

VIETNOM

Local Eatery

- = Ăn Sáng
- = Đợi lâu hơn một chút.
- = Món chay

NOODLE

- Bún Thịt Nướng** 115
Bún với salad, rau thơm, ngô, cà rốt & đu đủ ngâm chua, hành phi, sa tế, dưa leo. Phiên bản Vietnom dùng sốt hạt điều thay vì tương gan đậu phộng truyền thống. Tùy chọn:
* Ba chỉ nướng, Bò cuốn lá lốt
* Bún chay
- Bún Nghệ** 150
Bún nghệ tươi & hẹ, trộn nhẹ với dầu đậu phộng, hành ngâm chua. Tùy chọn:
* Cá chim trắng, salad trộn & sốt vinaigrette, khế, dưa leo (150)
- Summer Phở Sắn Roll** 95
Bánh phở sắn cuốn với ba chỉ nướng, bò cuốn lá lốt, xà lách, bắp cải tím, cà rốt & đu đủ ngâm, ngô. Dùng kèm nước mắm tỏi ớt.
- Phở Sắn** 95
Chả giò chiên đặt trên nền salad phở sắn, thịt băm, bắp cải tím, rau thơm, hành phi. Phở sắn là đặc sản Quảng Nam nhưng đã dần bị lãng quên.
- Bánh Hời** 115
Ăn cùng hẹ, giá, hành phi, xà lách, cà rốt & đu đủ ngâm, rau thơm, dưa leo. Dùng với nước mắm tỏi ớt. Tùy chọn:
* Heo quay giòn + chả giò
* Thịt nướng + bò cuốn lá lốt
- Cao Lầu Udon Noodles** 85
Nước dùng nấm, củ cải và rau củ, ăn cùng sợi cao lầu (tương tự udon, cũng giống bánh canh nhưng ít nát hơn), ăn kèm rau củ, đậu khuôn,...
- Bún Chả Hời** 115
Một trong những món nổi tiếng nhất Việt Nam, dùng bánh hời thay cho bún vì đỡ lộn xộn hơn và thơm vị tốt hơn. Thịt nướng xém cạnh ăn cùng nước mắm ấm.
- Bún Bò Xào** 115
Bún Bò Nam bộ với thịt bò xào, giá, rau, ăn kèm nước mắm và đu đủ chua

CLASSICS

- Vietnom Platter** 180
Cơm lam ăn cùng cà rốt & đu đủ ngâm, muối chấm mè hạt điều sả, tương ớt và salad tươi, với lựa chọn của bạn:
* Ba chỉ nướng sả * Cá chim trắng nướng 285
- Bò Lúc Lắc** 220
Thịt bò Black Angus xào nhanh cùng ớt chuông, bí ngòi, hành tây, dưa trong sốt tiêu. Ăn kèm bánh mì hoặc cơm.
- Bò Kho** 135
Món phổ biến của người Việt lấy cảm hứng từ bò bourguignon thời Pháp thuộc. Bò hầm 12 tiếng, Ăn cùng cà rốt, khoai tây, trứng cút. Dùng với cơm hoặc bánh mì.
- Bò Né** 165
Thịt bò xào, 3 trứng chiên, pate bò, rau bó xôi, ăn kèm salad dầu giấm và bánh mì

Quán có phục vụ bữa ăn cho bé nha



BITES

- Chả Giò** 95
Hai loại:
* Thịt băm & tôm
* Chay
Ăn kèm xà lách, cà rốt & đu đủ ngâm, nước mắm tỏi ớt.
(Tự cuốn nhé <3)

- Bánh Xèo Nachos** 125
Dành cho tín đồ giòn rụm. Chip bánh xèo tẩm gia vị, ăn cùng ngô, cà chua, hành, ớt chuông, cà rốt, đu đủ, xoài, bắp cải tím, khế, jalapeno, hành ngâm và sốt phô mai Vietnom.
Chọn protein:
* Xá xiu * Bò xào * Hỗn hợp nấm

MI QUANG



Mì Quảng là di sản văn hóa của miền Trung, món ăn hàng ngày của người dân Quảng Nam và Đà Nẵng. Tình yêu và sự thấu hiểu về món mì này cho phép chúng mình tạo ra những phiên bản mới nhưng vẫn giữ linh hồn Mi Quang.

