



A member of SAIGONTOURIST group

The *Summit* GRAND Menu

By
ROOFTOP
GRAND
LOUNGE



Giữa tầng trời nơi ánh đèn thành phố khẽ chạm vào đường chân trời, **Rooftop Grand Lounge** mang đến một hành trình ẩm thực được chắt lọc từ tinh hoa di sản và cảm hứng đương đại. Tại đây, mỗi món ăn không chỉ là hương vị – đó là một câu chuyện được kể qua bàn tay của những đầu bếp tâm huyết, những người luôn nỗ lực nâng tầm từng nguyên liệu quen thuộc thành trải nghiệm đáng nhớ.

Ngồi giữa không gian mở khoáng đạt, bao quanh bởi vẻ đẹp rực rỡ của Thành phố Hồ Chí Minh, thực khách được đắm mình trong nhịp sống hào hoa của Sài Gòn xưa, hòa quyện cùng hơi thở hiện đại của hôm nay. Từ những món khai vị tinh tế, món chính đậm đà đến những lựa chọn đặc sắc của các nền ẩm thực – tất cả được sắp đặt để dẫn dắt bạn đi qua một chuyến phiêu lưu vị giác đầy cảm hứng.

Chúng tôi mời bạn mở ra từng trang, khám phá từng món, và để **Rooftop Grand Lounge** trở thành nơi lưu lại những khoảnh khắc trọn vẹn của riêng bạn

High above the city, where Saigon's shimmering lights meet the skyline, **Rooftop Grand Lounge** invites you on a culinary journey crafted from heritage, passion, and contemporary elegance. Here, every dish carries a story — thoughtfully created by chefs who honor tradition while elevating familiar ingredients into memorable experiences.

Surrounded by the vibrant beauty of Ho Chi Minh City, guests are immersed in the charm of old Saigon blended with the modern rhythm of today. From refined appetizers and flavorful main courses to delightful endings, each selection is designed to guide you through a sensory adventure worth savoring.

We invite you to turn each page, discover each creation, and let **Rooftop Grand Lounge** become the place where your most cherished moments unfold — where heritage and gastronomy come together to create unforgettable memories.





A member of SAIGONTOURIST

Chef's SIGNATURE RECOMMENDATIONS

Chapter I: CLASSIC ELEGANCE

A timeless dining experience, with refined European flavours
Trải nghiệm ẩm thực vượt thời gian cùng hương vị Âu thanh lịch

895



French Onion Soup

Caramelised onion soup | Beef broth | Emmental cheese | Crouton

Súp hành caramel | Nước dùng bò | Phô mai Emmental | Bánh Mỳ crouton

A classic French soup with caramelised onions in rich beef broth, finished with melted cheese crouton for a comforting taste.

Sous-Vide Duck Breast

Duck breast | Mixed greens | Poached pear | Mashed potato | Raspberry sauce

Ức vịt phi lê | Xà lách | Lê chần rượu vang | Khoai tây nghiền | Sốt phúc bồn tử

Tender sous-vide duck breast, elevated by a luscious raspberry reduction and sweet port wine sauce.

Ice Cream

Kem các vị

Artisanal ice cream crafted with delicate flavours for a refreshing finale.

Coffee or tea

Trà hoặc cà phê

A refined finale with your choice of aromatic coffee or soothing tea.

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895.000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Chef's SIGNATURE RECOMMENDATIONS

Chapter II: GOURMET JOURNEY

A luxurious exploration of bold and refined flavours
Hành trình ẩm thực thượng hạng hòa quyện vị đậm đà và tinh tế

1.455



Rye Bread with Caviar

Dark rye bread | Sturgeon caviar

Bánh Mỳ ngũ cốc đen | Trứng cá tầm

Dark rye bread topped with premium caviar for an exquisite and refined taste.

Scallop Pumpkin Soup

Pumpkin cream soup | Scallop | Caviar | Croutons

Súp kem bí đỏ | Sò điệp | Trứng cá tầm | Bánh Mỳ crouton

Silky pumpkin cream soup enriched with tender scallops and crowned with premium black caviar.

Grilled U.S. Rib Eye (200g)

U.S. rib eye | Mashed potato | Sautéed vegetables | Green peppercorn sauce

Thăn nạc lưng bò Mỹ | Khoai tây nghiền | Rau củ xào bơ | Sốt tiêu xanh

Juicy U.S. rib eye grilled to perfection, paired with creamy mashed potatoes, sautéed vegetables, and a bold green peppercorn sauce.

Crème Brûlée

Custard cream | Caramelised sugar

Kem trứng | Đường caramel

Silky French custard crowned with a golden caramelised sugar crust for a luscious finish.

Coffee or tea

Trà hoặc cà phê

A refined finale with your choice of aromatic coffee or soothing tea.

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



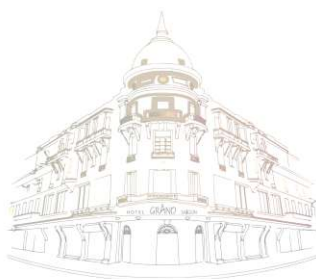
A member of SAIGONTOURIST

Chef's SIGNATURE RECOMMENDATIONS

Chapter III: COASTAL HARMONY

A refined journey from sea to sweetness
Hành trình ẩm thực tinh tế từ biển khơi đến vị ngọt trắng miệng

995



Prawn Cocktail

Poached tiger prawn | Lollo verde lettuce | Rocket | Cocktail sauce

Tôm sú luộc | Xà lách lolo xanh | Xà lách rocket | Sốt cocktail

Succulent prawns delicately poached and served with crisp lettuce and our tangy signature cocktail sauce

Seared Salmon Teriyaki

Salmon fillet | Asparagus | Lentils | Teriyaki glaze

Cá hồi phi lê | Măng tây | Đậu lăng | Sốt Teriyaki

Delicately seared salmon fillet glazed with a light Teriyaki sauce for a refined harmony.

Crème Brûlée

Custard cream | Caramelised sugar

Kem trứng | Đường caramel

Silky French custard crowned with a golden caramelised sugar crust for a luscious finish.

Coffee or tea

Trà hoặc cà phê

A refined finale with your choice of aromatic coffee or soothing tea.

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.

Salads

GREEK SALAD

Cucumber | Tomato | Celery | Red bell pepper
| Black olives | Feta cheese | Olive oil dressing

Đưa leo | Cà chua | Cần tây | Ớt chuông
Ô liu đen | Phô mai feta | Sốt dầu ô liu

*Refreshing smoked salmon paired with creamy avocado
and crisp greens, finished with balsamic dressing*

335

SMOKED SALMON ★ AVOCADO SALAD

Smoked salmon | Avocado | Cherry tomato |
Pine nuts Mixed greens | Balsamic dressing

Cá hồi xông khói | Bơ | Cà chua bi
| Hạt thông | Xà lách tổng hợp |

*Refreshing smoked salmon paired with creamy avocado
and crisp greens, finished with balsamic dressing*

335



CAESAR SALAD ★

Romaine lettuce | Parmesan |
Bacon | Croutons | Caesar dressing

Xà lách Romaine | Phô mai Parmesan |
Ba rọi xông khói | Bánh Mỳ nướng | Sốt Caesar

*Crisp romaine lettuce with smoky bacon and rich
Parmesan, tossed in creamy Caesar dressing*

195

155

ADD SMOKED SALMON

Thêm cá hồi xông khói

115

ADD GARLIC BUTTER GRILLED SHRIMPS

Thêm tôm nướng bơ tỏi

55

ADD CAJUN GRILLED CHICKEN

Thêm ức gà nướng vị Cajun

★ Delight  Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000, For example 895 = VND 895.000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.

Salads



PRAWN COCKTAIL

Tiger prawn | Salad | Cocktail sauce
Tôm sú | Xà lách | Sốt cocktail

Succulent prawns delicately poached and served with fresh greens and classic cocktail sauce

225

NIÇOISE SALAD

Tuna | Boiled egg | Lettuce | Potato | Cucumber
Green beans | Cherry tomato | Honey mustard dressing

Cá ngừ | Trứng gà | Cà chua bi | Khoai tây | Dưa leo | Đậu Pháp | Xà lách | Sốt mật ong mù tạt

A refined French salad with tuna, egg, garden vegetables, balanced with honey mustard dressing

195

GARDEN SALAD

Green lettuce | Red lettuce | Frisée | Radicchio
| Sprouts | Tomato | Cucumber | Egg | Vinaigrette

Xà lách xanh | Xà lách tím | Frisée | Radicchio | Rau mầm | Cà chua | Dưa leo | Trứng gà | Sốt dầu giấm

A refreshing medley of seasonal greens and vegetables, lightly dressed with vinaigrette

115

RUSSIAN SALAD

Potato | Carrot | Beetroot | Green
peas | Ham | Egg | Mayonnaise

Khoai tây | Cà rốt | Củ dền | Đậu
pigeon | Ham | Trứng gà | Sốt mayonnaise

Creamy Olivier-style salad of vegetables, ham, and egg, delicately bound with mayonnaise

115



★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.

Appetizers



ASSORTED CHEESE PLATTER★

4 kinds of assorted cheese (may vary) | Dried fruits | Crackers

4 loại phô mai tuyển chọn (tùy ngày)
| Trái cây sấy | Bánh quy giòn

*A refined selection of premium cheeses
paired with dried fruits and crisp crackers*

445

ASSORTED COLD CUTS

4 kinds of assorted cold cuts (may vary)
Pickled gherkin | Black olives

4 loại thịt nguội tuyển chọn (tùy ngày)
Dưa chuột ngâm | Olive đen

*A refined assortment of premium cold
cuts, elegantly paired with pickles*

335

BACON-WRAPPED ASPARAGUS

Asparagus | Smoked bacon

Măng tây | Ba rọi xông khói

*Tender asparagus wrapped in smoky
bacon, grilled to perfection*

195

CALAMARI RINGS★

Squid rings | Lettuce | Tartar sauce

Mực ống | Xà lách | Sốt tartar

*Golden fried squid rings paired with
fresh greens and classic tartar sauce*

395

RYE BREAD WITH CAVIAR

Dark rye bread | Sturgeon caviar

Bánh mỳ ngũ cốc | Trứng cá tầm

*Dark rye bread topped with premium
sturgeon caviar for an exquisite finish*

195

SMOKED GOOSE BREAST★

Smoked goose breast | Rocket
salad | Raspberry reduction

Lườn ngỗng xông khói
| Xà lách rocket | Sốt phúc bồn tử

*Delicately smoked goose breast served
with peppery rocket and vibrant raspberry sauce*

115

★ Delight 🌿 Vegetarian



Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.
All prices are in VND 1,000, For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.

Soup

BEEF GOULASH

Beef cheek | Carrot | Potato |
Beef broth | Paprika

Má bò | Cà rốt | Khoai tây |
Nước dùng bò | Ớt paprika

*Traditional Hungarian goulash with
tender beef cheek and warm paprika spice*

225



SCALLOP PUMPKIN SOUP ★

Pumpkin cream soup | Scallop | Caviar | Croutons

Súp kem bí đỏ | Sò điệp |
Trứng cá tầm | Bánh Mỳ crouton
*Silky pumpkin cream soup with scallops
and premium black caviar*

225

FRENCH ONION SOUP

Caramelised onion soup | Beef
broth | Emmental cheese | Crouton

Súp hành caramel | Nước dùng bò
| Phô mai Emmental | Bánh Mỳ crouton

*Classic French onion soup with cara-
melised onions and melted Emmental*

195

BISQUE DE FRUITS DE MER ★

Tiger prawn | Scallop | Squid
| Cream | Carrot | Potato | Herbs

Tôm | Sò điệp | Mực ống | Kem sữa
| Cà rốt | Khoai tây | Thảo mộc

*Tender asparagus wrapped in smoky
bacon, grilled to perfection*

195

MINISTRONE 🌿

Carrot | Potato | Zucchini | Chick peas | Pasta | Herbs

Cà rốt | Khoai tây | Bí ngòi | Đậu gà | Mỳ Ý | Thảo mộc

*Italian vegetable soup with pasta and
fragrant herbs for a wholesome taste*

155



★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Main Courses

BAKED SEABASS FILLET

Seabass fillet | Baby broccoli | Cauliflower
| Baby carrot | Chickpeas | Cream sauce

Cá chẽm phi lê | Bông cải xanh baby |
Bông cải trắng | Cà rốt baby | Đậu gà | Sốt kem

*Oven-baked seabass fillet complemented by
tender vegetables and silky cream sauce*

395

LOBSTER THERMIDOR★

Lobster | Cheese gratin sauce | Mixed greens

Tôm hùm | Sốt phô mai | Xà lách

*Classic French baked lobster topped
with a luscious gratinéed cheese sauce*

1.115



PAN-SEARED SALMON★

Salmon fillet | Asparagus | Lentils
| Teriyaki glaze

Cá hồi phi lê | Măng tây | Đậu lăng
| Sốt Teriyaki

*Seared salmon fillet glazed with light
Teriyaki sauce, paired with asparagus and lentils*

495

PAN-FRIED SCALLOPS CAVIAR

Japanese scallops | Sturgeon
caviar | Asparagus | Carrot

Sò điệp Nhật | Trứng cá tầm | Măng tây | Cà rốt

*Japanese scallops seared to perfection and
crowned with premium sturgeon cavia*

595

PAN-SEARED CODFISH FILLET

Codfish fillet | Asparagus | Carrot
| Potato fries | Lemon butter sauce

Cá tuyết phi lê | Măng tây | Cà rốt
| Khoai tây chiên | Sốt bơ chanh

*Delicate Atlantic codfish fillet pan-seared
and lifted by lemon butter sauce*

1.115

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000, For example 895 = VND 895.000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Main Courses



BRAISED BEEF CHEEK

Beef cheek | Carrot | Broccoli |
Mashed potato | Red wine sauce

Má bò | Cà rốt | Bông cải xanh |
Khoai tây nghiền | Sốt rượu vang

*European-style braised beef cheek,
melt-in-the-mouth tender in red wine*

BRAISED LAMB SHANKS ★

Lamb shank | Baby carrot | Baby broccoli |
Mashed potato | Red wine sauce

Bắp cừu hầm | Cà rốt baby | Khoai tây nghiền
| Bông cải xanh baby | Sốt rượu vang

*Slow-braised lamb shank with baby
vegetables and mashed potato in red wine sauce*

695

495

HICKORY BBQ PORK RIB

Pork rib | Corn | Mixed greens |
Potato fries | Hickory BBQ sauce

Sườn non | Bắp Mỹ | Xà lách |
Khoai tây chiên | Sốt BBQ Hickory

*Pork rib slow-grilled with smoky Hickory
BBQ sauce, with corn and fries*

395

SOUS-VIDE DUCK BREAST ★

Duck breast | Mixed greens | Poached pear |
Mashed potato | Raspberry sauce

Ức vịt phi lê | Xà lách | Lê chần rượu vang
| Khoai tây nghiền | Sốt phúc bồn tử

*Tender duck breast cooked sous-vide,
paired with poached pear and raspberry sauce*

495

GRILLED CAJUN CHICKEN

Chicken fillet | Spinach | Mushrooms |
Potato wedges | Parmesan garlic sauce

Ức gà phi lê | Rau bó xôi | Nấm |
Khoai tây múi cau | Sốt phô mai tỏi

*Cajun-spiced chicken breast grilled to perfection,
paired with spinach and Parmesan sauce*

335



★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Steak Lover

SERVED WITH SAUTÉED VEGETABLES AND CREAMY MASHED POTATOES
DÙNG KÈM RAU CỦ XÀO BƠ VÀ KHOAI TÂY NGHIÊN MỊN



WAGYU BEEF STRIPLOIN ★ 300G

Thăn Ngoại Bò Wagyu

Exquisite Japanese Wagyu striploin, renowned for its rich marbling, buttery tenderness, and refined flavour

1.885

LAMB RACK 300G

Sườn trừu

Premium New Zealand lamb rack, oven-roasted to perfection with succulent meat and subtle herbal notes

1.115

U.S. BEEF TENDERLOIN

Thăn Nội Bò Mỹ

Prime U.S. beef tenderloin, prized for its lean cut, delicate texture, and elegant flavour

200g

1.115

300g

1.455

U.S. RIB EYE

Nạc Lưng Bò Mỹ

Classic U.S. rib eye, celebrated for its juicy tenderness, bold beefy taste, and rich marbling

200g

895

300g

1.195



★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895.000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Side Dishes



SAUTÉED BUTTER VEGETABLES

Cauliflower | Broccoli | Baby carrot | Zucchini
| Baby corn | Mushrooms | Butter | Garlic

Bông cải trắng | Bông cải xanh | Cà rốt baby
| Bắp non | Nấm | Bơ | Tỏi

*A colourful medley of seasonal vegetables, lightly
sautéed with fragrant butter and garlic*

195

SAUTÉED BUTTER ASPARAGUS

Asparagus | Butter | Garlic

Măng tây | Bơ | Tỏi

*Fresh asparagus gently sautéed in
butter and garlic for a tender, aromatic finish*

115

MASHED POTATOES

Potatoes | Butter | Cream | Herbs

Khoai tây | Bơ | Kem tươi | Thảo mộc

*Creamy mashed potatoes enriched with
butter and fresh cream for a silky, comforting taste*

115

FRENCH FRIES

Khoai tây chiên

*Golden French fries, crisp on the outside
and fluffy inside*

115



MELTED CHEESE ON TOAST

Baguette | Emmental cheese | Butter | Herbs

Bánh Mỳ baguette | Phô mai Emmental
| Bơ | Thảo mộc

*Baguette toast layered with melted
Emmental and herbs for a golden, savoury finish*

115

GARLIC BREAD

Baguette | Butter | Garlic | Parsley

Bánh Mỳ | Bơ | Tỏi | Ngò tây

*Toasted baguette brushed with garlic
butter and parsley for a fragrant savoury bite*

115

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Pasta

Choice of pasta: **Spaghetti / Fettuccine / Penne**
Quý khách có thể chọn: **Mỳ tròn / Mỳ dẹt / Mỳ ống**

PASTA CON POLLO E FUNGHI

Pasta | Chicken fillet | Button mushroom | Basil | Alfredo sauce | Parmesan cheese

Mỳ Ý | Ưc gà phi lê | Nấm mỡ | Basil | Sốt Alfredo | Phô mai Parmesan

Tender chicken fillet and earthy mushrooms paired with pasta, coated in a silky Alfredo sauce and Parmesan

335

PASTA ALLA CARBONARA

Pasta | Ham | Button mushroom | Alfredo sauce | Egg | Parmesan

Mỳ Ý | Ham | Nấm mỡ | Sốt Alfredo | Trứng gà | Phô mai Parmesan

A creamy Italian classic with ham, mushrooms, pasta, bound together with egg, Parmesan and Alfredo sauce

295

PASTA ALLA BOLOGNES

Pasta | Ground beef | Tomato sauce | Parmesan cheese

Mỳ Ý | Bò băm | Sốt cà chua | Phô mai Parmesan

Classic Italian pasta with hearty ground beef ragù, slow-simmered in tomato sauce and crowned with Parmesan

195



PASTA PESCATORE★

Pasta | Tiger prawns | Squid | Basil pesto | Parmesan cheese

Mỳ Ý | Tôm sú | Mực ống | Sốt pesto húng quế | Phô mai Parmesan

Succulent tiger prawns and tender squid tossed with pasta, delicately finished in aromatic basil pesto and Parmesan

335

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Pasta

Choice of pasta: **Spaghetti / Fettuccine / Penne**
Quý khách có thể chọn: **Mỳ tròn / Mỳ dẹt / Mỳ ống**

LASAGNA AL FORNO

Lasagna | Ground beef | Alfredo sauce | Mozzarella | Parmesan

Lasagna | Bò băm | Sốt Alfredo | Phô mai Mozzarella | Phô mai Parmesan

Oven-baked lasagna layered with rich beef ragù, creamy Alfredo sauce, and melted cheeses for a luscious finish

255

PASTA ALLA PESTO

Pasta | Fresh basil pesto | Parmesan

Mỳ Ý | Sốt pesto húng quế tươi | Phô mai

A timeless Italian favourite of pasta tossed with fragrant basil pesto and Parmesan

155

PASTA ALLA NAPOLITANA

Pasta | Neapolitan tomato sauce | Parmesan cheese

Mỳ Ý | Sốt cà chua Napoli | Phô mai Parmesan

Classic Neapolitan pasta with rich tomato sauce, delicately finished with Parmesan

155



★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Pizza

PIZZA FRUTTI DI MARE★

Pizza dough | Tomato sauce | Tiger prawn | Squid | Onion | Bell peppers | Mozzarella

Bánh pizza | Sốt cà chua | Tôm sú | Mực ống | Hành tây | ớt chuông | Mozzarella

An authentic Italian seafood pizza layered with succulent prawns, tender squid, vibrant vegetables, and golden mozzarella

395



PIZZA ORTOLANA🌿

Pizza dough | Tomato sauce | Cauliflower | Broccoli | Baby carrot | Zucchini | Baby corn | Mushroom | Mozzarella

Bánh pizza | Sốt cà chua | Bông cải trắng | Bông cải xanh | Cà rốt baby | Bí ngòi | Bắp non | Nấm | Mozzarella

A vibrant vegetarian pizza loaded with garden vegetables and creamy mozzarella

335

PIZZA QUATTRO FORMAGGI🌿

Pizza dough | Tomato sauce | Blue | Brie | Mozzarella | Parmesan | Honey

Bánh pizza | Sốt cà chua | Phô mai Blue | Phô mai Brie | Mozzarella | Parmesan | Mật ong

An indulgent four-cheese pizza blending Blue, Brie, Mozzarella and Parmesan, finished with a touch of honey

295



PIZZA FUNGHI🌿

Pizza dough | Tomato sauce | Button mushroom | King oyster mushroom | Shiitake mushroom | Mozzarella

Bánh pizza | Sốt cà chua | Nấm mỡ | Nấm đùi gà | Nấm đông cô | Mozzarella

An elegant vegetarian pizza topped with assorted mushrooms, rich tomato base, and melted mozzarella

335

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000, For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.

Pizza



PIZZA PEPPERONI

Pizza dough | Tomato sauce |
Pepperoni | Mozzarella

Bánh pizza | Sốt cà chua | Xúc xích
pepperoni | Mozzarella

*A classic Italian-American pizza with spicy
pepperoni and creamy mozzarella on a rich tomato base*

255

PIZZA HAWAIIANA

Pizza dough | Tomato sauce |
Pineapple | Ham | Mozzarella

Bánh pizza | Sốt cà chua | Thơm |
Ham | Mozzarella

*A sweet and savoury Hawaiian pizza topped with
juicy pineapple, smoky ham, and golden mozzarella*

225



PIZZA MARGHERITA

Pizza dough | Tomato sauce | Mozzarella

Bánh pizza | Sốt cà chua | Mozzarella

*A timeless Italian classic with a golden crust,
rich tomato base, and creamy mozzarella*

195

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Sandwich & Burger

SMOKED SALMON SANDWICH ★

Sandwich | Smoked salmon | Avocado | Feta | Lettuce

Bánh mì sandwich | Cá hồi xông khói | Bơ | Feta | Xà lách

A refined sandwich with smoked salmon, creamy avocado, and tangy feta

555



SALMON BLT

Sandwich | Smoked salmon | Bacon | Feta | Tomato | Lettuce

Sandwich | Cá hồi xông khói | Thịt xông khói | Feta | Cà chua | Xà lách

A gourmet twist on the classic BLT with smoked salmon, crispy bacon, and fresh vegetables

555



STEAK SANDWICH

Rustic bread | Grilled beef steak | Blue | Onion | Bell pepper | Ruby sauce

Bánh mì rustic | Thịt bò nướng | Phô mai Blue | Hành tây | Ớt chuông | Sốt Ruby

A gourmet sandwich layered with juicy beef, bold blue cheese, caramelised onions, finished with our signature Ruby sauce

445

GRAND BEEF BURGER ★

Burger bun | Ground beef | Cheddar | Lettuce | Tomato | Pickled gherkin | Mushroom | Onion | House sauce

Bánh mì burger | Bò băm | Cheddar | Xà lách | Cà chua | Dưa chuột ngâm | Nấm | Hành tây | Sốt đặc trưng Grand

The Grand's signature burger with a juicy beef patty, cheddar cheese, fresh vegetables, and our house sauce

335

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Sandwich & Burger

TUNA MELTED CHEESE SANDWICH

Sandwich | Tuna | Cheddar | Lettuce

Bánh mì sandwich | Cá ngừ | Cheddar | Xà lách

A toasted tuna sandwich layered with melted cheddar and crisp lettuce

335

GRILLED VEGETABLE SANDWICH

Rustic bread | Zucchini | Onion | Mushroom | Cheddar

Bánh mì ngũ cốc | Bí ngòi | Hành tây | Nấm | Cheddar

A wholesome vegetarian sandwich with grilled zucchini, mushrooms, onions, and melted cheddar

225

GRAND CLUB SANDWICH

Duck breast | Mixed greens | Poached pear | Mashed potato | Raspberry sauce

Ức vịt phi lê | Xà lách | Lê chần rượu vang | Khoai tây nghiền | Sốt phúc bồn tử

Tender duck breast cooked sous-vide, paired with poached pear and raspberry sauce

255

HAM & CHEESE SANDWICH

Sandwich | Ham | Cheddar

Bánh mì Sandwich | Ham | phô mai Cheddar

Cajun-spiced chicken breast grilled to perfection, paired with spinach and Parmesan sauce

195



★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



HOTEL GRAND SAIGON

*08 Dong Khoi St., Saigon Ward, HCMC
(84-28) 3915 5555
info@hotelgrandsaigon.com
www.hotelgrandsaigon.com*

