VICTORIA
CHAU DOC HOTEL

NHÀ HÀNG
Bassac

BASSAC RESTAURANT

Hương vị Việt Nam tại khách sạn Victoria Châu Đốc
A taste of Vietnam by Victoria Chau Doc Hotel

Giá trên menu tính theo tiền Việt Nam Đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Prices are stated in Vietnam Dong and inclusive of 5% service charge and VAT

Món khai vị
Appertizers

GỎI CUỐN VICTORIA (3 CUỐN) **VND 185,000**

Gỏi cuốn nhân tôm với rau thơm các loại dùng kèm sốt tương
Và đậu phộng

VICTORIA FRESH SPRING ROLL (3 PCS)

Rice paper wrapped with fresh noodles, prawns, fragrant herbs, served with soya bean and peanut sauce

CHẢ GIÒ THỊT HEO MIỀN TÂY (6 CUỐN) **VND 175,000**

Dùng kèm rau sống và nước mắm tỏi ớt

PORK SPRING ROLL (6 PCS)

Filled with pork, black fungus mushrooms, taro, vermicelli, jicama, shallot, garlic, Mekong herbs served with home-made fish sauce

VND 175,000

CHẢ GIÒ THẬP CẨM MIỀN TÂY (6 CUỐN)

3 loại chả giò tôm, heo, chay dùng kèm rau sống và nước mắm tỏi ớt

MIXED 3 TYPES SPRING ROLL (6 PCS)

Shrimp, pork and vegan spring rolls served with Mekong herbs and home-made fish sauce

CHẢ GIÒ RẾ TÔM, CUA MIỀN TÂY (6 CUỐN) **VND 198,000**

Dùng kèm với rau sống và nước mắm tỏi ớt

SHRIMP & CRAB SPRING ROLL (6 PCS)

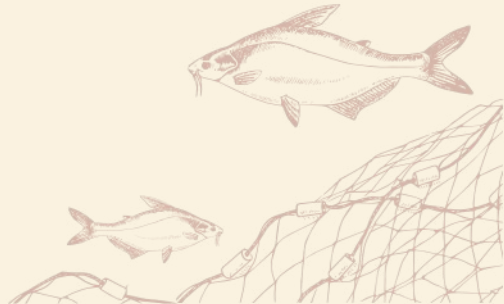
Golden crispy spring rolls filled with minced prawns, jicama, taro
crab meat, vermicelli, black fungus, shallot, garlic
Served with Mekong herbs and home-made fish sauce

KHÔ CÁ TRA PHỒNG CHIÊN **VND 200,000**

Đặc sản Châu Đốc, dùng kèm nước giấm, đường, hành tây, hành tím và dưa leo bào mỏng

PAN RIED DRIED CAT FISH FILLET

Specialty product in Chau Doc served with vinegar, sugar, onion, shallot and sliced cucumber



Đặc Sản Địa Phương
Local Specialty

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Món khai vị
Appertizers

KHÔ CÁ SẶC BỔI CHIÊN HOẶC KHÔ CÁ LÓC NƯỚNG — **VND 230,000**
Đặc sản Châu Đốc dùng kèm nước mắm me và dưa leo bào mỏng
PAN FRIED DRIED SNAKESKIN GOURAMI "SAC BOI"
OR GRILLED DRIED SNAKEHEAD (MUD) FISH FILLET
Specialty product in Chau Doc served with home-made tamarind
fish sauce and sliced cucumber

GỎI BÒ RAU CÀNG CUA — **VND 250,000**
Với trứng gà luộc, sốt dầu dấm,đậu phộng và hành phi
PEPPER ELDER BEEF SALAD
With boiled egg, dressing sauce, roasted peanut
And crispy-fried shallots

GỎI BƯỞI TÔM — **VND 260,000**
Với cà rốt, rau mùi và đậu phộng, hành phi, dùng kèm bánh phồng tôm
POMELO AND SHRIMP SALAD
With carrot, Mekong herbs, roasted peanut and crispy-fried shallot,
Served with shrimp crackers and home-made chili fish sauce

