

MENU

THE LITTLE DOOR by MRSIMPLE
Bistro - Bakery & More

49 Tôn Thất Thiệp, P. Bến Nghé, Q.1

DINNER ^A

4 COURSES MENU

450.000^{VND} / PAX

SOUP or SALAD

Súp bắp Mỹ với sốt Vanilla

Sweet corn soup with Vanilla and Olive oil sauce

Hoặc / or

Salad Mùa Xuân

với cam, xoài và sốt mật ong

Spring vegetables, Orange, Mango

with honey mustard dressing

STARTER

Sò Điệp áp chảo với sốt vang trắng

Stir scalop with white wine

Hoặc / or

Cá Ngừ áp chảo với muối biển đen Hawai'i

Pan seared Hawai'i black salt Tuna steaks with salad

MAIN COURSE

Bò bít tết sốt rượu vang đỏ

hoặc sốt tiêu xanh hoặc sốt nấm

Beef steak with red wine or green peppercorn sauce

or mushroom sauce

Hoặc / or

Vịt đút lò với nước sốt mật ong và mù tạt

Crispy duck with honey mustard sauce

DESSERT

Bánh Tiramisu

Tiramisu

DINNER ^B

4 COURSES MENU

550.000^{VND} / PAX

SOUP or SALAD

Súp kem nghêu kiểu New England
New England Clam Chowder

Hoặc / or

Salad Mùa Hè
với trái bơ và dưa cùng sốt dâu
Melon and Avocado summer salad
with strawberry dressing

STARTER

Tôm sốt rượu vang trắng với bánh ngàn lớp
Shrimp Vol Au Vent

Hoặc / or

Bánh Cá Hồi
Salmon cake

MAIN COURSE

Mỳ Hải sản kiểu Milan
Milano seafood pasta

Hoặc / or

Cá hồi áp chảo với sốt rượu vang trắng
Seared salmon with white wine sauce

DESSERT

Kem
Ice Cream

DINNER ^C

6 COURSES MENU

900.000^{VND} / PAX

SOUP

Súp kem nghêu kiểu New England

New England Clam Chowder

Hoặc / or

Súp vẹm New Zealand

New Zealand mussel soup

SALAD

Salad Mùa hè với trái bơ và dưa cùng sốt dâu
Melon & Avocado summer salad with strawberry dressing

STARTER

Tôm sốt rượu vang trắng với bánh ngàn lớp

Shrimp Vol Au Vent

Hoặc / or

Bánh Crepes phô-mai cuộn hải sản

Crispy crepes with seafood and cheese

MAIN COURSE

Bò Wagyu sous vide steak ướp nấm Truffle

Wagyu Beef steak with truffle

Hoặc / or

Mỳ Ý với Tôm hùm và nấm Truffle

Truffle and lobster linguine

DESSERT

Crepe Brulee

DRINK

Nước ép trái cây hoặc 2 ly rượu vang đỏ

Fruit Juice or 2 red wine glasses

DINNER ^D

5 COURSES MENU

990.000^{VND} / PAX

SOUP

Súp nấm Truffle
Mushroom and truffle soup

STARTER

Gan ngỗng áp chảo với nước sốt caramel cay
cùng xoài và salsa
Pan seared foie gras with mango,
spicy caramel sauce and salsa

MAIN COURSE

Bò Wagyu sous vide steak ướp nấm Truffle
Wagyu Beef steak with truffle
Hoặc / or
Mỳ Ý với Tôm hùm và nấm Truffle
Truffle and lobster linguine

DESSERT

Creme Brulee
Hoặc / or
Bánh cheese cake dâu với kem Vanilla
Strawberry cheese cake with Vanilla ice cream

