

Restaurant
EPICƏ



Beverage

Sweet endings

Asian Favorites - Mains - Pizzas

Soups - Salads - Appetizers

All-day Breakfast



The name Epice /epis/ is inspired from the French word for spice (épice)





01



02



03



04



05



06

4

Món ăn đặc trưng
Signature Dish

Thịt Bò
Beef

Thịt Heo
Pork

Hải Sản
Seafood

Có Vỏ Cứng
Shellfish

Các Loại Hạt
Nuts

Bơ Sữa
Dairy

Trứng
Egg

Món Ăn Chay
Vegetarian

Tinh Bột
Wheat

01

Phở Bò

Món ăn Việt chế biến từ nước hầm bò cùng thịt bò tái, bò hầm và gân bò ăn kèm với rau bạc hà và húng quế.

Pho Bo

Vietnam's national dish of spiced beef broth with fresh and stewed beef with Vietnamese mint and basil.



VND 250,000 net

02

Bữa Sáng

Trứng ăn kèm với bánh mì men tự nhiên nướng với thịt xông khói, cà chua nướng, cải bó xôi, xúc xích gà, khoai tây rán và đậu hãm.

Full Breakfast

Eggs served on toasted sourdough bread with bacon, grilled tomato, wilted spinach, chicken sausage, hash brown and baked beans.



VND 190,000 net

03

Cháo

Cháo gà, giá, hành phi, cá cơm khô, ngò, ớt, nước mắm và xì dầu.

Congee

Chicken congee, bean sprout, crispy shallots, dried anchovies, coriander, chilli, fish sauce and soy sauce.



VND 150,000 net

04

Trứng Chiên

Trứng chiên đặc trưng Pullman - Trứng chiên với thịt heo, ngò, giá và ớt ăn kèm bánh mì nướng làm từ men tự nhiên và rau muống xào.

Signature Omelette

Whole egg omelette with pork, coriander, beansprout and chilli served with grilled sourdough bread and sautéed morning glory.



VND 180,000 net

05

Sữa Chua & Lọ Bánh Tổ Ong

Ngũ cốc, trái cây khô với sữa chua tự nhiên xếp lớp với bánh tổ ong và chuối đốt cùng quả mâm xôi hỗn hợp.

Yogurt & Waffle Jar

Homemade granola and natural yoghurt layered with waffle and burnt banana fingers with mixed berries.



VND 160,000 net

06

Bánh Ngọt Các Loại

Bánh sừng trâu, bánh mì cuộn sô cô la, bánh ngọt nhân trái cây, bánh bông lan, bánh mì nhỏ, bánh mì phô mai và các loại mứt.

Bakery Assortment

Croissant, pain au chocolate, fruit Danish, berry muffin and mini baguette, cheese twist with assorted condiments.



VND 140,000 net



07



08



09



10



11



12



13



14

6

Món ăn đặc trưng
Signature Dish

Thịt Bò
Beef

Thịt Heo
Pork

Hải Sản
Seafood

Có Vỏ Cứng
Shellfish

Các Loại Hạt
Nuts

Bơ Sữa
Dairy

Trứng
Egg

Món Ăn Chay
Vegetarian

Tinh Bột
Wheat

07

Mì Ramen

Mì Nhật với nước dùng trong bên trên gồm thịt heo, trứng luộc lòng đào, măng chua, rong biển khô và dầu mè.

Ramen

Wheat noodles in homemade broth topped with pork belly, soft boiled egg, pickled bamboo, dried nori and sesame oil.



VND 260,000 net

08

Súp Bắp Gà

Súp bắp gà truyền thống với lòng trắng trứng và rau mầm.

Chicken Corn Soup

Traditional chicken and corn soup finished with egg whites and a micro green herb salad.



VND 240,000 net

09

Bún Bò

Súp truyền thống với bốn loại bò và bún.

Beef Noodle Soup

Beef cooked 4 ways, in a traditional broth served with lemon rice.



VND 270,000 net

10

Súp Miso

Súp Miso truyền thống với đậu hũ, củ cải trắng và rong biển.

Miso Soup

Traditional Miso soup with tofu, daikon radish and wakame.



VND 250,000 net

11

Hai Loại Hoàn Thánh

Mì hoành thánh hải sản áp chảo và hoành thánh thịt heo hấp kèm nước chấm xì dầu, rượu mirin, ớt đỏ với tỏi xay.

