

Café de
l'Opéra



The Heart of Saigon



TEA & COFFEE

TRÀ & CÀ PHÊ

Dilmah Premium Tea

English Breakfast, Jasmine, Earl Grey,

Mint, Chamomille

Dilmah thượng hạng

English breakfast, trà lái, trà Earl Grey, bạc hà, hoa cúc

140,000

Small pot (1 cup)

260,000

Big pot (2-3 cups)

Ice tea

110,000

Signature colorful latte

Beetroot, matcha, turmeric, roobois

Latte đa sắc màu

Đền đỏ, trà xanh, nghệ, hồng trà Nam Phi

180,000

Chocolate: Hot or iced

Sô cô la: Nóng hoặc lạnh

170,000

Coffee • Cà phê

Espresso

Double espresso

Espresso macchiato

Americano

Cappuccino, macchiato, latte, mocha

Black Vietnamese coffee – Hot or iced

Vietnamese coffee with milk - Hot or iced



130,000

160,000

150,000

150,000

170,000

130,000

130,000

MINERAL WATER

NƯỚC ĐÓNG CHAI

Evian Still

75cl 200,000

Evian Still

33cl 160,000

Lavie Still

45cl 120,000

Lavie Sparkling

45cl 120,000

Perrier

33cl 160,000

Perrier

75cl 200,000

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

EXQUISITE RED TEA



Lucky Berry Tea Rooibos red tea, mixed berries, fresh milk and vanilla syrup <i>Trà đỏ quả mọng</i> <i>Hồng trà Nam Phi, quả mọng, sữa tươi và vani</i>	180,000
Joyful Apple Tea Rooibos red tea and fresh red apple <i>Trà đỏ táo đỏ</i> <i>Hồng trà Nam Phi và táo đỏ</i>	180,000
Healthy Orange & Lemongrass Tea Rooibos red tea, fresh orange, lemongrass & honey <i>Trà đỏ cam sả</i> <i>Hồng trà Nam Phi, cam tươi, sả và mật ong</i>	180,000
Love Passion Tea Rooibos red tea and fresh passion fruit <i>Trà đỏ chanh dây</i> <i>Hồng trà Nam Phi và chanh dây tươi</i>	160,000
Beauty Melon Tea Rooibos red tea and fresh watermelon <i>Trà đỏ dưa hấu</i> <i>Hồng trà Nam Phi và dưa hấu</i>	160,000

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

SPECIALTY COFFEE

Cold Brew

160,000

Filled with aromas of dark chocolate and hints of citrus, this is a sweet and floral cup with vibrant notes of red cherry, macadamia and raisin.

Served as cold brew

Phục vụ bằng phương pháp ủ lạnh



Watermelon Cold Brew Coffee

Cà phê pha lạnh vị dưa hấu

180,000

The ultimate refresher: juicy melon with a hint of zesty lime and cooling spearmint.



Orange and Lemongrass Cold Brew Coffee

Cà phê pha lạnh vị cam và sả

180,000

This is a wonderful, naturally flavoured, medium-bodied cold brew coffee blended with lemongrass and orange peel.



FRESH JUICE & SMOOTHIE

180,000 for Juice – *Giá dành cho nước ép*

200,000 for Smoothie – *Giá cho sinh tố*

with your choice of ingredients - tự lựa chọn nguyên liệu

Choose up to 4 ingredients from our fruit and vegetable selection:

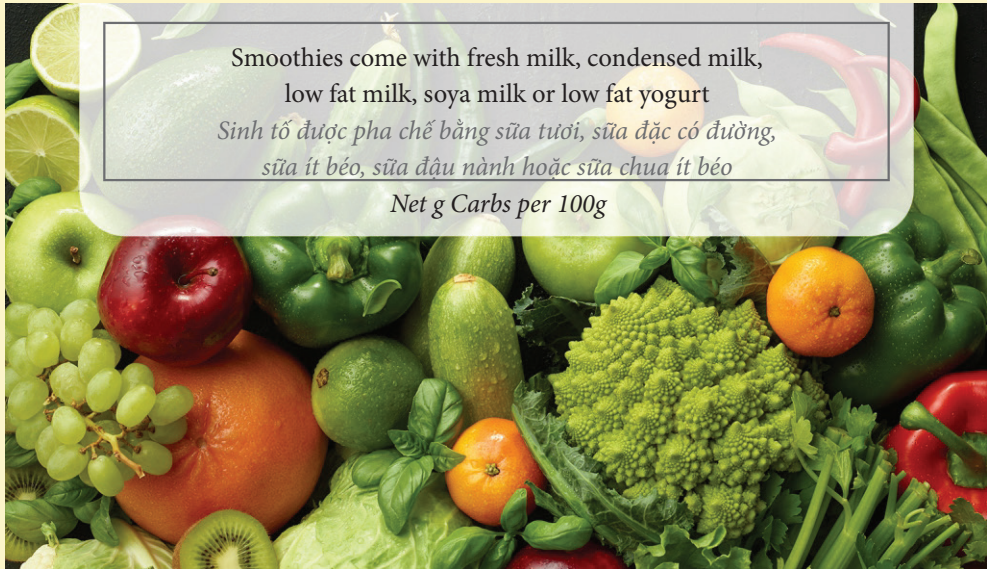
Quý khách vui lòng chọn 1 đến 4 nguyên liệu bên dưới hoặc gọi nhân viên để được tư vấn

FRUITS – TRÁI CÂY

Coconut	<i>Dừa</i>	<i>(6 net carbs)</i>	Mango	<i>Xoài</i>	<i>(13 net carbs)</i>
Watermelon	<i>Dưa hấu</i>	<i>(7 net carbs)</i>	Apple	<i>Táo</i>	<i>(12 net carbs)</i>
Cantaloupe	<i>Dưa lưới</i>	<i>(7 net carbs)</i>	Strawberry	<i>Dâu tây</i>	<i>(7 net carbs)</i>
Pineapple	<i>Thơm</i>	<i>(12 net carbs)</i>	Mixed berry	<i>Dâu trộn</i>	<i>(12 net carbs)</i>
Passion fruit	<i>Chanh dây</i>	<i>(13 net carbs)</i>	Orange	<i>Cam</i>	<i>(7 net carbs)</i>
Avocado	<i>Bơ</i>	<i>(13 net carbs)</i>	Pear	<i>Lê</i>	<i>(7 net carbs)</i>

VEGETABLES – RAU CỦ

Ginger	<i>Gừng</i>	<i>(1 net carbs)</i>	Mint	<i>Bạc hà</i>	<i>(1 net carbs)</i>
Turmeric	<i>Nghệ</i>	<i>(1 net carbs)</i>	Tomato	<i>Cà chua</i>	<i>(3.5 net carbs)</i>
Celery	<i>Cần tây</i>	<i>(1.2 net carbs)</i>	Beetroot	<i>Củ dền</i>	<i>(7 net carbs)</i>
Cucumber	<i>Dưa leo</i>	<i>(3 net carbs)</i>	Carrot	<i>Cà rốt</i>	<i>(7 net carbs)</i>



Smoothies come with fresh milk, condensed milk,
low fat milk, soya milk or low fat yogurt
*Sinh tố được pha chế bằng sữa tươi, sữa đặc có đường,
sữa ít béo, sữa đậu nành hoặc sữa chua ít béo*

Net g Carbs per 100g

*All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*

DETOX WATER

NƯỚC UỐNG THANH LỘC

170,000

Pineapple

Pineapple, lime, lemon and mint leaves

Thơm, chanh và lá bạc hà

Green Day

Mint, green apple, cucumber and kiwi

Lá bạc hà, táo xanh, dưa leo và kiwi

Verry Berry

Strawberries, raspberries and blueberries

Đâu tây, phúc bồn tử và việt quất

MILKSHAKE

KEM SỮA XAY

190,000



Vanilla	<i>Vani</i>
Chocolate	<i>Sô cô la</i>
Coconut	<i>Dừa</i>
Coffee	<i>Cà phê</i>
Caramel	<i>Caramen</i>