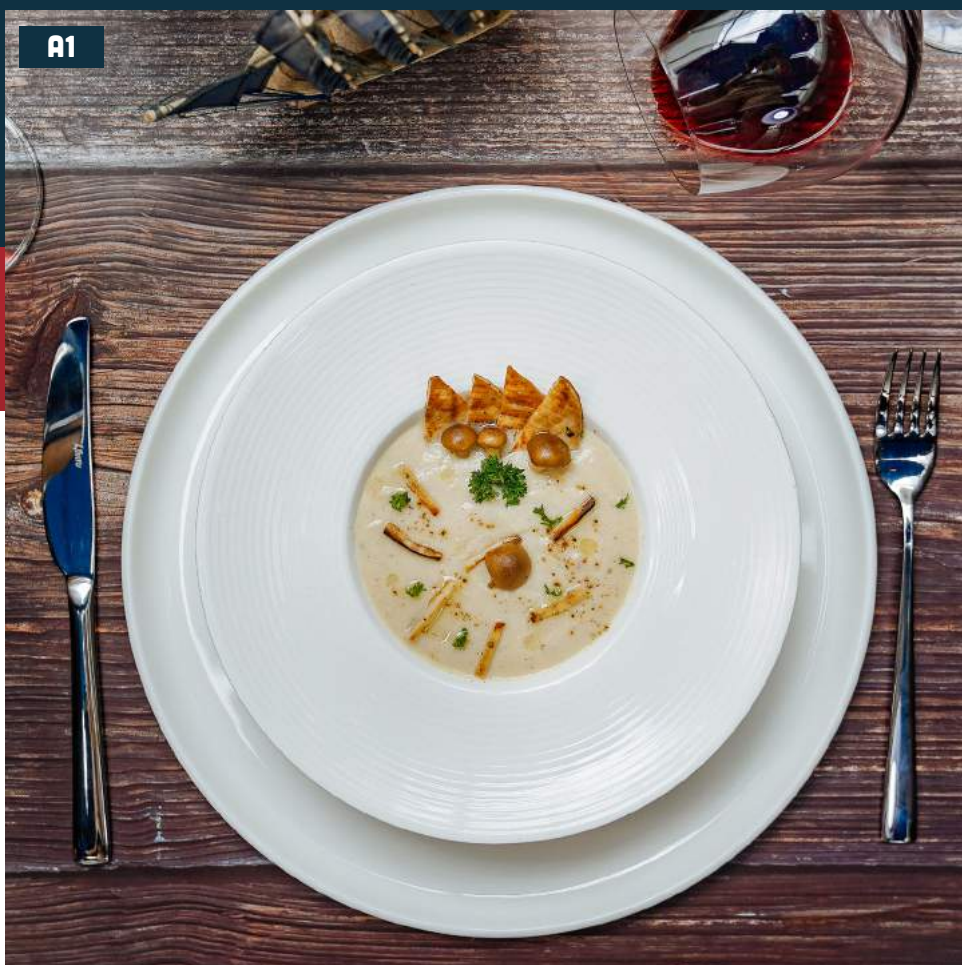
DRINK

2 ly rượu vang đỏ
2 red wine glasses

SOUP

SÚP NẤM VÀ NẤM TRUFFLE MUSHROOM AND TRUFFLE SOUP

250.000^{VND}



A1

Món súp nổi tiếng trong truyền thuyết này được giới thiệu lần đầu tiên vào năm 1975 khi Tổng thống Valéry Giscard d'Estaing vinh danh đầu bếp Paul Bocuse. Trong sự kiện đặc biệt này, vị vĩ nhân của ẩm thực Pháp đã quyết định giới thiệu món ăn mới mang tên Súp nấm Truffle để chiêu đãi Tổng thống Pháp. Từ đó súp nấm cùng truffle trở nên ngày càng phổ biến trên thế giới với nhiều phiên bản khác nhau.

The legend of the famous truffle soup was born in 1975 February 25, when French president Valéry Giscard D'Estaing promoted Paul Bocuse to Chevalier de la Légion d'Honneur (the highest decoration in France). For that occasion, the father of French gastronomy was asked to prepare a special meal and one of the dishes he decided to serve for the president and the guests was la soupe aux truffes and since then, it became more and more popular with a variety of version.

Ingredients: Varieties of mushroom, truffle puree, chicken stock, heavy cream, onion, leek, peppers...

Option: Vegan version is available

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



A2

SÚP BẮP MỸ VỚI SÔT DẦU Ô LIU VANILLA
SWEET CORN SOUP WITH VANILLA AND OLIVE OIL SAUCE

85.000^{VND}

Ingredients: Fresh sweet corn, Leek, Shallot, chicken stock, pure vanilla paste, olive oil and fresh herbs.



A3

SÚP KEM NGHÊU KIỂU NEW ENGLAND
NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

105.000^{VND}

Ingredients: Fresh clams, fish stock, bacon, onion, leek, celery, potato, carrot, garlic, butter, heavy cream, pure vanilla paste



A4

SÚP VỆM NEW ZEALAND
NEW ZEALAND MUSSEL SOUP

110.000^{VND}

Ingredients: New Zealand mussels, fish stock, celery, onion, carrot, garlic, heavy cream, white wine, peppers...

