



CLUBHOUSE

**ALL  
INCLUSIVE  
MENU**

Phục vụ từ | *Available from*  
**10:00 - 12:00 | 14:00 - 18:00 | 21:00 - 23:00**



THỰC ĐƠN  
**MÓN**  
**ĂN**

FOOD MENU

---



*Do you have a food allergy?*

**Hãy cho chúng tôi biết!**  
*Let us know!*



**MÓN CHAY**  
*VEGETARIAN*



**CÁC LOẠI HẠT**  
*NUTS & SEEDS*



**BƠ SỮA**  
*DAIRY*



**TINH BỘT**  
*WHEAT*



**HẢI SẢN**  
*SEAFOOD*



**CÁC LOẠI ĐẬU**  
*BEANS*



**TRỨNG**  
*EGG*



**THỊT HEO**  
*PORK*



**CÓ CỒN**  
*ALCOHOL*

**Vui lòng hỏi rõ nhân viên phục vụ về thành phần gây dị ứng trước khi gọi món.  
Chúc Quý khách ngon miệng!**

*Please ask our service team about food allergens before placing your order.  
Enjoy your meal!*

# GỎI CUỐN TRÒN VỊ

## Tasty Fresh Spring Rolls



### GỎI CUỐN TRUYỀN THỐNG

Thịt heo, tôm, củ đậu, nước mắm

### VIETNAMESE TRADITIONAL ROLL

Pork, prawn, Jicama, fish sauce

705KCal | 42P - 70C - 28F



### GỎI CUỐN CÁ HỒI

Cá hồi, kem phô mai, thì là, nụ bạch hoa, hành tây tím, xà-lách, sốt kem củ cải ngựa

### SALMON ROLL

Salmon, cream cheese, dill, caper, red onion, lettuce, horseradish cream

411KCal | 29P - 25C - 22F



### GỎI CUỐN VỊT QUAY

Dứa leo, ngò rí, sốt tương ngọt, bánh kếp kiểu Mỹ

### ROASTED DUCK ROLL

Cucumber, coriander, Hoisin sauce, American pancake

633KCal | 56P - 44C - 26F



### GỎI CUỐN GAN NGŨNG PHÁP

Gan ngỗng Pháp, xoài cát, rau xà-lách xoăn, hoa hẹ, sốt giấm đen cô đặc

### FOIE GRAS ROLL

Fois gras, mango, Frisee salad, chive flower, balsamic reduction

193KCal | 7P - 25C - 7F



# XÀ-LÁCH SIÊU VIỆT

## Superfood Salad Bowls

### BÍ NGỘ NƯỚNG & HẠT DIÊM MẠCH

Hạt diêm mạch, bí ngô nướng, cải bó xôi, bông cải trắng, đậu cô ve, hạnh nhân, hành tím nấu và sốt mật ong

### ROASTED BUTTERNUT & QUINOA

Quinoa, roasted butternut, spinach, cauliflower, green bean, almond, confit shallot, honey dressing

544KCal | 15P - 87C - 15F



### XÀ-LÁCH HOÀNG ĐẾ

Xà lách giòn, trứng chần, phô mai parmesan, thịt xông khói, bánh mì giòn, sốt caesar

### CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine lettuce, poached egg, parmesan cheese, bacon, crouton, Caesar dressing

694KCal | 66P - 19C - 40F



### CÁ HỒI NƯỚNG & HẠT COUSCOUS

Cá hồi, hạt couscous, rau xà lách, cà chua bi, dưa leo, ô liu, hành tây tím, đậu tuyết, qué tây, sốt bơ mè Tahini

### SALMON & COUSCOUS

Salmon, couscous, lettuce, cherry tomato, cucumber, olive, red onion, snow pea, basil, Tahini dressing

643KCal | 31P - 97C - 15F



# XÀ-LÁCH SIÊU VIỆT

## Superfood Salad Bowls

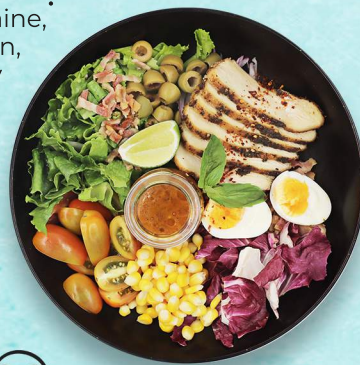
### ỨC GÀ CAY & BẮP NGỌT

Ức gà, bắp, rau diếp xoăn, xà-lách Romaine, cà chua bi, hành tây đỏ, chanh, ô liu đen, trứng luộc, thịt xông khói, sốt ớt cay