Duo Of Wontons

Pan-fried mixed seafood wonton and steamed pork wonton, served with soy and mirin dipping sauce, plus fresh chilli and garlic paste.



VND 220,000 net

12

Canh Tom Yum

Tôm và rau củ với nấm rơm.

Tom Yum Soup

Prawn and vegetable with straw mushroom.



VND 260,000 net

13

Chả Giò Chiên

Chả giò Việt Nam nhân thịt heo chiên giòn (6) hoặc (12).

Fried Spring Rolls

Vietnamese Fried Pork Spring Rolls (6) or (12).



VND 150,000 net (6)

VND 250,000 net (12)

14

Cánh Gà Chiên Mắm

Cánh gà chiên mắm cùng với liểu.

Vietnamese Wings

Marinated chicken wings in local fish sauce, then crispy fried and served with petite salad.

VND 220,000 net



15

Gỏi Cuốn

Gỏi cuốn Việt Nam bao gồm các loại cá hồi tươi sống, xúc xích heo, đậu phụ, bún, tôm và thịt heo với rau bạc hà.

Rice paper wrap Tasting Plate

Vietnamese rice paper wrap tasting plate, including the following wraps raw salmon, pork sausage, tofu, rice noodle, prawn and pork with mint.



VND 285,000 net

16

Bánh Bao Kiểu Nhật

Nhân thịt heo và rau củ chiên ăn kèm nước tương.

Gyoza

Pork and vegetable fried gyoza served with chilli soy dipping sauce.



VND 250,000 net

17

Gỏi Cuốn Việt Nam

Gỏi cuốn tôm và thịt heo (2) hoặc (4)

Vietnamese Rice Paper Rolls

Fresh spring roll with prawn & pork (2) or (4).



VND 190,000 net (2)

VND 340,000 net (4)

18

Sa Lát Cá Ngừ

Xà lách, cà chua, dưa leo, đậu xanh, ô liu, khoai tây, trứng cút chần và sốt dấm đen.

Tuna Nicoise

Baby cos lettuce, tomato petals, cucumber, marinated beans, mixed olives, spiced potato, poached quail egg and a balsamic dressing.



VND 320,000 net

21

19

Sa Lát Thịt Bò

Với các loại rau cải lông, xà lách, lê, hạt óc chó, sốt hành tây kem, xúc xích Ý giòn và sốt phô mai xanh.

Beef Salad

With a mixture of rocket and baby cos leaves, sliced pear, toasted walnuts, burnt onion soubise, salami chips and blue cheese dressing.



VND 290,000 net

20

Súp Bí Đỏ

Súp bí đỏ với kem chua, ăn kèm với bánh mì que giòn.

Pumpkin Soup

Pumpkin soup topped with sour cream & served with crusty mini baguette.



VND 265,000 net

Sa Lát Đại Đế

Sa lát trộn với sốt kiểu Ý, thịt xông khói, bánh mì giòn, phô mai và trứng lòng đào.

Caesar Salad

Baby cos lettuce leaves tossed with classic Caesar dressing with crunchy bacon, croutons, shaved parmesan and coddled egg.



VND 250,000 net



22



23



24



25



26




27



28

10

 Món ăn đặc trưng
Signature Dish

 Các Loại Hạt
Nuts

 Thịt Bò
Beef

 Bơ Sữa
Dairy

 Thịt Heo
Pork

 Trứng
Egg

 Hải Sản
Seafood

 Món Ăn Chay
Vegetarian

 Có Vỏ Cứng
Shellfish

 Tinh Bột
Wheat

22

Phở Bò

Món ăn Việt chế biến từ nước hầm bò cùng thịt bò tái, bò hầm và gân bò ăn kèm với rau bạc hà và húng quế.

Pho Bo

Vietnam's national dish of spiced beef broth with fresh and stewed beef with Vietnamese mint and basil.



VND 250,000 net

25

Gà Xào Kiểu Kung Pao

Phục vụ kèm cơm trắng và rau thơm với ớt khô.

Kung Pao Chicken

Served with steamed rice and herb and dried chilli salad.



VND 265,000 net

23

Cá Chiên

Cá chiên xù với gỏi đu đủ xanh và cơm.