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

STARTER



B1

RAVIOLI TÔM HÙM KIỂU Ý **VỚI SÔT NẤM TRUFFLE**
LOBSTER RAVIOLI WITH TRUFFLE MUSHROOM SAUCE

170.000^{VND}



B2

GAN NGŨNG ÁP CHÁO
VỚI NƯỚC SÔT CARAMEL CAY CÙNG **XOÀI VÀ SALSА**
PAN SEARED FOIE GRAS
WITH MANGO, SPICY CARAMEL SAUCE AND SALSА

270.000^{VND}



B3

SÒ ĐIỆP ÁP CHÀO VỚI SÔT RƯỢU VANG TRẮNG
STIR SCALOP WITH WHITE WINE

170.000VND



B4

ĐÙI GÀ RÚT XƯƠNG CHIÊN GIÒN
VỚI SÔT RƯỢU VANG TRẮNG
BONESS FRIED CHICKEN WITH WHITE WINE SAUCE

150.000VND



B5

TÔM SÔT RƯỢU VANG TRẮNG
VỚI BÁNH NGÀN LỚP
SHRIMP VOL AU VENT

125.000VND

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



B6

BÁNH CÁ HỒI

SALMON CAKE

120.000^{VND}



B7

BÁNH CREPES PHÔ-MAI CUỘN HẢI SẢN

CRISPY CREPES WITH SEAFOOD AND CHEESE

135.000^{VND}



B8

BÁNH CREPES GIÒN CUỘN ỨC VỊT

CRISPY CREPES WITH DUCK BREAST

120.000^{VND}

SALAD



C1

SALAD TÔ DÂNG PHẬT VỚI KHOAI LANG VÀ SỮT AIOLI

BUDDHA BOWL WITH SWEET POTATO AND BASIL AIOLI DRESSING

90.000VND | THÊM GÀ ƯỚP VỎ CAM NƯỚNG: 45.000VND

Ingredients: Vegetables, sweet potatoes, carrot, beet root, sesame and mixed nuts, aoli dressing.



C2

SALAD MÙA XUÂN VỚI CAM, XOÀI VÀ SỮT MẬT ONG

SPRING VEGETABLES, ORANGE, MANGO WITH HONEY MUSTARD DRESSING

90.000VND | THÊM GÀ ƯỚP VỎ CAM NƯỚNG: 45.000VND

Ingredients: Spring vegetables, fresh mango, orange, mustard, honey, lemon, sugar, garlic, shallot, peppers, basil, parsley...



C3

SALAD MÙA HÈ VỚI **TRÁI BƠ VÀ DƯA** CÙNG **SỐT DÂU**
MELON AND AVOCADO SUMMER SALAD WITH STRAWBERRY DRESSING

90.000VND | **THÊM GÀ ƯỚP VÀ CAM NƯỚNG: 45.000VND**

Ingredients: Spring vegetables, fresh avocado, melons, spicy caramelized nuts and roasted nuts, strawberry dressing



C4

SALAD CUỐI THU VỚI **CỦ DÈN, TÁO VÀ CÁC LOẠI HẠT**
FAIRWELL AUTUMN SALAD WITH BEETROOT, APPLE AND NUTS

90.000VND | **THÊM GÀ ƯỚP VÀ CAM NƯỚNG: 45.000VND**

Ingredients: Vegetables, beetroot, apple, mixed nuts, sour cream, lemon, vinegar, sugar, herbs...



C5

SALAD MÙA ĐÔNG VỚI **TÁO, CÁC LOẠI HẠT**
VÀ NƯỚC SỐT CAM

WINTER SALAD WITH APPLE, NUTS AND ORANGE DRESSING

90.000VND | **THÊM GÀ ƯỚP VÀ CAM NƯỚNG: 45.000VND**

Ingredients: Vegetables, Apple, sweet potatoes, carrot, beet root, sesame and mixed nuts, orange dressing.

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

MAIN COURSE



D1

BÒ BÍT TẾT ĐỐT RƯỢU ^{KIẾU} SOUS VIDE DRUNKEN SOUS VIDE BEEF STEAKS WITH SALAD

LỰA CHỌN:	450G OF STRIP LOIN STEAKS	D1.1	690.000 ^{VND}
	450G OF RIB EYE STEAKS	D1.2	790.000 ^{VND}
	450G OF TENDERLOIN STEAKS	D1.3	990.000 ^{VND}

KÈM VỚI SALAD, XOÀI, CAM VÀ NƯỚC SỐT MẬT ONG
WITH ORANGE, MANGO SALAD AND HONEY DRESSING

Ingredients: Beef, whisky, molasses, salt, pepper, garlic, salad, mango, orange and honey mustard dressing.



