

Picturesque _____ *Café & Lounge* _____ *by the River*



Được định hình là một nhà hàng bên sông mang cảm giác thoải mái. Sangrimar Café & Lounge không chỉ cung cấp các món ăn tươi ngon theo hương vị fusion sáng tạo, mà còn mang đến thực khách tầm nhìn toàn cảnh hướng về bờ sông tươi mát cùng với không gian xanh thoáng đãng. Sangrimar mang đến bạn trải nghiệm ẩm thực tinh tế tỉ mỉ trong từng món ăn, từng giây phút trải nghiệm.

OPEN HOURS

Mon - Thu	4:00 PM - Closed
Fri - Sun	4:00 PM - Closed

Chef's recommendation

Sangrimar
CAFÉ & LOUNGE



F46. TOMAHAWK 100g

235

Sườn Bò Úc Đút Lò (Sốt Vang Đỏ, Sốt BBQ, Rau Củ Nướng)
(30 minutes)

Chef's recommendation



F25 Mẹt Nướng 3 Miền: Nem Cua Bể, Chạo Bò Nướng Sả, Thịt Nướng, Rau Sống, Bánh Tráng 360
BBQ Combo: Crab Spring Roll, Beef Stuffed Lemongrass, BBQ Pork, Herbs, Rice Paper



F07 Bánh Xèo Mini Tôm Thịt 130
Vietnamese Crepe Tacos



F44 Bò Fuji Nướng, Rau Củ Đà Lạt, Xốt Tiêu 595
Grilled Beef Fuji, Organic Vegetable, Pepper Sauce



F12 Gỏi Cá Mai 220
Shell Fish Salad, Coconut, Peanut, Rice Paper



F47 Úc Vịt Đút Lò Xốt Nam Việt Quất 270
Oven-Baked Duck Breast



F60 Mì Mực Đen Tomyum Hải Sản 190
Squid Ink Spaghetti Seafood



F56 Mì Mực Đen Hải Sản Sốt Tôm Hùm 190
Home Made Squid Ink Spaghetti Seafood



F70 Lẩu cá tra dầu 460
Gigas Hot Pot

KHAI VỊ

STARTER

- F01 Bánh Mì Bơ Tỏi, Xốt Tarta** 🌿 70
Garlic Butter Breads, Tarta Sauce
- F02 Khoai Tây Chiên, Xốt Phô Mai Truffle** 🌿 100
French Fries , Truffle Cheese Sauce
- F03 Cánh Gà Rang Muối HK** 100
Hong Kong Chicken Wings
- F04 Bánh Thịt Heo Muối Phô Mai** 120
Quiche Lorraine
- F05 Chả Giò Sò Điệp Trứng Bách Thảo** 165
Scallop Spring Rolls, Century Egg, Plum Sauce
- F06 Bánh Cuốn Lá Cẩm Tôm Tươi** 180
Magenta Plant Spring Rolled
- F07 Bánh Xèo Mini Tôm Thịt** 130
Vietnamese Crepe Tacos



F06 Bánh Cuốn Lá Cẩm Tôm Tươi
Magenta Plant Spring Rolled

SÚP

SOUP

- F08 Súp Nấm Kiểu Thái** 🌶️ 🌿 70
Straw-mushroom Soup Thai Style
- F09 Súp Bò Hoàn Thánh Ý Gan Ngỗng** 185
Beef Consomme, Foie gras Ravioli
- F10 Súp Hải Sản Kiểu Pháp** 135
French Seafood Bouillabaisse
- F11 Súp Tổ Yến Sò Đẹp Thịt Cua** 220
Bird Nest, Scallop, Crab Soup



F11 Súp Tổ Yến Sò Đẹp Thịt Cua
Bird Nest, Scallop, Crab Soup

GỎI

SALAD

- F12 Xà Lách Lườn Ngỗng Xông Khói Trái Cây Nhiệt Đới** 180
Smoked Gooses Breast, Tropical Fruit Salad
- F13 Xà Lách Cá Hồi Phô Mai Ricotta** 250
Salmon Gravlax Salad, Ricotta Cheese
- F14 Xà Lách Sangrimar** 155
Sangrimar's Salad
- F15 Gỏi Nấm Bóp Thấu** 90 
Mushroom Salad
- F16 Gỏi Cá Mai** 220
Shell Fish Salad, Coconut, Peanut, Rice Paper
- F17 Gỏi tiến vua hải sản** 105
Seafood Royal Salad
- F18 Gỏi Bò Tơ Củ Chi** 210
Cu Chi Beef Salad - Star Fruit, Young Banana
- F19 Gỏi Gà Tre Rau Lang** 330
Vietnamese Chicken Salad, Sweet Potato Leaves