### BLACKENED CHICKEN COBB SALAD

Chicken, corn, radicchio, romaine salad, cherry tomato, red onion, lime, black olive, boiled egg, bacon, spicy chili sauce

725KCal | 53P - 45C - 37F



### CÁ NGỪ, ÁP CHẢO & RAU CÚ NƯỚNG

Cá ngừ áp chảo, ớt chuông, bí ngòi, đậu gà, ô liu, dưa leo, hành tây tím, sốt ngò rí

### TUNA & ROASTED VEGETABLES

Pan seared tuna, capsicum, zucchini, chickpea, olive, cucumber, red onion, cilantro dressing

352KCal | 19P - 37C - 14F



# HƯƠNG VỊ MIỀN BẮN XỨ

## Local Favourites

### CHẢ GIÒ CUA BIỂN

Thịt cua biển, thịt heo, khoai môn, mộc nhĩ, miến, hành tím, ngò rí, hành lá



### CRABMEAT FRIED SPRING ROLL

Crab, pork, taro, jelly mushroom, vermicelli, shallot, cilantro, spring onion

788KCal | 51P - 106C - 18F



### ĐÙI GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM

Đùi gà, tỏi, hành tây, ớt tươi, gừng và mè

### CARAMELIZED CHICKEN DRUMSTICKS WITH FISH SAUCE

Drumsticks chicken, garlic, onion, chili, ginger and sesame seed



742KCal | 58P - 22C - 47F



### CANH CHUA CÁ BỚP

Cá bớp, cà chua, đậu bắp, giá đỗ, me dùng kèm cơm trắng



### SWEET & SOUR COBIA FISH BROTH

Cobia fish, tomato, okra, bean sprout, tamarind, steamed rice

261KCal | 37P - 26C - 1F



### ĐÊ PHÚ QUỐC NƯỚNG ĂN KÈM VỚI RAU RỪNG (200Gr)

Muối hạt, muối ớt xanh, chanh, bánh đa

### BBQ GRILLED PHU QUOC GOAT WITH JUNGLE VEGETABLES (200Gr)

Rock salt, green chili sauce, lime, rice cracker



313KCal | 54P - 11C - 6F



# HƯƠNG VỊ MIỀN BẢN XỨ

## Local Favourites

### CÁ BỚP NƯỚNG VỚI NGHỆ & MẮM TÔM

Cá bớp, nghệ, bún, hành tím, tỏi, hành lá, thì là, đậu phộng

#### GRILLED COBIA FISH WITH TURMERIC & SHRIMP PASTE

Cobia fish, turmeric, rice noodle, shallot, garlic, spring onion, dill, peanut



915KCal | 67P - 96C - 30F



### SƯỜN XÀO CHUA NGỌT

Sườn heo non, hành tây, ớt chuông, giấm trắng, mè



#### SWEET & SOUR PORK RIBS

Pork rib, onion, capsicum, vinegar, sesame seed

1345KCal | 25P - 10C - 134F



### BA RỌI & TÔM KHO

Ba rọi, tôm, tỏi, hành tím, hành lá, tiêu Phú Quốc, ớt tươi dùng kèm cơm trắng

#### CARAMELIZED BRAISED PORK & PRAWN

Pork, prawn, garlic, shallot, spring onion, Phu Quoc peppercorn, chili, steamed rice



1046KCal | 43P - 32C - 83F





# CÁC MÓN MỠ/ BÚN/ PHỞ

## Noodles



### BÚN QUẬY PHÚ QUỐC

Mực cớm, chả tôm, chả mực, hành lá

#### PHU QUOC SEAFOOD RICE NOODLE SOUP

Baby squid, shrimp mousse, squid mousse, spring onion

705KCal | 41P - 126C - 4F



### PHỞ BÒ TRUYỀN THỐNG

Thịt bò, sợi bánh phở, gia vị phở, giá đỗ, hành lá, hành tây, húng quế, ớt hoa

#### TRADITIONAL BEEF PHO NOODLE SOUP

Beef, rice noodles, mixed spices, bean sprouts, spring onion, onion, basil, chili