GỎI XOÀI KHÔ CÁ LÓC — **VND 260,000**
Với cà rốt, rau mùi và đậu phộng, hành phi, dùng kèm bánh phồng tôm
GREEN MANGO SALAD WITH DRIED FISH
With carrot, Mekong herbs, roasted peanut and crispy-fried shallot,
served with shrimp crackers and home-made chili fish sauce

GỎI DƯA LEO KHÔ CÁ SẶC BỔI — **VND 270,000**
Với cà rốt, rau mùi và đậu phộng, hành phi, dùng kèm bánh phồng tôm
CUCUMBER SALAD WITH DRIED SNAKESKIN GOURAMI "SAC BOI"
With carrot, Mekong herb, roasted peanut, crispy-fried shallot,
Served with shrimp crackers and home-made chili fish sauce

Đặc Sản Địa Phương
Local Specialty

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Canh
Soups

CANH CÀ CHUA NẤU TRỨNG — **VND 100,000**
Với hành lá và ngò rí
EGG AND TOMATO SOUP
With spring onion and coriander

CANH DƯA LEO — **VND 135,000**
Với thịt heo băm và hành lá
CUCUMBER SOUP
With minced pork and spring onion

CANH BÍ ĐỎ — **VND 135,000**
Với tôm đập dập, hành lá và ngò rí cắt nhuyễn
PUMPKIN SOUP
With minced shrimp, spring onion and coriander

CANH CẢI XANH — **VND 135,000**
Với thịt heo băm và gừng
GREEN MUSTARD LEAVES SOUP
With minced pork and ginger

CANH BÔNG ĐIỂN ĐIỂN NẤU NGÓT
Với cá diêu hồng phi lê, cà chua , cần tây và rau mùi — **VND 150,000**
DIEN DIEN FLOWER SOUP
With red tilapia fish fillet, tomatoes, celery, spring onions
And lemon juice

Đặc Sản Địa Phương
Local Specialty

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Món Chính
Main Courses

Các món chính đều phục vụ với cơm trắng
All dishes are served with steam rice

BÔNG ĐIÊN ĐIỂN XÀO TÉP — **VND 168,000**
Với giá và hẹ
STIR-FRIED DIEN DIEN FLOWERS WITH MEKONG BABY SHRIMPS
With bean sprouts and chives

CÁ BÈ MEKONG (HÚ / BASA) KHO TỘ MIỀN TÂY — **VND 245,000**
Kho với đường thốt nốt, nước mắm, trang trí với hành và ớt
CARAMELIZED BASA OR HOWLING FISH IN CLAY-POT
In palm sugar, fish sauce, topped with spring onions and chili

BA RỌI KHO MIỀN TÂY — **VND 245,000**
Kho với đường thốt nốt, nước mắm, trang trí với hành và ớt
CARAMELIZED PORK BELLY IN CLAY-POT
In palm sugar, fish sauce, topped with spring onions and chili

TÉP SÔNG VÀ BÔNG ĐIÊN ĐIỂN CHIÊN BỘT — **VND 260,000**
Dùng kèm với rau sống, bún tươi, và nước mắm tỏi ớt
DEEP FRIED BABY SHRIMP & DIEN DIEN FLOWER
Served with Mekong herbs, fresh rice noodle and home-made chili fish sauce

GÀ CÀ RI VICTORIA — **VND 260,000**
Nấu với cà ri vàng, khoai lang và nước dừa
VIETNAMESE CHICKEN CURRY
Local chicken cooked in yellow curry, sweet potatoes and coconut milk

TÉP SÔNG RAM BA RỌI — **VND 275,000**
Với hành tây, hành lá và ớt
BRAISED MEKONG BABY SHRIMP WITH PORK BELLY
With onion, spring onion and chili

MỰC XÀO CHUA NGỌT — **VND 280,000**
Với cà chua, dưa leo, khóm, kiệu ngâm, hành tây và sốt chua ngọt
SAUTEED SQUID WITH SWEET & SOUR SAUCE
With tomatoes, cucumber, pineapple, onion, spring onion, celery
In sweet & sour sauce

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Đặc Sản Địa Phương
Local Specialty