D2

BÒ BÍT TẾT SỐT NẤM TRUFFLE VÀ CÁC LOẠI NẤM BEEF STEAK WITH TRUFFLE AND OTHER MUSHROOM

250G OF WAGYU STEAKS | 450.000^{VND}

Ingredients: Beef, olive oil, butter, truffle oil, truffle zest, truffle mushroom, vegetable, deep fried sweet potato chips..

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



D3

BÒ BÍT TẾT SỐT RƯỢU VANG ĐỎ HOẶC SỐT TIÊU XANH HOẶC SỐT NẤM

BEEF STEAK WITH RED WINE OR GREEN PEPPERCORN SAUCE
OR MUSHROOM SAUCE

LỰA CHỌN:	230G OF STRIP LOIN STEAKS	D3.1	250.000VND
	230G OF RIB EYE STEAKS	D3.2	320.000VND
	230G OF TENDERLOIN STEAKS	D3.3	450.000VND
THÊM:	TRUFFLE CREAM MASHED POTATO	D3.4	60.000VND
	TRUFFLE POTATO CHIPS	D3.5	60.000VND

Ingredients: Beef, olive oil, butter, all spice, vegetable, deep fried sweet potato chips..



D4

SƯỜN BÒ ĐÚT LÒ VỚI RƯỢU VANG ĐỎ RED WINE BRAISED BEEF RIBS - KÈM BÁNH MÌ KIỂU PHÁP -

LỰA CHỌN:	300 G OF RIBS	D4.1	275.000VND
	200 G OF BRISKET	D4.1	235.000VND

Ingredients: Beef spare ribs, olive oil, butter, mushrooms, baecon, leeks, ginger, garlic, onion, all spice, beef stock, red wine, salt, peppers..



D5

CỪ ĐÚT LÒ RƯỢU VANG TRẮNG WHITE WINE BRAISED LAMB WITH HERBS 390.000VND

Ingredients: Lamb, herbs, garlic, onion, white wine

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



D6

SƯỜN HEO ĐÚT LÒ VỚI RƯỢU VANG ĐỎ

- KÈM CƠM TRẮNG VÀ RAU CÙ -
RED WINE BRAISED PORK SPARE RIBS

190.000^{VND} | 300 G OF PORK SPARE RIBS

Ingredients: Pork spare ribs, olive oil, butter, ginger, garlic, onion, all spice, beef stock, red wine, salt, peppers...



D7

SƯỜN HEO CỐT LẾT VỚI SỐT HOMEMADE WORCESTERSHIRE

- KÈM CƠM TRẮNG VÀ RAU CÙ -
PORK STEAK WITH HOMEMADE WORCESTERSHIRE SAUCE

195.000^{VND}

Ingredients: Pork ribs, olive oil, butter, garlic, shallot, all italian spices, red wine, salt, peppers.



D8

ĐÙI GÀ RÚT XƯƠNG HẦM RƯỢU VANG TRẮNG

- KÈM BÁNH MÌ KIỂU PHÁP HOẶC CƠM TRẮNG -
POULET BASQUAISE - WHITE WINE BRAISED CHICKEN

170.000^{VND}

Ingredients: Boness chicken thigh, olive oil, butter, garlic, shallot, bell peppers, chicken stock, wine wine, salt, peppers...

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



D9

VỊT ĐÚT LÒ VỚI NƯỚC SỐT MẬT ONG VÀ MÙ TẠT
CRISPY DUCK WITH HONEY MUSTARD SAUCE

250.000^{VND}

Ingredients: Duck breast, honey, mustard, Worcestershire sauce, salt, pepper, chilly, orange, Italian spices, thyme, garlic...



D10

CÁ HỒI ÁP CHÁO VỚI SỐT RƯỢU VANG TRẮNG
- KÈM BÁNH MÌ KIỀU PHÁP -
SEARED SALMON WITH WHITE WINE SAUCE

290.000^{VND}

Ingredients: Salmon fillet, olive oil, butter, all spice, shallot, wine wine, salt, peppers...



