

Madame Lam

VIETNAMESE CONTEMPORARY CUISINE

ẨM THỰC CHO TÂM HỒN

Được chế biến từ những nguyên liệu hảo hạng của địa phương cùng gia vị đặc trưng của vùng miền tạo nên hương vị khó quên, thực đơn Madame Lam đưa bạn trở về tuổi thơ tươi đẹp với những kỷ niệm ăn uống gia đình.

FOOD FOR YOUR SOUL

Made from premium local ingredients and regional spices to create an unforgettable taste, Madame Lam's menu brings you back to a beautiful childhood with family dining memories.

Bữa Sáng

BREAKFAST



TỪ 7:00 - 10:30 TỪ THỨ SÁU ĐẾN CHỦ NHẬT
FROM 7:00 - 10:30 FRIDAY TO SUNDAY

BÚN CHẢ CÁ SỮA <i>Jelly noodle soup</i>	89
BÚN THỊT NƯỚNG CHẢ GIÒ <i>Grilled pork and spring rolls noodle</i>	89
PHỞ BÒ TƠ <i>Beef phở</i>	99
XÔI BẮP, CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM <i>Corn sticky rice, fried chicken wing</i>	89
BÁNH CHUNG, NEM NƯỚNG <i>Chung cake, Vietnamese grill pork sausage</i>	89

THÊM 25,000 VNĐ ĐỂ CHỌN 1 TRONG CÁC LOẠI THỨC UỐNG SAU
ADD 25,000 VND TO CHOOSE 1 OF THE DRINKS

Cà Phê Sữa Đá / Cà Phê Đen Đá / Nước Ép Ổi
Iced Coffee With Condensed Milk / Black Iced Coffee / Guava Fresh Juice

Giá tính theo đơn vị nghìn VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VNĐ, not include service charge and VAT



Nhâm Nhi

APPETIZERS

TÔM SÚ CHIÊN GIÒN XỐC MUỐI RAU THƠM

Tôm sú, muối rau thơm, sốt muối tiêu chanh
Crispy shrimp, vegetable salt, salt pepper lime sauce

Bubble 

159

CHẢ HẾN NƯỚNG RAU RĂM

Hến, thịt heo, cá thác lác, rau răm, cải chua bóp sò
Baby clam cake, pork, strabismus fish, laksa leaves, pickle mustard green

159

CHẢ GIÒ CÁ CHÉM, RAU THƠM

Spring rolls, seabass fish, vegetables, Vietnamese herbs

Sauvignon Blanc 
Riesling 

159

CHẢ GIÒ BÒ, RAU THƠM

Spring rolls, beef, vegetables, vietnamese herbs

Bubble 

159

HẾN XÀO XÚC BÁNH ĐA

Hến, bánh đa, đậu phộng
Stir-fried baby clams, rice cracker, peanut

179

VỆM XANH NƯỚNG RAU THƠM

Vẹm xanh, sốt rau thơm
Grilled green mussels, Vietnamese herb sauce

179

CHẢ GIÒ QUE

Thịt heo, cà rốt, tôm
Stick spring rolls

179

HÀU NƯỚNG XỐT TRỨNG

Hàu tươi, sốt trứng
Grilled oyster, egg sauce

179

CÁNH GÀ NƯỚNG MẮC KHÉN

Xốt muối tiêu chanh
Grilled chicken wings, salt pepper lime sauce

Pinot Noir 
Grenache Blend 

179

MỰC ỚNG CHIÊN GIÒN

Mực ống, muối lá chanh
Crispy squid, lime salt

Sauvignon Blanc 
Riesling 

249

CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM

Cánh gà, hành tây, đầu hành, ớt sừng, sốt nước mắm
Fried chicken wings, onion, spring onion, fish sauce