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Món Chính
Main Courses

Các món chính đều phục vụ với cơm trắng
All dishes are served with steam rice

TRỨNG CHIÊN ỐP LẾT (3 TRỨNG) — **VND 90,000**
Với hành tây, hành lá, dùng kèm xà lách, cà chua, dưa leo
OMELETTE (3 EGGS)
With onion, spring onion, served with lettuce, tomatoes, cucumber

TRỨNG CHIÊN THỊT BĂM (3 TRỨNG) — **VND 120,000**
Với hành tây, hành lá, dùng kèm xà lách, cà chua, dưa leo
FIRED EGG WITH MINCED PORK (3 EGGS)
With onion, spring onion, served with lettuce, tomatoes, cucumber

BÒ LÚC LẮC — **VND 290,000**
Với tỏi, ớt đà lạt, hành tây và sốt chua ngọt
SAUTEED BEEF "LUC LAC" STYLE
With garlic, capsicums, onions and sweet & sour sauce

BÒ XÀO LÁ GIANG NÚI SAM — **VND 290,000**
Với hành tây, nước cốt dừa, đậu phộng
NUI SAM SAUTEED BEEF FILLET WITH GIANG LEAVES
With onion, coconut milk and peanut

TÔM THẺ XÀO — **VND 295,000**
Xào bơ, tỏi, hành tây và hành lá
STIR-FRIED PRAWNS
With butter, garlic, onion and spring onions

ỨC VỊT XÀO HẠT ĐIỀU — **VND 295,000**
Với lá quế, hành tây và dầu hào
STIR-FRIED DUCK BREAST AND CASHEW
With basil, onion and oyster sauce

TÔM RIM BA RỌI — **VND 350,000**
Với hành lá và ớt
BRAISED SHRIMP WITH PORK BELLY
Với spring onions and chili

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Đặc Sản Địa Phương
Local Specialty

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Món Chính
Main Courses

Các món chính đều phục vụ với cơm trắng
All dishes are served with steam rice

GÀ HẤP LÁ CHÚC (NGUYÊN CON) **VND 930,000**
Dùng với gỏi và sốt
STEAMED WHOLE CHICKEN WITH CHUC LEAVES
Served with cabbage salad and sauce

Quý khách vui lòng đặt trước 4 tiếng.
Nhận đơn đặt hàng cuối cùng lúc 15h trong ngày.
Please order 4 hours in advance. Last order at 3.00 PM.

GÀ ĐỐT NỒI ĐẤT VICTORIA (NGUYÊN CON) **VND 1,300,000**
Dùng với gỏi và sốt
VICTORIA GRILLED WHOLE CHICKEN IN A CLAY POT
Served with cabbage salad and sauce

Quý khách vui lòng đặt trước 4 tiếng.
Nhận đơn đặt hàng cuối cùng lúc 15h trong ngày
Please order 4 hours in advance. Last order at 3.00 PM.

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Rau & Món Phụ
Vegetables & Side Dishes

XÀ LÁCH DẦU GIẤM — **VND 80,000**
GREEN SALAD
With carol salad, tomatoes, cucumbers with vinegar dressing

RAU MUỐNG XÀO TỎI — **VND 90,000**
STIR FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC

KHOAI TÂY CHIÊN — **VND 90,000**
FRENCH FRIES

KHOAI TÂY NGHIỀN — **VND 90,000**
MASHED POTATOES

CẢI THÌA XÀO — **VND 100,000**
Với nấm đông cô, tỏi và dầu hào
STIR FRIED BOK CHOY
With shiitake mushroom, garlic & oyster sauce

Thích Hợp Để Ăn Chay Và Ăn Kiêng
Suitable For Vegetarian Diet
Or Available In Vegetarian

Cơm & Mì
Rice & Noodles

CƠM TRẮNG — **VND 25,000**
JASMINE STEAMED RICE

CƠM CHIÊN TỎI VÀ TRỨNG — **VND 110,000**
GARLIC EGG FRIED RICE

CƠM CHIÊN CÁ MẶN — **VND 160,000**
Với thịt nguội, hành lá, trứng, tỏi,bông cài xanh và giá
SALTED FISH FRIED RICE
With ham, egg, spring onions, garlic,,broccoli stems and bean sprouts