FOR SHARE

COMBO & WOOD BOARD

F20


760


SASHIMI SEAFOOD

Hàu, Tôm, Cá Hồi, Sò Đỏ, Bạch Tuộc Nhật

Sashimi Seafood Combo: Oyster, Prawn, Salmon, Hokkigai, Tako



 Món chay / Vegan

 Món cay / Spice

Giá trên được tính trên 1000 VND, đã bao gồm VAT
All prices are listed in 1000 VND, included VAT

FOR SHARE

COMBO & WOOD BOARD



F21 Hải Sản Nướng Hỗn Hợp 760

Hàu Đút Lò, Ốc Bulot, Tôm Nướng, Cá Nướng, Mực Nướng

Grilled Seafood Combo - Baked Oyster, Bulot, Grilled Prawn, Grilled Fish, Grilled Squid



F22 Xúc Xích Đức Nướng, Xốt BBQ 335

German Sausage With BBQ Sauce & Gherkin



F23 Sườn Bò Úc Đút Lò 100g 235

Sốt Vang Đỏ, Sốt BBQ, Rau Củ Nướng TOMAHAWK (30minutes)



F24 Bẹ Sườn Heo Mỹ Nướng BBQ 640

USDA PORK RIBS ON WOODS
BBQ Pork Ribs On Woods, Usda Corn, Grilled Vegetable Served With BBQ Sauce & Mustard Sauce

FOR SHARE

COMBO & WOOD BOARD



F25 Mẹt Nướng 3 Miền

360

BBQ Combo: Crab Spring Roll, Beef Stuffed Lemongrass, BBQ Pork, Herbs, Rice Papers



F26 Gà Tre Nướng Muối Ớt

330

Char-coal Chicken Chilli Rock Salt



F27 Cá Bò Da Nướng Muối Ớt 100g 45

Grilled Whole Unicorn Leather Jacket Chilli Salt



F28 Giò Heo Muối Chiên Giòn 300

Crispy Knuckle Pork, Pickled

FOR SHARE

COMBO & WOOD BOARD



F29 FAMILY COMBO MEAT 650

Các Loại Thịt Nướng :Bò Mỹ Nướng, Gà Rút Xương Nướng, Sườn Non BBQ, Xúc Xích Đức
Usda Beef, Boneless Chicken, BBQ Pork Ribs, German Sausage, Corn, Vegetable



F30 Cold Cut & Cheese Selection

360

Các Loại Thịt Nguội & Phô Mai

MÓN ĂN KÈM

SIDE DISH

F31 Cơm trắng	35
Steamed White Rice	
F32 Rau Củ Hấp Hoặc Nướng	55
Steamed Or Grilled Vegetables	
F33 Rau Chân Vịt Xào Tỏi, Chanh	55
Garlic Sautéed Spinach, Lemon	
F34 Khoai Tây Nướng Lá Hương Thảo	55
Rosemary Roasted Potatoes	
F35 Khoai tây nghiền	55
Mashed Potato	

CÁC MÓN RAU KHÁC

VEGETABLE

F36 Cải Rổ Xào Nấm Đông Cô	80
Wok-Fried Kailan With Shiitake Mushroom Sauce	
F37 Cải Hồng Kong Xào Tỏi	80
HK Choy Sum With Garlic Sauce	
F38 Rau luộc Thập Cẩm Kho Quẹt	135
Steamed Vegetable, Caramelized Sauce	
F39 Cà Tím Cá Mặn Thố	135
Eggplant, Salt Fish In Pot	
F40 Bông Bí Xào Tỏi	90
Stir-fried pumpkin flowers with garlic	