- Mì Quảng Trộn** 90
Tùy chọn topping, ăn cùng giá, xà lách, bắp cải tím sốt vinaigrette, rau thơm, bánh tráng, hành phi, nước mắm tỏi ớt.
Chọn độ cay: không cay | cay vừa | cay nhiều
• Xá xiu, thịt băm, tôm & trứng cút
* Nấm, đậu hũ chiên & rau củ

- Mì Quảng Roll** 85
Mì Quảng cuốn với nhân tùy chọn, dùng sốt hạt điều thay vì phiên bản Đà Nẵng truyền thống có gan & đậu phộng.
• Thịt nướng, xà lách, đu đủ & cà rốt ngâm
* Nấm, đậu hũ chiên & rau củ

- Mì Quảng Cao Lầu** 90
Mì Quảng, mì chiên, xá xiu, giá, rau thơm, salad, sốt Cao Lầu truyền thống, hành ngâm ớt hiểm. Dành cho những ai chuta quen với kết cấu sợi cao lầu cứng hơn và mì cũng thấm vị hơn.

- Phở Quảng** 95
Phở là linh hồn ẩm thực Việt. Mì Quảng là đặc trưng miền Trung. Mì Quảng truyền thống không bao giờ dùng nước soup, vì độ dày của sợi mì nên ăn kèm nước "lèo" ít và đậm, ở đây tại mình đã "xử lý" sợi mì để có thể kết hợp hai di sản trong 1 tô. Ăn kèm thịt bò tái, giá, ngô gai, húng quế, hành phi.

- TanTan Noodles** 115
Nước dùng gà, mè, hạt điều, miso, tương Hội An, thịt heo băm, mì Quảng, thịt gà băm, giá, rau cải ngọt. Không dùng đậu phộng như bản gốc. Bỏ đường nhưng không nặng bụng.

- Pad Việt** 125
Tương tự món Pad Thai nổi tiếng của người hàng xóm Thái Lan, nhưng được biến tấu theo phong cách Việt Nam. Món ăn đậm vị umami hơn nhờ mắm ruốc, me chua và mì Quảng. Bên trên là tôm sốt me sệt, gà xé, giá đỗ, hẹ, rau muống và trứng. Nếu muốn có kết cấu gần giống phiên bản gốc hơn với độ dai nhẹ, bạn có thể đổi sang dùng bánh phở.

UMAMAMIA TOWN



Một trong những phát minh gia vị vĩ đại nhất lịch sử. Bột ngọt. Du nhập vào Việt Nam từ thế kỷ 19 và len lỏi vào mọi căn bếp mọi mái nhà. Nếu bạn là fan của loại bột thần thánh này, order những món bên dưới, ngoài mục này thì phần còn lại của menu sẽ không có bột ngọt nên sẽ ít "sương mờ" hơn một tí hìhi <3 (Lượng bột ngọt dưới 1g mỗi khẩu phần).



- Cà Ri Gà Vietnom** 105
Cà ri gà với nước cốt dừa, khoai tây, cà rốt.
Ăn kèm cơm hoặc bánh mì.
- Mì Quảng Áp Chảo** 85
Phiên bản Việt của drunken noodles, mì bản đẹt, giá, hẹ.
* Bò cháy cạnh
* Nấm & đậu hũ chiên
- Bánh Cuốn Lasagna** 95
Thịt băm & nấm mèo, hành xào, xếp lớp giữa các lớp bánh cuốn.
Phủ dầu hẹ, dưa leo, hành phi, salad, đu đủ & cà rốt ngâm, bạc hà và nước chấm.