CƠM CHIÊN HẢI SẢN — **VND 195,000**
Với tôm, sò điệp, mực và rau củ các loại
SEAFOOD FRIED RICE
*S*erved inside a pineapple half with shrimp, scallop, calamari, carrots, onions and spring onions

PHỞ BÒ
BEEF NOODLE SOUP
Nhỏ (small bowl) — **VND 80,000**
Lớn (big bowl) — **VND 110,000**
Traditional double boiled beef broth, with rice noodles, sliced beef,
With onion, spring onion and Mekong herbs

BÚN CÁ CHÂU ĐỐC
CHAU DOC FISH NOODLESOUP
Nhỏ (small bowl) — **VND 80,000**
Lớn (big bowl) — **VND 110,000**
Local snakehead fish, colored with fresh turmeric in fermented fish broth,
Served with fresh noodles and local herbs

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Đặc Sản Địa Phương
Local Specialty

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Cơm & Mì
Rices & Noodles

BÚN KHÔ VICTORIA CHÂU ĐỐC — **VND 195,000**

Dùng kèm thịt bò xào 3 loại ớt chuông, đậu phộng và hành phi

VICTORIA CHAU DOC DRIED NOODLE

With sautéed beef filet with 3 kinds of bell pepper
Served with fresh noodles, pickles and fragrant herbs
Topped with peanuts, crispy-fried shallot

PHỞ XÀO — **VND 195,000**

Với thịt bò và rau cải

STIR-FRIED NOODLES

With beef, oyster sauce, carrots, cabbage, spring onions
And baby bok choy

MÌ XÀO HẢI SẢN — **VND 215,000**

Xào hải sản tôm, mực và rau cải

STIR-FRIED EGG NOODLES WITH SEAFOOD

With shrimps, squids, oyster sauce, carrots, cabbage, spring onions
And baby bok choy

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Lẩu
Vietnamese Hot Pot

Khẩu phần cho 02 khách
Portions for 02 people

LẨU CANH CHUA CÁ BÈ MEKONG HÚ/ BASA
VND 410,000

Lẩu cá chua ngọt, đi kèm với đậu bắp, cà chua, giá, khóm, bạc hà và rau mùi dùng kèm bún tươi
SWEET & SOUR MEKONG FISH HOT-POT
(YOUR CHOICE OF AVAILABLE BASA OR HOWLING FISH)
With okra, tomatoes, bean sprouts, pineapple, elephant ear leaves, , Tamarind, fresh herbs, Mekong flowers, served with fresh noodles

LẨU GÀ LÁ GIANG (NỬA CON)
VND 430,000

Với lá Giang, rau muống, cà chua, hoa chuối, rau mùi, dùng với bún tươi
CHICKEN HOT-POT WITH "GIANG" LEAVES (HALF CHIKEN)
With morning glory, tomatoes, banana flowers,
Served with fresh rice noodles

LẨU THẬP CẨM
VND 430,000

Lẩu thập cẩm dùng kèm mì trứng và bún gạo
MIXED HOT-POT
With seafood, beef, chicken, fish and local vegetables
Served with egg noodles

CANH CHUA TÔM
VND 450,000

Lẩu chua ngọt, với đậu bắp, cà chua, giá, khóm, bạc hà, và rau mùi dùng kèm bún tươi
SWEET & SOUR SHRIMP HOT-POT
With okra, tomatoes, bean sprouts, pineapple, elephant ear leaves, Tamarind, fresh herbs, Mekong flowers, Served with fresh noodles

LẨU MẮM MIỀN TÂY
VND 470,000

Nấu với mắm cá linh, cá sặc, cá bè Mekong, thịt heo, tôm, mực, sả, ớt, cà tím, dùng kèm bún tươi và các loại rau miền tây
MEKONG DELTA FERMENTED FISH HOT POT
Cooked with fish paste, Mekong fish, pork, prawn, squid, lemongrass, chili, eggplant, served with fresh noodles & Mekong fresh vegetables

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Đặc Sản Địa Phương
Local Specialty

