

Dear Guest,

We would like to take this opportunity to welcome you to Meliã Ba Vi Mountain Retreat and we sincerely hope you enjoy your stay with us.

As cuisine makes a big part of any trip, we would like to present you the room service menu which has been prepared by chef and his kitchen team.

At Meliã Ba Vi Mountain Retreat, we prepare our dishes using organic home-grown, fresh local and seasonal products of the best quality. To place an order, please call Number 4. Our dedicated room service team is available from 6:00 to 10:30 midnight.

Your health is very important to us so we have put special emphasis on the nutritional content of dishes to help you with your choice. In this menu you will find some dishes that are included in Balance by Meliã, the natural and healthy eating programme which allows you to enjoy a fuller life with an abundance of energy. Also, we are more than happy to cater to any special dietary requests, and to adapt any dishes to your needs.

Once again welcome and enjoy your meal!

Sincerely,

The Food & Beverage team at Meliã Ba Vi Mountain Retreat.

Room service is available daily from 6:00 AM TO 10:30 PM.

Thân gửi Quý Khách hàng,

Meliã Ba Vi Mountain Retreat hân hạnh chào đón quý khách. Hy vọng quý khách có một kỳ nghỉ thoải mái tại khu nghỉ dưỡng.

Tâm niệm rằng ẩm thực là một thành tố quan trọng của mỗi chuyến du lịch, chúng tôi muốn giới thiệu tới quý khách thực đơn phục vụ tại phòng được thiết kế bởi bếp trưởng cùng đội ngũ đầu bếp quốc tế chuyên nghiệp.

Ở Meliã Ba Vi Mountain Retreat, chúng tôi sử dụng các nguyên liệu hữu cơ tự trồng hoặc nguyên liệu địa phương tươi ngon thượng hạng. Để yêu cầu đồ ăn, quý khách vui lòng bấm số 4, đội ngũ dịch vụ phòng của chúng tôi sẵn sàng phục vụ quý khách từ 6:00 đến 10:30 giờ đêm.

Cùng với sự quan tâm hàng đầu tới sức khỏe của quý khách, chúng tôi thiết kế những hình ảnh minh họa về các chất dinh dưỡng trong món ăn để quý khách có sự lựa chọn phù hợp nhất. Trong thực đơn này, quý vị có thể tìm thấy các món ăn thuộc chương trình Balance by Meliã, chương trình dinh dưỡng tự nhiên và có lợi cho sức khỏe sẽ giúp quý khách tận hưởng cuộc sống trọn vẹn hơn với nguồn năng lượng tràn đầy. Ngoài ra, chúng tôi sẵn sàng điều chỉnh thực đơn để phù hợp những yêu cầu về chế độ dinh dưỡng đặc biệt của từng khách hàng, vì vậy đừng ngần ngại chia sẻ với nhân viên của chúng tôi.

Một lần nữa hân hạnh chào đón quý khách tới khu nghỉ dưỡng Meliã Ba Vi Mountain Retreat và chúc quý khách một bữa ăn ngon miệng.

Trân trọng,

Đội ngũ bộ phận Ẩm thực Khu nghỉ dưỡng Meliã Ba Vi Mountain Retreat.

Dịch vụ phục vụ tại phòng hoạt động từ 6 giờ tới 10h30 giờ đêm.



**For your convenience, we have identified in our Menu
the dishes with special features and ingredients**

Để thuận tiện cho quý khách lựa chọn, chúng tôi đã thiết kế các hình ảnh minh họa về các nguyên liệu và chất dinh dưỡng trong món ăn



PORK/ THỊT LỢN



CHEF'S RECOMMENDATION/ CÔNG THỨC ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG



NUTS/ LẠC/ ĐẬU PHỘNG



VEGETARIAN/ MÓN CHAY



SPICY/ CAY



WHEAT/ LÚA MỠ



BALANCE BY MELIÃ

*Please inform our associate if you have any allergy or dietary requirements
Hãy thông báo với chúng tôi nếu bạn bị dị ứng hoặc đang ăn kiêng*

BREAKFAST

ROOM SERVICE

6:00 Am to 10:00 Am

Phục vụ từ 6:00 sáng đến 10:00 sáng

SET BREAKFAST

1. Continental Breakfast

390

Fresh Juice: Orange, pineapple or watermelon

Tropical fresh fruit plate

Choice of cereals: corn flakes, all bran, coco pops, dry muesli

Choice of (4 pieces) of: croissant, pain au chocolate, french rolls,

Danish pastry and toast with butter & jam

Choice of: coffee, tea, hot chocolate, or fresh milk

Bữa sáng phong cách quốc tế

Nước ép trái cây: nước cam, nước dứa hoặc nước dưa hấu

Ngũ cốc: ngũ cốc ngô, ngũ cốc all bran, ngũ cốc coco pops, ngũ cốc nguyên hạt

Bánh ngọt (4 miếng): bánh sừng bò, bánh mì sôcôla, bánh mì nho, bánh Danish và bánh mì phết bơ và mứt

