



CHIC



SOUPE et SALADE

SÚP TÔM HÙM

Tôm hùm, hoa hồi, củ thì là tây và kem tươi

LOBSTER BISQUE

Lobster, star anise, fennel and fresh cream

210

SÚP KEM NẤM RỪNG

Các loại nấm, kem béo, dầu nấm truffle và hạnh nhân giòn

SAPA FOREST MUSHROOM SOUP

Mix forest mushroom, cream, truffle oil and crispy almond

185

NỘM TÔM ĐU ĐỦ

Tôm luộc, đu đủ bào, lạc rang, rau thơm và nước mắm ớt chua ngọt

PRAWN PAPAYA SALAD

Boiled prawn, papaya, roasted peanuts, local herbs, sweet and sour fish sauce

240

NỘM GÀ ĐEN 65°C H'MONG

Cóc non, rau răm, hành tây, cần ta, cà rốt, hoa chuối bào phục vụ kèm bánh phồng tôm và nước mắm chua ngọt

65°C BLACK CHICKEN SALAD

Tahitian apple, polygonum, onion, celery, carrot, banana blossom with shrimp cracker, sweet and sour chilli sauce



280

NỘM XOÀI XANH VỚI BÒ GÁC BẾP H'MÔNG

Xoài xanh, cần tây, cà rốt, rau mùi, hành phi, trộn với nước mắm chua ngọt "H'MONG STYLE" AIR DRIED BEEF AND RAW MANGO SALAD

Green mango, celery, carrot, coriander, crispy shallot, Vietnamese herbs and sweet chilli sauce



260

XÀ LÁCH LA MÃ VỚI VỊT CHIÊN GIÒN

Thịt đùi vịt, tỏi đen, bánh mì nướng, thịt ba chỉ xông khói và nước sốt salad Ý

ROMAINE AND CRISPY DUCK SALAD

Free-range confit duck leg, black garlic, croutons, crispy bacon and caesar dressing

260

XÀ LÁT TRỘN VỚI PHÔ MAI BRIE

Phô mai Brie, ngô, cà chua bi, măng tây, rau xanh thập cẩm, cà rốt với sốt dầu giấm Ý

BRIE WITH GARDEN HERB SALAD

Brie cheese, corn, cherry tomato, asparagus, mix green, carrot with balsamic dressing

240



ENTRÉE et APPÉTIZER

- NEM CUỐN TÔM** 200
Tôm, bún tươi, cà rốt, rau thơm, hành chiên giòn, phục vụ kèm sốt đậu phộng
PRAWN HAND ROLL
Fresh noodles, prawn, carrot, herbs, crispy shallot served with peanut sauce
- NEM HẢI SẢN CHIÊN GIÒN** 280
Cua, mực, tôm, nấm, miến trộn, chiên giòn ăn kèm với sốt tương ớt
mayo Mường Khương
SEAFOOD SPRING ROLL
Crab, calamari, prawn, mushroom, glass noodle and mixed salad served with Muong Khuong chili mayo
- BÒ SA TẾ** 240
Thịt bò tẩm ướp với xả, rau mùi, vừng, lạc nướng, phục vụ kèm với sốt đậu phộng
BEEF SATAY
Roasted peanuts, lemongrass, coriander, sesame seeds served with peanut sauce
- CÁ HỒI TRỘN KIỂU TARTARE** 300 
Cá hồi Sapa, nụ bạch hoa, hành tím ngâm, trứng cá chuồn, bánh mì giòn và rau mầm
SAPA TROUT TARTARE
Sapa trout, caper, pickled shallot, lump fish caviar, crispy crouton and local cress
- NEM CUỐN RAU CỦ CHIÊN GIÒN** 185
Cà rốt, khoai môn, mộc nhĩ, rau thơm thập cẩm, phục vụ kèm sốt nước mắm ớt chua ngọt
CRISPY VEGETABLE SPRING ROLLS
Carrot, taro, wooden ear mushroom, mixed herb served with sweet and sour fish chili sauce
- SÒ ĐIỆP NƯỚNG PHÔ MAI** 325
Nấm, hành tây, xạ hương, rượu vang trắng và phô mai Emmental
COQUILLES SAINT JACQUES
Mushroom, onion, thyme, white wine and Emmental cheese
- LỢN BẮN ĐEN CHIÊN GIÒN** 325
Thịt lợn ba chỉ chiên giòn sau khi được hầm với gia vị, xì dầu, hành, tiêu đen, phục vụ kèm với sốt gừng
CRISPY SAPA BLACK PORK
A traditional local Sapa specialty of braised pork belly with spices, soya sauce, spring onion and black pepper served with ginger caramel sauce



