



La Baia
RISTORANTE ITALIANO



라 바이아 이아-기 이탈리안 해산물 레스토랑

미아 코브(Mia Cove) 가장자리에 자리 잡은 라 바이아는 탁 트인 만의 전망과 전용 인피니티 풀을 자랑하며, 프라이빗한 식사와 기념일에 안성맞춤인 우아한 해변 휴양지를 제공합니다.

메뉴에는 세련된 이탈리아 기술과 95% 현지에서 조달한 재료로 준비된 Cam Ranh Bay의 가장 신선한 해산물이 선보입니다. 이탈리아 풍미와 베트남 재료의 본질이 조화를 이룹니다. 대표적인 해산물 요리부터 가볍고 건강한 조리법으로 엄선된 웰빙 메뉴까지, 라 바이아는 맛, 웰빙, 그리고 아름다운 자연이 완벽한 조화를 이루는 미식 경험을 선사합니다.



The story of La Baia

Perched on the edge of Mia Cove with sweeping views of the bay and its own private infinity pool, La Baia offers an elegant seaside escape perfect for intimate dining and celebrations. The menu showcases the freshest seafood from Cam Ranh Bay, prepared with refined Italian techniques and 95% locally sourced ingredients — blending Italian flavours with the essence of Vietnamese ingredients.

From Signature seafood dishes to a curated selection of Well-being options crafted with light, healthy cooking methods, La Baia invites guests to savour a dining experience where taste, wellness, and breathtaking surroundings come together in perfect harmony.

⭐ 시그니처 – Signature dish

❤ 웰빙음식 – Well-being dish

☞ 매운 음식 – Spicy

✖ 견과류가 들어있습니다 – Contain nuts

✖ 유제품 – Dairy

✖ 글루텐 – Gluten

✖ 채식주의 자 음식 – Vegetarian

가격은 수천 VND로 계산됩니다. 가격은 서비스 수수료와 VAT를 제외
All prices are in thousand VND, subject to service charge and then VAT

스타터 & 수프

STARTER & SOUP

BRUSCHETTA MIA ⚡️ 🍅 🍗	320
구운 치아바타 빵 위에 훈제 연어, 사워크림, 선드라이 토마토, 바질 페스토, 볶은 마늘 버섯, 아티초크, 루콜라가 얹어짐 Smoked salmon, sour cream, sundried tomatoes, basil pesto, sautéed garlic mushrooms, artichokes, arugula, Ciabatta	
PANE CON POMODORO 🍅 🍗	95
구운 치아바타 빵, 신선한 토마토, EVO 올리브 오일 Toasted ciabatta rubbed with fresh tomato, drizzled with EVO	
30 MESI PROSCIUTTO 🍖	295
30개월 숙성 이베리코 햄, 얇게 썬 것 30-month aged Ibérico ham, thinly sliced	
CAPESANTE HOKKAIDO 🍅	320
홋카이도 구운 가리비, 구운 콜리플라워 퓨레, 시메지 버섯, 바질 오일, 구안시알레 햄, 루꼴라 Hokkaido scallops, roasted cauliflower purée, mushrooms, guanciale ham, arugula	
CARPACCIO DI MANZO ⚡️ 🍅 🍗	430
얇게 썬 쇠고기 안심, 트러플 오일, 트러플 오일, 페스토, 아이올리, 케이퍼, 파마산 플레이크, 아루꼴라 Beef tenderloin thinly sliced, truffle oil, pesto, aioli, capers, Parmesan flakes and arugula	
ARANCINI ALL'EMILIANA 🍅 🍗	260
다진 쇠고기 소스와 모짜렐라 치즈, 매콤한 토마토 소스를 넣은 바삭하게 튀긴 주먹밥 Crispy risotto balls filled with beef ragù and Mozzarella cheese, spiced pomodoro sauce	
ARANCINI GORGONZOLA 🍅 🍗	250
고르곤졸라 치즈를 넣은 바삭하게 튀긴 주먹밥, 꿀과 토마토 소스 Crispy risotto balls with Gorgonzola cheese, honey drizzle and tomato sauce	
ARANCINI DI POLPO ⚡️ 🍅	260
문어와 오징어 먹물로 속을 채운 바삭한 리조또 볼; 아이올리 페스토 소스와 함께 제공 Crispy risotto balls stuffed with octopus, squid ink, aioli pesto sauce	
ZUPPA DI PESCE ALLO ZAFFERANO ⚡️ 🍅 🍗 ⭐	320
사프란 생선 수프, 새우, 조개, 흥합, 농어 뱃살, 화이트 와인, 팔각, 회향 Saffron fish soup, prawns, clams, mussels, sea bass belly, white wine, star anise, fennel	
ZUPPA DI ZUCCA AL TARTUFO 🍅 🍗	230
호박, 크림, 버터, 호박씨, 크루통 Pumpkin, cream, butter, pumpkin seed, croutons	
ZUPPA DI POMODORO 🍅 🍗	210
토마토 수프, 크림, 바질 오일, 크루통, 바질, 방울토마토 Tomato soup, cream, basil oil, crouton, basil and baby tomato	