NƯỚC ÉP

Ngũ hành xuất hiện trong thực phẩm và cả bên trong cơ thể chúng ta. Y học phương Đông tin rằng thực phẩm có khả năng chữa lành, nuôi dưỡng và cải thiện sức khỏe tổng thể. Ngũ hành hướng đến sự hài hòa và cân bằng, âm và dương, giúp chúng ta khỏe mạnh từ bên trong. Chúng mình giới thiệu một cách nhìn mới về việc thiên nhiên có thể hỗ trợ cơ thể như thế nào. Hành trình học hỏi của chúng mình vẫn đang tiếp diễn...

HÀNH THỦY

Màu xanh dương/đen - vị mặn. Nuôi dưỡng thận, cân bằng nước, cải thiện trí nhớ và giảm mệt mỏi. Hành Thủy mang lại sự tĩnh lặng và chiều sâu cảm xúc.

Nếu đồ uống có biểu tượng này, nghĩa là có một lượng nhỏ đường mía tự nhiên để tăng hương vị và lợi ích sức khỏe khi dùng điều độ.



Pineapple Salt Ginger 55

Dứa, gừng, muối biển tự nhiên
Đơn giản nhưng hiệu quả

Grape Blueberries 65

Nho, việt quất, nước dừa, hạt chia, muối biển tự nhiên

Apple Coconut 65

Cần tây, Dưa leo, Táo, Dừa, Chanh

HÀNH KIM

Màu trắng - hơi cay nhẹ. Hỗ trợ phổi và hệ hô hấp, thanh lọc qua hơi thở, làm dịu da và cân bằng nội tiết. Hành Kim mang lại sự rõ ràng và tập trung.

Pear cantaloupe 50

Lê, dưa lưới, gừng, chanh, hạt chia

Apple Pear Ginger 50

Táo, lê, gừng, muối biển tự nhiên

Coconut Lemon Basil 55

Nước dừa, chanh, húng quế

Pear Lemon Garlic 55

Lê, chanh, mật ong, tỏi đen

HÀNH THỔ

Màu nâu - vị ngọt nhẹ. Tăng cường dạ dày và lá lách, cải thiện tiêu hóa và hấp thụ dưỡng chất, hỗ trợ miễn dịch. Hành Thổ mang lại sự ổn định và nuôi dưỡng.