179

ĐÙI ẾCH XỐT TRỨNG MUỐI

Thịt đùi ếch, sốt trứng muối
Fried frog thigh, salted egg sauce

Chardonnay 
Viognier 

179

Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT

Rượu đỏ
Red wineRượu trắng
White wineMón đặc trưng
Madame Lam signature



Hương Vị Sài Gòn

A TOUCH OF SAIGON

CUA LỘT CHIÊN GIÒN XỐT XÍ MUỘI 🌸

Fried soft shell crab, salted dry apricot sauce

Bubble 🍷

279

SÒ ĐIỆP NHẬT NƯỚNG 🌸

Sò điệp nướng, sốt xanh Madame Lam

Grilled Japanese scallops, Madame Lam green sauce

279

BÀO NGƯ NƯỚNG MỠ HÀNH 🌸

Bào ngư nướng, nước mắm mỡ hành

Grilled abalones, spring onion oil, fish sauce

279

MỰC SAUNA 🌸

Mực, thì là, nước mắm

Sauna squid, dill, fish sauce

Sauvignon Blanc 🍷
Riesling 🍷

319

MỰC ỐNG NƯỚNG SA TẾ 🌸

Mực ống nướng, thì là, hành lá, sốt muối tiêu chanh

Grilled squid, saté, dill, spring onion, salt pepper lime sauce

319

**CÁ CHÌNH NƯỚNG XỐT SA TẾ,
THÌ LÀ**

Cá chình, sốt sa tế, thì là

Grilled sea eel, saté, dill

Merlot 🍷
Sangiovese 🍷

319

*Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT*

🍷 Rượu đỏ
Red wine

🍷 Rượu trắng
White wine

🌸 Món đặc trưng
Madame Lam signature

Gỏi
SALADS



GỎI BƯỞI THANH LONG ĐỎ 🌸

Bưởi, thanh long đỏ, thịt heo, tôm
Grapefruit salads, red dragon fruit, pork, shrimp

Rose 🍷

169

GỎI CUA LỘT 🌸

Rau trộn, cua lột, sốt chanh dây
Mixed salads, soft-shell crab, passion fruit dressing

Bubble 🍷

190

GỎI SỨA

Sứa, khoai môn chiên giòn
Jelly fish salads, pickle, crispy taro

Rose 🍷

159

GỎI VỊT

Thịt vịt, rau rừng Tây Ninh, nước mắm gừng
Duck salads, Tay Ninh vegetables, ginger and "fish sauce" dressing

159

GỎI BÒ TƠ RAU RỪNG TÂY NINH

Bò tơ, rau rừng Tây Ninh, nước mắm sả tắc
Steamed beef, Tay Ninh vegetables, lemongrass kumquat dressing

159

Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT



Rượu đỏ
Red wine



Rượu trắng
White wine



Món đặc trưng
Madame Lam signature



Món Chính

MAIN COURSES

BẮP BÒ NẤU TIÊU XANH DAKLAK

Bắp bò, tiêu xanh Daklak, cà rốt, hạt dẻ, bánh mì
Stewed beef shank, Daklak green pepper, carrot, chestnut, baguette

259

CÁ CHÌNH PHAN THIẾT XÀO LĂN

Cá chình, bột cà ri, nước cốt dừa, đậu tương, rau om
ngò gai
Wok-fried Phan Thiet sea eel fillet, curry powder, coconut milk, soy bean, Vietnamese herbs

Rose 

319

BÒ LÚC LẮC XOÀI

Thịt bò, xà lách trộn, xoài
Wok-fried beef cubes, mixture salads, mango

Primitivo 
Syrah 

219

THÂN NGOẠI BÒ NƯỚNG  XỐT TIÊU ĐEN PHÚ QUỐC (250GR)

Thân ngoại bò, khoai mì, xà lách trộn, rau củ nướng
Grilled beef rib eye (250gr), mashed cassava, grilled vegetables, black pepper sauce

Syrah 
Cabernet Sauvignon 

499

CÁ TÂM LÚC LẮC HẠT ĐIỀU

Cá tâm, hạt điều, xà lách trộn
Wok-fried sturgeon fish, mixture salad, cashew nuts

Pinot Noir 
Sangiovese 

219

BÒ TƠ TÂY NINH CUỘN RAU RỪNG

Bò tơ, rau rừng Tây Ninh, mắm nêm, bánh tráng
Steamed beef, Tay Ninh vegetables, traditional seasoning sauce, rice paper

209

CÁ CHÈM CHIÊN GIÒN XỐT THƠM

Cá chẽm, nước sốt me, thơm, bông cải non xào
Fried seabass, tamarind sauce, pineapple, sautéed broccoli