Các lựa chọn đồ uống: cà phê, trà, sôcôla nóng, sữa tươi

2. English Breakfast



550

Smoked ham, sausage, bacon, sautéed mushroom, beans & hash brown, tomato

Fresh Juice: Orange, pineapple or watermelon

Tropical fresh fruit plate

Choice of cereals: corn flakes, all bran, coco pops, dry muesli

Two eggs any style: sunny side up, scramble, bacon or ham omelet, boiled, poached, over easy

Choice of (4 pieces) of: croissant, pain au chocolate, French rolls,

Danish pastry and toast with butter & jam

Choice of: coffee, tea, hot chocolate, or fresh milk

Bữa sáng kiểu Anh

Thịt hun khói, xúc xích, ba chỉ thái lát, nấm, đậu hầm, bánh khoai tây, cà chua

Nước ép trái cây: nước cam, nước dứa hoặc nước dưa hấu

Trái cây tươi theo mùa

Ngũ cốc: ngũ cốc ngô, ngũ cốc all bran, ngũ cốc coco pops, ngũ cốc nguyên hạt

Hai phần trứng chế biến theo yêu cầu của khách: trứng rán một mặt, trứng khuấy,

trứng đúc ba rọi hoặc thịt nguội, trứng luộc, trứng chần, trứng rán hai mặt

Bốn phần bánh tự chọn: bánh sừng bò, bánh mì sôcôla, bánh mì nho, bánh Danish và bánh mì phết bơ và mứt

Các lựa chọn đồ uống: cà phê, trà, sôcôla nóng, sữa tươi

All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.

Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.



THE SIX MELIA BALANCE BREAKFAST

3. Fiber

Tea with skimmed milk, sugar
Bowl of cereals (oatmeal, muesli, wheat bran, orange, honey)
Trà phục vụ cùng sữa tách béo, đường
Ngũ cốc (yến mạch, ngũ cốc nguyên hạt, lúa mì, cam, mật ong)

 220

4. Calcium Breakfast

Brewed coffee with skimmed milk, sugar
Multigrain bread, 2 slice of ham, emmental cheese & grilled tomato
Yogurt, fresh orange juice
Cà phê phục vụ cùng sữa tách béo, đường
Bánh mì nguyên hạt, hai phần thịt nguội, phô mai emmental, cà chua nướng
Sữa chua, nước cam tươi

 220

5. Omega III

Brewed coffee with skimmed milk
Two mini baguettes
2 slice of smoked salmon & cheese, whole almonds
Fresh orange juice
Cà phê dùng kèm sữa tách béo
Hai phần bánh mì
Hai phần cá hồi hun khói, phô mai, hạnh nhân
Nước cam tươi

  280

6. Antioxidant

Brewed coffee with skimmed milk, sugar
Whole grain bread, tomato, extra virgin oil, ricotta
Fruit salad: passion fruit, pineapple, strawberry, apple
Fresh orange juice
Cà phê dùng kèm sữa tách béo, đường
Bánh mì nguyên hạt, cà chua, dầu oliu, phô mai Ricotta
Sa lát trái cây: chanh dây, dứa, dâu tây, táo
Nước cam tươi

 220

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

7. Proteins Breakfast

Skimmed milk
All bran cereal and muesli
2 slices of bread
Ham, camembert cheese, olive oil
Fresh orange juice
Sữa tách béo
Ngũ cốc All-bran và ngũ cốc nguyên hạt
Hai lát bánh mì
Thịt nguội, phô mai Camembert, dầu ô liu
Nước cam tươi



220

8. Vegetable Proteins Breakfast

Soya milk
Slice of bread, margarine, jams, walnuts
Fruit salad: mango, seasonal fruits, pineapple
Fresh orange juice
Sữa đậu nành
Bánh mì tươi, bơ thực vật, mứt, hạt óc chó
Sa lát trái cây: xoài, kiwi, dâu tây, dứa
Nước cam tươi



220

À LA CARTE BREAKFAST

Served from 6:00am to 10:00am/ Phục vụ từ 6:00 sáng đến 10:00 sáng

9. Tropical Seasonal Fruits Platter

Choice of: Mango, pineapple, banana, water melon, dragon fruit and honey water melon
Trái cây tươi theo mùa: xoài, dứa, chuối, dưa hấu, thanh long và dưa vàng