709KCal | 42P - 49C - 38F



### MÌ NHẬT XÀO ĐẬU PHỤ

Hạt mè, cà rốt, cải thìa, bông cải xanh, bông cải trắng, đậu hũ ky

#### STIR FRIED SOBA NOODLES WITH TOFU

Sesame seed, carrot, bok choy, broccoli, cauliflower, crispy tofu sheet

398KCal | 23P - 63C - 6F



### BÚN CHẢ

Thịt heo băm, ba rọi, nước mắm, bún, đồ chua, chả giò chiên giòn

#### BUN CHA

Pork minced, pork belly, fish sauce, rice noodle, carrot pickle, deep-fried spring roll

1558KCal | 49P - 119C - 99F



### MIẾN XÀO CUA

Thịt cua biển, trứng, cà rốt, hành tây, cần tây, hành lá, giá đỗ, mộc nhĩ

#### STIR FRIED CRAB-MEAT VERMICELLI

Crab, egg, carrot, onion, celery, spring onion, bean sprouts, jelly mushroom

508KCal | 16P - 40C - 32F



# CÁC MÓN CƠM

Rice



## CƠM CHIÊN HẢI SẢN PHÚ QUỐC

Tôm tươi, mực, nghêu, cà rốt, đậu hà lan, bắp, trứng, hành lá

### PHU QUOC SEAFOOD FRIED RICE

Prawn, squid, clam, carrot, pea, corn, egg, spring onion

1069KCal | 68P - 101C - 43F



## CƠM CHIÊN CÁ MẶN

Khô cá, trứng, hành tím, hành lá, cà chua, dưa leo

### CRISPY DRIED FISH FRIED RICE

Dried fish, egg, shallot, spring onion, tomato, cucumber

502KCal | 38P - 39C - 22F



## CƠM CHIÊN THỊT CUA

Trứng gà, tỏi, hành lá, hành phi

### CRAB-MEAT FRIED RICE

Egg, garlic, spring onion, crispy shallot

383KCal | 27P - 61C - 4F



## CƠM GÀ QUAY NHẬT

Xốt mật ong, rau củ ngâm chua, hành lá, hạt mè

### ROASTED CHICKEN WITH JAPANESE FRIED RICE

Honey dressing, vegetable pickles, spring onion, sesame seed

1092KCal | 87P - 109C - 34F



# MÓN ĂN KÈM

## Side dishes

Xà lách trộn | *Mixed Salad*



Măng tây xanh nướng với phô mai Parmesan  
*Grilled Asparagus with Parmesan Cheese*



Khoai tây chiên rắc phô mai Parmesan & lá ngò tây  
*French-Fries With Parmesan Cheese & Parsley*



Khoai lang chiên rắc bột ớt Paprika & thảo mộc  
*Sweet Potato Fries with Paprika & Herb*



Rau củ xóc chảo với bơ & lá xạ hương tươi  
*Sautéed Vegetables with Butter & Thyme*