스타터 & 수프

STARTER & SOUP

LA CALZONE GENOVESE

구운 치아바타 빵 위에 훈제 연어, 사워크림, 선드라이 토마토, 바질 페스토, 볶은 마늘 버섯, 아티초크, 루콜라가 얹어집

Baked to order calzone, filled with pecorino and mozzarella cheese, topped with rosemary and sea salt, served with sundried tomato pesto, kalamata olives tapenade, pesto Genovese and balsamic

430

CESTINO DI PANE

그리시니, 치아바타, 포카치아 빵; 버터, 발사믹 식초, 엑스트라 버진 올리브 오일을 곁들여 제공

Grissini, Ciabatta and Focaccia bread, served with butter, balsamic and extra virgin olive oil

180

샐러드

SALADS

PANZANELLA AL POLPO

문어, 방울토마토, 레몬 드레싱, 로켓, 페스토, 페코리노 치즈, 잣
Octopus, cherry tomatoes, lemon dressing, rocket, pesto, Pecorino cheese, pine nuts

390

BURRATA

부리타 치즈, 방울토마토, 건조 토마토, 소금 & 후추, 루콜라, 잣, 발사믹, 페스토 소스, 크루통, 레몬잼

Burrata cheese, cherry tomato, dried tomato, salt and pepper, arugula, pine nuts, balsamic, pesto sauce, croutons, lemon jam

380

PROSCIUTTO E MELONE

30개월 숙성햄, 허니멜론, 로켓, 건조체리토마토, 크루통

30-month cured ham, honey melon, rocket, dried cherry tomato, croutons

340

GRANCHIO

점보 게살, 할라피뇨 칠리, 키노아, 새우 크래커, 로켓, 아이올리 소스

Jumbo crab meat, jalapeño chili, quinoa, shrimp crackers, rocket, and aioli sauce

290

L'INSALATA "LAM"

당근, 붉은 무, 방울토마토, 혼합 유기농 잎, 딸기, 아스파라거스, 발사믹 비네그레트, 아몬드, 피스타치오

Carrot, red radish, baby tomato, mixed organic leaves, strawberry, asparagus, balsamic vinaigrette, almonds, pistachio

300

파스타 & 리조또

PASTA & RISOTTO

TORTELLINI AI GAMBERI E FUNGHI

새우, 버섯 크림 소스, 바질 오일, 루꼴라, 파마산 치즈가 들어간 파스타

Stuffed pasta with prawns, mushrooms cream sauce, basil oil, arugula and Parmesan cheese

420

GNOCCHI AL FUNGHI TRIFOLIATE

감자 놀키, 버섯 라구, 트러플 향수, 파슬리, 바질 오일, 루꼴라, 파마산 치즈

Potato gnocchi, mushroom ragù, truffle perfume, parsley, basil oil, arugula, Parmesan cheese

