpaccio

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



Spanish Nachos

320 3,200

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 sảy



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 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

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



220 2,200

Pomelo and Prawn Salad

Prawns, pomelo, coriander, honey mustard sauce

Xa lát Tôm và Bưởi

Xa lát tôm bưởi sốt mù tạt mật ong



330 3,300

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



360 3,600

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)

210 2,100

330 3,300

260 2,600

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)



"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



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



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

PIZZA & PASTA

PIZZA

VND



Unique "Ba Vi" Pizza

400 4,000

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

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

340 3,400

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

Pizza Hawaii

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



Four Cheese Pizza

400 4,000

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

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

360 3,600

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

Mỳ Ý Cua Bấy Chiên

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



Beef Bolognaise

300 3,000

Beef Bolognese sauce, basil, Parmesan cheese

Mỳ Ý Sốt Bò Bằm

Sốt bò bằm với húng quế, phô mai Parmesan



Seafood Pasta

340 3,400

Sauteed seafood, lemon white wine tomatoes sauce

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

Bánh Mì Kẹp

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



260 2,600

Chicken Quesandilla

Sauteed chicken, capsicum, coriander, onion, Mozzarella cheese

Bánh Kẹp Gà Nướng

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



270 2,700

Homemade Beef Burger

Homemade beef patty, bacon, cheddar cheese, tomato

Burger Bò

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



330 3,300

Banh Mi Sai Gon

Grilled beef, pork pate, cucumbers, pickle, coriander

Bánh Mì Sài Gòn

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



190 1,900

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 by MELIA Chef special
Nhuyễn thể Giáp xác Sữa Cá Trứng Mù tạt Dị ứng Lupin Hạt Địa phương Nóng Lạc Ăn chay Đậu Lợn Có gluten

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

VND



Beef Filet Mignon (220gr)

Grilled AUS beef tenderloin wrapped in smoked bacon,
served with potatoes au gratin, asparagus
Choice of sauce: Red wine | Pepper sauce | Mushroom sauce

690 6,900

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
Với sự lựa chọn: Sốt vang đỏ | Sốt tiêu | Sốt nấm



Grilled Beef Rib Eye (250gr)

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

510 5,100

Thăn Ngoại Bò Nướng (250gr)

Thăn ngoại bò Úc nướng, khoai tây bổ cau, rau củ tổng hợp
Với sự lựa chọn sốt: Rượu vang đỏ | Sốt tiêu | Sốt nấm

Lamb Rack

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

760 7,600

Sườn Cừu

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

Chicken Kebab

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

260 2,600

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

390 3,900

Sườn Lợn 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

560 5,600

Cá Hồi Na Uy Áp Chảo

Cá hồi áp chảo, phục vụ với khoai tây nghìn lớp,
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

"Nam Bo" Beef Noodle

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

230 2,300

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

230 2,300

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

610 6,100

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

390 3,900

Lợn Mán Nướng Ống Tre

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



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.



400 4,000

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



360 3,600

Stir-Fried Chicken with Ginger

Local chicken with ginger, fish sauce

Gà Rang gừng

Gà địa phương rang với gừng, nước mắm



610 6,100

SIDE DISH | MÓN ĂN KÈM

Selection of steamed rice: Jasmine rice

Lựa chọn cơm: Cơm gạo tám



90 900

French fries | Khoai tây chiên



100 100

Congee | Cháo



Your choice with: Chicken, beef, prawn, pork

Lựa chọn: Gà, bò, tôm, thịt lợn

100 1,000

160 1,600

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

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

VEGETARIAN | MÓN CHAY

VND



Vegetable Curry

Mixed vegetable, spicy lemongrass curry, lime served with rice

230 2,300

Cà Ri Rau Củ

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



Fried Tofu

Crispy tofu served with ginger sesame soy sauce

160 1,600

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

200 2,000

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

200 2,000

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 húng tây (Phô mai phục vụ bên ngoài)

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

VND



Homemade black sticky rice with yogurt

Sữa chua nếp cẩm



130 1,300

Tiramisu

Bánh kem cà phê Ý



160 1,600

Passion Fruit cheesecake

Bánh chanh leo phô mai



160 1,600

Carrot Cake

Bánh cà rốt



160 1,600

Ba Vi Banana Cake | Bánh Chuối Ba Vi

Your choice of ice cream: Chocolate, Vanilla, Coconut

Lựa chọn kem: Sô cô la, Vanilla, Dừa



190 1,900

Seasonal fruit platter (5 types)