PLAT PRINCIPAL et MAIN COURSE

- PHỞ (Lựa chọn phở với thịt bò hoặc thịt gà)** 180
Phở tươi, nước dùng, ăn kèm rau thơm và bánh quẩy
VIETNAM TRADITIONAL NOODLE SOUP "PHO" (Choice of beef or chicken)
Fresh rice noodle, pho stock with local herbs and Chinese doughnut
- CANH CÁ TÂM CHUA NGỌT** 250
Cá tầm, dưa, dọc mùng, cà chua với rau ngổ và thì là
SWEET AND SOUR STURGEON BROTH
Sturgeon fish, pineapple, taro stem, tomato and dill leaves
- CANH BÍ ĐỎ VÀ THỊT BẦM** 200
PUMPKIN AND MINCE PORK BROTH
- CÁ TẦM KHO VỚI SỐT CAMEL** 460 
Cá tầm kho với sốt gừng caramen, ớt, hành tím phục vụ kèm
cơm trắng và dưa chua
BRAISED STURGEON WITH CAMEL SAUCE
*Caramel sauce with ginger, chili and shallot sauce served with
steamed rice and pickle*
- CÁ HỒI SAPA CUỐN LÁ CHUỐI HẤP** 420
Mộc nhĩ, miến, rau thơm phục vụ với bánh đa nem, bún tươi, rau thơm
và nước mắm gừng
STEAMED SAPA TROUT IN BANANA LEAVE
*Wood ear mushrooms, glass noodles, served with rice paper,
fresh rice noodles, herbs and ginger sauce*
- GÀ BẮN RANG GỪNG** 420
Gà cắt miếng, gừng, lá chanh, phục vụ kèm với cơm trắng, dưa chua
và bánh đa chiên giòn
SAUTEED FREE RANGE BONE-IN CHICKEN WITH GINGER
*Chicken chop, ginger, lime leaves served with homemade pickles,
steamed rice and crackers*
- BÒ XÀO NẤM TƯƠI** 420 
Bò, nấm tươi, hành tây, tỏi, xì dầu phục vụ kèm cơm trắng
STIR FRIED BEEF WITH MUSHROOMS
Beef, fresh local mushrooms, onion, soya sauce, garlic served with steamed rice