MÓN CHÍNH

MAINCOURSE



F41 **330**
Lườn Ngỗng Xông Khói Áp Chảo
Pan-seared Smoked Goose Breast,
Sauerkraut



F42 **350**
Cá Hồi Na-Uy Áp Chảo Xốt Miso
Pan-Seared Norway Salmon, Miso Sauce,
Pure Pumpkin, Brussel Sprout



F43 **350**
Nọng Heo Sốt Thái
Jowl Pork Thai Style



F44 **630**
Thăn Bò Wagyu Nướng
Grilled Wagyu Ribeye Rolled



F45 **595**
Bò Fuji Nướng, Rau Củ Đà Lạt, Xốt Tiêu
Grilled Beef Fuji, Organic
Vegetable, Pepper Sauce



F46 **430**
Bồ Câu Nướng Với Gan Ngỗng
Roasted Pigeon With Foie Grass



F47 **270**
Ức Vịt Đút Lò Xốt Nam Việt Quất
Oven-Baked Duck Breast Cranberry Sauce

MÓN CHÍNH

MAINCOURSE



F48 **Hàu Nướng Phô Mai**
Oyster With Cheese



F49 **Tôm Nướng Muối Ớt**
Char-Coal Shrimp Chilli Rock Salt



F50 **Mực Nướng Muối Ớt**
Char-Coal Squid Chilli Rock Salt



F51 **Cá Tầm Nướng Muối Ớt**
Grilled Sturgeon Chilli Rock Salt



F52 **Sashimi Cá Hồi**
Salmon Sashimi



F53 **Cá Lăng Nướng Muối Ớt**
Char-Coal Sardines Chilli Rock Salt



F54 **Cá Lăng Kho Tộ**
Caramelized Sardines



F55 **Cá Tầm Kho Tộ**
Caramelized Sturgeon

PASTA

MÌ Ý



F56

Mì Mực Đen Hải Sản Sốt Tôm Hùm 190


Home Made Squid Ink Spaghetti Seafood



PASTA

MÌ Ý



F57 Mì Bó Xôi, Nấm Mỡ, Sốt Cà Chua  120
Stir-fried Spinach Noodle, Button
Mushroom, Tomato Sauce



F58 Mì Ý Xào Bò Bằm 145
Bolognese Spaghetti



F59 Mì Udon Xào Cua Xốt Ớt 280
Sauteed Udon Noodle With Chilli Crab



F60 Mì Mực Đen TomYum Hải Sản 190
Squid Ink Spaghetti Seafood



F62

F63

F67

F65

CƠM - MÌ

RICE - NOODLE

- | | | |
|------------|---|-----|
| F61 | Miến Xào Hải Sản Kiểu Thái 🌶️
Seafood Pad Thai | 145 |
| F62 | Mì Phúc Kiến Xào Hải Sản
Seafood E-Fu Noodle | 150 |
| F63 | Cơm Chiên Hạnh Nhân, Nho Khô, Bắp 🌿
Almond, Raisin, Corn Fried Rice | 80 |
| F64 | Cơm Chiên Hoàng Kim, Cá Chiên Giòn
Salted Egg Fried Rice, Crispy Fish | 135 |
| F65 | Cơm Chiên Cá Mặn, Hải Sản
Salted Fish Fried Rice With Seafood | 135 |
| F66 | Cơm Chiên Dưa Bò
Usda Beef Cabbage Pickle Fried Rice | 255 |
| F67 | Cơm Chiên Thịt Cua Lá É
Crab Fried Rice With Basil Leaf In Pot | 275 |
| F68 | Miến Xào Thịt Cua Tay Cầm
Crab With Vemicelli In Pot | 310 |



F66
Cơm Chiên Dưa Bò
Usda Beef Cabbage Pickle
Fried Rice



Món chay / Vegan



Món cay / Spice

Giá trên được tính trên 1000 VND, đã bao gồm VAT
All prices are listed in 1000 VND, included VAT