Fried Fish

Whole fried plate size fish served with local green papaya salad and rice.



VND 365,000 net

26

Chả Cá Lã Vọng

Cá áp chảo cùng với gia vị phục vụ kèm bún và xà lách.

Fish Noodles

Marinated fish pieces seared and served with noodles plus Vietnamese picked leaf salad.



VND 295,000 net

24

Mì Quảng

Thịt gà rút xương và tôm kèm rau sống với bánh tráng.

Mi Quang

Boneless chicken & prawns, fresh herbs & banh trang.



VND 295,000 net

27

Cao Lầu

Mì Cao Lầu với thịt heo xiu và xà lách.

Mi Cao

Cau Lau thick noodles char siu pork, herb salad.



VND 285,000 net

28

Thịt Vịt & Cơm

Vịt quay kiểu Trung Quốc phục vụ với cơm trắng kèm cải thìa và rau muống, tương chua ngọt và nước tương.

Duck & Rice


Chinese roast duck served on steamed rice with sautéed baby bok choy and morning glory plus a hoisin and soy dipping sauce.



VND 295,000 net



12

 Món ăn đặc trưng
Signature Dish

 Các Loại Hạt
Nuts

 Thịt Bò
Beef

 Bơ Sữa
Dairy

 Thịt Heo
Pork

 Trứng
Egg

 Hải Sản
Seafood

 Món Ăn Chay
Vegetarian

 Có Vỏ Cứng
Shellfish

 Tinh Bột
Wheat

29

Miến Xào Hàn Quốc

Miến khoai lang với rau củ và thịt bò.

Japchae

Korean sweet potato glass noodle with seared vegetables and beef.



VND 320,000 net

30

Gà Nướng Xiên Kiểu Nhật

Ức gà tẩm gia vị với boia rô nướng phục vụ kèm sốt xì dầu gừng.

Yakitori

Marinated pieces of chicken breast and thigh fillet plus green shallot char-grilled and served with soy ginger dipping sauce.



VND 270,000 net

32

Cơm Trộn Kiểu Hàn Quốc

Cơm trộn với cải thảo, mè, rau muống, giá đỗ, nấm xào, cà rốt, tương ớt Hàn Quốc, thịt heo băm và trứng.

Bibimbap

Clay pot rice bowl topped with a blend of wombok and sesame water spinach, blanched bean sprouts, sauté shitake mushroom, carrot, gochujang, pork mince and egg.



VND 265,000 net

33

Bò Xào Hàn Quốc

Phục vụ kèm cơm trắng và 3 loại kim chi.

Bulgogi

Served with steamed rice and trio of kim chee.



VND 285,000 net

31

Cà Ri Kiểu Nhật

Cà ri gà kiểu Nhật với rau củ kèm cơm trắng, trứng và ớt chiên giòn.

Kare Raisu

Japanese style chicken curry with vegetables served with steamed rice, coddled egg and tempura chilli.



VND 280,000 net

35

Bò Um Đậu Phụ

Món ăn truyền thống Hàn Quốc với đậu phụ và rau củ kèm kim chi và cơm trắng.

Jjigae

Korean traditional stew with tofu and vegetables served with kimchi and steamed rice.



VND 310,000 net

34

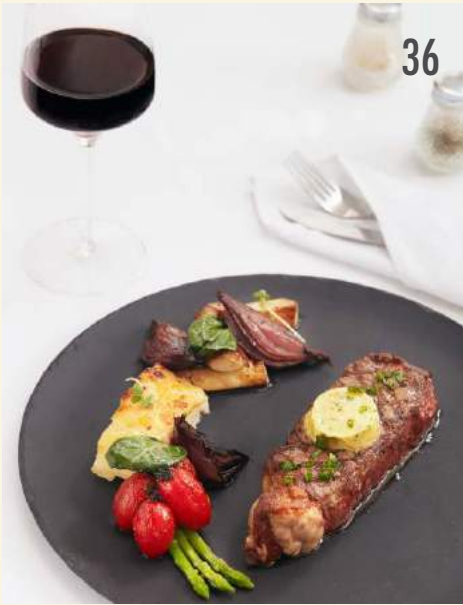
Gà Rán

Gà rán kiểu Hàn Quốc với củ cải muối và kim chi.