Cơm trắng  
*Steamed Rice*



Trứng chiên thịt băm  
*Fried Egg with Pork*



Rau muống xào  
*Stir Fried Water Spinach*



# CÁC LOẠI MỠ Ý

## Italian Pasta



### XỐT CÀ CHUA NAPOLI

Cà chua, hành tây, húng tây và ô liu

### SPAGHETTI NAPOLI

Tomato, onion, basil, olive

335KCal | 19P - 37C - 13F



### XỐT LÁ HÚNG TÂY PESTO, NẤM VÀ TỎI

Nấm mỡ, ô liu, tỏi, cà chua bi, lá xạ hương và ớt tươi

### FETTUCINE GARLIC MUSHROOM

Button mushrooms, olive, garlic, cherry tomato, thyme, chili

456KCal | 19P - 68C - 12F



### XỐT BÒ BẦM

Thịt bò băm, rượu vang đỏ, cần tây, hành tây và cà chua

### PENNE BOLOGNAISE

Minced beef stew, red wine, celery, onion, tomato

747KCal | 66P - 49C - 32F



### XỐT CARBONARA

Hành tây, thịt xông khói, lòng đỏ trứng và phô mai Parmesan

### SPAGHETTI CARBONARA

Onion, bacon, egg yolk, parmesan cheese

666KCal | 43P - 44C - 36F





### MỠ Ý MỰC HẢI SẢN

Tôm, mực, cá, cà chua, quế tây, tỏi

#### **SQUID INK PASTA SEAFOOD MARINARA**

*Prawn, squid, fish, tomato, basil, garlic*

**533KCal | 47P - 75C - 5F**



### TÔM TÍT RAVIOLI

Tôm tít, sốt pesto, kem, rau chân vịt, phô mai parmesan

#### **MANTIS SHRIMP RAVIOLI**

*Mantis shrimp, pesto, cream, spinach, parmesan cheese*

**805KCal | 59P - 31C - 49F**



## PIZZA ĐÚT LÒ TRUYỀN THỐNG

### *Brick Oven Pizzas*

#### **PIZZA MARGARITA**

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế tây

*Tomato sauce, mozzarella, basil*

**805KCal | 40P - 92C - 31F**

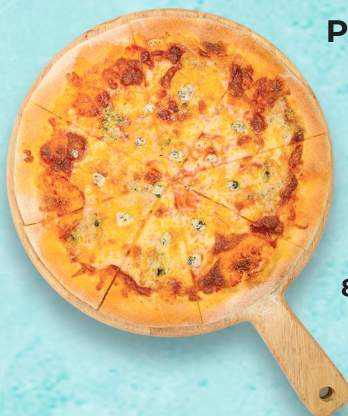


#### **PIZZA 4X CHEESE**

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, phô mai xanh, phô mai Gouda và Cheddar

*Tomato sauce, Mozzarella, blue cheese, Gouda, Cheddar*

**878KCal | 54P - 23C - 63F**





### PIZZA DIAVOLA

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, xúc xích cay Chorizo, ô liu, tỏi nấu

*Tomato sauce, mozzarella, chorizo, olive, confit garlic*

**605KCal | 41P - 59C - 23F**



### PIZZA PROSCIUTTO FUNGI

Thịt lợn muối Prosciutto, nấm, rau Rocket, cà chua, phô mai Mozzarella và dầu nấm Truffle đen

*Prosciutto ham, mushroom, rocket, salad, tomato, mozzarella, truffle oil*

**724KCal | 48P - 72C - 27F**



### PIZZA MARINARA

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, tôm tươi, mực, hành tây đỏ, tỏi

*Tomato sauce, mozzarella, prawn, squid, red onion, garlic*

**492KCal | 59P - 50C - 7F**



### PIZZA NẤM

Xốt kem, phô mai mozzarella, nấm hương, nấm kim châm, nấm rùng, dầu nấm truffle

### PIZZA TRIPLE MUSHROOM

*Cream sauce, mozzarella, Shitake mushroom, Enoki mushroom, Forest mushroom, truffle oil*

**1119KCal | 35P - 104C - 63F**





## PIZZA BƠ HẠT PHỈ VÀ ĐẬU PHỘNG

Bơ hạt phỉ, bơ đậu phộng, chuối, đường cát

### BANANA, NUTELLA & PEANUT BUTTER CALZONE

Nutella, peanut butter, banana, sugar

2806KCal | 85P - 221C - 176F



## BURGER & BÁNH MÌ KẸP

### Burgers & Sandwich

#### BURGER BÒ WAGYU

Bò bằm Wagyu, hành tây nấu ngọt, thịt xông khói, phô mai Cheddar, cà chua, xà lách

#### WAGYU BEEF

Wagyu beef patty, caramelized onion, bacon, cheddar, tomato, lettuce



1225KCal | 54P - 106C - 65F



#### BÁNH MÌ KẸP KIỂU CUBA

Thịt heo xá xíu, dưa chuột muối, phô mai cheddar, dăm bông hun khói, khoai tây chiên

#### CUBANO SANDWICH

Braised pork, cucumber pickle, cheddar cheese, smoked ham, French fries



1481KCal | 71P - 63C - 105F



#### BÁNH MÌ KẸP GÀ NƯỚNG

Gà nướng, trứng gà, gà tây xông khói, thịt heo xông khói, sốt trái bơ, dưa chuột muối chua, cà chua, khoai tây, xà lách, khoai tây chiên