400

CAM RANH GAMBERI E GNOCCHI

느린 콩피 새우, 감자 고추 놀키, 마늘, 칠리, 체리 토마토, 바질

Slow confit prawns, pepper gnocchi, garlic, chili, cherry tomatoes, basil

550

RISOTTO ALLA PESCATORA

홍합, 농어, 새우, 오징어를 비스킷 수프와 토마토 소스에 넣어 요리한 리소토

Risotto with mussels, sea bass, prawns, calamari cooked in a bisque soup and tomato sauce

590

RISOTTO AI FUNGHI

리조또, 버섯 소스, 파마산 치즈, 루꼴라, 바질 오일

Risotto, mushroom sauce, Parmesan cheese, arugula and basil oil

370

BUCATINI ALLA CARBONARA

부카티니, 구안시알레, 파마산, 페코리노, 후추, 파슬리, 달걀 노른자

Bucatini, guanciale, Parmesan cheese, Pecorino cheese, black pepper, parsley, egg yolks

370

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

스파게티, 클래식 이탈리아 쇠고기 민스 라구, 파마산 치즈, 신선한 바질

Spaghetti with classic Italian beef mince ragù, finished with Parmesan cheese and fresh basil

360

TAGLIATELLE AI FUNGHI

탈리아텔레, 트러플 페이스트, 시메지 버섯, 양송이 버섯, 새송이 버섯,

파마산 치즈

Tagliatelle, truffle paste, shimeji, button and king oyster mushroom, Parmesan cheese

320

LASAGNA DI MANZO

쇠고기 라구, 레드와인, 수제 파스타, 토마토 소스, 그라탕 치즈, 베샤멜 소스

Beef ragù, red wine, homemade pasta, tomato sauce, gratin cheese, béchamel sauce

450

피자

PIZZA

MARGHERITA

부라타 모짜렐라, 토마토, 바질

Burrata Mozzarella cheese, tomato, basil

450

DOLCEZZA

브리 치즈, 베이컨, 캐러멜 처리된 양파, 신선한 루꼴라

Brie cheese, bacon, caramelized onions and fresh arugula

450

POLLO ALL'ASSASSINA

구운 칠리 치킨, 리코타 치즈, 칠리 가루

Roasted chicken with chili, Ricotta cheese, fire chili twist

360

MARINARA CAM RANH PESCE

오징어, 새우, 가리비, 농어 벗살, 피망, 체리 토마토, 신선한 아루굴라

Calamari, prawns, scallops, sea bass belly, capsicum, cherry tomatoes, fresh arugula