Huraideu-chikin

Sticky Korean fried chicken served with pickled radish and kimchi.

VND 265,000 net



36



37



38



39



40




42



41

14

 Món ăn đặc trưng
Signature Dish

 Các Loại Hạt
Nuts

 Thịt Bò
Beef

 Bơ Sữa
Dairy

 Thịt Heo
Pork

 Trứng
Egg

 Hải Sản
Seafood

 Món Ăn Chay
Vegetarian

 Có Vỏ Cứng
Shellfish

 Tinh Bột
Wheat

**Thịt Lưng Bò 300g
hoặc Thịt Sườn Bò 300g** 36

Nướng với bông cải, kem khoai tây, hành hầm, cà chua, nấm tỏi và lựa chọn loại sốt của bạn. Sốt thịt bò, sốt tiêu, sốt bơ phô mai xanh.

300g Sirloin or 300g Rib Eye

Char-grilled served with broccolini, potato dauphine, braised baby onions, blistered tomato, garlic mushroom and your choice of sauce. Red wine jus, peppercorn, blue cheese butter.



VND 750,000 net (thịt lưng/sirloin)
VND 850,000 net (thịt sườn/rib eye)

Bánh Mì Kẹp

Bánh mì 3 loại bao gồm bánh mì tỏi, bánh mì lúa mạch, bánh mì nướng kiểu Pháp với sốt kem trứng mù tạt, thịt heo xông khói, gà xông khói, hành tây xào, rau diếp, cà chua, phô mai Thụy Sĩ kèm khoai tây chiên.

Club Sandwich

Trio of bread including garlic loaf, rye loaf and french toast layered with mustard egg cream, bacon, smoked chicken, caramelized onion, lettuce, tomato, Swiss cheese, served with french fries.



VND 290,000 net

Bánh Mì Burger Bò

Bánh mì kẹp thịt bò băm, mứt hành tây, thịt xông khói, xà lách, cà chua, phô mai Thụy Sĩ, hành tây chiên giòn, dưa chua phục vụ kèm khoai tây chiên.

Beef Burger

Homemade bun with seared beef Pattie, onion jam, bacon, lettuce, tomato, Swiss cheese, battered onion rings, homemade pickles and served with french fries.



VND 350,000 net

Gà Nướng

Khoai tây nấu chậm, bắp nghiền, đậu, rau củ, tôm chiên giòn và lá bèo.

Chicken Spatchcock

Potato fondant, corn puree, sugar snaps, baby vegetables, crispy prawns and nasturtion leaf.



VND 650,000 net

Cá Chẻm Áp Chảo

Phục vụ kèm sốt bí đỏ và đậu phộng, măng tây, rau củ non, nghêu hấp, bột sữa và phô mai giòn.

Seared Sea bass fillet

Served with pumpkin and peanut puree, asparagus, baby veg, steamed clams and parmesan crumble.



VND 390,000 net

Mì Ý Sốt Kem & Thịt Ngươi

Mì spaghetti xào với thịt ngươi và phô mai, hành lá và lòng đỏ trứng cút.

Spaghetti Carbonara

Spaghetti tossed with ham and finished with parmesan cheese, spring onions and quail yolk.



VND 290,000 net

Bánh Burger Gà & Bánh Ngô

Gà chiên bơ sữa phục vụ với bánh mì mè cùng gỏi bắp su, thịt xông khói, bánh ngô, ớt dầm chua, phô mai tan chảy và sốt bơ.

Chicken Nacho Burger

Buttermilk battered fried chicken fillet, served on a sesame brioche bun with coleslaw, crispy bacon, corn chips and jalapenos with melted Swiss cheese and guacamole.



VND 320,000 net



43



44



45



46




47



48

16

 Món ăn đặc trưng
Signature Dish

 Các Loại Hạt
Nuts

 Thịt Bò
Beef

 Bơ Sữa
Dairy

 Thịt Heo
Pork

 Trứng
Egg

 Hải Sản
Seafood

 Món Ăn Chay
Vegetarian

 Có Vỏ Cứng
Shellfish

 Tinh Bột
Wheat

43

Bánh Pizza Thịt Nướng

Thịt bò nướng, cừu viên nướng, thịt nguội, gà xông khói và xúc xích Ý với sốt cà chua.

