

MONKEY SEE, MONKEY DO ²⁵⁰

VOOC VÀNG TRÊN ĐÁ

PLACES | CÁT BÀ ISLAND

The Cat Ba Langur, with its striking bright golden head, listed among the top endangered primates in the world, is one of the most iconic residents “ruling” the island. Thanks to conservation efforts, their population has slightly risen in the last 20 years.

The beautiful vivid golden color of their head inspires a refreshing update to the poolside classic, Pina Colada.

Such an easy-to-drink cocktail embodies a blend of homemade lemongrass-infused rum, fresh coconut water and pineapple, we have vietnameseized the cocktail in the most perfect way with typical tropical flavor of Vietnam.

Nổi bật với chòm lông vàng cam rực rỡ trên đỉnh đầu, những chú Voọc Cát Bà là những “cư dân” đặc biệt trên đảo, được xếp vào loại linh trưởng có nguy cơ tuyệt chủng cao nhất thế giới. Nhờ nỗ lực bên bỉ của các dự án bảo tồn, số lượng “cư dân” trên đảo đã gia tăng nhẹ trong 20 năm trở lại đây.

Lấy cảm hứng từ sắc vàng trên bộ lông của những chú Voọc, một phiên bản Pina Colada phá cách đã ra đời.

Sự kết hợp của rượu rum ngâm sả thủ công, nước dừa tươi và dứa, chúng tôi đã việt hóa ly cocktail cổ điển một cách hoàn hảo nhất với hương vị nhiệt đới đặc trưng của Việt Nam.

INGREDIENTS

Lemongrass White Rum, Coconut Rum, Coconut Water, Pineapple Juice, Lime



RESTING BUTTERFLY ²⁵⁰

HỒ ĐIẾP

PLACES | BUTTERFLY VALLEY

Hidden in the mountains, Butterfly Valley (Lien Minh Valley) is a Cat Ba Island gem. Its heart-shaped landscape is captivating, especially in March and April, when thousands of butterflies create a stunning scene. Inspired by this enchanting locale, our cocktail features beautiful purple color of butterfly pea, just like the vibrant body of butterflies. Sip on this tangy, tropical, and creamy concoction, and let your imagination take you to the beauty of Butterfly Valley.

Ẩn mình sau những dãy núi, Thung Lũng Bướm - Thung Lũng Liên Minh, nổi bật như một viên ngọc quý giữa đảo Cát Bà. Cứ mỗi độ cuối tháng 3, đầu tháng 4, hàng ngàn cánh bướm sặc sỡ len lỏi khắp không gian, phủ kín những mỏm đá, bụi cỏ tạo nên một khung cảnh làm say đắm những tâm hồn yêu thiên nhiên. Lấy cảm hứng từ địa điểm tuyệt đẹp này, ly cocktail của chúng tôi có màu tím nhẹ nhàng của hoa đậu biếc, giống như thân hình rực rỡ của những con bướm. Hãy tận hưởng hương thơm nhiệt đới kết hợp chút mềm mịn béo ngậy để trí tưởng tượng đưa bạn đến vẻ đẹp của Thung lũng Bướm.

INGREDIENTS

Butterfly Pea infused Vodka, Passionfruit Cordial, Fresh Pomelo & Lemon, Orange Bitters, Foaming Agent



FOOD & DRINK | BIA HƠI & CHÍ CHƯƠNG

Bia Hoi embodies Vietnamese culture, fostering social cohesion and conviviality. Its affordability and fresh taste attract both locals and tourists alike every time they seek for vibrant gatherings and cherished memories.

Embodying the city's culinary heritage, the distinct chili sauce Chi Chuong combines bold spiciness with fragrant aromatics.

Our signature Michelada combines beer with the spicy kick of Chi Chuong. Brightened with fresh lime and a Xi Muoi rim, this refreshing concoction honors Vietnam's vibrant culture and culinary innovation.

Được ủ từ các xưởng bia Hải Phòng, Bia Hoi là một nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực Việt. Sự phổ biến và hương vị sảng khoái của Bia Hoi hấp dẫn cả dân địa phương và du khách trong mọi cuộc vui. Chí Chương, loại tương ớt đặc sắc của Hải Phòng, sánh đặc, cay nồng và thơm ngon hơn so với tương ớt thông thường.

Ly Michelada phá cách của chúng tôi là sự kết hợp giữa bia hơi với vị cay của Chí Chương. Tô điểm thêm một chút chanh tươi và Xi Muoi. Sự sảng khoái này tôn vinh nền văn hóa sôi động và sự cách tân ẩm thực của Việt Nam.

INGREDIENTS

Draught Beer, Chí Chương, Fresh Lime Juice, Xi Muoi Rim



BÚN CÁ CAY MARTINI 290

FOOD & DRINK | SPICY NOODLE SOUP

Famous for its fresh ingredients, Bun Ca Cay features the signature sweet yellow broth from fish bones, infused with fresh turmeric for depth. The charm of Bun Ca Cay lies in its vibrant summer palettes: the light yellow of broth, crispy fish cakes, ripe pineapple, the vivid red of tomatoes, chili paste, the freshy green of spring onions, dill, and lettuce, all atop white noodles.

Inspired by this favorite dish, our Bun Ca Cay Martini blends our homemade Bun Ca Cay essence with the warm and little spicy kick of Song Cai Gin and the bitterness of Dry Vermouth, stirred with a dash of orange bitters

Bún Cá Cay Hải Phòng đặc trưng với nước cốt hầm xương cá ngọt thanh, kết hợp cùng chút nghệ tươi cho nước dùng thêm đậm vị. Sức hấp dẫn của Bún Cá Cay đến từ những gam màu rực rỡ của ngày hè: màu vàng nhạt của nước dùng, dưa chín và chả cá giòn rụm, màu đỏ của cà chua, tương ớt, màu xanh của hành, thì là và các loại rau sống cùng màu trắng ngà của bún ngập đẫm trong nước dùng.

Lấy cảm hứng từ món ăn yêu thích này, Bún Cá Cay Martini pha trộn tinh chất Bún Cá Cay thủ công của chúng tôi với một chút vị ấm và cay của rượu Gin Sông Cái và vị đắng của Dry Vermouth, thêm một chút vị đắng của cam.

INGREDIENTS

Song Cai Dry Gin, Extra Dry Vermouth, Bún Cá Cay Essence, Orange Bitters