Lẩu Thái Tom Yum Cá Hồi
Tom Yum Salmon Hot Pot



Lẩu Cá Tra Dầu
Gigas Hot Pot



Lẩu Bò
Beef Hot Pot



LẤU

HOT POT

- F69 Lẩu Thái Tom Yum** / Tom Yum Hot Pot  **430**
- **Cá Hồi** / Salmon Hot Pot
 - **Cá Tầm** / Tom Yum Hot Pot Sturgeon
 - **Hải Sản** / Tom Yum Seafood Hot Pot
- F70 Lẩu Măng Chua Cá Lăng** **390**
Sardine Bamboo Shoot Hot Pot
- F71 Lẩu Cá Tra Dầu** **460**
Gigas Hot Pot
- F72 Lẩu Bò** **350**
Beef Hot Pot

MÓN THÊM LẤU

EXTRA ORDER

- | | |
|--|---|
| F73 Cá Tra Dầu (200g) 360
Gigas | F78 Bò hỗn hợp 300
Assorted Beef |
| F74 Cá Hồi (200g) 260
Salmon | F79 Nấm Các Loại 140
Assorted Mushroom |
| F75 Cá Lăng (200g) 110
Sardine | F80 Rau Lẩu 90
Vegetables |
| F76 Cá Tầm (200g) 200
Sturgeon | F81 Bún Tươi 35
Rice noodle |
| F77 Hải sản 170
Seafood | F82 Mì Trứng 35
Egg noodle |



Món chay / Vegan



Món cay / Spice

Giá trên được tính trên 1000 VND, đã bao gồm VAT
All prices are listed in 1000 VND, included VAT

TRÁNG MIỆNG

DESSERT



F83 Bánh Trà Xanh
Matcha Lava

70



F84 Bánh Phô Mai Ý
Tiramisu Lava

70



F85 Bánh Lá Dứa Cuộn Dừa
Pandan Rolled, Coconut Milk

50



F86 Kem
Vani, Sô cô la, Rum nho
Ice cream (Vani / Chocolate / Rum rasin)

50



F87 Chè Tuyết Yến
Nhựa Đào, Tuyết Liên Tử
PSnow Swallow, Peach Resin, Snow Lotus Seeds

50



F88 Chè Hạt Sen,
Long Nhân, Táo Tàu
Sweet Lotus Soup, Logan, Red Apple, Jelly

60

F89 Trái cây tươi
Fresh Fruit

88

KID'S SET

SET TRẺ EM



F90

110

Set Menu Kid 1: Tôm Chiên Giòn, Khoai Tây Chiên. Mì Ý Bò Bằm. Kem Viên

Set Menu 1: Prawn Tempura, French Fries. Spaghetti Bolognese. Ice Cream



F91

110

Set Menu Kid 2: Súp Bắp Cua, Combo: Xúc Xích, Cánh Gà, Khoai Tây Chiên. Kem Viên

Set Menu Kid 2: Sweet Corn & Crab Meat Soup. Combo: Sausage, Chicken Wings, French Fries. Ice Cream



Món chay / Vegan



Món cay / Spice

Giá trên được tính trên 1000 VND, đã bao gồm VAT
All prices are listed in 1000 VND, included VAT

Drinks



Velvet Seduction
180



Masterpiece
180



Angelica
180



Shelby's
180

CLASSIC COCKTAILS 165

B01 Margarita

Tequila, Cointreau, Lime, Sugar

B02 Aperol Spritz

Aperol, Sparkling Wine

B03 Pina Colada

Rum, Malibu, Pinaapple

B04 Negroni

Gin, Sweet Vermouth, Campari

B05 Sidecar

Cognac, Icing Sugar, Citrus

B06 Old Fashioned

Whisky, Bitter, Sugar

B07 Tequila Sunrise

Tequila, Grenadine, Orange

B08 Bee's Knee

Gin, Honey, Lime

B09 Jager Boom

Jagermeister, Redbull

B10 Mojito

Rum, Lime, Mint

B11 Whiskey Sour

Whisky, Cointreau, Lime, Eggwhite

B12 Classic Martini

Vodka, Dry Vermouth, Olive

B13 Long Island iced Tea

Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau

B14 Espresso Martini

Vodka, Espresso, Kalúa

SIGNATURE COCKTAILS

B15 Masterpiece

Dark Rum, Cognac, Cointreau

200

B16 Lumiere de Coral (Jug)