Đĩa hoa quả theo mùa (5 loại)



220 2,200

Cheese Board

Đĩa Phô Mai



510 5,100

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

BEVERAGE MENU



Energy | Năng Lượng

Mango, banana, chia seeds, honey, yogurt
Xoài, chuối, hạt chia, mật ong và sữa chua

140 1,400

Fresh Clarity | Tươi Mới

Papaya, avocado, Bavi fresh milk, diet sugar syrup
Đu đủ, bơ, sữa tươi Ba Vì và siro đường ăn kiêng

140 1,400

Healthy Beat | Nhịp Đập An Lành

Banana and avocado, Bavi fresh milk, diet sugar syrup
Chuối và bơ, sữa tươi Ba Vì và siro đường ăn kiêng

140 1,400

Natural Blossom | Hoa Nở Tự Nhiên

Strawberry, blueberry, fresh milk, diet sugar syrup
Dâu tây, việt quất, sữa tươi, siro đường ăn kiêng

140 1,400

Stabilizer | An Tâm Vị

Avocado, yogurt, Bavi fresh milk, diet sugar syrup
Bơ, sữa chua, sữa tươi Ba Vì, siro đường ăn kiêng

140 1,400

MILK SHAKES | SỮA LẮC

Chocolate & Peanut Butter

Dark chocolate, chocolate ice cream, peanut butter, fresh milk
Sô cô la đen, kem sô cô la, bơ lạc, sữa tươi

140 1,400

Strawberry Shortcake

Strawberry ice cream, strawberry fruit, butter cookies, fresh milk
Kem dâu tây, dâu tây, bánh quy bơ, sữa tươi

140 1,400

VND



MOCKTAIL | ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

Mountain Paradise

140 1,400

Orange juice, pineapple juice, grenadine syrup, lime juice, sugar
Nước cam, nước dứa, siro lựu, nước chanh và đường

Ba Vi Mist

140 1,400

Blue curacao, lychee syrup, lime juice, soda
Siro cam, siro vải, nước chanh và soda

Chocolate Colada

140 1,400

Chocolate syrup, pineapple juice, coconut cream, cream
Siro sô cô la, nước dứa, sữa dừa và kem béo

Soft Touch

140 1,400

Tropical syrup, pink grapefruit syrup, pineapple juice
Siro hoa quả nhiệt đới, siro bưởi hồng, nước dứa

Romance

140 1,400

Fruit mix strawberry, lychee syrup, orange juice, lemon juice
Mứt dâu tây, siro vải, nước cam và nước chanh

Fruit Rise

140 1,400

Fruit mix mango, cranberry juice, orange juice
Mứt xoài, nước việt quất, nước cam

110 1,100

FRESH JUICES | NƯỚC HOA QUẢ TƯƠI

Orange | Cam

Pineapple | Dứa

Passion fruit | Chanh leo

Watermelon | Dưa hấu

Carrot | Cà rốt

SOFT DRINKS

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

VND



80 800

MINERAL WATER

Lavi 450 ml

90 900

SPARKLING WATER

Perrier 330 ml
Perrier 750 ml
San Pellegrino 500 ml
San Pellegrino 750 ml

120 1,200
175 1,750
130 1,300
175 1,750

BEER | BIA

Hanoi | Sai Gon | Tiger
Heineken

90 900
110 1,100

VND



WHITE WINE

Italy

TERRE FORTI

Trebbalano Chardonnay, Rublcone IGT

230 1,010 2,300 10,100

Spain

CASTANO

Chardonnay, Macabeo

230 1,010 2,300 10,100

PEDRO LUIS JUMILLA

Sauvignon Blanc, DO, Jumilla

265 1,310 2,650 13,100

Australia

DE BORTOLI, BD FAMILY SELECTION

Chardonnay, Riverina

330 1,560 3,300 15,600

France

LUUIS PINEL

Chardonnay, IGP, d'Oc

330 1,560 3,600 15,600

RED WINE

Italy

TERRE FORTI

Sangiovese, Rublcone IGT

230 1,010 2,300 10,100

Spain

CASTANO

Monastrell, Macabeo

230 1,010 2,300 10,100

France

CHANTECAILLE

Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux

330 1,560 3,300 15,600

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.