Pizza BBQ Meats

Char-grilled beef fillet, koftas, prosciutto, smoked chicken and chorizo with a smokey tomato sauce.



VND 450,000 net

44

Bánh Pizza Thịt Gà

Gà nướng với bơ tỏi tây và phô mai Brie với đậu tuyết và rau cải lông.

Pizza Chicken

Char-grilled chicken tenderloins with buttered leek and brie topped with a snow pea and rocket salad.



VND 390,000 net

45

Bánh Pizza Nấm

Nấm địa phương với kem phô mai sữa tươi, nấm kim châm chiên giòn.

Pizza Mushroom

Blend of locally grown mushrooms topped with crème fraiche, crispy enoki and black fungi chips.



VND 290,000 net

46

Bánh Pizza Phô Mai

Phô mai camembert, phô mai xanh, bocconcini và mozzarella với hành tây xào, phô mai parmesan và quả sung.

Pizza Quattro Fromage

Camembert, blue cheese, bocconcini and mozzarella with caramelized onion, parmesan crunch and figs.



VND 390,000 net

47

Bánh Pizza Cá Hồi

Cá hồi xông khói với cà chua bi, sốt bơ sữa và rau quế.

Pizza Salmon

In-house tea smoked salmon with blistered tomatoes, béchamel and basil.



VND 390,000 net

48

Bánh Pizza Chay

Bông cải xanh, đậu Pháp, sốt đậu ngựa, sốt kem chanh.

Pizza Vegetarian

Broccolini, frenched beans, hummus and lemon aioli.



VND 290,000 net



49

51

50

53

52

54

49

Rau Củ Hấp
Steamed Vegetables



VND 110,000 net

50

Khoai Tây Chiên
*Thick Cut French Fries, Paprika Salt
& Roasted Garlic Aioli*



VND 110,000 net

51

Cơm Chiên Trứng
Garlic Egg Fried Rice



VND 95,000 net

52

Rau Củ Xào
Stir Fried Asian Vegetables



VND 110,000 net

53

Cơm Trắng
Steamed Jasmine Rice



VND 70,000 net

54

Khoai Tây Nghiền
Mashed Potatoes



VND 110,000 net



55

Trái Cây

Trái cây nhiệt đới phục vụ kèm sốt kem mềm sô cô la, dừa sợi, cam sấy, sốt lòng trắng trứng, chanh dây và sốt dâu.

Tropical Fruits

Fresh cut tropical fruits served with white chocolate mousse, coconut crumble, burnt orange, meringue, passionfruit jus and raspberry coulis.



VND 160,000 net

56

Bánh Mì Pudding Bơ Sữa

Phục vụ kèm vani kiểu Anh và kem caramel vị mặn.

Bread & Butter Pudding

Served with vanilla anglaise & salted caramel ice cream.



VND 180,000 net

57

Đĩa Phô Mai

4 loại phô mai kèm mút trái cây, trái cây khô, nho, bánh mì que, bánh quy.

Cheese Platter

Assortment of four cheeses served with fruit paste, dried fruits, grapes, lavosh and crackers.



VND 350,000 net

58

Bánh Nướng Vị Chanh

Phục vụ kèm kẹo gương hạt dẻ, sốt đường vị cam và sốt kem tươi.

Lemon Meringue Tart

Served with pistachio praline, orange caramel & crème fraiche.



VND 190,000 net

59

Lọ Sô Cô La

Bánh mềm sô cô la, đen và trắng, bánh mềm từ lòng trắng trứng, bánh quy, sốt kẹo sô cô la với kem tươi.

Choco Jar

Chocolate fudge, marshmallows, dark chocolate mousse, white chocolate mousse, biscuit soil, chocolate caramels, topped with whipped cream and chocolate tuiles.



VND 190,000 net



**KEM NI TƠ ĐẶC TRƯNG CỦA NHÀ HÀNG EPICE, CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP TẠI BÀN QUÝ KHÁCH.
THE FAMOUS EPICE LIQUID NITROGEN ICE CREAM, MADE LIVE AT YOUR TABLE.**

**Không bao gồm thành phần có cồn
No Alcohol**

Kem dâu.
Very berry.

Kem xoài và chanh dây.
Passionate mango.