Guava passion 50

Ổi, dưa, chanh dây, bạc hà

Carrot orange 55

Quýt, dưa lưới, táo, gừng

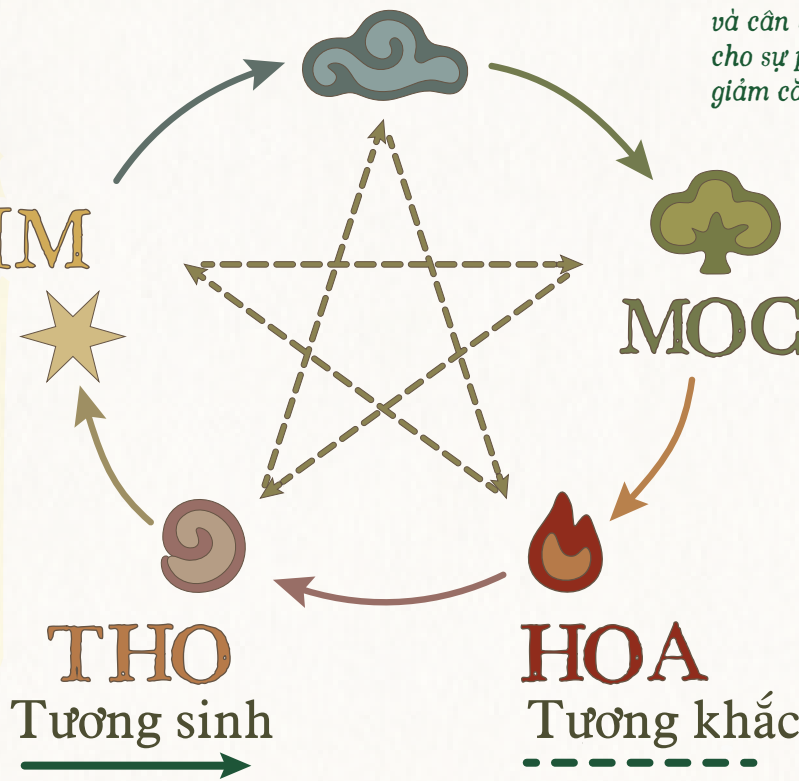
Mandarin cantaloupe 50

Xoài, táo, chanh dây

Mango Apple 50

Cà rốt, cam, dưa, gừng, nghệ

THỦY



HÀNH MỘC

Màu xanh lá - vị chua. Thái độc gan, tốt cho mắt và cân bằng cảm xúc. Hành Mộc tượng trưng cho sự phát triển và tái tạo, giúp cơ thể hồi phục, giảm căng thẳng và ngủ ngon hơn.

Popeye 65

Rau bó xôi, Táo xanh, Dứa, Dưa leo, Chanh, Gừng

Pear Pineapple 50

Lê, dưa, kale, cần tây, gừng, giấm táo

Spinach Cucumber 55

Rau bina, kale, dưa leo, táo, chanh

Grape Pear Kale 55

Lê, kale, nho, chanh, dưa leo

HÀNH HỎA

Màu đỏ - hơi đắng nhẹ. Hỗ trợ tim mạch, tăng tuần hoàn máu, thúc đẩy năng lượng tích cực. Hành Hỏa làm ấm cơ thể, khơi dậy niềm vui và kết nối.

Beetroot apple 50

Củ dền, táo, cam, cà rốt, chanh

Orange Turmeric 50

Cam, cà rốt, nghệ, muối biển tự nhiên

Bell pepper carrot 50

Ớt chuông, cà rốt, dưa, cam, gừng

Strawberry pineapple 55

Dâu tây, dưa, cam

Healthy Shot

Hương vị rất mạnh, uống một hơi...! Khuyến nghị 1 shot mỗi ngày trong 2 tuần liên tục.

GINGER 45

Kale, gừng, nghệ, chanh, quế

CELERY 45

Cần tây, việt quất, củ dền, bột MSM

CIDER TURMERIC 45

Giấm táo, tỏi đen, ớt cayenne, siro lá phong, nghệ

MORNING SHOT 45

Tỏi nấu cô đặc, chanh, gừng, giấm táo và mật ong. Uống khi bụng đói để hỗ trợ thải độc và nhiều lợi ích sức khỏe. Nếu bạn có vấn đề tiêu hóa, hãy báo cho chúng tôi để pha loãng phù hợp.



SMOOTHIE

Xay cùng sữa chua đông lạnh. Phiên bản thuần chay vui lòng hỏi nhân viên. Không dùng đá và không thêm đường.

Men's Health

Bơ, chuối, hạt mắc ca, chà là Medjool, hạt điều, sữa, bơ và ashwagandha
90

Brain Power

Chanh dây, xoài, Dứa, Nghệ
70

Collagen Star

Xoài, Dâu tây, Chuối, Việt quất, Mâm xôi, Collagen
80

Tropical Green

Dứa, Chuối, Rau bina, Kem dừa
65

Choco Protein

Chuối, chanh dây, kem dừa, bột cacao
90

Queen Power

Việt quất, dâu tây, chanh dây, protein và collagen.
90

Vitamin Energy

Xoài, dứa, cam, dâu tây.
65

Banana Peanut Butter

Bạn có thể đoán bên trong là gì rồi đó
55

COFFEE

Vùng đất màu mỡ của Việt Nam cho ra những hạt cà phê xuất sắc, được thu hoạch tại Đắk Lắk, Tây Nguyên. Được trồng và sản xuất bởi người dân tộc Jarai, đạt tiêu chuẩn xuất khẩu, một điều hiếm thấy đối với doanh nghiệp do người dân tộc thiểu số vận hành tại Việt Nam.