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Lẩu
Vietnamese Hot Pot

Khẩu phần cho 02 khách
Portions for 02 people

LẨU CHÁO VỊT (1/4 CON) **VND 450,000**
Với gỏi, nấm rơm, cà rốt, hành lá, hành phi
VIETNAMESE DUCK RICE PORRIDGE (A QUARTER DUCK)
With salad, mushroom, carrot, spring onions, and crispy-fried shallot

Quý khách vui lòng đặt trước 1 tiếng.
Nhận đơn đặt hàng cuối cùng lúc 16h trong ngày.
Please order 1 hour in advance. Last order at 4:00 PM

LẨU CHÁO GÀ (NỬA CON) **VND 480,000**
Với gỏi, nấm rơm, cà rốt, hành lá, hành phi
VIETNAMESE CHICKEN RICE PORRIDGE (HALF CHIKEN)
With salad, mushroom, carrot, spring onion, and crispy-fried shallot

Quý khách vui lòng đặt trước 1 tiếng.
Nhận đơn đặt hàng cuối cùng lúc 16h trong ngày.
Please order 1 hour in advance. Last order at 4:00 PM.

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

VICTORIA
CHAU DOC HOTEL

THỰC ĐƠN
CỔ ĐIỂN PHƯƠNG TÂY

Western Classic
Menu

MÓN KHAI VỊ - XÀ LÁCH
Appetizer - Salad

BÁNH MÌ NÂU VÀ CÁ NGỪ NGÂM DẦU — **VND 160,000**
Với dầu olive, cà chua, lá quế cắt nhuyễn và giấm
TUNA BRUSCHETTA
With olive oil, tomato, basil leaves, and vinegar

DĨA BÁNH MÌ CẮT LÁT NƯỚNG — **VND 160,000**
Với cà chua cắt lát, dưa leo cắt lát, phô mai gouda, thịt nguội, xúc xích tỏi
Và mayo
TEA CLUB SANDWICHES
With sliced tomato, sliced cucumber, gouda cheese, ham, garlic sausage
And mayonnaise

XÀ LÁCH CAESAR — **VND 180,000**
Xà lách truyền thống Ý, dùng chung thịt heo muối, trứng cút, phô mai
Dùng kèm:
Cá hồi nướng: 215,000 | Tôm: 100,000 | Gà: 85,000
CAESAR SALAD
Mixed lettuce, croutons, bacon, quail eggs, Grana Padano, sundried tomatoes
Extra topping:
Grilled Salmon: 215,000 | Shrimp: 100,000 | Chicken: 85,000

TÔM COCKTAIL — **VND 215,000**
Với bơ, cam nướng và sốt cốc tai
SHRIMP COCKTAIL
Served with avocado salad, cocktail sauce and grilled citrus

XÀ LÁCH BÔNG CẢI XANH VÀ THỊT BA CHỈ XÔNG KHÓI — **VND 215,000**
Với hạnh nhân lát nướng, phô mai Chedda, hành tây, cà chua khô
Và sốt mayo
BROCCOLI AND BACON SALAD
With roasted almond slice, cheddar cheese, onion, sun-dried tomatoes
And mayonnaise sauce

BƠ, XOÀI, TÔM VÀ ỚT — **VND 245,000**
Với dưa leo, hành tây, hẹ cắt hạt lựu trộn sốt tỏi Aioli
AVOCADO, MANGO AND CHILLI PRAWN CUPS
With diced cucumber, onion, chives in garlic Aioli

XÀ LÁCH TRÁI CÂY VÀ TÔM — **VND 265,000**
Xà lách tôm dùng với bưởi, bơ, đu đủ, xoài và nước sốt chanh đường
PAMPA SALAD
Prawns, avocado, mango, pomelo, papaya,
With lemon sugar dressing

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Món Cay
Spicy Food

MÓN SÚP
Soup

SÚP BÍ NGÒI XANH — **VND 160,000**
Nấu kem dùng với bánh mì chiên bơ
GREEN ZUCCHINI SOUP
Cooked with cream and served with butter bread

SÚP NẤM RỪNG — **VND 198,000**
Nấu với tỏi, hành, kem và dấu ô liu dùng với bánh mì phô mai
WILD MUSHROOM SOUP
Cooked with garlic, onions, olive oil, cream, served with cheese bread