219

CÁ CHÈM NƯỚNG LÁ TRẦU  

Cá chẽm nướng, lá trầu, khoai mì nước dừa, sốt lá é
Grilled seabass, betel leaf, mashed cassava, "la e" sauce

Chardonnay 
Viognier 

219

Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT

Rượu đỏ
Red wineRượu trắng
White wineMón đặc trưng
Madame Lam signatureChuẩn bị trong vòng 20 phút
20-minute preparation



Dĩa Gia Đình

SHARING DISHES

***THÍCH HỢP CHO 4 KHÁCH / FOR 4 PEOPLE**

CÁ TAI TƯỢNG CHIÊN GIÒN 🕒

Muối lá chanh, bánh tráng, mắm nêm
Crispy giant gourami fillet, lemon leaf sauce, rice paper, traditional seasoning sauce

Rose 🍷

479

GÀ NƯỚNG MUỐI ỚT 🕒

Xốt muối tiêu chanh, xà lách trộn, cơm chiên nghệ, đồ chua
Grilled whole chicken fillet, chili sauce, mixture salads, turmeric fried rice, pickle, salt pepper lime sauce

Pinot Noir 🍷
Chardonnay 🍷

479

CÁ TÂM OM DƯA CHUA

Cá tầm, thịt heo, nghệ, thì là, bún tươi
Cooked sturgeon fish, pickled mustard greens, turmeric, dill, rice noodles, pork

Rose 🍷

479

**CÁ CHÌNH PHAN THIẾT
NẤU CHUỐI ĐẬU**

Cá chình, chuối xanh, nghệ, riềng, sả, mắm tôm, mẻ, tía tô, lá lốt
Cooked sea eel, green banana, tofu, turmeric, galangal, lemongrass, shrimp paste, fermented rice, perilla leaf, betel leaf

Grenache Blend 🍷

479

CƠM CHIÊN HẢI SẢN

Cơm chiên, tôm, bạch tuộc, vẹm xanh, cà rốt
Fried rice, shrimps, octopus, green mussels, carrots

319

CƠM CHIÊN CUA LÁ É PHÚ YÊN

Cơm chiên hoa đậu biếc, thịt cua, gạch cua, lá é tươi
Fried rice, butterfly peas, crab meat, fresh "la e" leaf

319

CƠM CHIÊN BÒ KHO

Cơm chiên, lá cẩm, bò băm, hạt điều
Fried rice, Vietnamese magenta leaf, ground beef, cashew nut

319

CƠM CHIÊN SÒ ĐIỆP SA TẾ

Cơm chiên, hoa đậu biếc, sò điệp baby, sốt sa tế, cải thìa
Fried rice, butterfly peas, baby scallop, saté sauce, bok choy

319

Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT

Rượu đỏ
Red wineRượu trắng
White wineMón đặc trưng
Madame Lam signatureChuẩn bị trong vòng 20 phút
20-minute preparation



Nét Việt

SIGNATURE VIETNAMESE

Cơm & Mì / Rice & Noodles

PHỞ ĐUÔI BÒ	179
Đuôi bò, hành, rau thơm, tuỷ bò nướng <i>Ox tail pho, herbs, grilled beef marrow</i>	
CƠM TẮM	179
Cơm tấm, thân heo nướng, bì, chả <i>Broken rice with grilled pork tenderloin, shredded pork skin, pork pie</i>	
BÚN TƯƠI GÀ NƯỚNG CHẢ GIÒ	179
<i>Rice noodles with grilled chicken, spring roll</i>	
BÚN TƯƠI BÒ LÁ LỐT CHẢ GIÒ	179
<i>Rice noodles with beef in betel leaves, spring rolls</i>	
BÁNH CANH CUA BÀ LÂM	179
<i>Rice noodle soup, crab meat, crab cake, fish cake, Madame Lam style</i>	
MIẾN XÀO CUA	179
Miến dong, thịt cua, rau củ, sốt gừng <i>Stir-fried vermicelli, crab meat, vegetables, ginger sauce</i>	
CƠM CHIÊN HẢI SẢN	179
Cơm chiên, tôm, bạch tuộc, vẹm xanh, cà rốt <i>Fried rice, shrimps, octopus, green mussels, carrots</i>	
CƠM CHIÊN CUA LÁ É PHÚ YÊN	179
Cơm chiên hoa đậu biếc, thịt cua, gạch cua, lá é tươi <i>Fried rice, butterfly peas, crab meat, fresh "la e" leaf</i>	
CƠM CHIÊN BÒ KHO	179
Cơm chiên, lá cẩm, bò băm, hạt điều <i>Fried rice, vietnamese magenta leaf, ground beef, cashew nut</i>	
CƠM CHIÊN SÒ ĐIỆP SA TẾ	179
Cơm chiên, hoa đậu biếc, sò điệp baby, sốt sa tế, cải thìa <i>Fried rice, butterfly peas, baby scallop, sauté sauce, bok choy</i>	