CỔ ĐIỀN

ESPRESSO/ AMERICANO	45
LATTE	50
CAPPUCCINO	50
ICED COCONUT AMERICANO	60
BLACK COFFE	30
VIET MILK COFFEE	35
VEGAN VIET MILK COFEE	40
VIET LATTE	40
SALT COFFEE	45
COLD BREW	50

TEA

SIGNATURE FRUIT ICED TEA 	50
TAMARIND ICED TEA 	50
GINGER LEMON HONEY	50
VIETNAM TEA	50
<i>Đông trùng hạ thảo, nhân, kỷ tử, táo đỏ, hoa hồng, hoa nhài, cỏ ngọt</i>	
ICED COCONUT MATCHA	65
CLASSIC KOMBUCHA	50
<i>Chọn vị: Xoài Dứa & nghệ F1 (lên men lần 1)</i>	40

ĐẶC BIỆT

EGGPRESSO BRULEE	65
<i>Phiên bản của chúng tôi từ cà phê trứng truyền thống.</i>	
TIRAMISU COFFEE	65
<i>Americano đá phủ lớp kem mascarpone tiramisu.</i>	
AVOCADO COFFEE	65
<i>Sinh tố bơ kết hợp cà phê. Nhẹ ngọt và béo mịn.</i>	
CARAMEL BANANA COFFEE	70
<i>Caramel muối, chuối, kem tươi, sữa và espresso, phủ da chuối giòn.</i>	
AMERICANO HONEY LEMON	60
HOUSE COCONUT AFFOGATO	75

Đổi sang hạt Arabica +5 | Decaf +10 |
Sữa đậu nành +0đ | Sữa hạnh nhân +15



FIZZ

MANGO OIII	65
<i>Xoài, ôi, chanh, quất, tonic, húng quế</i>	
PINKY ORANGE	65
<i>Dứa hấu, cam, chanh, quất, tonic</i>	
VIETNAM ISOTONIC WATER	55
<i>Nước điện giải tự nhiên có ga, chanh, mật, muối biển tự nhiên, đường mía</i>	

VIETNOM

Local Eatery

= All day Brekky
 = Longer wait time
 = Veggie

NOODLES

Bún Thịt Nướng 115
 Rice noodles with salad, herbs, cilantro, pickled carrot papaya, fried shallots, sate chili paste, cashew sauce, cucumber - Vietnoms version made with cashew sauce
 *Vegetarian patties, Betel Leaf Wrapped Vegetarian Sausage, Deep-Fried Tofu with Fermented Soybean Sauce
 *Grilled pork belly, beef in betel leaves

Bún Nghê 150
 Silver Pomfret Fish - Local sea speciality, fresh Tumeric & chives noodles, leeks, wild garlic, carrot, tossed in a touch of peanut oil served with mixed Salad & Vinaigrette

Summer Phở Sắn Roll 95
 Pho san noodle sheet, grilled pork belly, minced beef in betel leaves, lettuce, purple cabbage, pickled carrot papaya, served with chili garlic fish sauce, cilantro

Phở Sắn 95
 Fried spring rolls on a bed of casava noodle salad, minced pork, purple cabbage salad, fresh herbs, fried shallot. Pho san is speciality of Quang Nam but get forgotten

Bánh Hỏi 115
 Direct translation - Question cake - another form of rice noodle, chives, bean sprout, fried shallots, lettuce, pickle carrot & papaya, fresh herb, cucumber served with garlic chilli fish sauce
 *Crispy Pork + Spring Roll
 *Grilled Pork + Beef in Betel Leaf

Cao Lầu Udon Noodles 85
 Mushroom, raddish and veggie broth with Cao Lau Noodles (similar texture to Udon) topped with veggie goodness