350

10. Selections of Cereals

Choice of corn flakes, all bran, coco pops, muesli
Full cream, skimmed or soya milk
Ngũ cốc ngô, ngũ cốc All-bran, ngũ cốc Coco pops, ngũ cốc nguyên hạt
Sữa nguyên kem, sữa tách béo hoặc sữa đậu nành



260

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

11. Pho “Beef or Chicken”	180
Served with chili, lime and local herbs Phở bò hoặc phở gà dùng kèm ớt, chanh, rau thơm	
12. Rice Congee	150
With ginger & croutons Cháo (thịt gà, thịt heo, cá) với gừng, bánh mì xắt miếng	
13. Wonton Soup	200
Súp há cảo	
14. Dim sum Bakes	200
Dim sum	
15. Hong Kong Rice Congee	160
Cháo Hongkong	
16. Noodle with tomato Egg Sauce	200
Mỳ với sốt cà chua trứng	

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

DINNING ROOM

ROOM SERVICE

10:00 Am to 10:30 Pm

APPETIZER/ KHAI VỊ

Choice your own spring roll

17. Fresh spring roll with pork and shrimp peanut butter sauce

Nem cuốn tôm thịt



200

18. Tofu, rice noodle local herbs

Nem cuốn đậu phụ

200

19. Fried spring roll

Marinated pork mince with rice noodle, coriander, sweet and sour fish sauce

Nem Hà Nội

200

20. Spicy calamari

Deep fried calamari with chili smoked paprika flavor, lemon mayo

Mực chiên giòn cay, sốt chanh mayonaise



320

SOUP/ SÚP

21. Leek bacon and potato soup

Roasted potato, leek with crispy bacon, chopped parsley, olive oil

Súp khoai tây, tỏi tây với thịt xông khói sấy giòn



275

22. Cinnamon pumpkin coconut soup

Roasted pumpkin, cinnamon flavor, coconut cream

Súp bí đỏ vị quế với nước cốt dừa

220

23. Tomato soup

Slow roasted tomato, fresh basil with olive oil

Súp cà chua dầu lá húng tây



220

All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.




Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.

SALAD/ SA LÁT

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 24. Free range chicken banana salad
Free range chicken with banana flower, Vietnamese mint,
roasted peanuts lime dressing
Nộm gà hoa chuối rừng | | 260 |
| 25. Nicoise salad
Canned tuna, green bean, poached potatoes, boiled egg, olive,
mixed salad, mustard lemon dressing
Sa lát cá ngừ ngâm dấm, đậu que, khoai tây, trứng luộc và sốt chanh mù tạt |  | 310 |
| 26. Chili lemongrass papaya beef salad
Green papaya, Vietnamese mints, spicy beef, roasted bean nut, fresh lime
Sa lát đu đủ xanh, bò xả ớt |  | 280 |
| 27. Caesar salad
Choice your own flavors chicken or shrimp
Romaine lettuce, poached egg, anchovy, shaved parmesan cheese, crouton
Chọn lựa sa lát hoàng đế tôm hoặc gà tùy ý | | 220 |

PASTA & PIZZA/ MỠ Ý & PIZZA

PIZZA

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 28. Spanish pizza
Chorizo, anchovy, calamari, olives, spring onion
Pizza Tây Ban Nha xúc xích cay, cá muối, mực và trái ô liu |  | 390 |
| 29. Romano pizza
Red onion relish, feta cheese, parma ham
Pizza thịt muối kiểu Ý và hành chua ngọt |  | 330 |
| 30. BaVi pizza
BaVi fresh figs, roasted chicken, olives, coriander
Pizza trái vả Ba Vi và gà nướng |  | 280 |

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

31. Chef's pizza

Homemade tomato sauce, fresh tomato, basil, mozzarella cheese
Pizza bắp trưởng, cà chua tươi lá húng tây và sốt cà chua



240

PASTA/ MỠ Ý

Choose your own pasta

Spaghetti, Penne, Fettuccine

Chọn sợi mì ý mà bạn thích

Mì sợi tròn, nui, sợi dẹp

32. Green pesto, smoked bacon

Homemade basil pesto, olives, smoked bacon, parmesan cheese
Sốt rau húng tây kiểu Pháp, ô liu, thịt heo xông khói và phô mai



280

33. Carbonara

Creamy white wine sauce, bacon, mushroom, garlic, parsley
Sốt kem rượu vang trắng, thịt xông khói, nấm, tỏi, rau ngò tây