425

PEPPERONI SALAME ALLA DIAVOLA

살라미, 칠리, 모짜렐라, 파마산 치즈, 오레가노

Salami, chili, Mozzarella cheese, Parmesan cheese, oregano

390

BIANCA CARPACCIO

얇게 썬 쇠고기 안심, 마늘, 파마산 치즈 플레이크, 트러플 오일, 로켓

Sliced beef tenderloin, garlic, Parmesan cheese flakes, truffle oil, rocket

410

TARTUFO E FUNGHI E BUFALA MOZZARELLA

모짜렐라 치즈, 훈합버섯, 트러플 베샤멜 소스, 트러플 오일, 아루굴라

Mozzarella cheese, mixed mushrooms, truffle béchamel, truffle oil, arugula

390

12/10/1

MAINS

PARMIGIANA DE MELANZANE	●●●●	360
천천히 조리한 토마토 소스, 녹인 모짜렐라 치즈와 파마산 치즈, 루꼴라, 페스토 소스를 얹은 구운 부드러운 가지 요리		
Baked tender eggplant layered with slow-cooked tomato sauce, melted Mozzarella cheese and Parmesan cheese, rocket, pesto sauce		
BRANZINO SCOTTATO	●●●	410
팬에 구운 농어 필레, 볶은 누에콩, 시금치, 레몬, 당근 퓨레, 로즈 와인 에멀전		
Pan-seared sea bass fillet, sautéed fava beans, spinach, lemon, carrot purée, rose wine emulsion		
 SALMONE AL CARTOCCIO	●●●	650
구운 연어, 볶은 아스파라거스, 구운 아티초크, 구운 빨간 피망 소스		
Oven-baked salmon wrapped in parchment, asparagus, artichokes, roasted red pepper sauce		
GAMBERONI A LA CREMA VENECIA	●●	470
팬 브레이즈드 타이거 새우, 마늘, 신선한 허브 크림 소스		
Pan braised tiger prawns, garlic, silky fresh herbs cream		
TAGLIATA DI MANZO	●	1,200
300g 앵거스 리브아이 스테이크, 구운 감자와 체리 토마토, 아루굴라, 파마산 치즈 플레이크		
300g Angus rib eye steak, baked potatoes and cherry tomatoes, arugula, Parmesan cheese flakes		
TUSCAN PANCIETTA	●	480
바삭하게 천천히 구운 돼지고기, 끓인 회향과 사과, 사과 사이다 글레이징, 로즈마리 콩피 야기 감자		
Crispy slow-roasted pork belly, braised fennel and apple, apple cider glazing, rosemary confit baby potatoes		
POLPO AL FORNO	●●	480
구운 문어, 파프리카, 파마산 치즈 감자, 올리브 오일		
Baked octopus, paprika, Parmesan mash potato, olive oil		
CALAMARI RIPIENI A LA SICILIANA	●●	510
오징어 채움, 케이퍼, 포모도로 소스, 크림 무슬린		
Stuffed calamari, capers, pomodoro relish, cream mousseline		
CONTROFILETTO DI MANZO	●●	690
150일 동안 곡물을 먹인 호주산 블랙 앵거스 소고기 스트립로인, 당근 퓨레, 아스파라거스, 야채, 데미글라스, 마늘 콩피		
150-day grain-fed Australian Black Angus beef striploin, carrot purée, asparagus, vegetables, demi-glace, garlic confit		
OSSOBUCO ALLA MILANESE	●	670
천천히 끓인 송아지 뒷다리살, 야채, 레드와인, 사프란 폴렌타, 데미소스와 그레몰라타		
Slow-braised veal shank, vegetables, red wine, saffron polenta, demi sauce and gremolata		

디저트

DESSERTS

MILLEFIORI FRAGOLE E MASCARPONE	225
신선한 딸기, 마스카포네 치즈, 베리잼 Strawberries, mascarpone, berry jam	
TIRAMISU	195
클래식 이탈리아 디저트: 에스프레소, 카루아, 모건 럼에 담근 “사보이아르디” 케이크에 마스카포네 치즈를 겹겹이 얹고 현대적인 감각으로 초콜릿 바에 담아낸 디저트 An Italian classic resting on a sculpted mezza canna di cioccolato, layered with espresso, Kahlúa and dark rum Morgan-soaked Savoiardi and airy mascarpone mousse	
LEMON CRÈME BRÛLÉE	175
레몬, 계란, 우유, 신선한 딸기, 망고, 레몬 젤 Lemon, eggs, milk, fresh strawberry, mango, lemon gel	
TORTA DELLA NONNA	190
뜨겁고 갓 구운 살구 타르트 Hot fresh baked apricot tart	
CARAMELLO SALATO	90
소금 카라멜 아이스크림, 바닐라 크럼블, 으깬 소나무 열매 Salted caramel ice cream, vanilla crumbles, crushed pine nuts	
COCCOLATO	90
다크 초콜릿 아이스크림, 구운 아몬드 Dark chocolate ice cream, toasted almonds	
MANGO SORBET	90
망고 셔벗, 오렌지 크럼블, 민트 Mango sorbet, orange crumble, mint	
LEMON SORBET	90
레몬 셔벗, 신선한 딸기, 민트 Lemon sorbet, fresh strawberry, mint	
TRIO ICE CREAM	230
아이스크림 맛을 3가지 선택 House choice	
DOLCI E BISCOTT	250
쿠키와 페이스트리 선택 A selection of cookies and pastries, sweet treat	

