

HOT FOOD
THỨC ĂN NÓNG

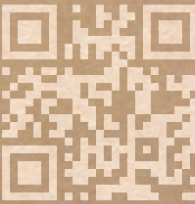
• BREAKFAST • BUỔI SÁNG		
Ha Noi Style Noodles Soup With Freshwater Snail		90.000
Bún ốc Hà Nội		
Chicken Noodles Soup		90.000
Phở gà		
Sticky Rice With Braised Pork		98.000
Xôi trắng với heo kho tàu		
• LUNCH • BUỔI TRƯA		
Ha Noi Style Noodles With Fried Spring Roll		90.000
Bún nem rán Hà Nội		
French Fries Khoai tây chiên		68.000
Deep-fried Squid Mực chiên		98.000
Deep-fried Chicken Gà rán		98.000
• ALL DAY • CẢ NGÀY		
Sturgeon Fish Noodles Bún cá tầm	129.000	
Beef Noodles Soup Phở bò		90.000
Quang Nam Style Noodles With Chicken		80.000
Mỳ Quảng gà		
Tourance Baguette		60.000
Bánh mì Tourance		
Chicken Feet With Kumquat And Lemongrass		80.000
Chân gà sả tắc		
Pork Trotters With Kumquat And Lemongrass		80.000
Giò heo sả tắc		



V-SENSES CAFE
VIETNAMESE HERITAGE HOUSE
— FURAMA VILLAS DANANG —



0236 651 9999



FURAMA VILLAS DANANG
107 Vo Nguyen Giap Street, Ngu Hanh Son Ward, Danang City
T: (84-236) 3847 333/888 | E: fb@furamavietnam.com
www.furamavillasdanang.com



V-SENSES CAFE
VIETNAMESE HERITAGE HOUSE
— FURAMA VILLAS DANANG —



La Marchande de Ôc - Người bán ốc
by Artist (Hoạ sĩ) Nguyễn Phan Chánh



V-SENSES COFFEE SELECTION

CÀ PHÊ V-SENSES TUYỂN CHỌN

- **Arabica**
Taste: Light sour, sweet aftertaste, herbal aroma
Area: Cau Dat, Da Lat, Lam Dong Province combined with cinnamon and clove
Color: Light brown, similar to amber
Vùng trồng: Cầu Đất, Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng
Hương vị: Vị chua thanh, hậu vị ngọt, hương thơm các loại thảo mộc kết hợp như quế và đinh hương
Màu sắc: Nâu nhạt như đá hổ phách
- **Robusta**
Area: Pleiku and surrounding highlands
Taste: Strong flavor, sometimes with dried fruit and nut notes, sweet aftertaste
Color: Brown sugar or chocolate
Vùng trồng: Pleiku và các vùng cao nguyên lân cận
Hương vị: Vị đậm, đôi khi có thêm hương vị trái cây khô và sữa hạt, hậu ngọt
- **Blended | Phối trộn**
Combination of Arabica and Robusta to balance the two flavors
Kết hợp giữa Arabica và Robusta để cân bằng giữa hai hương vị

ITALIAN COFFEE

CÀ PHÊ Ý

- | | |
|-------------------|--------|
| Americano | 58.000 |
| Espresso | 58.000 |
| Cappuccino | 68.000 |
| Latte | 68.000 |
- Choose your favorite flavor:Robusta/Arabica/Blended
Lựa chọn hạt cà phê: Robusta/Arabica/phối trộn

COFFEE MADE IN VIETNAMESE STYLE

CÀ PHÊ KIỂU VIỆT NAM

- | | |
|--|--------|
| Black Coffee Cà Phê Đen | 48.000 |
| Vietnamese Milk Coffee Cà Phê Sữa | 48.000 |
| Vietnamese White Coffee Bạc Xỉu | 48.000 |
| Milk Coffee Popcorn Cloud | 68.000 |
- Cà phê sữa bắp
- | | |
|---|--------|
| Iced Coconut Coffee Cà phê sữa dừa | 68.000 |
| Dalgona Cinnamon Coffee | 68.000 |
- Cà phê hương quế

V-SENSES SPECIAL

THỨC UỐNG ĐẶC BIỆT

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| Espresso Salted Eggs Cloud | 68.000 |
|-----------------------------------|--------|
- Cà phê trứng muối
- | | |
|-----------------------------|--------|
| Affogato Salted Eggs | 78.000 |
|-----------------------------|--------|
- Cà phê kem lạnh trứng muối
- | | |
|--|--------|
| Pink Cloud Olong ổi hồng đá xay | 68.000 |
|--|--------|