Bún Bò Xào 120
 Rice noodles with mixed veggies, lemongrass beef, sprouts, pickled carrot & papaya tossed in Vietnam fish sauce

Bún Chả Hỏi 115
 One of the most well known Vietnamese dishes, with Banh Hoi instead of noodles, less messy and more flavor :). Charred Pork in warm Nuoc Mam broth (Viet Holy Water) pickled papaya & carrot and veggies

CLASSICS

Vietnom Platter 180
 Your choice of pork with grilled sticky rice served in bamboo tube, pickle carrot papaya, sesame cashew lemongrass dipping salt, chilli dipping sauce and fresh side salad.
 *Grilled Lemongrass Pork Belly 180
 *Silver Pomfret Fish - Local sea speciality 285

Bò Lúc Lắc 220
 Flash-seared Black Angus beef cubes, bell pepper, zucchini, onion, pineapple in Peppery sauce, served with bread or rice

Bò Kho 135
 12 hour braised beef stew inspired by beef bourguignon from when the French ruled over Vietnam, now becoming a classic traditional dish. Served with chunky carrots, potatos and quail eggs, with rice or bread.

Bò Né *
Vietnom Steak & Eggs 165
 Thin sliced lemongrass skirt beef steak, 3 fried eggs, beef Vietnam pate, local bread served and spinach with peppery vinaigrette side sald

BITES



Spring Roll 95
 Two types: rolled by bánh tráng Quãng Ngãi with:
 *Minced pork & prawn inside
 *Veggie Goodness
 served with pickled carrot papaya and chili garlic fish sauce
 (roll it yourself <3)

SIGNATURE MY QUANG

Mi Quang is our cultural heritage, the everyday staple of Quang Nam, Da Nang. Love and the understanding of this noodle allows us to introduce new and quirky dishes with with Mi Quang at the heart.

Mì Quảng Trộn 90
 Your choice of topping with bean sprouts, lettuce, purple cabbage in vinegarett, herbs, rice paper, fried shallots, classic garlic chili fish sauce
 Choose: (spicy | very spicy | not spicy at all)
 * Char Siu, minced pork, prawn and quail eggs
 * Mushroom, fried tofu and veggies

Mì Quảng Roll 85
 Rolled Mi Quang Noodle stuffed with your choice of filling, lettuce, pickled papaya carrot,.. served with cashew dipping sauce instead of traditional Danang version containing liver and peanut.
 * Grilled Pork
 * Mushroom, fried tofu and veggies

Mì Quảng Cao Lầu 90
 Quang noodles, fried noodles, char siu, bean sprouts, fresh herbs, salad and traditional Cao Lau sauce, pickle shallot with birds eye chilli. Especially for those who are not too familiar with the firm texture of Cao Lau.

Phở Quảng 95
 The soul of Vietnamese Cuisine. My Quang is a staple in Central so we're merging the two together. Two country's cultural heritage in one. Rare beef Topped with sprouts, sawtooth corriander, viet basil, fried shallots. Normally Mi Quang is not used because the broth doesnt get into the noodles, but here we treat the noodles <3

TanTan Noodles 115
 Chicken based broth, sesame, cashew, miso, hoi an bean paste, minced pork, mi quang, minced chicken, topped with sprouts Viet spinach. No peanut compared to the OG version, for nutty nut fans. Nutritious but not heavy

Pad Việt 125
 Similar to our super famous neighbour pad Thai but made Vietnamese, more umami with mam ruoc, tamarin and my quang. Topped with sticky tamarin shrimp, shredded chicken, sprout, chives, viet spinach and egg.
 *for more similar texture to the og version with a bit chew change to pho San

UMAMAMIA TOWN

The greatest invention of seasoning history. Made its way to Vietnam since the 19th century and been sneaking into every kitchen every household. If you are big fan of msg, the world famous make sh*t good powder dont look elsewhere. If not please skip this section <3 **less than 1gram every dish



Vietnom Chicken Curry 105
 Chicken curry with coconut cream, potatoes, carrots, served with rice or bread