#### CHICKEN CLUB SANDWICH

Grilled chicken, egg, smoked turkey, bacon, guacamole, gherkin, tomato, lettuce, French fries



1593KCal | 115P - 64C - 98F



# TRÁNG MIỆNG

## Dessert

### BÁNH TRỨNG MỨT THƠM CHẤY CẠNH

Thơm, kem, trứng, dâu tây và húng lủi

### PINEAPPLE CREME BRULÉE

Pineapple, cream, egg, strawberry, mint

679KCal | 21P - 24C - 56F



### BÁNH TRỨNG ĐƯỜNG NÂU

Trứng gà, chanh, bánh trứng đường, đường mịn, dâu tây

### CREAM CARAMEL FLAN

Egg, lemon, meringue, icing sugar, strawberry

591KCal | 25P - 83C - 18F



### BÁNH TART TÁO

Rượu Cointreau, sốt dâu tây, hoa thực phẩm, quả mâm xôi

### MERINGUE APPLE TART WITH ORANGE LIQUOR

Cointreau liquor, Strawberry sauce, edible flower, raspberry

416KCal | 4P - 91C - 4F



### TÔ THƠM TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI

Dưa hấu, thanh long, dưa lưới, thơm, dâu tây và chuối

### TROPICAL FRUIT BOWL

Watermelon, dragon fruit, melon, pineapple, strawberry, and banana

467KCal | 30P - 38C - 22F







## BÁNH SÔ-CÔ-LA DUNG NHAM TAN CHẢY

Sô-cô-la đen, đường bột,  
dâu tây và kem vani

### CHOCOLATE LAVA CAKE

Dark chocolate, icing sugar,  
strawberry, vanilla ice cream

1259KCal | 27P - 118C - 76F



## KEM (2 VIÊN)

Kem (Làm từ sữa): kem trà xanh,  
kem sô-cô-la vụn, kem sô-cô-la,  
kem va-ni-la, kem dừa,  
kem sầu riêng, kem dâu

### ICE CREAM (2X SCOOP)

Ice cream (made with milk): Matcha ice  
cream, choco-chips ice cream, chocolate,  
vanilla, coconut ice cream, durian ice  
cream, strawberry

370KCal | 7P - 48C - 17F



## KEM TUYẾT (2 VIÊN) (100% TRÁI CÂY TƯƠI)

Kem xoài, kem quýt Nhật,  
kem chanh dây, kem chanh



### SORBET ICE CREAM (2X SCOOP) (MADE 100% FROM FRUITS)

Mango sorbet, yuzu sorbet,  
passion fruit sorbet, lime sorbet

370KCal | 2P - 217C - 4F





THỰC ĐƠN

**THỨC**

**UỐNG**

DRINK MENU

# TRÀ ĐÁ SÁNG TẠO

## Homemade Iced Tea Creations



### Anti-Oxi

Hỗn hợp trà đen cùng với quả mâm xôi, thêm lớp phủ với chanh và hoa oải hương. Đây là thức uống hoàn hảo để bổ sung các chất chống oxy hóa giúp ngăn ngừa và chống lại các loại bệnh.

*Black tea infused with mixed berries, topped up with lime juice and lavender syrup. Its the perfect drink to stock up on anti-oxidants to help prevent & fight diseases.*

### Holy Remedy

Hỗn hợp trà đen cùng với gừng, quế và nghệ và lớp phủ với nước ép táo tươi, nước gừng tươi và bột nghệ. Đây là một thức uống lý tưởng cho bạn khôi phục sức khỏe sau cảm cúm, không khỏe hoặc đơn giản bản chỉ muốn một thức thức uống khiến cho cơ thể cảm thấy dễ chịu!

*Black tea is infused with ginger, cinnamon and turmeric, and topped up with fresh apple juice, fresh ginger juice and turmeric powder. This is an ideal remedy drink if you want to recover from the flu, if you are feeling weak or if you simply want to feel great again!*



### Green Cooler

Trà xanh được hòa quyện với bột Matcha cùng với đá xay, nước cốt chanh tươi, lá bạc hà và một ít siro ngọt. Hãy thử thưởng thức món giải khát mát lạnh này vào một ngày oi nóng để có thêm năng lượng bất phá!