음료 메뉴
DRINK
MENU



클래식 칵테일

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ	290
프로세코, 아페롤, 소다 Prosecco, Aperol, soda, orange	
VENETIAN SPRITZ	290
프로세코, 캄파리, 소다, 그린 올리브 Prosecco, Campari, soda, green olive	
LIMONCELLO SPRITZ	290
프로세코, 리몬첼로, 소다, 타임, 레몬 Prosecco, Limoncello, soda, thyme, lemon	
DRY MARTINI	265
진, 드라이 버무스, 레몬 제스트 Gin, Dry Vermouth, lemon zest	
NEGRONI	250
캄파리, 레드 버무스, 탄커레이 진, 오렌지 제스트 Campari, Red Vermouth, Gin, orange zest on the rocks	
AMERICANO	210
캄파리, 스위트 버무스, 소다, 레몬 제스트 Campari, Sweet Vermouth, soda, lemon zest	
NEGRONI SBAGLIATO	220
캄파리, 레드 버무스, 프로세코, 오렌지 제스트 Campari, Red Vermouth, Prosecco, orange zest, served on the rocks	
PINA COLADA	175
라이트 럼, 말리부, 파인애플 주스, 코코넛 크림, 라임, 설탕 Light Rum, Malibu, pineapple juice, coconut cream, lime, sugar	
MOJITO'S	155
라이트럼, 골드럼, 라임, 민트, 설탕, 소다 Light Rum, gold Rum, lime, mint, sugar, soda	
MARGARITA	190
테킬라, 코인트루, 라임, 소금 Tequila, Cointreau, lime, salt	
PERNELLE	230
배 오드비, 보드카, 엘더플라워 시럽, 라임, 소다 Pear Eaux-De-Vie, vodka, elder-flower syrup, lime, soda	

맥주

BEER

CORONA	120
HEINEKEN	90
TIGER	80
NHA TRANG	80
SÀI GÒN	60



WINE

유리 - 병
Glass - Bottle

• 와인 | WINE BY GLASS

PROSECCO DOC Veneto, Italy – Glera	220 - 1000
MAISON CASTEL IGP Cotes De Gascogne, France – Sauvignon Blanc	190 - 950
VIGNETI ROMIO Emilia-Romagna, Italy – Pinot Grigio	175 - 850
MAISON LOUIS LATOUR, DOMAIN DE LA VALMOISSINE Provence, France – Pinot Noir	215 - 1100
CANAPI Sicilia DOC, Italy – Nero d'Avola	185 - 900
VIGNERONS ARDECHOIS LES CLASSIQUES Ardeche IGP, France – Grenache Gris, Cabernet Gris	175 - 850

병
Bottle

• 버블 와인 | BUBBLES

PROSECCO DOC Veneto, Italy – Glera	1,000
CODORNIU, CLASICO SPARKLING BRUT, DO CAVA Cava DO, Spain – Macabeo, Parellada, Xarel-lo	1,500
LOUIS ROEDÉRER BRUT PREMIER Champagne, France – Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	4,500
CHARLES HEIDSIECK Champagne, France – Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	3,900
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ Champagne, France – Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir	4,900

와인

WINE

병
Bottle

• 백포도주 | WHITE WINE

GEORGE DUBOEUF VIOGNIER	1,500
Ardeche, France – Viognier	
MAISON LOUIS LATOUR, MÂCON-LUGNY, LES GENIÈVRES	2,100
Burgundy, France – Chardonnay	
SELBACH, PIESPORTER MICHELSBERG	1,250
Mosel, Germany – Riesling	
FALESCO VITIANO	1,300
Umbria, Italy – Vermentino	
DANZANTE	1,200
Veneto, Italia – Pinot Grigio	
RIAS BAIXAS FAUSTINO RIVERO ULECIAS ALBARIÑO	1,600
Rivero Ulecia, Spain – Albarino	
HEREFORD	800
Mendoza, Argentina – Chardonnay	
ALLAN SCOTT SAUVIGNON BLANC	1,350
Marlborough, New Zealand – Sauvignon Blanc	
RADFORD DALE "VINUM" ORGANIC FARMING	1,900
Stellenbosch, South Africa – Chenin Blanc	
VASSE FELIX	1,990
Margaret River, Australia – Filius – Chardonnay	