300

34. Salmon creamy sauce

Salmon asparagus creamy, mushroom, parmesan cheese
Sốt kem cá hồi măng tây và nấm

250

35. Beef bolognese

Basil, parmesan cheese, beef bolognese sauce
Sốt bò băm, phô mai Ý, lá húng tây



200

36. Olive tomato sauce

Shaved parmesan cheese, oregano, basil, olives
Sốt ô liu cà chua và phô mai

200

BURGER & SANDWICH/ CÁC LOẠI BÁNH MỠ KẸP

37. Club sandwich

White toast, bacon, chicken breast, fried egg, romaine lettuce
Bánh mì kẹp gà, trứng , thịt heo xông khói và rau cải tây



220

38. Beef cheese burger

Bacon, cheddar cheese, tomato, AUS beef
Bánh mì bơ gà bò Úc và phô mai bò lò



330

39. Banh My Saigon chili lemongrass beef

Grilled beef, pork pate, cucumber, Vietnamese pickle, coriander
Bánh mì bò nướng Sài Gòn



200

VIETNAMESE CUISINE

40. Traditional “PHỞ”

Your choice of chicken or beef with condiment local herbs, fresh chili, lime
Phở bò hoặc gà và rau ăn kèm

200

41. Bun Bo Nam Bo

Garlic lemongrass beef, bean sprouts, local herb garnish, sweet and sour fish sauce
Bún bò xào nam bộ ăn kèm rau thơm, giá đỗ và nước mắm chua ngọt

240

42. Bavi Shaking ostrich

Wok fried Bavi ostrich with capsicum, white onion, soya sesame sauce
Đà điều Ba vì xào lúc lắc với ớt chuông dầu mè

390

43. Chili Lemongrass Goat Meat

Wok fried mountain goat meat belly, chili lemongrass flavors, organic local herbs
Thịt ba chỉ dê xào xả ớt



500

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

FROM MEAT/ THỊT GIA SÚC

44. Five spice BBQ Pork rib

Homemade BBQ sauce, coleslaw salad, paprika french fries
Sườn heo nướng, sa lát bắp cải, khoai tây chiên



410

45. Roasted lemon chicken breast

Sautéed broccoli, mashed potato, grilled lemon, gravy sauce
Ức gà bỏ lò ăn kèm khoai tây nghiền và hoa lơ

390

46. Lamb rack

Sautéed cumin capsicum, onion, parsley herb, red wine lamb gravy
Dẻ sườn cừu ăn kèm ớt chuông xào và sốt cừu vang đỏ

550

47. AUS beef tenderloin 200G

Thăn nội bò Úc phi lê

610

48. AUS sirloin 250G

Thăn ngoại bò Úc

470

49. US beef rib eye 220G

Nạc lưng bò Mỹ

550

Choice your own sauce:

Black pepper, mushroom, red wine gravy

Serving with truffle mashed potato, organic herbs

Vui lòng chọn sốt theo sở thích sốt tiêu, sốt nấm, sốt rượu vang đỏ, ăn kèm khoai tây nghiền hương nấm

All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.

Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.

FROM THE SEA/ HẢI SẢN

50. Seabass

Spicy lemongrass sauce, sautéed sweet corn, grilled lime, local herbs
Cá chẽm nướng sốt xả ớt ăn kèm bắp xào và rau thơm, chanh nướng



450

51. Salmon steak

Pan seared salmon, asparagus, baked tomato crumble, lemon butter sauce
Cá hồi Na Uy áp chảo sốt bơ chanh cà chua đốt lò

500

52. New Zealand mussel

White wine creamy sauce, garlic bread, parsley garnish
Vẹm xanh nấu sốt kem vang trắng ăn kèm bánh mì bơ tỏi

500

DESSERT/ TRÁNG MIỆNG

53. Tiramisu

Bánh kem cà phê kiểu Ý

170

54. Passion fruit cheese cake

Bánh kem vị chanh leo

170

55. Vanilla panna cotta

Bánh sữa kiểu Ý vị va ni

140

56. Sharing Fruit platter

Đĩa trái cây thập cẩm

280

57. Bavi yogurt black rice

Sữa chua nếp cẩm Ba Vì

100

All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.

Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.