*Green tea infused with Matcha powder, blended with ice, fresh lime juice, mint leaves and a little bit of sugar syrup. Try this frozen recipe on a hot sunny day and give yourself an extra kick to power through!*

# CÁC LOẠI TRÀ

Tea

## VĂN HOÁ VỀ TRÀ

### Tea Culture

Trà có nguồn gốc từ Tây Nam-Trung Quốc hơn 2000 năm trước được sử dụng phổ biến như một phương thuốc trong lĩnh vực y học, ngày nay trà được biết đến như một loại thức uống phổ biến như một thức uống thông dụng có truyền thống lâu đời trên toàn thế giới.

Tại Clubhouse, trà là trung tâm, bản sắc đặc trưng của chúng tôi đối với sức khỏe và lợi ích trẻ hóa cho cơ thể, cũng như cảm giác thư giãn, gần như thiền định mà nó mang lại cho bạn...khuấy đều, nhâm nhi và thưởng thức.

*Originating from Southwest China over 2000 years ago, where it was used as a medicinal drink, tea has become today a tradition and experience across the world.*

*At Clubhouse, tea is therefore at the center of our identity for the health and rejuvenating benefits it brings to the body, as well as the relaxing, almost meditative feeling that it provides for our guests...stir, sip, enjoy...*

**“Cuộc sống cũng giống như tách trà, tất cả đều nằm ở cách bạn tạo ra nó và bạn sẽ thưởng thức nó cùng với ai”**

**“Life is like tea, it's all in how you make it and who you drink it with”**

## Loose Leaf Tea

**TRÀ HOA CÚC**  
CHAMOMILE

**TRÀ BẠC HÀ**  
PEPPERMINT

**TRÀ HOA NHÀI**  
JASMINE GREEN TEA

**TRÀ ANH**  
ENGLISH BREAKFAST

**TRÀ BÁ TƯỚC**  
EARL GREY

## *Mineral Water*

**LAVIE STILL (450ML)**

**LAVIE SPARKLING (450ML)**

**LOCAL MINERAL WATER**

## *Other Beers*

**PHU QUOC BEER 330ML**

## *Soft Drinks*

**COKE**

**COKE LIGHT**

**SPRITE**

**FANTA**

**SODA WATER**

**TONIC WATER**

**GINGER ALE**

**RED BULL**

## *Spirits*

**TEQUILA**

Shooter or with mixen

**GIN**

Shooter or with mixen

**VODKA**

Shooter or with mixen

**WHISKEY**

Shooter or with mixen

**RUM**

Shooter or with mixen

**100% NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI**  
**KHÔNG ĐÁ | KHÔNG ĐƯỜNG**  
*100% Juice - No ice | No sugar*

**DỪA**  
COCONUT



**CÀ RỐT**  
CARROT



**NƯỚC CHANH TƯƠI**  
LIME



**NƯỚC CHANH DÂY**  
PASSION FRUIT



**NƯỚC THƠM ÉP**  
PINEAPPLE



**NƯỚC DƯA HẤU**  
WATERMELON



**NƯỚC CAM**  
ORANGE



# CÀ PHÊ VIỆT NAM

## Vietnamese Coffee Classics



Cà phê ở Việt Nam có từ năm 1857 dưới dạng một cây Arabica duy nhất. Kể từ đó, văn hóa cà phê ở Việt Nam đã bùng nổ dẫn đến việc tạo ra các công thức nấu ăn khác nhau tương ứng với khu vực của họ. Ngày nay, Việt Nam là nhà sản xuất lớn nhất của giống cà phê Robusta và là nhà sản xuất cà phê lớn thứ hai trên toàn thế giới!

*Coffee in Vietnam dates back as far as 1857 under the form of a single Arabica tree. Since then, the coffee culture in Vietnam has exploded leading to the creation of different recipes each corresponding to their own regions. Today Vietnam is the largest producer of the Robusta variety of coffee and the second largest producer of coffee worldwide!*

Một số người nói rằng cà phê mạnh nhất chỉ đến từ Việt Nam!