Wok Fried Mì Quảng 85
 Aka Mỳ Quảng áp chảo gang. Viet version of drunken noodles, flat noodles, sprouts, chives
 * Charred Beef
 * Mushroom, fried tofu

Bánh Cuốn Lasagna 95
 Mince pork & wood ear mushroom in between layers of flat rice sheet noodles, sauteed onion, topped with chives, chive oil, cucumber, fried shallots, salad, pickle papaya carrot, mint and dipping sauce

Baby food available on request

Banh Xeo Nachos 125
 Calling all crisp and crunch lovers with seasoned Banh Xeo Nacho Chips (oh yes!) Served with herbs, tomato, onion, bell pepper carrot, papaya, mango, purple cabbage, starfruit, jalapenos, pickle onion and Vietnom Queso cheese sauce choose protein:
 *Charsiu Pork *Sauteed Beef
 *Mushroom blend

JUICE

FIVE ELEMENTS APPEARS IN EVEN FOOD AND INSIDE OUR BODY. EASTERN MEDICINE BELIEVES FOOD IS CAPABLE OF HEALING, NOURISHING AND IMPROVING GENERAL HEALTH. FIVE ELEMENTS TRIES TO FIND HARMONY AND BALANCE, THE YIN AND YANG, MAKES US HEALTHY FROM WITHIN. EMBRACE THE KNOWLEDGE, SOMETHING WE GREW UP WITH. WE INTRODUCE THE NEW WAY TO SEE HOW NATURE CAN HELP US, THE LEARNING OF US STILL CONTINUES...

If any drinks have this symbol it means they have a little natural raw cane sugar inside to enhance flavor + health benefits with moderate consumption



WATER ELEMENT

BLUE/ BLACK color: salty flavor. Nourishes the kidneys, balances hydration, improves memory, and relieves fatigue. The Water element restores inner calm and emotional depth.

Pineapple Salt Ginger 55
Pineapple, ginger, natural sea salt crystal simple but effective

Grape Blueberries 65
Grape, blueberries, coconut water, chia seed, natural sea salt crystal

Apple Coconut 65
Celery, Cucumber, Apple, Coconut, Lime

METAL ELEMENT

WHITE color : carries a hint of spice. Supports lung and respiratory health, Detoxifies through breath, soothes the skin, and balances hormonal breakouts. Metal brings clarity, purity, and focus to your mind and body.

Pear cantaloupe 50
Pear, cantaloupe, ginger, lime, chia seeds

Apple Pear Ginger 50
Apple, pear, ginger, natural sea salt crystal

Coconut Lemon Basil 55
Coconut water, lemon, basil

Pear Lemon Garlic 55
Pear, lemon, honey, black garlic

WATER

WOOD ELEMENT

GREEN color - sour taste. Detoxifies the liver, good for eyes , and balances emotions. Wood symbolizes growth and renewal. Helping your body regenerate, release tension, rest better.

Popeye 65
Spinach, Green apple, Pineapple, Cucumber, Lime, Ginger

Pear Pineapple 50
Pear, Pineapple, Kale, Celery, Ginger, Apple Cider

Spinach Cucumber 55
Spinach, kale, cucumber, apple, lime

Grape Pear Kale 55
Pear, Kale, Grape, Lime, Cucumber



EARTH ELEMENT

BROWN color - slightly sweet flavor. Strengthens the stomach and spleen, Improves digestion, nutrient absorption, and supports immunity. The Earth element grounds and nourishes you with comfort and stability.

Guava passion 50
Guava, pineapple, passion fruit, mint

Carrot orange 55
Carrot, Orange, Pineapple, Ginger, Turmeric

Mandarin cantaloupe 50
Mandarin, cantaloupe, apple, ginger

Mango Apple 50
Mango, apple, passion fruit

FIRE ELEMENT

RED color - slightly bitter. Supports heart health, enhances blood circulation, boosts positive energy. Fire warms your body, sparks joy, love, and connection.