PLAT PRINCIPAL et MAIN COURSE

- THỊT BA CHỈ KHO NƯỚC DỪA** 420
Thịt ba chỉ lợn, nước dừa phục vụ kèm dưa chua và cơm trắng
BRAISED PORK BELLY IN COCONUT JUICE
Pork meat, coconut juice served with pickle and steamed rice
- CÁ HỒI SAPA NƯỚNG (200g)** 420 
Cá hồi, tỏi tây nghiền, măng tây, sốt bơ chanh và rau mầm
SAPA TROUT MAUNIER (200g)
Trout, creamy leeks, asparagus, mustard cress served with dill and lemon garlic butter sauce
- MỠ Ý SỐT KEM** 315
Mỳ, thịt ba chỉ xông khói, phô mai, bột nhục đậu khấu, phục vụ với bánh mỳ tỏi
PATES AUX LARDONS
Spaghetti pasta with crispy bacon, cheese and pinch of nutmeg served with garlic bread
- GÀ BẮN HẦM RƯỢU VANG ĐỎ** 420
Gà bản đen hầm với rượu vang, nấm, hành tím và lá thơm
COQ AU VIN
Highland chicken braised in red wine with mushrooms, shallot and herbs
- ĐÙI BÒ HẦM RAU CỦ KIỂU PHÁP** 420
Đùi bò cắt khoanh, rễ rau củ, bột nhục đậu khấu ăn kèm bánh mỳ
POT-AU-FEU
Beef shank, mountain root vegetables served with pinch of nutmeg, bread
- MỠ PENNE VỚI SỐT HÚNG QUẾ** 240
Cà chua, tỏi, ớt, lá húng quế và sốt pesto
PENNE AU PISTOU
Tomato, garlic, chili, basil and pesto
- ỨC VỊT CHIÊN VỚI RAU CỦ** 490
Ức vịt, rau củ, bí đỏ nghiền, hoa hồi, sốt cam
MAGRET DE CANARD
Duck breast, vegetables, pumpkin puree, star anise and orange sauce
- THĂN BÒ ÚC VỚI GAN NGỔNG NƯỚNG (200g)** 750
Khoai tây nghiền, gan ngỗng, rau củ theo mùa phục vụ kèm với sốt rượu vang đỏ
GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN ROSSINI (200g)
Mashed potatoes, foie gras and seasonal vegetable with red wine sauce

SƯỜN CỪU NƯỚNG

600

Sườn cừu, rau củ hầm, khoai lang chiên giòn phục vụ kèm sốt lá hương thảo

COTELETTES D'AGNEAU GRILLES

Grilled lamb chops, ratatouille, sweet potato rosti and rosemary sauce

LẤU NẤU TẠI BÀN (Cho hai người)

1,000

Chọn lựa: Cá tầm / Cá hồi / Gà đen / Gà bản

Nước lẩu, rau thập cẩm, nấm, đậu phụ, mì

HOT POT (Portion for two)

Choice of: Sapa trout | Sturgeon | Free-range chicken | Black chicken

Local vegetables, tofu and mushroom in a broth served with noodles, organic herbs with greens

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT**Khoai tây chiên**

90

French fries with rock salt

Khoai lang chiên

90

Sweet potato fries

Ngô luộc

70

Steamed corn

Rau xào tỏi / Rau luộc

110

Chọn các loại rau: Rau muống / Rau su su / Rau cải mè

Stir fried vegetable with garlic | Steamed vegetable

Choose with: Morning glory | Chayote | Mustard vegetable

Cơm chiên

180

Chọn chiên cùng với: Rau / Bò / Gà / Hải sản

Phục vụ kèm với bánh đa chiên giòn, nước xì dầu ớt và salad

Wok fried rice

Choose of: Vegetable | Beef | Chicken | Seafood

Served with crackers, chili soya and side salad

Tỏi và khoai tây nghiền

70

Garlic and cheese mashed potato

Xa lát rau xanh

90

Hand picked garden salad

Gan ngỗng

300

Foie gras

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT
Prices quoted in (,000) VND are subjected to 5% service charge and 10% VAT