HOT TEA SELECTION

CÁC LOẠI TRÀ NÓNG

- | | |
|--|--------|
| Thai Nguyen Tea Trà Thái Nguyên | 68.000 |
| Artichoke Tea Trà atiso | 68.000 |
| TWG Earl Grey Tea Trà Bá Tước | 68.000 |
| TWG Chamomile Tea Trà hoa cúc | 68.000 |
| TWG Eternal Summer Tea | 68.000 |
- Trà thanh nhiệt

FRESH JUICE

NƯỚC ÉP TRÁI CÂY

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| Coconut Nước dừa tươi | 58.000 |
| Orange Nước cam | 58.000 |
| Watermelon Juice Nước dưa hấu | 48.000 |
| Lime Juice Nước chanh | 48.000 |

MILK TEA

TRÀ SỮA

- | | |
|------------------------------------|--------|
| Mango milk tea Trà sữa xoài | 68.000 |
| Cherry earl grey milk tea | 68.000 |
- Trà sữa Bá Tước anh đào

FROZEN DRINK

THỨC UỐNG ĐÁ XAY

- | | |
|--------------------------|--------|
| Red Dragon Frozen | 68.000 |
|--------------------------|--------|
- Thanh long đỏ tuyết
- | | |
|--------------------------|--------|
| Watermelon Frozen | 68.000 |
|--------------------------|--------|
- Dưa hấu tuyết

ICED TEA

TRÀ TRÁI CÂY

- | | |
|--------------------------------|--------|
| Tropical Fruit Iced Tea | 68.000 |
|--------------------------------|--------|
- Trà trái cây nhiệt đới
- | | |
|----------------------------------|--------|
| Earl Grey Orange Iced Tea | 68.000 |
|----------------------------------|--------|
- Trà Bá Tước cam tươi
- | | |
|-----------------------------|--------|
| Olong Guava Iced Tea | 68.000 |
|-----------------------------|--------|
- Trà olong ổi hồng
- | | |
|--|--------|
| Earl Grey Spicy Tamarind Iced Tea | 68.000 |
|--|--------|
- Trà Bá Tước me cay

SOFTDRINK

THỨC UỐNG NHÉ

- | | |
|--------------------------|--------|
| Coke/Diet coke | 48.000 |
| Fanta/Sprite/Soda | 48.000 |
| Danh Thanh | 48.000 |
| Lavie | 48.000 |

All Prices Are Quoted In Vnd And Subject To Vat And Service Charge
Tất Cả Giá Được Tính Theo Vnd, Chưa Bao Gồm Thuế Vật Và Phí Phục Vụ

CAKE

BÁNH

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| Donut Bánh vòng rán | 28.000 |
| Danish Bánh nướng Đan Mạch | 28.000 |
| Gateau Opera Bánh opera | 68.000 |
| Cheese Cake Bánh nướng phô mai | 68.000 |
| Apple Cake Bánh táo nướng | 68.000 |
| Macarons Bánh macaron | 98.000 |
| Cookies Bánh quy | 98.000 |
| Tiramisu Bánh ngọt kiểu Ý | 98.000 |
| Banana & Chocolate Cake | 68.000 |
- Bánh nướng chuối và sô cô la

V-SENSES SIGNATURE DISH

MÓN ĂN ĐẶC TRUNG

- **Hanoi Snail Noodle Soup** Bún ốc Hà Nội
Crafted by culinary artisan Doan Van Tuan with the traditional recipe from West Lake. Tender rice noodles from Quang Nam and fresh, crunchy snails from lotus ponds blend in a clear, tangy broth made with fermented rice vinegar, ripe tomatoes and signature spices - evoking the nostalgic taste of old Hanoi.

Món bún ốc Hà Nội do nghệ nhân Doãn Văn Tuấn chế biến theo công thức truyền thống vùng ven Tây Hồ. Sợi bún trắng mềm từ lò bún Quảng Nam, ốc tươi giòn ngọt từ đầm sen, hòa quyện trong nước dùng trong veo chua thanh giảm béo, thơm cà chua chín và gia vị cổ truyền - gợi nhớ hương vị Hà Nội xưa.

- **Thai Binh Fish Noodle Soup** Bún cá Thái Bình
Crafted by culinary artisan Doan Van Tuan with a traditional recipe from Thai Binh - Hung Yen. Golden-fried Dalat sturgeon, firm and sweet, pairs with a delicately sour broth from fermented rice vinegar, Quang Nam rice noodles, and fresh local water celery - delivering a refined Northern flavor that remains familiar to every palate.

Được nghệ nhân Doãn Văn Tuấn chế biến theo công thức truyền thống quê Thái Bình - Hưng Yên. Cá tầm Đà Lạt chiên vàng giòn, thịt chắc ngọt, hòa quyện cùng nước dùng chua thanh giảm béo và sợi bún Quảng Nam, điểm thêm rau cần ta tươi xanh - mang lại hương vị Bắc Bộ tinh tế nhưng vẫn gần gũi với khẩu vị mọi vùng miền.