*Some say that the strongest coffees only come from Vietnam!*



### CÀ PHÊ SỮA ĐÁ | MILK COFFEE

Cà phê Việt Nam đá với sữa đặc hoặc sữa tươi  
*Iced Vietnamese coffee with condensed milk or fresh milk*  
\*Thêm kem đánh bông | *Add whipped cream*

### CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ | BLACK COFFEE

Cà phê đen đậm  
*Vietnamese coffee served black with ice*  
\*Thêm kem đánh bông | *Add whipped cream*

## Coffee Classics

#### ESPRESSO | DOUBLE ESPRESSO

Cà phê nguyên chất pha máy

#### MACCHIATO

Cà phê Espresso và bọt sữa

#### CAPPUCCINO

Cà phê sữa pha máy với lớp sữa đánh bông  
\*Thêm kem đánh bông | *Add whipped cream*

#### LATTE

Cà phê sữa pha máy với lớp sữa mỏng  
\*Thêm kem đánh bông | *Add whipped cream*

#### MOCHA

Cà phê sữa hòa quyện cùng sô cô la  
\*Thêm kem đánh bông | *Add whipped cream*

## TASTY AFFOGATO

### CHOCOLATE AFFOGATO

Kem sô cô la, 1 shot cà phê Espresso

*Chocolate Ice Cream, Espresso Shot*

\*Thêm kem đánh bông | *Add whipped cream*

### VANILLA AFFOGATO

Kem vani, 1 shot cà phê Espresso

*Vanilla Ice Cream, Espresso Shot*

\*Thêm kem đánh bông | *Add whipped cream*

### COCONUT AFFOGATO

Kem cà phê, 1 shot cà phê Espresso

*Coffee Ice Cream, Espresso Shot*

\*Thêm kem đánh bông | *Add whipped cream*





## NHÀ CỦA MOJITO

### Mojito Family



Sự nổi tiếng của Mojito bắt đầu với nhà văn Ernest Hemingway trong thời gian ông ở Cuba vào đầu những năm 1930. Người ta nói rằng Mojito ban đầu là một thức uống y học để kiểm chế bệnh tật trên đảo Cuba. Ngày nay, Mojito được thưởng thức dưới hàng chục hình thức và tiếp tục phát triển từng ngày. Xem dưới đây một vài biến tấu của thức uống này.



*The popularity of the Mojito began with the writer Ernest Hemingway during his time in Cuba in the early 1930s. It is said that the original Mojito was a medicinal drink to curb disease on the island of Cuba. Today the Mojito is enjoyed in dozens of forms and continues to evolve day by day. See below a few variations of this drink.*

#### **BERRY MOJITO**

Rượu Rum Trắng, Rượu Rum Đen, Chanh dầm, Bạc hà tươi, Hỗn hợp các loại Dâu, Đường nâu, Nước Soda  
*White Rum, Dark Rum, Muddled Lime, Fresh Mint, Mixed Berries, Brown Sugar, Soda Water*

#### **MANGO MOJITO**

Rượu Rum trắng, Rượu Rum đen, Xoài Tươi, Bạc hà tươi, Chanh dầm, Đường nâu, Nước Soda  
*White Rum, Dark Rum, Fresh Mango, Fresh Mint, Muddled Lime, Brown Sugar, Soda Water*

#### **PASSION MOJITO**

Rượu Rum trắng, Rượu Rum đen, Chanh dây tươi, Bạc hà tươi, Chanh dầm, Đường nâu, Nước soda  
*White Rum, Dark Rum, Fresh Passion Fruit, Fresh Mint, Muddled Lime, Brown Sugar, Soda Water*

# NHÀ CỦA MARGARITA

## Margarita Family



Margarita có liên quan đến một thức uống nổi tiếng của Mexico, Daisy, được làm lại với tequila thay vì rượu brandy. Nó trở nên phổ biến trong thời gian hạn chế hành lệnh cấm thức uống có cồn vào năm 1910 khi cư dân Hoa Kỳ đến Mexico để uống rượu. Ngày nay nó vẫn là một thức uống đặc trưng ở các quốc gia sản xuất tequila và là một loại cocktail chủ yếu trong hầu hết các bữa tiệc như một thức uống phổ biến có thể được chuẩn bị với số lượng lớn. Thường thức nhiều lựa chọn các công thức khác nhau của margarita với đầy sự hưng phấn!