• 로즈 와인 | ROSÉ WINE

PLAIMONT COLOMBELLE ROSÉ	850
Côtes de Gascogne IGP, France – Tannat & Cabernet Sauvignon	
VIGNERONS ST. TROPEZ "CEP D'OR" CÔTES PROVENCE	1,700
Côtes Provence, France – Grenache – Cinsault	
WINE FALSE BAY, WHOLE BUNCH WESTERN CAPE	1,050
South Africa – Cinsault, Mourvedre	
YALUMBA Y SERIES	1,050
Barossa Valley, Australia – Sangiovese Rose	

와인

WINE

병
Bottle

• 적포도주 | RED WINE

CHÂTEAU CLOU DU PIN BORDEAUX SUPÉRIEUR PREMIUM

Bordeaux, France – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

1,100

M. CHAPOUTIER RASTEAU

Rhone Valley, France – Syrah, Grenache

1,950

PEPPOLI ESTATE CHIANTI

Tuscany, Italy – Sangiovese, Merlot

2,200

GERARD BERTRAND

Lanquedoc, Roussillon, France – Cabernet Sauvignon

1,300

SAN MARZANO VINDORO

Puglia, Italy – Negroamaro

2,800

CHÂTEAU VARTELY INVIDO

Central Region, Moldova – Rara Neagra, Malbec, Syrah

900

HEREFORD

Mendoza, Argentina – Malbec

800

YALUMBA Y SERIES

Barossa Valley, Australia – Shiraz, Viognier

1,100

PRUNOTTO OCCHETTI NEBBIOL D'ALBA

Piedmont, Italy – Nebbiolo

2,550

MUGA RIOJA RESERVE

Rioja, Spain – Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

2,300

GREYWACKE

Marlborough, New Zealand – Pinot Noir

2,400

THE ITALIAN CONNECTION

탱커레이드진, 레드버머스, 세이지감량, 생라임주스, 자몽비터, 설탕시럽, 토닉워터

Tanqueray Gin, Red Vermouth, sage reduction, fresh lime juice, grapefruit bitters, cane syrup, tonic water

GIN ATOMIC

탄케레이 10호 진, 신선한 바질, 엘더플라워 리큐르, 레몬주스, 레몬비터, 토닉워터

Tanqueray No. 10 Gin, fresh basil, elderflower liqueur, lemon juice, lemon bitters, tonic water

HERB & FRUIT

런던 3호 진, 라즈베리, 라임 웨지, 바질, 히비스커스 시럽, 토닉 워터

London No. 3 Gin, raspberry, lime wedge, basil, hibiscus syrup, tonic water

RAGAZZA

탄커레이 10호 진, 고수, 신선한 녹색 통후추, 타임 시럽 레몬, 토닉 워터

Star of Bombay Gin-infused berries tea, strawberry, black peppercorn, rose syrup, lime, tonic water

THYME TICKING

탄케레이진, 캄파리, 자몽주스, 라임, 타임시럽, 토닉워터

Tanqueray Gin, Campari, grapefruit juice, lime, thyme syrup, tonic water

TNT

탄кер레이 10호 진, 고수, 신선한 녹색 통후추, 타임 시럽 레몬, 토닉 워터

Tanqueray No. 10, coriander, fresh green peppercorn, thyme syrup, lemon, tonic water

LEMONCELLO MARTINI

보드카, 레몬첼로, 마르티니 드라이, 그린 올리브, 레몬 트위스트
Vodka, Lemoncello, Martini Dry, green olive, lemon twist

BELLINI

복숭아, 딸기 또는 망고를 선택할 수 있는 스파클링 와인
Choice of peach, strawberry or mango with sparkling wine

SPICE COOLER

럼, 수박, 라임, 민트, 시나몬 시럽, 진저에일
Rum, watermelon, lime, mint, cinnamon syrup, ginger ale