SÚP BÔNG CẢI XANH — **VND 160,000**
Nấu với hành tây, bơ và kem ăn kèm bánh mì chiên bơ
BROCCOLI SOUP
Cooked with onion, butter, cream, served with butter bread

SÚP BÍ ĐỎ KEM — **VND 160,000**
Nấu với hành tây, bơ và kem ăn kèm bánh mì chiên bơ
PUMPKIN CREAM SOUP
Cooked with onion, butter, cream, served with butter bread

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Thích Hợp Để Ăn Chay Và Ăn Kiêng
Suitable For Vegetarian Diet
Or Available In Vegetarian

Món Chính
Main Courses

PHI LÊ CÁ BASA ÁP CHẢO KIỂU VICTORIA — **VND 295,000**
Ướp với lá quế, nước chanh, dầu ô liu, dùng với rau cải xào
Và sốt kem chanh
PAN SEARED VICTORIA BASA FISH FILLET
Marinated in basil, lemon juice, olive oil
Served with stir-fried vegetables and lemon cream sauce

ỨC GÀ ÁP CHẢO — **VND 315,000**
Dùng với khoai lang áp chảo và sốt nấm rừng
PAN SEARED CHICKEN BREAST
Served with fried sweet potatoes and wild mushroom sauce

BÒ BÍT TẾT (200g) — **VND 325,000**
Dùng với khoai tây chiên, xà lách, cà chua, dưa leo và dầu giấm
BEEF STRIPLOIN STEAK (200g)
Served with French fries, salad, tomatoes, cucumber and dressing sauce

ỨC VỊT ÁP CHẢO — **VND 355,000**
Dùng với trái lê nấu rượu chát đỏ, khoai chiên, bông cải xanh xào
Và sốt chanh dây
ROASTED DUCK BREAST
Served with red wine poached pears, crispy fried taro, sautéed broccoli
And passion fruit sauce

PHI LÊ CÁ HỒI ÁP CHẢO — **VND 385,000**
Cá hồi nướng dùng kèm khoai tây nghiền và bông cải xanh luộc
PAN SEARED SALMON FILLET
Served with mashed potatoes and boiled broccoli

THĂN BÒ NHẬP KHẨU NƯỚNG (200G) — **VND 545,000**
Dùng với bông cải xanh nướng, khoai tây nấu kem, bơ mù tạc và sốt tỏi
BEEF TENDERLOIN (200G)
Served with roasted broccoli, potato gratin, Dijon mustard, butter and garlic sauce

SƯỜN CỪU NHẬP KHẨU NƯỚNG — **VND 545,000**
Dùng kèm sốt rượu đỏ, khoai lang nghiền , hành tím và rau củ nướng
ROASTED LAMB RACK
Served with baked vegetables, braised shallots
Mashed sweet potato and Red wine sauce

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Mì Ý
Pastas

Vui lòng lựa chọn mì đũa, mì dẹp, nui xéo, nui xoắn
Choice of Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Fusilli

MÌ XÀO BƠ — **VND 150,000**
PLAIN SPAGHETTI
With butter and garlic

NUI XÉO SỐT KEM THỊT XÔNG KHÓI — **VND 250,000**
Nấu với sốt kem, nấm, thịt ba chỉ và phô mai
CARBONARA
With bacon, mushrooms in a creamy homemade sauce
And parmesan cheese

MÌ SỐT CÀ CHUA THỊT BÒ BẰM — **VND 250,000**
Nấu với sốt cà chua nhà làm, thịt bò bằm, cà rốt, hành tây, cần tây,
rượu đỏ và dùng kèm phô mai
BOLOGNESE
Homemade tomato sauce with minced beef, carrot, onions
Celery, garlic and red wine

NUI XOẮN NẤU CÀ CHUA, BÍ NGÒI XANH — **VND 265,000**
Với tôm và phô mai
TOMATO, GREEN ZUCCHINI FUSILLI
With shrimp and parmesan cheese

MÌ DẸP VÀNG NẤU CÁ HỒI — **VND 275,000**
Với sốt kem dùng kèm phô mai
FRESH SALMON TAGLIATELLE
Cooked in a creamy sauce with cheese