D11

CÁ CHÈM CHIÊN VỚI HẠNH NHÂN VÀ SỐT CHANH
- KÈM CƠM TRẮNG VÀ RAU CÙ -
FRIED SEA BASS WITH ROASTED ALMOND AND SPICY LEMON SAUCE

245.000^{VND}

Ingredients: Sea bass fillet, olive oil, butter, almond, egg, buttermilk, shallot, garlic, red pepper, fish sauce, honey, salt, peppers and italian herbs...

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



D12

CÁ NGỪ ÁP CHÁO
VỚI MUỐI BIỂN ĐEN HAWAII VÀ SALAD
PAN SEARED HAWAII BLACK SALT TUNA STEAKS WITH SALAD
225.000^{VND}

Ingredients: Tuna, black and white sesames, Hawaii black salt, apple salad with orange sauce.



D13

CÁ HỒI ÁP CHÁO
VỚI MUỐI BIỂN ĐEN HAWAII VÀ SALAD
PAN SEARED HAWAII BLACK SALT SALMON STEAKS WITH SALAD
320.000^{VND}

Ingredients: Salmon, black and white sesames, Hawaii black salt, apple salad with orange sauce.



D14

MỠ HẢI SẢN KIỆU MILAN
MILANO SEAFOOD PASTA **270.000^{VND}**

MỠ TÔM HÙM KIỆU MILAN
MILANO LOBSTER PASTA **800.000^{VND}**

Ingredients: Shrimp, squid, New Zealand mussels, clam, olive oil, butter, shallot, garlic, bell peppers, white wine, heavy cream, salt, peppers and italian herbs..

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



D15

MỠ Ý VỚI GÀ VÀ NẤM TRUFFLE

- THE VEGAN VERSION IS AVAILABLE -
TRUFFLE AND CHICKEN LINGUINE

350.000VND

Ingredients: Chicken, White shiitake mushroom, truffle mushroom, truffle oil, truffle salt, truffle butter, olive oil, shallot, garlic, leeks, heavy cream, and herbs...



D16

MỠ Ý VỚI SỐT CÀ CHUA VÀ THỊT BÒ KIỂU BOLOGNE SPAGHETTI BOLOGNE STYLE

135.000VND

Ingredients: Ground beef and pork, Olive oil, butter, garlic, shallot, onion, tomato puree, tomato, italian herbs and spice, chicken stock, beef stock...



D17

MỠ Ý VỚI THỊT VIÊN KIỂU RAGU MEAT BALLS RAGU

175.000VND

Ingredients: Beef, pork, tomato, onion, garlic, herbs, cheeses...



D18

PIZZA GÀ VÀ NẤM TRUFFLE
SIGNATURE BLACK TRUFFLE AND WILD MUSHROOMS PIZZA
(LIMITED TIME OFFER ONLY)

250.000^{VND} - 350.000^{VND} (SIZE M/L)

Ingredients: chicken, olive oil, butter, almond, egg, buttermilk, shallot, garlic, red pepper, fish sauce, honey, salt, peppers and italian herbs...



D19

PIZZA HẢI SẢN
SEAFOOD PIZZA

170.000^{VND} - 250.000^{VND} (SIZE M/L)

Ingredients: Shrimp, squid, New Zealand mussels, clam, olive oil, butter, shallot, garlic, bell peppers, white wine, heavy cream, salt, peppers and italian herbs...



D20

PIZZA GIÒN VỚI CÁ NGỪ CAY
CRISPY SPICY TUNA PIZZA

170.000^{VND} - 250.000^{VND} (SIZE M/L)

Ingredients: Tuna, Pizza dough, pineapple, onion, garlic, bell chilly, chilly flakes, cheeses...

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



D21

PIZZA XÚC XÍCH ^{KIẾU} HAWAII
HAWAI'I SAUSAGES PIZZA

170.000^{VND} - 250.000^{VND} (SIZE M/L)

Ingredients: Sausage, pizza dough, pineapple, onion, chilly, chilly flakes, cheeses...