ELDERFLOWER ARANCIATA

봄베이 진, 오렌지, 꽃 시럽, 누룽지, 오렌지 소다수
Bombay Sapphire Gin, orange wedges, elderflower syrup,
Aranciata Rossa

VESPA

핀스, 생강 얼음, 신선한 민트, 생강 에일
Gin infused berry tea, Aperol, Lemoncello, lime, rose syrup

RASP FIZZLER

보드카, 리몬첼로, 스파클링 와인, 라즈베리, 바질, 레몬, 설탕
Vodka, Lemoncello, sparkling wine, raspberry, basil, lemon, sugar

RED HOT CHILLI PEPPER

럼, 쿠앵브랜디, 쿠앵트로, 신선한 오렌지, 오렌지 주스, 깔라만시, 사과, 라임,
엘더플라워 시럽, 스프라이트 또는 환타와 함께 레드 또는 화이트 와인 중 선택
Rum, Cointreau, pineapple juice, lime juice, agave syrup, coriander,
red chili, pepper, ginger, lemongrass

CITRUS SANGRIA

브랜디, 쿠앵트로, 신선한 오렌지, 오렌지 주스, 깔라만시, 사과, 라임, 엘더플라워
시럽, 스프라이트 또는 환타와 함께 레드 또는 화이트 와인 중 선택
Choice of red or white wine with: Brandy, Cointreau, fresh orange,
orange juice, calamansi, apple, lime, elderflower syrup, sprite or fanta

여름 쿨러 주스

SUMMER COOLERS

유리 | Glass 110
유리 주전자 | Jug 250

BABY BELLINI

복숭아 주스, 신선한 복숭아, 딸기 퓐레, 사과, 소다
Peach juice, fresh peach, strawberry puree, apple, soda

AQUA FRESCA

알로에 베라, 라임, 포멜로, 코코넛 워터, 레몬그라스, 소다
Aloe vera, lime, pomelo, coconut water, lemongrass, soda

JUNGLE COOLER

수박주스, 알로에베라, 라임, 코코넛주스
Watermelon juice, aloe vera, lime, coconut juice

PEACH BASIL ICED TEA

복숭아차, 신선한 복숭아, 생강, 신선한 바질, 라임
Peach tea, fresh peach, ginger, fresh basil, lime

PINE-LEMON FIZZ

파인애플 주스, 신선한 민트, 설탕 시럽, 레몬 웨지, 소다
Pineapple juice, fresh mint sprigs, sugar syrup, lemon wedges, soda

GINGER FIZZ

생강즙, 레모네이드
Ginger juice, lemonade

과일 스무디

PURE FRUIT SMOOTHIES

120

MANGO-GO-GO

망고, 패션프루트, 코코넛 워터, 대추야자, 코코넛 과육
Mango, passion fruit, coconut water, dates, coconut meat

STRAWBERRY COLADA

딸기, 바나나, 파인애플, 코코넛 밀크, 요구르트, 바닐라
Strawberries, banana, pineapple, coconut milk, yogurt, vanilla

VERY BERRY

블루베리, 딸기, 용과, 사과 주스, 요거트, 바닐라
Blueberries, strawberries, dragon fruit, apple juice, yoghurt, vanilla

PINK FLAMINGO

용과, 바나나, 딸기, 코코넛 워터
Dragon fruit, banana, strawberries, coconut water

PAPAYA PERFECTION

파파야, 파인애플, 요거트, 코코넛 워터, 벌꿀
Papaya, pineapple, yoghurt, coconut water, and a touch of honey

PACIFIC PASSION

패션프루트 주스, 바나나, 파인애플, 코코넛 밀크, 요거트
Passion fruit juice, banana, pineapple, coconut milk, yoghurt