SOFT DRINK

NƯỚC NGỌT



Pepsi, Pepsi Zero, 7Up, Tonic water, Soda water	100,000
Ginger Ale, Red Bull	130,000

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

DRAUGHT BEER

Kronenbourg Blanc 1664 330ml 180,000

LAGER BEER

Carlsberg 330ml 150,000

Kronenbourg Blanc 1664 330ml 150,000

Tuborg Green 330ml 140,000

Tuborg Ice 330ml 140,000

Saigon Special 330ml 150,000

Corona 300ml 180,000

CIDER

Somersby Apple 330ml 140,000

Somersby Blackberry 330ml 140,000

CRAFT BEER

Pasteur Street Jasmine IPA bottle 330ml 150,000



HOUSE WINE
RƯỢU VANG



ROSE

By the glass By the bottle

De Bortoli, DB Family Selection, Australia <i>Pink Moscato</i>	290,000	1,450,000
M de Minuty, France <i>Blend</i>	450,000	2,250,000

SPARKLING WINE

Tommasi Filodora Prosecco, Italy <i>Glera</i>	350,000	1,750,000
Chandon Brut, Australia <i>Chardonnay, Pinot Noir and Meunier</i>	420,000	2,100,000
Chandon Garden Spritz, Australia <i>Pinot Noir</i>	400,000	2,000,000

WHITE WINES

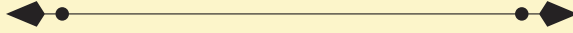
Bodega Argento, Minimalista, Mendoza, Argentina <i>Pinot Grigio</i>	290,000	1,450,000
Gerard Bertrand Naturalys Organic, France <i>Sauvignon Blanc</i>	320,000	1,600,000
Locatour, California <i>Pinot Grigio</i>	370,000	1,850,000
Koonunga Hill, Australia <i>Chardonnay</i>	450,000	2,250,000
Château Le Grand Verdus, Bordeaux, France <i>Blend</i>	450,000	2,250,000

RED WINES

Terrazas Altos, Argentina <i>Cabernet Sauvignon</i>	290,000	1,450,000
Bodega Argento, Minimalista, Mendoza, Argentina <i>Malbec</i>	290,000	1,450,000
Gerard Bertrand Naturalys Organic, France <i>Pinot Noir</i>	320,000	1,600,000
Locatour, California <i>Cabernet Sauvignon</i>	370,000	1,850,000
Koonunga Hill, Australia <i>Shiraz/Cabernet Sauvignon</i>	450,000	2,250,000
Château Le Grand Verdus, Bordeaux Superior, France <i>Blend</i>	450,000	2,250,000



Cocktail

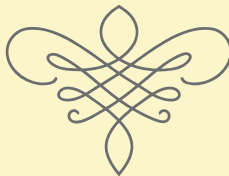


Our list pays homage to the history of the Opera House, both old and new.

Finished in 1900, there was a strong French influence in its early history with the architects – Felix Oliver, Ernest Guichard and Eugene Ferret - all hailing from France, and the design based off Le Petit Palais in Paris.

With this in mind our list has a strong classic French look, as well as some modern Vietnamese twists inspired by the fabulous AO show which performs nightly in the theatre.

Should you prefer something more recognisable, our talented bartenders will be very happy to hook you up with your favourite liberation.



SIGNATURE COCKTAIL

320,000

Whispering Breeze

Johnnie Walker Black, Lime, Lime Leaves, Elderflower, Ginger Ale
Rượu whisky Johnnie Walker, Chanh, Lá Chanh, Hoa côm cháy, Nước Ginger Ale

Serenity Spritz

Tanqueray London Dry, Mint, Strawberry, Tommasi Prosecco
Rượu gin Tanqueray, Bạc hà, Dâu, Vang nổ Tommasi

Gentle Melody

Matusalem Platino, Malibu, Lime, Pomelo, Grapefruit & Lychee
Rượu rum Matusalem, Rượu Malibu, Chanh, Bưởi, Bưởi Chùm, Vải