GIÁ CHỨA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

BUSINESS LUNCH

- PORK -



E1

SALAD

SƯỜN HEO ĐÚT LÒ VỚI RƯỢU VANG ĐỎ VÀ HERBS

RED WINE BRAISED PORK SPARE RIBS

..... HOẶC | OR

SƯỜN HEO CỐT LẾT VỚI SỐT HOMEMADE WORCESTERSHIRE

PORK STEAK WITH HOMEMADE WORCESTERSHIRE SAUCE

KEM | ICE CREAM

219.000 VND



E2

SALAD

BÒ LÚC LẮC VỚI CƠM TRẮNG

DICED STIR FRIED BEEF WITH RICE

..... HOẶC | OR

CƠM BÒ XÀO KIỀU NHẬT

JAPANESE BEEF BOWL WITH RICE

**KEM
ICE CREAM**

135.000 VND

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

BUSINESS LUNCH

- BEEF -



F1

SALAD

**BÒ BÍT TẾT SỐT RƯỢU VANG ĐỎ
HOẶC SỐT TIÊU XANH HOẶC SỐT NẤM**

BEEF STEAK WITH RED WINE OR GREEN PEPPERCORN SAUCE OR MUSHROOM SAUCE

KEM | ICE CREAM

275.000^{VND}



F2

SALAD

**MỠ Ý VỚI SỐT CÀ CHUA VÀ THỊT BÒ KIỂU BOLOGNE
SPAGHETTI BOLOGNE STYLE**

KEM

ICE CREAM

150.000^{VND}

GIÁ CHỨA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

DESSERT



G1

BÁNH CUỘN NHÂN PHÔ MAI KIỂU CARLIFORNIA
CALIFORNIA CHEESE ROLLS

60.000VND / CÁI



G2

BÁNH SU KEM VANILA
VANILLA PASTRY CREAM CHOUX

45.000VND / CÁI



G3

BÁNH BROWNIE SÔ-CÔ-LA NHÂN HẠT DẼ
DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE WITH HAZELNUT

60.000VND / CÁI

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



G4

BÁNH TIRAMISU
TIRAMISU

60.000^{VND} / CÁI



G5

CREME BRULEE
CREME BRULEE

80.000^{VND} / CÁI



G6

PANNA COTTA RƯỢU RUM VÀ TRÁI CÂY TƯƠI
FRUIT PANNA COTTA WITH RUM

45.000^{VND} / CÁI



G7

BÁNH CRUFFIN PHÔ-MAI KIỂU CALIFORNIA
CALIFORNIA CHEESE CRUFFIN

45.000 - 60.000^{VND} / CÁI



G8

BÁNH PHÔ-MAI DÂU
BERRIES CHEESE CAKE

60.000^{VND} / CÁI



G9

CROISANT SÔ-CÔ-LA
CHOCOLATE CROISSANT

60.000^{VND} / CÁI



G10

BÁNH PHÔ-MAI ĐAN MẠCH

DANISH CHEESE

60.000^{VND} / CÁI



G11

KYOTO CAKE

80.000^{VND} / CÁI



G12

L'AMOUR CAKE

60.000^{VND} / CÁI

ICE CREAM



H1

KEM VANILLA CÙNG CÁC LOẠI HẠT
VANILLA ICECREAM WITH NUTS

60.000VND / VIÊN



H2

KEM MATCHA TRÀ XANH
MATCHA ICECREAM

60.000VND / VIÊN



H3

KEM SÔ-CÔ-LA
CHOCOLATE ICE CREAM

60.000VND / VIÊN



H4

KEM RƯỢU RHUM VÀ TRÁI CÂY KHÔ
RHUM ICE CREAM WITH RAISINS

60.000VND / VIÊN

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

DRINKS

COFFEE (HOT/ICE)



I1	ESPRESSO	55.000^{VND}
I2	AMERICANO	45.000^{VND}
I3	LATTE	55.000^{VND}
I4	CAPUCHINO	55.000^{VND}
I5	FLAT WHITE	55.000^{VND}
I6	CÀ PHÊ MUỐI SEA SALT CREAM TOP COFFEE	55.000^{VND}

VIETNAMESE COFFEE

I7	ICED COFFEE	45.000^{VND}
I8	ICED COFFEE WITH MILK	50.000^{VND}

TRÀ | TEA

J1	CARIBBEAN ISLAND TEA	50.000^{VND}
J2	VANILLA BEAN TEA	50.000^{VND}
J3	ORGANIC WILD BERRY HIBISCUS TEA	50.000^{VND}
J4	PEACHY LEMONGRASS HIBISCUS TEA	50.000^{VND}
J5	TROPICAL GREEN TEA	50.000^{VND}
J6	HERBAL INFUSION NON CAFFEIN TEA	50.000^{VND}
J7	LOVELY NIGHT CHAMOMILE TEA	60.000^{VND}
J8	DARJEELING ESTATE CAFFEIN TEA	60.000^{VND}
J9	MATCHA LATTE	50.000^{VND}
J10	MATCHA FRAPPE TEA	50.000^{VND}
J11	ORGANIC PASSION FRUIT GREEN TEA	50.000^{VND}