DESSERT

<p>BÁNH SÔ CÔ LA MỀM Phục vụ cùng sốt sô cô la và kem vanilla <i>CHOCOLATE FONDANT</i> Served with chocolate sauce and vanilla ice cream</p>		210
<p>BÁNH DÂU TÂY GIÒN <i>LOCAL STRAWBERRY CRUMBLE</i></p>		160
<p>BÁNH PHÔ MAI VỊ CHANH DÂY <i>PASSION CHEESE CAKE</i></p>		185
<p>BÁNH TART LÊ SAPA <i>SAPA PEAR TARTE TATIN</i></p>		185
<p>KEM CHÁY VỊ CÀ PHÊ VIỆT NAM <i>VIETNAMESE COFFEE CREAM BRULEE</i></p>		185
<p>SỮA CHUA NẾP CẨM VÀ NƯỚC CỐT DỪA <i>BLACK STICKY RICE WITH YOGHURT AND COCONUT CREAM</i></p>		140
<p>TRÁI CÂY THEO MÙA <i>SELECTION OF SEASONAL CUT FRUITS</i></p>		140
<p>CÁC LOẠI PHÔ MAI Phục vụ với hạt óc chó, sung khô, mơ khô và nho <i>SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESES</i> Sapa highland walnuts, dried fig, apricots and grapes</p>		400
<p>KEM (một viên) Vanilla / Caramen / Sô cô la / Dừa / Xoài / Rum và nho khô / Dâu tây / Quế <i>ICE CREAM (per scoop)</i> Vanilla bean / Burnt caramel / Double chocolate / Coconut / Mango / Rum and raisin / Strawberry / Cinnamon</p>		40
<p>KEM VỊ HOA QUẢ (một viên) Dâu / Chanh dây / Xoài <i>SORBET (per scoop)</i> Berry / Passion fruit / Mango</p>		40

SIGNATURE COCKTAILS

THE CHRYSANTHEMUM - 275

Native Sapa Chrysanthemum flower with Dom Benedictine, Absinthe, local garnishes make this our unique Sapa signature

"PHỞ" COCKTAIL - 260

Tanqueray, Cointreau, lime, sugar, coriander, anise, cardamom, cinnamon

"MƯỜNG KHƯƠNG" HEATER - 230

Jameson, Kumquat, Mùong Khương chilli, mint, basil, simple syrup

THE VIETNAM - 230

Skyy, Midori, lemonade, lime juice, pineapple juice, sprite

CHANEL YOUR INNER COCO - 295

Grey Goose l'Orange, Lillet Blanc, Rose, topped with sparkling wine, accompanied with red wine and pearls

SAPA VIOLET - 250

Skyy infusions raspberry, plum syrup, lime juice, sparkling wine

FAR AWAY CITY - 230

Hennessy VS, malibu, lime juice, chamomile flower, coconut powder

LA GRANDE PARADE DE PARIS - 230

Grey Goose l'Orange, sweet Vermouth, grapefruit, pomegranate, peppercorns, glazed balsamic

ESPRESSO MARTINI'S

CLASSIC ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Espresso coffee, simple syrup

185

COFFEE OLD FASHION

Espresso, Jim beam, simple syrup, angostura bitter

210

POPCORN & WHITE CHOCOLATE

Espresso, Vodka, popcorn, white chocolate, Baileys

280

SHARING COCKTAILS

RED SANGRIA (SERVES 4-6)

Light bodied red wine, lillet rouge, Grand Marnier, brandy, orange juice, homemade grenadine

1,100

GREEN FAIRY (SERVER 4-6)

Absinthe, lime, mint, sweet and sour

900

80 DAYS (SERVES 4-6)

Dark Rum, Cognac, Crème de Noyeaux, orange juice, sweet and sour

1,100

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT
Prices quoted in (,000) VND are subjected to 5% service charge and 10% VAT

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI - 250

Tanqueray, Campari, vermouth

FRENCH 75 - 270

Tanqueray, champagne, lime juice, sugar

OLD FASHION - 230

Bourbon, angostura bitter, sugar syrup

SIDECAR - 250

Brandy, Cointreau, lemon juice, simple syrup

COSMOPOLITAN - 210

Skyy, Cointreau, cranberry, lime

APPLESINTHE - 210

Absinthe with 3 way apple and lime

MANHATTAN - 210

Markers mark, Dolin Rough, maraschino, bitters

THE FRENCH BLONDE - 270

Lillet Blanc, gin, elderflower, grapefruit, bitters

SINGAPORE SLING - 210

Gin, cherry heering, Cointreau, Benedictine, pineapple juice, lime, grenadine, bitters

CLASSIC MARGINI COCKTAILS

Choose your base spirit.
How wet do you want it? Dirty?
Do you olive or do you twist?