*The margarita is related to a popular Mexican drink, the Daisy, remade with tequila instead of brandy. It became popular during Prohibition in 1910 as U.S. residents travelled to Mexico for alcohol. Today it is still a signature drink in countries producing tequila and a staple cocktail during most parties as a group drink that can be prepared in large quantities. Enjoy a selection of various margarita recipes with a twist!*

### GREEN TEA & PASSION MARGARITA

**Tequila, Bột trà xanh, Nước cốt chanh, Nước chanh dây, Nước đường, Muối**

*Tequila, Matcha Powder, Lime Juice, Passion Fruit, Sugar Syrup, Salt*

### SPICY MARGARITA

**Tequila, Nước dứa tươi, Nước cốt chanh, Ớt, Muối**

*Tequila, Fresh Pineapple Juice, Lime Juice, Chili, Salt*

### CUCUMBER MARGARITA

**Tequila, Nước ép dưa leo, Nước cốt chanh, Nước đường, Muối**

*Tequila, Fresh Cucumber Juice, Lime Juice, Sugar Syrup, Salt*

# Cocktails With A Twist

## SMOKEY SICILIAN SOUR

Amaretto, Whiskey, Nước cốt chanh, Xi-rô đường, Lòng trắng trứng, Vị đắng từ Angostura, Hun khói với gỗ táo  
*Amaretto, Whiskey, Lime Juice, Sugar Syrup, Egg Whites, Angostura Bitters, Smoked with Apple Wood*



**Sự thật thú vị của cocktail:** Nguồn gốc của Whiskey Sour chính thức có từ những năm 1800, vì các thủy thủ không phải lúc nào cũng có đủ nước để uống. Do đó, để chống lại cơn khát của họ, họ sẽ uống rượu mạnh, và để chống lại bệnh tật, họ sẽ trộn nó với chanh vàng và chanh xanh.

**Fun Cocktail Fact:** *Origins of the Whiskey Sour officially dates back to the 1800s, as sailors on long sea journeys did not always have enough water to drink. Therefore, to combat their thirst, they would drink spirits, and to combat diseases, they would mix it with lemons and limes.*

## GINGER SPIKED MOSCOW MULE

Vodka, Nước ép gừng tươi, Nước chanh, Nước đường, bên trên là nước Soda & Bạc Hà tươi  
*Vodka, Fresh Ginger Juice, Lime Juice, Sugar Syrup, Topped with Soda Water & Fresh Mint*



**Sự thật thú vị của cocktail:** Moscow Mule được sinh ra ở Manhattan vào năm 1941 khi lô hàng bia gừng đầu tiên đến New York vào thời điểm đó. Cocktail được chuẩn bị trong một cốc đồng để đảm bảo rằng đồ uống giữ lạnh lâu hơn. Thường thức công thức chế biến của thức uống này bằng cách sử dụng thêm nước gừng tươi để tăng phần thú vị!

**Fun Cocktail Fact:** *The Moscow Mule was born in Manhattan U.S.A back in 1941 when the first shipment of ginger beer arrived in New York at the time. The cocktail is prepared in a copper mug to ensure that the beverage stays cold longer. Enjoy this twisted Moscow mule recipe using fresh ginger juice for an added kick!*

## BERRY TWISTED PINA COLADA

Rum trắng, Rượu rum vàng, Malibu Rum, Crème DeCassis, Dứa tươi, Nước ép dứa, Kem dừa, Quả mọng hỗn hợp, Nước cốt chanh  
*White Rum, Gold Rum, Malibu Rum, Crème De Cassis, Fresh Pineapple, Pineapple Juice, Coconut Cream, Mixed Berries, Lime Juice*



**Sự thật thú vị của cocktail:** Piña Colada đến từ San Juan, Puerto Rico, được tạo ra bởi một bartender vào năm 1954. Ông trộn lẫn một hỗn hợp trái cây của rượu rum, kem dừa và nước ép dứa và BOOM!... Đến năm 1978, Piña Colada được tuyên bố là thức uống chính thức của Puerto Rico và ngày nay trở thành một loại cocktail cổ điển với nhiều biến thể khác kể từ khi được tạo ra.

**Fun Cocktail Fact:** *The Piña Colada comes from San Juan, Puerto Rico, created by a bartender in 1954. He mixed up a fruity blend of rum, coconut cream and pineapple juice and BOOM!... Came 1978, the Piña Colada was declared the official drink of Puerto Rico and became today a classic cocktail with many other variations since its creation.*