Kem quả mâm xôi, sô cô la sữa và lá chanh Thái Lan.
Raspberry white chocolate and kaffir lime.

Kem vị trà xanh Nhật Bản.
Japanese green tea.

Kem vị cà phê Việt Nam.
Vietnamese coffee.

Kem hương Vani.
Voluptuous Vanilla bean.

Kem sầu riêng.
Danang durian.

Kem dâu và sô cô la.
Strawberry and chocolate.

Kem dừa 3 loại.
Triple coconut.

Kem sữa chua, mật ong và táo xanh.
Yoghurt, honey and green apple.



VND 290,000 net

**Bao gồm thành phần có cồn
With Alcohol**

Kem rượu Whiskey và dâu.
Whiskey and strawberry.

Kem rượu Baileys và sô cô la.
Baileys and choc chip.

Kem rượu Brandy và nho khô.
Brandy and raisins.

Kem vị bia và hạt dẻ.
Beer and pistachio.

Kem rượu Kahlua và cà phê Ý.
Kahlua and espresso.



VND 330,000 net

Premium Chocolate Mojito



Whole Coconut



Passion Cappuccino



Ice Tea



Be Zen



Martini Wine & Thyme



Take & Talk



Cucumber Martini



Các Loại Mocktail Đặc Trưng/Signature Mocktails

Be Zen/Dr Feel Good/Pullman Attitude 170/160/160
Ice Tea/Passion Cappuccino 110/110

Các Loại Cocktail Đặc Trưng/Signature Cocktails

Martini & Wine Thyme/Little Caracas/Take & Talk 275/240/240
Pullman Connection/Cucumber Martini 275/240
Premium Chocolate Mojito/Blanco Margaretto 250/285

Các Loại Cocktail Cổ Điển/Classic Cocktails

Kir Royal/Caipirinha/Whisky Sour/Cosmopolitan 260/240/265/265
Dry Martini/Premium Mojito 250/250
Bloody Mary/Margarita 265/275
"Hoặc bạn đặt tên cho nó & nếu chúng tôi có nguyên liệu, chúng tôi sẽ tạo ra nó" "Or you name it and if we have the ingredients we'll make it!"

Gin	Ly/Glass	Chai/Bottle
Beefeater	140	1,900
Hendricks	230	3,700
Monkey 47	350	4,600

Tequila

Olmecca Reposado	140	1,900
Patron Silver	350	4,800

Rum & Cachaca

Havana Club 3y	140	1,900
Havana Club 7y/Cachaca	190	2,900
Zacapa 23y 250		4,300

Whisky

Chivas

Scotch Chivas Regal 12y	170	3,100
Scotch Chivas Regal 18y	280	5,100
Scotch Chivas Royal Salute 21y		9,900
Scotch Chivas Regal 25y		20,000

Ballentines

Ballentine's Finest	140	1,900
Ballentine's 12y	210	3,100
Ballentine's 21y	320	6,900
Ballentine's 30y		30,000

Jameson

Irish John Jameson	150	2,100
--------------------	-----	-------

Single Malt

The Glenlivet 12y Excellence	280	4,600
The Glenlivet 18y	580	9,900

Bourbon

Jack Daniels	150	
--------------	-----	--

Vodka

Absolut	140	1,900
Grey Goose	190	3,200
Absolut Elyx	290	5,800

Cognac

Martell VSOP/Hennessy VSOP	310	5,100
Martell XO/Hennessy XO	690	11,500

Khai Vị/Aperitif

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso	70	
Ricard/Pernod/Campari	120	

Rượu Mùi/Liquor

Baileys/Absinthe/Grand Marnier	100	
Jagermeister/Amaretto/Kahlua		

Cà Phê Barista/Barista Coffee's

85

Cappuccino/Café Latte/Macchiato/Espresso/Americano/Mocha
+ Lựa chọn các mùi vị: Vani/Haramel/Bánh Quy Socola/Quế/Hạt Dẻ Hạt Maca.

+ Selections of flavor liqueurs: Vanilla/Caramel/Choc Cookies
Cinnamon/Hazelnut/Macadamia.

Cà Phê Phin Địa Phương - Tỉnh Cần Thơ/Local Experience Filtered Coffee's - Can Tho Province

85

Cà phê Việt Nam: Cà phê phin truyền thống với sữa đặc và lắc theo yêu cầu.