Canh / Soups

CANH SUỒN NON NẤU SẤU & KHOAI MÔN	139
<i>Pork rib soup, dracontomelon, taro</i>	
CANH CÁ CHÉM NẤU MĂNG MẮC MẶT	139
<i>Seabass fish soup, bamboo shoot, "mac mat" leaves</i>	
CANH GÀ HẦM CỬ SEN	159
Thịt gà, củ sen, táo đỏ <i>Stewed chicken, lotus root, jujube</i>	
CANH BÀO NGƯ NGŨ SẮC	189
Bào ngư, cà rốt, đậu hà lan, hạt dẻ, củ sen, nấm hương <i>Abalone soup, carrot, pea, chestnut, lotus root, shiitake</i>	

Rau Xào / Sautéed Vegetable

	Tỏi Garlic	Bò Beef	Tôm Shrimp
BÔNG CẢI NON ĐÀ LẠT	89	119	149
<i>Da Lat broccoli</i>			
ĐẬU RỒNG	89	119	149
<i>Winged bean</i>			
NẤM THẬP CẨM	89	119	149
<i>Mixed mushroom</i>			
CẢI THÌA	89	119	149
<i>Bok choy</i>			

Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT



*Món Chay
* Tráng Miếng*

VEGETARIAN & DESSERTS

Món Chay / Vegetarian

CHẢ GIÒ CHAY	139
Nấm, cà rốt, khoai lang, khoai môn, đậu xanh <i>Vegetarian spring rolls</i>	
ĐẬU HŨ TRỨNG CHIÊN CHAY	119
Đậu hũ, các loại rau mùi, sốt muối tiêu chanh <i>Fried egg tofu, Vietnamese herbs, salt pepper, lime sauce</i>	
GỎI NHIỆT ĐỚI	119
Xà lách nhiệt đới, sốt chanh dây hoặc dầu giấm kiểu Việt <i>Mixed tropical salads, passion fruit dressing or vietnamese vinaigrette dressing</i>	
CÀ RI HẠT DẼ	139
Hạt dẻ, khoai mì, đậu hũ, nấm đông cô, bánh mì <i>Chestnut curry, cassava, tofu, shiitake mushroom, baguette</i>	
BÚN ĐẬU HŨ CHẢ GIÒ CHAY	139
Fresh rice noodles with vegetarian spring roll and tofu	
CƠM CHIÊN CHAY	139
Cơm chiên, rau củ <i>Vegetarian fried rice</i>	

Tráng Miệng / Desserts

BÁNH KHOAI MÌ	39
Khoai mì, nước cốt dừa hành lá <i>Vietnamese cassava cake, green onion coconut sauce</i>	
CHÈ NHĂN & TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI	69
Nhãn, trái cây các loại, nước dừa dứa <i>Longan, tropical fruits, aromatic coconut juice</i>	
CHÈ TỔ YẾN 🌸	129
Tổ yến, nhãn, trái cây nhiệt đới, nước dừa dứa <i>Bird's nest, longan, tropical fruits, aromatic coconut juice</i>	
PANNA COTTA ĐẬU HŨ	69
Đậu hũ, nước đường gừng <i>Tofu panna cotta, ginger syrup</i>	
BÁNH CHUỐI NƯỚNG	39
Chuối, nước cốt dừa hành lá <i>Banana cake, green onion coconut sauce</i>	
KEM DỪA THỐT NỐT	69
Kem dừa, thốt nốt, cơm dừa sấy, thạch dừa <i>Coconut ice cream, palmyra palm fruit, desiccated coconut rice, coconut jelly</i>	
KEM CHANH DÂY	69
Kem chanh dây, kẹo bò pía <i>Passion fruit ice cream, "bo pia" candy</i>	
KEM CHUỐI NƯỚC CỐT DỪA 🌸	29
Kem chuối, nước cốt dừa, cơm dừa, đậu phộng <i>Traditional banana ice cream, coconut rice, crushed peanuts</i>	

Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT



Món đặc trưng
Madame Lam signature



Trà & Cà Phê

TEA & COFFEE

Trà Trái Cây & Trà Sữa / *Fruit Tea & Milk Tea*

TRÀ NHIỆT ĐỐI	79
<i>Trà Earl Grey, puree xoài, xoài, húng lủi Tropical iced tea, Earl Grey tea, mango puree, mango, mint leaves</i>	
TRÀ ỔI HỒNG	79
<i>Trà Earl Grey, puree ổi, ổi, nhãn Earl Grey tea, guava puree, guava, longan</i>	
TRÀ TẮC XÍ MUỘI	79
<i>Trà Earl Grey, xí muối, tắc, mật ong Earl Grey tea, salted dry apricot, kumquat, honey</i>	
TRÀ VẢI HẠT CHIA	79
<i>Trà bạc hà, hạt chia, vải, húng lủi Lychee iced tea, mint tea, chia seed, lychee, mint leaves</i>	
TRÀ SỮA MATCHA	79
<i>Trà đen, sữa tươi, matcha, trân châu trắng, macchiato Matcha milk tea, black tea, fresh milk, matcha, pearl jelly, macchiato</i>	
TRÀ SỮA SÔ-CÔ-LA	79
<i>Trà đen, sữa tươi, sô-cô-la, trân châu trắng, macchiato Chocolate milk tea, black tea, fresh milk, chocolate, pearl jelly, macchiato</i>	

Trà Nóng (Ấm) / *Hot Tea (Pot)*

TRÀ LÀI / TRÀ BÁ TƯỚC	90
TRÀ HOA CÚC / TRÀ ENGLISH BREAKFAST / TRÀ NỤ VỐI	
<i>Jasmine tea / Earl Grey tea Chamomile / English Breakfast Lid Eugenia tea/ Herbal tea</i>	

Cà Phê / *Coffee*

ESPRESSO	45
DOUBLE ESPRESSO	60
AMERICANO (NÓNG/ĐÁ) <i>(hot/iced)</i>	45
LATTE (NÓNG/ĐÁ) <i>(hot/iced)</i>	65
CAPPUCCINO (NÓNG/ĐÁ) <i>(hot/iced)</i>	65
CHOCOLATE (NÓNG/ĐÁ) <i>(hot/iced)</i>	65
CÀ PHÊ DỪA <i>Coconut coffee</i>	65
LATTE HOA ĐẬU BIẾC 🌸 <i>Butterfly pea iced latte</i>	65
MATCHA ESPRESSO 🌸	65
HAZELNUT COFFEE MACCHIATO 🌸	65
NUTTY LATTE 🌸	65
CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ <i>Vietnamese iced coffee</i>	40
CÀ PHÊ SỮA ĐÁ <i>Vietnamese iced coffee with condensed milk</i>	45

*Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT*

🌸 Món đặc trưng
Madame Lam signature

*Nước Trái Cây, Kombucha,
Nước Ngọt, Mocktail*

**JUICE & DETOX, HOMEMADE KOMBUCHA,
SOFT DRINKS & MOCKTAIL**



Juice & Detox

NƯỚC ÉP CAM <i>Orange</i>	65
NƯỚC ÉP BUỒI <i>Pomelo juice</i>	79
NƯỚC ÉP ỔI HỒNG <i>Pink guava juice</i>	65
NƯỚC ÉP CÓC, MUỐI XÍ MUỘI 🌻 <i>Ambarella juice</i>	65
NƯỚC ÉP THƠM <i>Pineapple juice</i>	65
NƯỚC ÉP DƯA HẤU <i>Watermelon juice</i>	65
DỪA <i>Coconut</i>	65
SÔNG MÊKÔNG <i>Táo, dưa leo, gừng</i> <i>Apple, cucumber, ginger</i>	79
SÔNG HỒNG <i>Thơm, củ dền, gừng</i> <i>Pineapple, beetroot, ginger</i>	79