Thích Hợp Để Ăn Chay Và Ăn Kiêng
Suitable For Vegetarian Diet
Or Available In Vegetarian

Bánh Mì Kẹp
Sandwiches & Burgers

BÁNH MÌ KẸP THỊT NGUỘI VÀ PHÔ MAI **VND 165,000**
Chọn sandwich nâu hoặc trắng
Dùng kèm khoai tây chiên
GRILLED HAM & CHEESE
Choice of toast brown bread or white bread
Served with French fries

BÁNH MÌ NƯỚNG 2 TẦNG **VND 225,000**
Chọn sandwich nâu hoặc trắng
Bánh mì kẹp thịt xông khói, thịt nguội, thịt gà, trứng, phô mai, cà chua
Và xà lách
Dùng kèm khoai tây chiên
CLUB SANDWICH
Choice of toast brown bread or white bread
3 slices of toasted with layers of bacon, ham, chicken, fried eggs, cheese
tomatoes and lettuce
Served with French fries **VND 265,000**

BÁNH MÌ KẸP THỊT BÒ
Dùng kèm phô mai, thịt xông khói, hành tây, cà chua, xà lách
Và khoai tây chiên
BEEF BURGER
Served with Cheddar cheese, bacon, caramelized onions, tomatoes
Lettuce and French fries

Thức Ăn Nhẹ Phương Tây
Western Snacks

Vui lòng lựa chọn mì đũa, mì dẹp, nui xéo, nui xoắn
Choice of Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Fusilli

PIZZA CỔ ĐIỂN — **VND 175,000**
Pizza sốt cà chua với cà chua tươi, phô mai Mozzarella và lá quế
CLASSIC MARGHERITA PIZZA
Pizza with tomato sauce, fresh tomatoes, Mozzarella, fresh basil, and oregano

PIZZA HAWAII — **VND 195,000**
Pizza sốt cà chua với nấm, thơm, thịt nguội, phô mai Mozzarella và lá quế
HAWAIIAN PIZZA
Pizza with tomato sauce, mushroom, pineapple, ham, Mozzarella & basil

PIZZA THỊT GÀ — **VND 245,000**
Pizza sốt kem, thịt gà, hành tây, nấm, cà chua, phô mai Mozzarella
CHICKEN PIZZA
Pizza with creamy base, sauteed chicken breast in BBQ sauce, onions, mushrooms, fresh tomatoes and Mozzarella

PIZZA HẢI SẢN — **VND 265,000**
Pizza sốt cà chua với tôm, mực, sò điệp và phô mai
FRUTTI DI MARE PIZZA
Pizza with Tomato sauce, squids, shrimps, scallops, Mozzarella cheese

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Thích Hợp Để Ăn Chay Và Ăn Kiêng
Suitable For Vegetarian Diet
Or Available In Vegetarian

Thực Đơn Chay
Vegetarian Menu

KHAI VỊ - APPERTIZERS

GỎI CUỐN VICTORIA (3 CUỐN) — **VND 185,000**

Gỏi cuốn nhân đậu hũ với rau thơm các loại dùng kèm sốt tương
Và đậu phộng

VICTORIA FRESH SPRING ROLL (3PCS) (160 CAL)

Rice paper wrapped with fresh noodles, fried tofu, herbs,
Served with soya bean and peanut sauce

CHẢ GIÒ CHAY (6 CUỐN) — **VND 155,000**

Dùng kèm rau sống và sốt chua ngọt

VEGETABLES SPRING ROLL (6 PCS) (160 CAL)

Golden crispy spring rolls served with Mekong herbs
And sweet & sour sauce

CANH – SOUPS

CANH BÔNG CẢI XANH — **VND 110,000**

Với nấm rơm, nấm đông cô, cà rốt, đậu hũ và ngò rí

BROCCOLI SOUP (120 CAL)

With mushroom, shiitake mushrooms, carrot, tofu and coriander

Thực Đơn Chay
Vegetarian Menu

MÓN CHÍNH – MAIN COURSES

Các món chính đều phục vụ với cơm trắng
All dishes are served with steamed rice

CÀ TÍM KHO — **VND 140,000**
Với hành tím, ớt, hành lá,
BRAISED EGGPLANT (100 CAL)
With shallot, chili, spring onion