VODKA BASE

Skyy Pure	270
Grey Goose	420
Belvedere	430
Ciroc	450

GIN BASE

Beefeater	220
Bombay Sapphire	245
Hendricks	400
Tanqueray	315
Tanqueray No. 10	500
Monkey 47	650

'CONSCIOUS' COCKTAILS

STRAWBERRY CHAMOMILINI 150
Elderflower, ginger, chamomile, strawberry, mint

SAPA PLUM PUMP 150
Plum syrup, soda water, lime, sugar

MOUNTAIN MOJITO 150
Orange, lime, agave, mint leaves, soda

BLUE LEMONADE 150
Monin coconut, lime, lemonade, blue curacao syrup, soda

POMEGRANATE SPRITZER 150
Pomegranate juice, sparkling water, lime, simple syrup, mint

CARROT - CITRUS CRUSH 150
Orange juice, carrot, sprite, simple syrup, mint

HEALTHY CORNER

MORNING GLORY

140

Dâu tây, chanh, lá bạc hà, nước
Strawberry, lemon, mints

IMMUNE BOOSTER

140

Cam, chanh, xoài, dâu tây, nước dừa
Orange, lime, mango, strawberry, coconut

ANTI-AGING

150

Hạt chia, dứa, xoài và nước dừa
Chia seeds, pineapple, mango, coconut

ANTI-BLOAT

160

Nước dừa, chuối, dưa chuột, gừng, dấm táo
Coconut water, banana, cucumber, ginger, apple cider

THE ENERGY

160

Xoài, chuối, dâu tây, hạt chia, mật ong, sữa chua
Mango, banana, chia seeds, honey & yogurt

MILK SHAKES

CHOCOLATE & PEANUT BUTTER

180

Kem vanilla, chuối, mật ong, bơ đậu phộng, sữa tươi
Vanilla cream, banana, honey, peanut butter, fresh milk

STRAWBERRY SHORTCAKE

180

Kem vị dâu tây, sữa tươi, dâu tây, bánh bơ
Strawberry ice cream, fresh milk, strawberry fruit, butter cake

CHOCOLATE

180

Sữa tươi, vanilla, chocolat, kem vị chocolate
Fresh milk, vanilla, chocolate ice cream, chocolate syrup, chocolate chip

RƯỢU / LOCAL WINE	CL	Bottle
Plum wine 500ml	50	400
Sim san wine 500ml	50	500
Hmong wine 500ml	50	400

BIA / BEER

Hanoi	75
Saigon	75
Heineken	86
Corona	110
Orion Japanese	115

NƯỚC NGỌT / SOFT DRINK

Coke	65
Diet Coke	65
Fanta	65
Sprite	65
Red bull	65
Soda	65

NƯỚC CÓ GA /

SPARKLING WATER

San Pellegrino 500ml	145
San Pellegrino 250ml	95
Alba 450ml	65

NƯỚC KHOẢN / STILL WATER

Evian 750ml	185
Alba 450ml	65

CÀ PHÊ & SÔ CÔ LA /

COFFEE & CHOCOLATE

Hot Chocolate	115
Vietnam coffee (hot or cold)	80
Espresso	90
Americano	90
Cappuccino	95
Latte	95
Macchiato	90

Add on flavors (Caramel, Vanilla, Chocolate / Cream)	20
---	----

TRÀ / TEA

English breakfast	85
Earl grey	85
Classic green	85
Jasmine gold	85
Red fruit	85
Fruity chamomile	85

TRÀ ĐÁ / ICE TEA

Trà đào / Peach	85
Trà vải / Lychee	85
Trà xoài / Mango	85
Trà dâu / Strawberry	85
Trà chanh / Lemon	85