Softly Bliss

Aperol, Lime, Green Apple, Chardonnay
Rượu Aperol, Táo xanh, Vang trắng Chardonnay

Velvet Zest

Ice Kube Original, Crème de Cassis, Lime, Blueberry
Rượu Ice Kube Original, Rượu mùi nho đen, Chanh, Việt Quất



*All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*

MOCKTAIL

190,000

Mandarin Virgin Mojito

Mandarin, lime juice, sugar syrup, mint leaves and soda water

Strawberry Virgin Mojito

Strawberries, lime juice, sugar syrup, mint leaves and soda water

Passion Fruit Virgin Mojito

Passion fruit, lime juice, sugar syrup, mint leaves and soda water

Opera Sunset

Raspberry purée, pineapple juice, lime juice and grenadine syrup

Ginger Punch

*Ginger beer, cranberry juice, pineapple juice,
lime juice and honey ginger water*

Strawberry Lemonade

Strawberries, orange jam, lime juice, mint leaves and 7-up

C Tonic

*Orange juice, passion fruit and pomegranate-cinnamon
homemade syrup*

COGNAC & ARMAGNAC

	<i>By the glass</i>	<i>By the bottle</i>
Hennessy VS	240,000	3,300,000
Hennessy VSOP	380,000	5,700,000
Hennessy XO	1,200,000	17,500,000
Larressingle XO	900,000	12,900,000
Lecompte 5YO	480,000	7,100,000

*All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*

GIN

	<i>By the glass</i>	<i>By the bottle</i>
Tanqueray	240,000	3,700,000
Tanqueray Malacca Gin	280,000	3,900,000
Roku	260,000	3,700,000
N°3 London Dry	320,000	5,300,000
Four Pillar Yuzu	320,000	5,100,000

TEQUILA

Don Julio Blanco	320,000	4,900,000
------------------	---------	-----------

RUM

Captain Morgan Dark	240,000	2,700,000
Zacapa 23	340,000	5,300,000
Brugal Anejo	240,000	2,900,000
Brugal Aged 1888	360,000	5,900,000

VODKA

Ice Kube Original	260,000	2,700,000
Snow Leopard Luxury	300,000	4,700,000

BOURBON

Bulleit Bourbon	240,000	2,700,000
Bulleit Rye	260,000	3,500,000
Marker's Mark	260,000	3,100,000



All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chứa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

SINGLE MALT WHISKY

	<i>By the glass</i>	<i>By the bottle</i>
Mortlach 12YO	560,000	9,100,000
Mortlach 16YO	1,280,000	18,100,000
Mortlach 18YO	1,620,000	21,700,000
Singleton 12YO	300,000	4,900,000
Singleton 15YO	540,000	7,900,000
Singleton 18 YO	840,000	11,500,000
Highland Park 30YO	6,400,000	98,000,000
The Glenrothes 12YO	560,000	8,700,000
The Glenrothes Whisky Markers Cut	860,000	12,900,000
The Glenrothes 18YO	1,200,000	18,300,000
The Macallan 12YO Sherry Cask	680,000	10,300,000
The Macallan 12YO Double Cask	620,000	9,700,000
The Macallan 15YO Double Cask	1,200,000	18,100,000
The Macallan 18YO Sherry Oak Cask	2,400,000	35,000,000

BLENDED MALT WHISKY

Johnnie Walker Black Label	240,000	3,300,000
Johnnie Walker Double Black Label	260,000	3,700,000
Johnnie Walker Blue Label	1,160,000	17,900,000
John Walker & Sons XR 21	620,000	8,900,000
John Walker & Son King George V	2,600,000	31,100,000
The Famouse Grouse Finest	240,000	2,500,000
The Naked Malt	260,000	4,100,000

IRISH WHISKY

Bushmills Original	240,000	2,700,000
Bushmills 16YO	740,000	11,500,000

*All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chứa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*



CARAVELLE

SAIGON

Tapas Kitchen



INSPIRED BY CARAVELLE'S PHO NOODLE RECIPE A LEGACY SINCE 1959


















Immerse yourself in the timeless, rich flavors of Caravelle's Pho Noodle, a beloved recipe that has been the heart of our culinary tradition since 1959. Born from the legacy of authentic Vietnamese cooking, our pho is a tribute to the perfect harmony of fresh herbs, aromatic spices, and the finest ingredients.