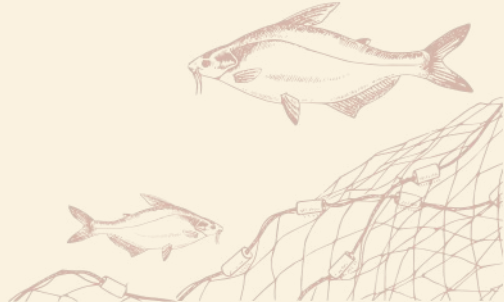
NẤM RƠM XÀO SẢ, ỚT — **VND 140,000**
SAUTEED MUSHROOM WITH LEMONGRASS AND CHILI (120 CAL)

ĐẬU PHỤ KHO — **VND 170,000**
Kho với nấm rơm, cà rốt, khoai tây, đậu bắp, hành lá và ớt
BRAISED TOFU AND MUSHROOM (170 CAL)
With carrot, potato, orka, spring onion and chili

CÀ RI CHAY — **VND 170,000**
Với đậu hũ, nấm rơm, khoai lang, cà tím, khoai tây, sả, nước cốt dừa,
Ngò và ớt
VEGETABLES CURRY (310CAL)
With tofu, mushroom, sweet potato, eggplant, potato, coconut milk,
Coriander and chili

MÌ – NOODLES

MÌ HOẶC PHỞ XÀO RAU CỦ — **VND 185,000**
Với đậu hũ, bắp cải, cải thìa, cà rốt, hành lá, cần tây
SAUTÉED NOODLES / EGG NOODLES (250 CAL)
Stir-fries with tofu, carrot, cabbage, baby bok choy, spring onions, celery



Tráng Miệng
Dessert Menu

BÁNH FLAN — **VND 125,000**
Nướng thơm hương sả
CRÈME BRULÉE
With lemongrass flavor infusion

TRÁI CÂY TƯƠI — **VND 110,000**
FRESH FRUIT

LỬA HỒNG PHỚT CHUỐI — **VND 120,000**
Dùng với sốt cam
BANANAS FLAMBEÉ
Served with orange sauce

BÁNH SÔ-CÔ-LA KIỂU VICTORIA (vui lòng chờ 15 phút) — **VND 135,000**
Dùng với kem sữa dừa
HOT SOFT CHOCOLATE MOELLEUX
(Please wait 15 minutes for preparation)
Served with coconut ice cream

BÁNH TIRAMISU — **VND 145,000**
TIRAMISU

BÁNH PHÔ MAI — **VND 155,000**
CHEESE CAKE

KEM CHIÊN — **VND 155,000**
Dùng kèm với sốt sô cô la
FRIED ICE CREAM
Served with chocolate sauce

BÁNH DÂU KIỂU PHÁP — **VND 165,000**
Dùng kèm với sốt dâu và kem vani
***S*TRAWBERRY TARTLET**
Served with strawberry coulis and vanilla ice-cream

Món Đặc Trưng Victoria
Victoria's Signature

Bếp Trưởng Đề Xuất
Chef Recommended

Tráng Miệng
Dessert Menu

KEM (01 VIÊN) VỚI SỐT SÔ CÔ LA — **VND 45,000**

Sô-cô-la, cà phê, vani, trà xanh, caramel mặn, dừa, dâu sữa

ICE CREAM (01 SCOOP) WITH CHOCOLATE SAUCE

Dark chocolate, coffee, vanilla, green tea, salted caramel, coconut, strawberry

KEM TRÁI CÂY NGUYÊN CHẤT (01 VIÊN) VỚI SỐT SÔ CÔ LA — **VND 45,000**

Chanh dây, chanh, xoài, trà đào, mãng cầu

SORBETS (01 SCOOP) WITH CHOCOLATE SAUCE

Passion fruit, lime, mango, peach ice tea, soursop

KEM THUYỀN CHUỐI VỚI SỐT SÔ CÔ LA — **VND 145,000**

BANANA SPLIT: VANILLA, CHOCOLATE, COCONUT WITH CHOCOLATE SAUCE