Vietnamese coffee: traditional filtered coffee with condensed milk and shaken on request.

Cà phê dừa - Cà phê phin truyền thống với sữa dừa và sữa đặc.

Iced Coconut Coffee - Traditional filtered coffee with coconut cream & condensed milk.

Cà phê sô cô la - Cà phê phin truyền thống với sô cô la.

Iced Chocolate Coffee - Traditional filtered coffee infused with rich chocolate.

Thức Uống Nóng Đặc Biệt/Special Hot Drinks

85

Trà xanh Matcha/Sô cô la nóng.

Matcha Green tea latte/Hot chocolate.

Các Loại Trà/Tea Series

90

Trà Hoa Cúc/Trà Hoa Hồng Pháp/Trà Xanh Hoa Nhài/Trà Bạc Hà

Trà Bá Tước/Trà Brilliant Breakfast.

Chamomile Tea/Rose French Vanilla/Jasmine Green Tea/Peppermint Tea/Earl Grey/Brilliant Breakfast.

Trà Đá/Ice Tea

110

Trà Chanh/Táo/Dâu Tây/Dâu Rừng/Cam & Gừng/Gừng & Mật Ong/Cherry & Hạnh Nhân.

Lemon Ice Tea/Apple/Strawberry/Raspberry/Orange & Ginger
Ginger & honey/Cherry & almond.

Trà Đặc Biệt/Special Tea

110

Trà đào/Trà vải/Trà xanh Matcha/Trà sữa trân châu.

Peach Tea/Lychee Tea/Matcha milk Green Tea/Bubble Milk Tea.

Nước Ép Trái Cây Tươi/Freshly Squeezed Juices

85

Nước Dừa trái/Nước Cam/Nước Táo/Nước Dứa/Nước Chanh dây
Nước Chanh/Nước Cà rốt/Nước Dưa hấu/Nước Bưởi/Nước Cam-Xoài/Nước Dứa-Chanh.

Whole Coconut/Orange/Apple/Pineapple/Passion fruit/Lime juice
Carrot/watermelon/Pomelo/Orange-Mango/Pineapple-Lime.

Sinh Tố/Smoothies

95

Xoài/Dâu tây/Chuối/Dừa.

Mango/Strawberry/Banana/Coconut.

Nước Suối Không Ga/Nước Suối Có Ga - Mineral Water/Sparkling Water

Nước suối Lavie 500ml/La Vie 500ml 50

Nước Ngọt/Soft Drinks

Coke/Diet Coke/Sprite/Fanta/Red bull/Ginger ale/Soda/Tonic 65

Nước suối Alba/Nước suối có ga Alba 450ml 70

Alba Still Water/Alba Sparkling Water 450ml

Nước suối không ga Aqua Panna 500ml/700ml 120/150
Aqua Panna 500ml/700ml

Nước suối có ga San Pellegrino 500ml/700ml 120/150

San Pellegrino sparkling water 500ml/700ml

Bia/Beer

Tiger Draught (nhỏ/small) 70

Tiger Draught (lớn/large) 105

Heineken/Larue/San Miguel 80/65/70

Sapporo 110

Corona 145

*Giá quy đổi 1,000 VND

*Price in 1,000 VND

● Nếu quý khách có bất kì dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi./If you have a food allergy, please inform our restaurant service team.

● Giá đã bao gồm thuế và phí phục vụ./All prices are inclusive of tax and service charge.



PULLMAN DANANG BEACH RESORT

101 VO NGUYEN GIAP STREET, KHUE MY WARD, NGU HANH SON DISTRICT, DANANG CITY, VIETNAM
T. +84 (0)236 395 8888 - F. +84 (0)236 395 1898 | PULLMAN-DANANG.COM - PULLMANHOTELS.COM - ACCORHOTELS.COM

 [PULLMANDANANGBEACHRESORT](https://www.facebook.com/PULLMANDANANGBEACHRESORT)

 [@PULLMANDANANG](https://twitter.com/@PULLMANDANANG)

 [@PULLMANDANANGBEACHRESORT](https://www.instagram.com/@PULLMANDANANGBEACHRESORT) [#PULLMANDANANG](https://www.instagram.com/#PULLMANDANANG)