SINH TỐ / SMOOTHIES

Dâu tây / Strawberry	130
Chuối / Banana	130
Bơ / Avocado	130
Chanh leo / Passion fruit	130
Xoài / Mango	130

NƯỚC TRÁI CÂY /

FRESH FRUITJUICE

Dưa hấu / Watermelon	115
Cam / Orange	115
Xoài / Mango	115
Dứa / Pineapple	115
Chanh leo / Passion fruit	115
Dừa / Coconut water	115

SPIRITS

APERITIF & BITTERS	40CL	Bottle
L'Absent Absinthe 55%	280	4,200
Aperol	110	1,350
Campari	175	1,800
Dolin Vermouth Dry	155	2,180
Dolin Vermouth Blanc	155	2,180
Dolin Vermouth Rouge	155	2,180
DIGESTIVES		
Hennessy VS	175	2,454
Hennessy VSOP	280	2,170
Hennessy XO	830	11,666
Calvados Lecompte 5Y	350	4,700
FORTIFIEDS		
Quinta do Noval Tawny	150	1,800
Warre's Otima 10 YO Tawny	195	--
Gonzales Byass "Noe" PX 30YO	300	5,000
AMERICAN WHISKEY		
Jack Daniel's	155	1,900
Jim Beam	120	1,650
Woodford Reserve	360	5,080
Markers Mark	210	2,850
IRISH WHISKEY		
John Jameson	120	1,650
Tullamore DEW	130	1,800
BLENDED SCOTCH WHISKEY		
Dewar's 18Y	295	5,000
Johnnie Walker Black Label	180	2,600
Johnnie Walker Blue Label	670	9,500
Johnnie Walker Platinum	300	5,000
Chivas Regal 18Y	275	4,200
Chivas Regal 21Y	505	8,200
SINGLE MALT WHISKEY		
Aberfeldy 12Y	350	5,500
Glenfiddich Special Réserve 12Y	220	3,700
Glenfiddich Special Réserve 15Y	280	4,500
Glenmorangie 18Y	515	8,400
Macallan 12Y	380	6,300
Macallan 18Y	900	1,475
Singleton of Glen ord 12Y	200	3,100
Singleton of Glen ord 15Y	400	6,400
Singleton 18Y	650	9,060

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT
 Prices quoted in (,000) VND are subjected to 5% service charge and 10% VAT

	40CL	Bottle
VODKA		
Ciroc	250	3,900
Grey Goose	220	3,500
Belvedere	250	3,750
Skyy Pure	145	2,000
Skyy Infusions Citrus	145	2,000
Skyy Infusions Passion Fruit	145	2,000
Skyy Infusions Raspberry	145	2,000
GIN		
Bombay Sapphire	120	1,720
Beefeater 24	120	1,720
Hendricks	250	3,800
Tanqueray	150	2,190
Tanqueray No 10	310	4,700
Monkey 47	415	6,500
TEQUILA		
Sauza Silver	120	2,000
Patron Silver	305	4,250
Don Julio Reposado	515	8,400
Jose Cuervo Gold	125	1,790
RUM		
Bacardi Gold	120	1,500
Barcadi Superior	130	1,790
Captain Morgan	135	1,800
Ron Zacapa 23 years	410	6,100
Cachaça Sagatiba Pura	185	2,650
Mount Gay	190	2,600
Havana Club 7	125	1,730
TRADITIONAL LIQUEUR		
Bailey's	110	1,500
Amaretto Disaronno Originale	110	1,500
Kahlúa	110	1,500
Vaccari Sambuca	115	1,590
Pimm's No1	145	2,020
Benedictine	200	3,100
Jagermeister	175	2,400
Apricot Bols	110	1,500
Malibu	110	1,500
Grand Marnier	230	3,250
Midori	150	2,060

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT
 Prices quoted in (,000) VND are subjected to 5% service charge and 10% VAT