Crafted with a slow-simmered broth that has been carefully perfected over decades, our Pho Noodle brings a depth of flavor that is unmatched. Served with tender rice noodles, your choice of premium meats, and a vibrant mix of fragrant herbs and fresh garnishes, this dish invites you to savor the essence of Vietnamese street food.

Experience the essence of Caravelle's Pho — an iconic recipe that has stood the test of time, bringing you an unforgettable taste that's been lovingly crafted for over 60 years.



INSPIRATION

Ultimate Beef Pho Combo  <i>Sliced beef, Shank beef, Oxtail, Beef Short Ribs and Bone Marrow</i> Phở bò với bò tái, bắp bò, đuôi bò, sườn bò và tủy bò	399,000
Classic Beef Noodle Pho  <i>Sliced raw beef with local Vietnamese herbs</i> Phở bò, thịt bò tái với rau mùi	290,000
Chicken Noodle Pho  <i>Chicken meat with local Vietnamese herbs</i> Phở gà, thịt gà với rau mùi	228,000
Hue Beef Noodle  <i>Sliced raw beef, beef shank, cold cut stick, crab dumpling</i> Bún bò Huế, với thịt bò tái, bắp bò, chả quế, chả	290,000
Chau Doc Snakehead Fish Soup   <i>Fried fish cake and mixed lettuce</i> Bún cá Châu Đốc, với chả cá và rau sống	228,000
Nam Vang Noodle Soup   <i>Pork short ribs, minced pork, prawn, quail egg</i> Hủ tiếu Nam Vang, với sườn heo, thịt heo băm, tôm, trứng cút	228,000
Saigon Baguette  <i>Assorted Vietnamese cold cut on baguette</i> Bánh mì Sài Gòn Các loại thịt nguội	228,000
Fresh Rice Noodle with Grilled Pork Paste  Bún nem nướng	298,000
BBQ Pork Char Siu with Baguette  Bánh mì xá xíu	258,000
Shredded Vegetables, Vegetarian Spring Rolls on Rice Vermicelli Bún bì chay & chả giò chay    	289,000

BBQ Pork Char Siu with Baguette
Bánh mì xá xíu






Miso Salmon
Xà lách cá hồi miso



Portobello Mushroom Sandwich
Bánh mì nấm mỡ






ELEMENT

Mediterranean Fattoush Salad with Quinoa    190,000
Butter lettuce, sumac, red radish, bell pepper, cucumber, tomatoes, pomegranate, crispy bread, lemon olive oil dressing

Xà lách Địa Trung Hải hạt diêm mạch
Xà lách mỡ, trái muối, củ cải đỏ, ớt chuông, dưa leo, cà chua, hạt lựu, bánh mì giòn, sốt chanh dâu ô liu

Marinated Figs, Prosciutto and Buratta    318,000
Arugula, pine nut, toast bread, olive oil and berries balsamic drizzle

Quả sung, giấm bông Prosciutto và phô mai Buratta
Rau arugula, hạt thông, bánh mì nướng, dầu ô liu, giấm balsamic quả mọng

Miso Salmon    298,000
Radicchio, frisée, red radish, orange, avocado, pomegranate, sesame dressing

Xà lách cá hồi miso
Rau diếp xoăn, cải xoăn, củ cải đỏ, cam, bơ, hạt lựu, sốt mè

Grilled Beef Salad with Kumquat  298,000
Micro sprout, lemongrass & white eggplant

Gỏi bò nướng với tắc
Rau mầm, sả, cà

Caesar Salad and Mollet Egg    
Romaine with pork bacon, toasted brioche bread and Parmigiano-Reggiano

Xà lách caesar và trứng lòng đào
Xà lách romaine với thịt heo ba chỉ xông khói, bánh mì hoa cúc nướng và phô mai Parmigiano Reggiano

Additional - Kết hợp với:

- Prosciutto di Parma / Thịt heo muối Parma 260,000
- Lobster / Tôm hùm 758,000

STARTERS

Baked Lobster Bisque in Golden Pastry Puffs



539,000

Súp tôm hùm nướng bánh mì ngàn lớp

Opera's Fried Chicken



228,000

Ranch hot peppers Sauce

Gà rán

Xốt tiêu cay

Brioche Lobster Rolls



538,000

Saigon cocktail sauce, French fries

Bánh mì kẹp tôm hùm

Xốt cocktails kiểu Sài Gòn và khoai tây chiên

Bolognese, Cheese Fondue



288,000

Served garlic bread chips

Phô mai sốt thịt băm

Ăn kèm với bánh mì bơ tỏi chiên giòn

Heirloom Tomato, Feta Cheese Fritters



190,000

Greek cucumber yogurt dip

Cà chua, bánh rán phô mai Feta

Sữa chua Hy Lạp dưa leo







All prices are quote in VND, subjected to 5% service charge and current Government Tax

Tất cả giá được niêm yết bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

SNACKS

- Manchego Croquetas**   290,000
Manchego cheese croquette, black garlic Aioli
Phô mai Manchego viên, sốt tiêu đen
- Beef Nachos**  468,000
Cheddar cheese, tomato salsa, jalapeno, guacamole and sour cream
Bánh Nacho thịt bò
Phô mai Cheddar, salsa cà chua, ớt jalapeno, sốt bơ, kem chua
- Waffle Cut Potatoes**   139,000
Tomato salsa, guacamole, sour cream
Bánh khoai tây chiên
Salsa cà chua, sốt bơ, kem chua
- Truffle Parmesan Fries**   189,000
Khoai tây chiên phô mai Parmesan nấm truffle

SHARING BOARD

- Artisan Mature Cheese Board**    489,000
Selection of International cheese platter honeycomb, grapes, sourdough bread
Khay phô mai tổng hợp
Tùy chọn đĩa phô mai tổng hợp, mật ong, nho đỏ, bánh mì men chua
- Artisan Cold Cuts Board**  670,000
Our premium quality cold cuts
Selection of international cold cuts served with sourdough bread and pickles
Khay thịt nguội tổng hợp thượng hạng
Các loại thịt nguội ăn kèm với bánh mì men chua và dưa chua

SANDWICHES & BURGERS

All Sandwiches & Burgers are Served with French Fries
Tất cả bánh mì sandwich và burger được phục vụ kèm với khoai tây chiên

Classic Club Sandwich



290,000

Chicken mayo, egg, bacon, lettuce & tomatoes

Bánh mì sandwich

Thịt gà sốt mayo, trứng, thịt heo ba chỉ và cà chua

Ham & Cheese Sandwich



328,000

Sourdough bread, ham, Bechamel, Comte cheese, French fries

Bánh mì men chua, thịt nguội, Bechamel, phô mai Comte, khoai tây chiên

Portobello Mushroom Sandwich



328,000

Babaganoush, guacamole, tomato, mozzarella cheese

Bánh mì nấm mỡ

Súp kem baba ganoush, sốt bơ, cà chua, phô mai Mozzarella

Wagyu Beef Burger



490,000

Raclette cheese, sweet onion, ranch mayo

Burger thịt bò Wagyu

Phô mai Raclette, hành tây ngọt, sốt mayo

Vegetarian Grain Burger

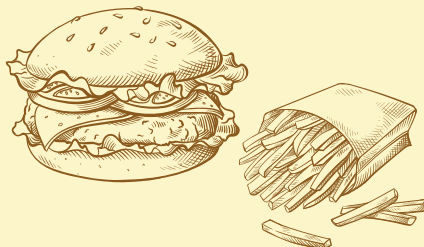


290,000

Vegetables with chia seed patty, melted cheese, ranch mayo

Bánh mì Burger chay

Rau củ với hạt chia, phô mai tan chảy, sốt mayo



All prices are quote in VND, subjected to 5% service charge and current Government Tax

Tất cả giá cả được tính bằng VND, bao gồm 5% phí phục vụ và hiện hành thuế giá trị gia tăng hiện tại của Việt Nam

Bolognese, Cheese Fondue
Phô mai xốt thịt băm





Opera's Fried Chicken
Gà rán



Wagyu Beef Burger
Burger thịt bò Wagyu




COMFORT

Peri-Peri Chicken   299,000
French cornfed quarter chicken, roasted potatoes and mixed salad



Gà nướng Peri
Gà góc tư Pháp nướng, khoai tây nướng và xà lách trộn

Pan Fried Salmon   398,000
Sauteed kale, roasted potatoes and crustacean sauce

Cá hồi áp chảo
Cải xoăn xào, khoai tây nướng, sốt hải sản

Texas BBQ Beef Short Ribs  528,000
Portobello and arugula salad




Sườn bò nướng BBQ kiểu Texas
Xà lách arugula và nấm mỡ

Beer Batter Fried Oysters   299,000
Tartare sauce and French fries

Hàu tẩm bia bột chiên
Xốt tartar và khoai tây chiên

Crabmeat, Prosecco Bucatini Pasta   388,000
Olive oil, garlic, red chili, cherry tomato, parsley, olives and Prosecco wine

Mì Ý Bucatini thịt cua
Dầu ô liu, tỏi, ớt, cà chua bi, rau mùi tây, ô liu & rượu Prosecco

Porcini Miso Pasta    388,000
Tagliatelle pasta, miso, sake, sesame seed and seaweed nori



Mì Ý nấm sốt miso
Mì Ý Tagliatelle, miso, rượu sake, hạt mè và rong biển

SWEET TOUCH

Korean Citron Tea Polenta Cake    158,000
'Gluten Free' pistachio crush, Grand Marnier citrus glaze



Bánh trà chanh Hàn Quốc

Quả hồ trăn gluten free, rượu Grand Marnier cam quýt

Flan Crème Caramel   128,000
Coconut rum Ice cream

Bánh flan

Kem dừa rượu rum

Fried Banana Fritters   128,000
Caramel sauce, coconut rum Ice cream


Bánh chuối rán

Xốt caramel, kem dừa rượu rum

Seasonal Fresh Fruit Platter  190,000
Hand-cut, local fruits and a variety of seasonal berries



Dĩa trái cây tươi theo mùa



Trái cây cắt lát và quả mọng các loại theo mùa

Ice Cream - per scoop   118,000
Chocolate, coffee, stracciatella, coconut, vanilla, strawberry

Kem viên

Vị sô cô la, vị cà phê, vị bánh quy sũa, vị dừa, vị vanilla, vị dâu tây

Sorbet - per scoop   118,000
Kem tuyết

- Lemoncello – Vị rượu chanh 
- Sapodilla Fruit with Bailey's – Vị sapoche & rượu Bailey 
- Kalamansi & Green Apple – Vị táo xanh & tắc
- Soursop Fruit with Chamomile Tea – Vị măng cầu & trà hoa cúc

IMPORTANT NOTICE

If you have any allergies or food intolerances, kindly notify one of our associates and we are glad to assist you with your selection.

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng hoặc không thích ứng với loại thực phẩm nào hoặc có yêu cầu đặc biệt, vui lòng thông báo với nhân viên để được phục vụ đúng yêu cầu.



CHEF'S SIGNATURE

Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN

Món chay



GLUTEN FREE

Không chứa Gluten



PLANT BASED (VEGAN)

Chế độ ăn Thực vật (thuần chay)



SUSTAINABLE SOURCE SEAFOOD

Chế biến từ nguồn Hải sản bền vững



CONTAIN NUTS

Món có hạt



CONTAIN DAIRY

Món có sữa



CONTAIN ALCOHOL

Món có rượu



CONTAIN PORK

Món có thịt heo



CARAVELLE *the heart of* SAIGON
SINCE 1959