MINERAL WATER

Alba Mineral Water 450ml	53
Surgiva Naturale 550ml	100
Surgiva Naturale 750ml	110
Perrier Sparkling Water 330ml	116
San Pellegrino Sparkling Water 500ml	126
Perrier Sparkling Water, San Pellegrino Sparkling Water 750ml	174

SOFT DRINKS

Coke, Coke Light, Coke Zero	74
Sprite, Fanta	74
Schweppes Soda Water, Schweppes Tonic Water	74
Ginger Ale	74

BEERS

Hanoi, Saigon , Tiger	84
Heineken	105
Estrella Damm	150

FRESH JUICES

Mango, Orange, Pineapple, Passion Fruit, Watermelon, Lemon	105
Carrots	105
Mix juice	116

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

SMOOTHIES

Ba Vi Blends	137
Banana, Passion fruit, Mint leaves, Lime, Vanilla, Fresh Ba Vi Milk	
Citrus Passion	137
Pineapple, Passion fruit, Lime, Fresh Ba Vi Milk	
Groovie	137
Strawberry, Mango, Honey, Fresh Ba Vi Milk	

MILK SHAKES

Vanilla	115
Chocolate	115
Strawberry	115

COFFEE & CHOCOLATE

Café Roma

The Caffe Roma featuring bold taste and compromises of Indian & Papua New Guinea coffees medium to dark roasting profiles. The blend is comprised of Arabica and Robusta

Espresso	95
Double Espresso	126
Cappuccino	105
Café Latte	105
Café Mocha	105
Macchiato	105
Irish coffee	179
Decaffeinated Coffee	126

A smooth medium roasted coffee that has been processed using the Swiss water decaffeination process. A blend of 100% Arabica beans.

All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.

Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.

Traditional Vietnamese Coffee (Served Hot or with Ice)

This traditional Vietnamese coffee blends from Arabica and Robusta coffee beans that make a classical style with a strong pure flavor

Cà phê Đen (Black Coffee)	84
Cà phê Nâu (Coffee with Sweet Milk)	95
Cà phê Bạc Xỉu (Coffee with Ba Vi Fresh Milk, Coconut Cream)	95
Chocolate (Served Hot or with Ice)	100

Natural extracts and Natural flavours are in a class of traditional cocoa powder from Australia

SIGNATURE TEA CONCOCTIONS

Ba Vi Mountain inspires this special Ice Tea brews. Bursting spices, cool mint, zesty lemon and fresh wild honey come to life over ice.

The Twist Lemongrass, Ginger, Honey	84
The Spice Cinnamon, Anise, Honey	84
The Ceylon Mist Ceylon black tea, Mint leave, Lime	84

SIGNATURE COCKTAILS

1902 La Forêt Whisky, Cinnamon, Cranberry juice, Lime, Honey and White Egg	184
Elderfleur Gin, Cointreau, Elderfleur infuse, Cranberry juice, Sugar	184
Misty Hill Irish Whisky, Triple Sec, Pineapple juice, Basil Leaves, Sugar and Lime	184
Framboise Vodka, Raspberry, Grenadine, Mix Berry, Lime, Orange juice and Sugar	184

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

Le Cactus Tequila, Cointreau, Cactus Syrup, Pineapple juice, Lime and Aloe Vera leaves	184
Mont Tan Vien Rum, Cherry Brandy, Green Apple Syrup, Pineapple juice, Fresh Ba Vi Milk, Coconut Cream	184

CLASSIC COCKTAILS

Caipirinha Cachaca Rum, Fresh Lime, Sugar	184
Cuba Libre Rum, Coke, Lime juice	184
Long Island Ice Tea Gin, Rum, Vodka, Tequila, Lime juice, Coke	184
Mojito Light Rum, Mint Leaves, Lime and Sugar, Soda Water	184
Piña Colada Light Rum, Pineapple juice, Coconut Cream, Lime juice and Sugar	184
Sangria Red Wine, Cointreau, Pineapple, Yellow Orange, Cinamon	184
Sex On The Beach Vodka, Peach juice, Orange juice, Cranberry juice, Lime juice, Grenadine Syrup	184
Singapore Sling Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Cointreau, Pineapple juice, Lime juice, Grenadine syrup, Soda Water	184
Tequila Sunrise Tequila, Orange juice, Grenadine Syrup	184

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

MOCKTAILS

Tropical Forest

Orange juice, Pineapple juice, Fresh Ba Vi Milk, Grenadine Syrup, Raspberry Syrup and Lime juice

120

Apple & Ginger Spiced

Apple juice, Fresh Ginger juice, Lime juice and Sugar

120

Peach & Melon Cooler

Peach juice, Watermelon juice, Mint leaves, Lime juice and Grenadine Syrup

120

Berrylicious

Raspberry Syrup, Strawberry Syrup, Blue Berry Syrup, Black Berry Syrup, Vanilla Ice Cream, Fresh Ba Vi Milk

120

All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.

Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.

MELIÃ
BA VI MOUNTAIN RETREAT
VIETNAM

www.melia.com