혼합 과일 주스

MIXED FRUIT JUICE

125

GREEN DETOX

배추, 비트루트, 순무, 시금치, 셀러리, 당근

Chinese cabbage, beetroot, turnip, spinach, celery, carrot

DETOXIFIER

오렌지, 당근, 생강, 꿀, 코코넛 크림

Orange, carrot, ginger, honey, coconut cream

POWER PRO

바나나, 산딸기, 딸기, 열정과일주스, 사과주스

Banana, raspberries, strawberries, passion fruit juice, apple juice

VERITABLE VEGETABLE

당근, 셀러리, 생강, 오이, 비트, 시금치

Carrots, celery, ginger, cucumber, beets, spinach

TIGER'S BLOOD

당근, 생강, 비트루트 큰 조각

Carrots, ginger, and a big slice of beetroot

THE GLOW

오렌지, 생강, 당근, 파인애플, 만다린, 계피, 강황

Orange, ginger, carrot, pineapple, mandarin, cinnamon, turmeric

PRETTY PINK

용과, 알로에베라, 파인애플, 사과

Dragon fruit, aloe vera, pineapple, apple

FEEL GOOD

오이, 금귤트, 패션프루트, 카이엔후추, 파파야, 파인애플

Cucumber, kumquat, passion fruit, cayenne pepper, papaya, pineapple

100% 냉搾汁 신선한 주스

100% COLD PRESSED FRESH JUICES

오렌지, 파인애플, 구아바, 사과, 수박, 당근, 라임, 패션프루트

100

Orange, pineapple, guava, apple, watermelon, carrot, lime, passion fruit

신선한 코코넛

120

Fresh coconut

정량음료 SOFT DRINKS

다이어트 콜라, 콜라, 사이다, 환타, 탄산음료, 토닉워터, 레드불, 진저에일

Diet coke, Coke, Sprite, Fanta, Soda, Tonic water, Red Bull, Ginger Ale

65

프리미엄 토닉

Premium Tonic

90

밀크쉐이크 MILKSHAKES

140

초콜릿, 바닐라, 딸기

Chocolate, vanilla, strawberry

미네랄 워터 MINERAL WATER

450ml 750ml

95

LA VIE 스틸워터 / STILL WATER

125

ALBA 스틸워터 / STILL WATER

160

EVIAN 스틸워터 / STILL WATER

LA VIE 탄산수 / SPARKLING WATER

115

ALBA 탄산수 / SPARKLING WATER

130

PERRIER 탄산수 / SPARKLING WATER

160

커피 COFFEE

에스프레소 / ESPRESSO

80

핫/아이스 초콜릿

80

Chocolate (Iced/Hot)

마키아토 / MACCHIATO

80

에스프레소와 연유

80

Espresso & condensed milk

아메리카노 / AMERICANO

80

아이스/핫 화이트 커피

60

카푸치노 / CAPPUCCINO

80

White coffee (Iced/Hot)

카페 라떼 / CAFÉ LATTE

80

아이스/핫 블랙 커피

60

아이스 라떼 / ICED LATTE

80

Black coffee (Iced/Hot)

카페 모카 / CAFÉ MOCHA

80

차 TEA

70

ENGLISH BREAKFAST

클래식한 흥차의 강력하고 과일 같은 생기 넘치는 블렌딩

A robust, fruity, lively blend of a classic black tea

EARL GREY

베르가못 맛이 나는 흥차 맛

Flavored black tea with bergamot flavor

JASMINE

온은한 녹차와 어우러진 부드러운 자스민 꽃잎의 풍미

The gentle flavor of jasmin petals blended with a delicate green tea

FRUITY CHAMOMILE

허브, 오렌지 꽃, 과일, 약간의 달콤한 맛이 나는

Herbs, orange blossoms, and fruits, with a slightly sweet flavor

SWEET BERRIES

과일과 주스의 호화로운 조각에서 나오는 베리의 완전한 풍미

The full flavor of berries that comes from sumptuous pieces of fruit and juice

MINT & FRESH

새로운 차원의 신선함으로 여유로운 민트와 레몬그라스 맛

Relaxing mint and lemongrass flavor with a new dimension of freshness

VIETNAMESE GREEN TEA

가벼운 쓴맛의 베트남식 녹차

Slightly bitter, local green tea