Homemade Kombucha 🌻

KOMBUCHA CÀ PHÊ <i>Coffee kombucha</i>	79
KOMBUCHA ỔI HỒNG <i>Pink guava kombucha</i>	79

Nước Giải Khát / *Soft Drink*

COKE/ DIET COKE	45
SPRITE/ SODA	45
TONIC/ GINGER ALE	45
VIKODA STILL MINERAL WATER 430 ML	50
EVIAN STILL WATER 750 ML	90
PERRIER SPARKLING WATER 750 ML	110
ALBA STILL MINERAL WATER 450 ML	60
ALBA SPARKLING MINERAL WATER 450 ML	60

Mocktail

DRAGONFRUIT DELIGHT MOCKTAIL <i>Si-rô Ogreat, si-rô yuzu, nước ép cóc, thanh long đỏ, soda</i> <i>Ogreat syrup, yuzu syrup, ambarella juice, red dragonfruit, soda</i>	89
TINY SUMMER MOCKTAIL <i>Xoài xay nhuyễn, nước ép quất, nước ép dưa</i> <i>Mango puree, kumquat juice, pineapple juice</i>	89
LEGACY MOCKTAIL <i>Si-rô lá dứa, si-rô bỏng ngô, nước cóc, nước dưa, nước chanh</i> <i>Pandan syrup, popcorn syrup, ambarella juice, pineapple juice, lime juice</i>	89

Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT

🌻 Món đặc trưng
Madame Lam signature

Cocktail, Bia, Rượu

COCKTAIL, BEER, SPIRIT & LIQUEUR



Signature Cocktail

PHỞ BÀ LÂM ✨ Vodka, gia vị phở, rau mùi, ớt <i>Vodka, phở spices, herbs, red chili</i>	189
MƠ HÀ NỘI ✨ Gin, Aperol, Martini Rosso, tần dày lá <i>Gin, Aperol, Martini Rosso, coleus aromaticus</i>	189
CANH CHUA SÀI GÒN Rum, si rô cay, si rô me, thơm, rau ngổ <i>Rum, hot and spicy syrup, tamarind syrup, pineapple juice, rice paddy leaf</i>	189
KHÓI TÂY BẮC Whiskey, Cointreau, Angostura bitter, si rô gừng, cam, mật ong <i>Whisky, Cointreau, Angostura bitter, ginger syrup, orange, honey</i>	189
ĐẤT ĐỎ BAZAN Tequila, rượu vang đỏ, puree phúc bồn tử, chanh, đường <i>Tequila, red wine, raspberry puree, lime, simple syrup</i>	189

Classic Cocktail

PINA COLADA	169
MOJITO	169
MAI TAI	169
NEGRONI	169
MARGARITA	169
WHISKY SOUR	169
OLD FASHIONED	169
NEW YORK SOUR	169

Beer & Cider

APPLE STRONGBOW	60
SAIGON SPECIAL	55
TIGER	55
HEINEKEN	60
CORONA	90
JASMINE IPA	100

Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT



Món đặc trưng
Madame Lam signature

Rượu / Wine

	Glass / Bottle (Ly / Chai)		Glass / Bottle (Ly / Chai)
<i>Brandy</i>		<i>Rum</i>	
ST REMY XO	110 / 1,200	BACARDI	110 / 1,200
REMY MARTIN VSOP	3,300	KRAKEN	130 / 1,900
<i>Whiskey</i>		<i>Gin</i>	
JIM BEAM	110 / 1,200	BULLDOG	110 / 1,200
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	140 / 2,000	LADY TRIỆU LAB SERIES MEKONG DRY GIN	2,300
THE MACALLAN 12 YO DOUBLE CASK	3,600	<i>Tequila</i>	
<i>Vodka</i>		JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	110 / 1,200
BOLS	110 / 1,200	RESERVA 1800 SILVER	3,200
GREY GOOSE	2,700		

Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT