

CHARMANT SUITES

a Boutique Hotel

VI RESTAURANT

CHARMANT SUITES

a Boutique Hotel

SALAD XÀ LÁCH

Vị Salad Mixed Lettuce, Sun-Dried Tomatoes, Avocado, Crispy Bacon, Balsamic Dressing <i>Xà Lách, Cà Chua Một Nắng, Bơ, Thịt Heo Xông Khói, Sốt Giấm Đen</i>	160.000
Caesar Salad Romaine Lettuce, Grilled Chicken, Parmesan, Caesar Dressing <i>Xà Lách Romain, Gà Nướng, Phô Mai Parmesan, Sốt Caesar</i>	220.000
Ben Tre Pomelo Salad Pomelo, Shrimp, Squid, Shrimp Crackers <i>Gỏi Bưởi Da Xanh Bến Tre, Tôm, Mực, Bánh Phồng Tôm</i>	230.000
Vietnamese Prawn and Pork Spring Rolls Prawn, Vermicelli, Boiled Pork Belly, Herbs, Homemade Soy Sauce <i>Gỏi Cuốn Tôm Sú, Bún Tươi, Ba Chỉ Heo, Rau Thơm, Tương Đậu Nhà Làm</i>	160.000

STARTER KHAI VỊ

Scallop Spring Rolls Scallop, Homemade Mango Sauce <i>Chả Giò Sò Điệp, Sốt Xoài</i>	180.000
Grilled Dry-Aged Snail with Pepper Snail, Phu Quoc Green Pepper, Herbs <i>Ốc Gác Bếp Sa Đéc Nướng Tiêu Xanh Phú Quốc, Rau Thơm</i>	290.000
Grilled Beef in “Lot” Leaves Beef, Piper Lolot Leaves, Herbs <i>Bò Nướng Lá Lốt, Rau Thơm</i>	180.000
Burrata e Prosciutto Burrata Cheese, Iberico Ham, Fruit Salsa, Balsamic Reduction <i>Phô Mai Burrata, Dùi Heo Muối, Xà Lách Trái Cây, Giấm Nho Cô Đặc</i>	260.000
Foie Gras Pan-Seared Foie Gras, Brioche, Sim Jam <i>Gan Ngỗng Pháp Áp Chảo, Bánh Mì Hoa Cúc, Mứt Sim</i>	320.000
Hokkaido Scallop Pan-Seared Scallops, Champagne Velouté <i>Sò Điệp Nhật Áp Chảo, Sốt Kem Rượu</i>	320.000

Charmant Suites a Boutique Hotel Can Tho

45 Ngo Quyen Street, Ninh Kieu Ward, Can Tho City
T: (+84) 292 376 2789 (+84) 292 382 0789
E: reservations@charmantsuites.com
W: charmantsuites.com

All prices are quoted in VND and are exclusive of 5% service charge and applicable VAT.
Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.
Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình nếu có.

CHARMANT SUITES

a Boutique Hotel

SOUP SÚP

Creamy Pumpkin Soup Pumpkin Cream Soup, Croutons <i>Súp Bí Đỏ, Bánh Mì Giòn</i>	120.000
Ca Mau Crab Meat Soup A Delicacy from The Southern Land "Ca Mau Crab", Cordyceps Mushroom <i>Súp Cua Cà Mau, Đông Trùng Hạ Thảo</i>	200.000
Refreshing Crown Daisy & Fish Cake Soup A Specialty of Hau Giang "Thac Lac" Fish Cake, Crown Daisy Greens <i>Canh Rau Tần Ô (Cải Cúc), Chả Cá Thác Lác Hậu Giang</i>	180.000
Vietnamese Beef or Chicken "Pho" Choice of Beef or Chicken meat, Rice Noodles, Herbs, Mung Bean Sprout <i>Phở Bò hoặc Gà, Rau Thơm, Giá</i>	140.000

SANDWICH & BURGER BÁNH MÌ

Steak "Banh Mi" Grilled Beef Flank, Caramelized Onion, Truffle Mayo <i>Bánh Mì Bò Nướng, Hành Tây Cháy Cạnh, Sốt Nấm Đen</i>	290.000
Cheese Burger Minced Australian Beef, Caramelized Onion, Cheddar Cheese <i>Burger Bò Úc, Hành Tây Cháy Cạnh, Phô Mai Cheddar</i>	280.000

PASTA MÌ ỒNG

Spaghetti con Manzo Cream Sauce, Pan-Seared Beef <i>Mì Ý Sốt Kem, Thịt Bò Áp Chảo</i>	320.000
Tagliatelle ai Frutti di Mare Tagliatelle, Seafood, Tomato Sauce <i>Mì Ý Sợi Dẹt Sốt Hải Sản</i>	280.000
Spaghetti Bolognese Spaghetti, Minced Beef Ragout <i>Mì Ý Sốt Bò Băm</i>	230.000

Charmant Suites a Boutique Hotel Can Tho

45 Ngo Quyen Street, Ninh Kieu Ward, Can Tho City

T: (+84) 292 376 2789 (+84) 292 382 0789

E: reservations@charmantsuites.com

W: charmantsuites.com

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.

Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình nếu có.

GRILLED & ROASTED MÓN NƯỚNG

Black Angus Tenderloin Steak 200g <i>Thăn Nội Bò Úc 200g</i>	780.000
Australian Rib Eye Steak 300g <i>Thăn Ngoại Bò Úc 300g</i>	990.000
Black Angus Flank Steak 200g <i>Thăn Bụng Bò Úc 200g</i>	680.000
Grilled Lamb Chop <i>Sườn Cừu Pháp</i>	680.000
BBQ Pork Ribs <i>Sườn Non Nướng BBQ</i>	370.000
Side Dish: Mashed Sweet Potatoes/ Baby Vegetables/ Salad <i>Món Ăn Kèm: Khoai Tây Nghiền/ Rau Củ/ Xà Lách</i>	
Sauce Selection: Red Wine/ Creamy Mushroom/ Black Pepper/ Chimichurri <i>Lựa Chọn Sốt: Vang Đỏ/ Kem Nấm/ Tiêu Đen/ Chimichurri</i>	

Grilled Sturgeon with Lemongrass Chili Sauce <i>Cá Tầm Nướng Sa Tế</i>	390.000
Grilled Sundried Squid <i>Mực Một Nắng Nướng</i>	420.000
Grilled Chicken with Satay Sauce <i>Gà Nướng Sa Tế (Nguyên Con)</i>	330.000

MAIN COURSE MÓN CHÍNH

Torched Salmon Seared Salmon, Mashed Purple Sweet Potato, Vegetables, XO Sauce <i>Cá Hồi Na Uy Nướng, Khoai Lang Nghiền, Rau Củ, Sốt XO</i>	480.000
Steamed "Sao" Chicken with Wild Mushroom Can Tho "Sao" Chicken, Wild Mushroom, Phu Quoc Green Pepper Sauce <i>Gà Sao Cần Thơ Hấp Nấm Mối, Sốt Tiêu Xanh Phú Quốc</i>	640.000
Pan-Seared Seabass Seabass Fish, Vegetables, Salsa Verde <i>Cá Chēm Ấp Chảo, Rau Củ Non, Sốt Salsa Verde</i>	290.000

MAIN COURSE MÓN CHÍNH

Steamed Seabass in Lotus Leaves Wrapped in Lotus Leaves, Shiitake Mushroom, Sesbania Flower <i>Cá Chém Gói Lá Sen Hấp, Nấm Đông Cô, Bông Điên Điển</i>	320.000
Crispy Fried Grouper Grouper Fish, Black Pepper Sauce <i>Cá Mú Chiên Giòn, Sốt Tiêu Đen</i>	320.000
Steamed Grouper with Soy Sauce Steamed Grouper, Vermicelli, Wood Ear Mushrooms <i>Cá Mú Hấp Nước Tương, Miến, Mộc Nhĩ</i>	320.000
Wok-fried Half Lobster Lobster, Green Pepper Sauce <i>Tôm Hùm Áp Chảo, Sốt Tiêu Xanh</i>	410.000
Vietnamese Braised Fresh Water Prawn Fresh Prawn, Steamed Rice <i>Tôm Càng Kho Tàu, Cơm Trắng</i>	380.000
Fried Rice with Crab Meat Rice, Crab Meat, Salted Fish, Asparagus <i>Cơm Chiên Cua, Cá Mặn, Măng Tây</i>	290.000
Fried Rice with Soc Trang Sausage Rice, Soc Trang Sausage, Dried Shrimp <i>Cơm Chiên Lạp Xưởng Sốt Trắng, Tôm Khô</i>	200.000
Steamed Rice <i>Cơm Trắng</i>	90.000
Stir-fried Beef with Rice Noodle Rice Noodle, Beef, Choy Sum, Mushroom, Mung Bean Sprout <i>Phở Xào Bò, Cải Ngọt, Nấm, Giá</i>	290.000
Stir-Fried Seafood with Noodle Egg Noodle, Seafood, Baby Pak Choi, Mushroom <i>Mì Xào Hải Sản, Cải Thìa, Nấm</i>	320.000
“Luc Lac” Beef Wok-Fried Beef Cubes, Cashews, Bell Pepper <i>Bò Lúc Lắc, Hạt Điều, Ớt Chuông</i>	320.000

SIDE DISH
MÓN ĂN KÈM

Stir-Fried Mixed Vegetables Rau Củ Xào	90.000
Vietnamese Stir Fried Morning Glory with Garlic Rau Muống Xào Tỏi	90.000
Stir-Fried Thien Ly Flowers with Beef Hoa Thiên Lý Xào Bò	150.000
French Fries Khoai Tây Chiên	90.000
Mashed Potatoes Khoai Tây Nghiền	120.000
Mashed Sweet Potatoes Khoai Lang Nghiền	140.000

DESSERT
TRÁNG MIỆNG

Crème Brulee Kem trứng caramel nướng kiểu Pháp	160.000
Panna Cotta Kem sữa Ý	90.000
Chocolate Mousse Bánh mousse sô-cô-la	120.000
Ice Cream Kem	90.000
Palm Sugar Baked Cake Bánh Bò Nướng Đường Thốt Nốt	120.000
Lotus & Longan Sweet Soup Chè Hạt Sen Long Nhãn	160.000
Seasonal Fresh Fruit Trái Cây Theo Mùa	120.000

Charmant Suites a Boutique Hotel Can Tho

45 Ngo Quyen Street, Ninh Kieu Ward, Can Tho City
T: (+84) 292 376 2789 (+84) 292 382 0789
E: reservations@charmantsuites.com
W: charmantsuites.com

All prices are quoted in VND and are exclusive of 5% service charge and applicable VAT.
Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.
If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.
Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình nếu có.



charmantsuites.com

THANK YOU!