Beetroot apple 50
Beetroot, Apple, Orange, Carrot, Lime

Orange Turmeric 50
Orange, Carrot, Turmeric, natural sea salt crystal

Bell pepper carrot 50
Bell Pepper, Carrot, Pineapple, Orange, Ginger

Strawberry pineapple 55
Strawberry, pineapple, orange

Healthy Shot

Very strong flavors, down the hatch in one...! Recommend one shot per day two week straight

GINGER 45
Kale, Ginger, Turmeric, Lime, Cinnamon

CELERY 45
Celery, Blueberry, Beetroot, MSM Powder

CIDER TURMERIC 45
Apple Cider Vinegar, Black Garlic, Cayenne, Maple Syrup, Turmeric

MORNING SHOT 45

A cooked-down blend of garlic, lime, ginger, apple cider vinegar and honey. Best enjoyed on an empty stomach for a gentle detox and multiple health benefits. Let us know if you have any digestive sensitivities, and we'll water it down for you



SMOOTHIE

Blended with frozen yoghurt. For vegan version please ask our staff.
Never any ice or added sugar!

Men's Health

Avocado, Banana, Macca
Medjool Date, Cashew
Milk & Butter, Ashwagandha
90

Brain Power

Orange, Mango, Chia
seed, blueberry
Pineapple, Turmeric
70

Collagen Star

Mango, Strawberry
Banana, Blueberry,
Raspberry, Collagen
80

Tropical Green

Pineapple, Banana,
Spinach, Coconut cream
65

Choco Protein

Banana, Protein,
Coconut Cream,
Cacao Powder
90

Queen Power

Blueberry, Strawberry,
Passion Fruit, Protein,
Collagen
90

Vitamin Energy

Mango, Pineapple, Orange,
Strawberry
65

Banana Peanut Butter

You can guess what
is inside hihi
55

COFFEE

The fertile land of Vietnam yields exceptional coffee beans, all locally sourced from Dak Lak Province in the Central Highlands. Grown and produced by the Jarai ethnic group, these beans meet export quality standards — a rare achievement for a business run by an ethnic minority in Vietnam.

CLASSIC

ESPRESSO/ AMERICANO	45
LATTE	50
CAPPUCCINO	50
ICED COCONUT AMERICANO	60
BLACK COFFE	30
VIET MILK COFFEE	35
VEGAN VIET MILK COFEE	40
VIET LATTE	40
SALT COFFEE	45
COLD BREW	50

TEA

SIGNATURE FRUIT ICED TEA 	50
TAMARIND ICED TEA 	50
GINGER LEMON HONEY	50
VIETNAM TEA	50
Cordyceps, Longan, Goji berry, Red date, Rose, Jasmine Stevia	
ICED COCONUT MATCHA	65
CLASSIC KOMBUCHA	50
Please choosse: Mango Starfruit Pineapple Turmeric Hibiscus F1 (First Ferment)	40


SPECIAL

EGGpresso BRULEE 	65
Our version of caphe Trung, egg coffee.	
TIRAMISU COFFEE	65
Ice Americano topped with Mascarpone Tiramisu Creammmmm	
AVOCADO COFFEE	65
Avocado Smoothie with Coffee. Lightly sweet and creamy	
CARAMEL BANANA COFFEE	70
Salted caramel, banana, whipping,milk with espresso, topped with crispy banana skin	
AMERICANO HONEY LEMON	60
HOUSE COCONUT AFFOGATO	75

Change to Arabica bean +5 | Decaf +10 |
Soy Milk +0đ | Almond Milk +15



FIZZ

MANGO OIII	65
Mango, Guava, Lime, Kumquat, Tonic, Basil	
PINKY ORANGE	65
Water melon, Orange, Lime, Kumquat, Tonic	
Vietnom Isotonic Water 	55
Fizzy natural isotonic drink, lime, plum, natural sea salt crystal, sugar cane	