HOT TEA

J11	JASMINE BLOOMING TEA (POT)	125.000^{VND}
J12	FLOWER BLOOMING TEA (POT)	175.000^{VND}

BEER

K1 TIGER 70.000^{VND}

K2 HEINEKEN 80.000^{VND}

SODA | SOFT DRINK

L1	COKE	45.000^{VND}
L2	SPRITE	45.000^{VND}
L3	SODA WATER	45.000^{VND}
L4	DRY GINGER ALE	45.000^{VND}

NƯỚC | WATER

M1	AQUAFINA WATER BOTTLE	45.000^{VND}
M2	NƯỚC KHOÁNG CÓ GA SPARKLING WATER	50.000^{VND}

NƯỚC ÉP | FRUIT JUICES

N1	TÁO XANH GREEN APPLE	65.000VND
N2	TÁO ĐỎ RED APPLE	65.000VND
N3	THƠM PINEAPPLE	65.000VND
N4	CAM ORANGE	65.000VND
N6	CÀ-RỐT CARROT	65.000VND
N7	DỪA HẦU WATERMELON	65.000VND
N8	CHANH DÂY PASSIONFRUIT	65.000VND

SPECIALTY JUICES

01

NĂNG LƯỢNG ĐỎ 85.000VND RED POWER OF THE DAY

NGUYÊN LIỆU: Nho, táo, cải củ, củ dền, lá bạc hà và mật ong.



02

XẢ NHIỆT XANH 85.000VND GREEN DETOX OF THE DAY

NGUYÊN LIỆU: Táo xanh, chanh, cần tây, dưa leo, ớt chuông xanh, gừng, mùi tây, mật ong.



03

VỊ NGỌT CUỘC SỐNG 85.000VND PINK SWEETNESS OF THE DAY

NGUYÊN LIỆU: Dâu tây, quả mâm xôi, táo đỏ và mật ong.



04

SỨC MẠNH CUỘC SỐNG 85.000VND YELLOW PUNCH OF THE DAY

NGUYÊN LIỆU: Cam, chanh dây, dưa, dưa hấu và mật ong.



GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

WINE *White Wine*



WHITE WINE GLASS CHARDONNAY

GLASS **120.000**VND



SPARKLING FRESCHELLO - EXTRA DRY

SPARKLING | GARGANEGA | 9.50% | ITALY

BOTTLE **590.000**VND



SPARKLING PROSECCO PASSAPAROLA BRUT

SPARKLING | PROSECCO | 11% | ITALY

BOTTLE **790.000**VND



SPARKLING CUVEE DEOR THE GOLD COLLECTION

SPARKLING | GARGANEGA & MOSCATO | 10% | ITALY

BOTTLE **890.000**VND

GIÁ CHỨA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT



SANTA CAROLINA CAROLINA

WHITE WINE | CHARDONNAY | 13.50% | CHILEAN | 2016

BOTTLE **630.000**VND



LUIS FELIPE EDWARDS

WHITE WINE | CHARDONNAY | 14% | CASABLANCA VALLEY | 2014

BOTTLE **725.000**VND



NOVAS GRAN RESERVA

WHITE WINE | SAUVIGNON BLANC | 13.50% | CHILEAN | 2016

BOTTLE **950.000**VND



PETIT CHABLIS PAS

WHITE WINE | SI PETIT | 12.50% | FRANCE | 2017

BOTTLE **985.000**VND

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

Red Wine



RED WHITE GLASS CABERNET SAUVIGNON

GLASS **120.000**VND



MCGUIGAN CROCODILE ROCK

RED WINE | CABERNET MERLOT | 14% | AUSTRALIA | 2014 - 2016

BOTTLE **590.000**VND



MCGUIGAN BLACK LABEL - SHIRAZ

RED WINE | SHIRAZ | 13.50% | AUSTRALIA | 2013 - 2016

BOTTLE **820.000**VND



MCGUIGAN BLACK LABEL - MERLOT

RED WINE | MERLOT | 13.50% | AUSTRALIA | 2014 - 2016

BOTTLE **820.000**VND



MCGUIGAN BIN 2000

RED WINE | SHIRAZ | 14.50% | AUSTRALIA | 2012 - 2016

BOTTLE 890.000VND



MCGUIGAN BIN 3000

RED WINE | MERLOT | 13% | AUSTRALIA | 2014 - 2016

BOTTLE 890.000VND



MCGUIGAN BIN 4000

RED WINE | CABERNET SAUVIGNON | 14.50% | AUSTRALIA | 2013 - 2016

BOTTLE 890.000VND



SALENTEIN PORTILLO

RED WINE | MALBEC | 13% | CHILEAN | 2013

BOTTLE 690.000VND



SANTA CAROLINA CAROLINA RESERVA

RED WINE | SHYRAZ | 13.50% | CHILEAN | 2015

BOTTLE 690.000VND



LUIS FELIPE GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

RED WINE | CABERNET SAUVIGNON | 14% | CHILEAN | 2011 - 2017

BOTTLE 725.000VND



LUIS FELIPE GRAN RESERVA - SHIRAZ

RED WINE | SHIRAZ | 13.50% | CHILEAN | 2011 - 2017

BOTTLE 725.000VND



LUIS FELIPE EDWARDS GRAN RESERVA

RED WINE | MALBEC | 14% | CHILEAN | 2011 - 2017

BOTTLE 850.000VND



MONTGRAS QUATRO - BLEND

RED WINE | BLEND (CABERNET SAUVIGNON - CARMENERE - SYRAH - MALBEC)
14% | CHILEAN | 2011 - 2017

BOTTLE 790.000VND



CHATEAU DE L'ABBAYE HAUT MEDOC

RED WINE | 14% | FRANCE | 2014

BOTTLE 890.000VND



PASSAIA ROSSO TOSCANA - DOCG

RED WINE | MERLOT & SANGIOVESE | 14% | ITALY | 2014

BOTTLE 930.000VND



NOVAS GRAN RESERVA

RED WINE | CABERNET SAUVIGNON | 14% | CHILEAN | 2015

BOTTLE 950.000VND



TEMPUS TWO PEWTER VARIETAL

RED WINE | SHIRAZ | 14% | AUSTRALIA | 2014

BOTTLE **990.000**VND



TABALI RESERVA

RED WINE | CABERNET SAUVIGNON | 14% | CHILEAN | 2013

BOTTLE **1.150.000**VND



TABALI VETAS BLANCAS

RED WINE | SHIRAZ | 14% | CHILEAN | 2014

BOTTLE **1.350.000**VND



CANACE NERO DI TROIA

RED WINE | ITALIA | 2013

BOTTLE 1.500.000VND



BELLE GLOS PINOT NOIR EULENLOCH

RED WINE | PINOT NOIR | AMERICA

BOTTLE 2.525.000VND



GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

Cocktails

195.000⁺⁺



SEX BY MR. SIMPLE

Rum, Blue curacao
Peach syrup, Soda



SEX BEHIND THE LITTLE DOOR

Red wine, Whisky, Lemon Juice,
Blueberry syrup, Rosemary



LAVENDER SHAKE 'N SUCK

Vodka Smirnoff, Blue curacao,
Grapefruit Juice, Grenadine,
Lemon, Purple Ice



MANGO TEQUILA SHAKE 'N SUCK

Gold Tequila, Rum,
Grenadine, Orange Juice



MISS SAIGON IN RED ▶

Gin, Bacardi. Rum, Gold Tequila,
Vodka Smirnoff, Absolut Vodka,
Rasberry Vodka , Lemon, Soda

Cocktails

195.000++



ORANGE MOJITO SHAKE 'N SUCK

Vodka Smirnoff, Orange Juice, Mint



BLUE NIGHT SHAKE 'N SUCK

Vodka Smirnoff, Raspberry Vodka
Blue Curacao, Blueberry syrup



TROPICAL SHAKE 'N SUCK

Red wine, Whisky, Lemon Juice,
Blueberry syrup, Rosemary



STRAWBERRY MARTINI SHAKE 'N SUCK

Vodka Smirnoff , Vodka raspberri
Pomegranate Juice,
Strawberry jam, Blueberry syrup



LONG ISLAND HIBISCUS TEA

Raspberry Vodka, Rum, Tequila
Vodka Smirnoff , Cointreau
Coke, Hibiscus tea

GIÁ CHƯA BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ 10% VAT

THE LITTLE DOR

by MRSIMPLE

Bistro - Bakery & More