White Rum, Blue Curacao, Pineapple Juice

200

B17 Velvet Seduction

Citron Vodka, Rose, Grenadine

180

B18 Angelica

Gin, Lychee, Earlgrey Tea

180

B19 Shelby's

Whiskey, Peach, Red Wine

180

BEER

	250ml	500ml
B20 TIGER DRAUGHT	40	70
B21 HEINEKEN SILVER DRAUGHT	50	80
B22 ELDERWEISS DRAUGHT	70	120
	330ml	
B23 TIGER	27	
TIGER CRYSTAL	29	
B24 HEINEKEN / SILVER / ZERO	31	
B25 STRONGBOW	32	
(HONEY/GOLD APPLE/RED BERRIES)		
B26 BUDWEISER	32	
B27 HOEGAARDEN	60	



CRAFT BEERS

EAST WEST



B28

PALE ALE

ABV: 6% IBU: 32
Dung tích 300ml

Taste: Floral, Citrus,
Mild Honey, Citrus
zest

85



B29

IPA FAR EAST

ABV: 6.7% IBU: 54
Dung tích 300ml

Taste: Pine, Citrus,
Lemon, Subtle
Maltiness

85



B30

PACIFIC PILSNER

ABV: 5% IBU: 26
Dung tích 300ml

Taste: Light Honey,
Grain, Spice,
Herbal

85



B31

BELGIAN DARK

ABV: 8.1% IBU: 23
Dung tích 500ml

Taste: Raisin, Fig,
Toffee, Vanilla. Malt

130

PASTEUR STREET



B32

JASMINE IPA

ABV: 5% IBU: 26
Dung tích 300ml

Taste: Dried
Jasmine Flower,
Hoppy

85



B33

PASSION FRUIT WHEAT ALE

ABV: 4% IBU: 15
Dung tích 300ml

Taste: Fresh
Passion Fruit

85

RED WINE



B34

TAVERNELLO RUBICONE

Sangiovese , Merlot
Italy

Pairing: Beef, Poultry, Veal

Bottle

650

GLs

130



B35

PRINCESE DES SABLES

Roman City
South Of France

Low bodied with red fruits aromas
and soft tannins in mouth.

Pairing: Meats, Pate, Grilled Fishes

Bottle

650

GLs

130



B36

CHATEAU CLOU du PIN BORDEAUX SPERIEUR

Blend
France

Smooth tannin, low acidity,
vanilla, earthy

Pairing: Beef, Poultry, Veal

950



B37

TABLE MOUNTAIN

Cabernet Sauvignon
South Africa

Nice pale ruby color, note of
earthy-ness and leather

Pairing: Beef, Game, Poultry

Bottle

800

GLs

160



B38

VANITÁ ORGANIC

Nero d'Avola,
Italy

Strawberry, caramel and cherry

Pairing: Beef, Pasta

1.050



B39

VANITA - PRIMITIVO DI MANDURIA

Primitivo
Puglia, Italy

Ruby red color, cherries,
blackberries, slightly spicy.

Pairing: Beef, Pasta, Poultry

1.050



B40

AURORE DE DAUZAC

Blend
Margaux, France

Nice aromas of dark fruit,
wood, smooth balance

Pairing: Beef, Lamb, Poultry

2.100



B41

FRANCOIS LABET

Pinot Noir
Corsica, France

Jammy red fruit, oak, bell pepper

Pairing: Red Meat, Mild And Soft
Cheese, Rich Fish, Lean Fish

1.500

RED WINE



B42

SALENTEIN PORTILLO

Malbec
Mendoza, Argentina

Red fruit, chocolate, earthy
Pairing: Beef, Poultry, Veal

750



B43

ROOT:1

Carmenere
Colchagua Valley, Chile

Raspberries, cherries, warm spicy flavor,
flavor of vanilla.

Pairing: Grilled Ribs, Bacon, Tapas,
Especially Bruschetta

950



B44

SANTA HELENA SIGLO DE ORO

Cabernet Sauvignon, Reserva
Central Valley, Chile

Raspberries, cherries, light mocha,
caramel and smoky aromas from the
aging process in oak.

Pairing: Grilled Meats

950



B45

RAMIRANA TRINIDAD VINYARD

Syrah, Cabernet Sauvignon,
Carmenere
Maipo Valey, Chile

Dark fruits, dense, smooth, well
balanced acidity and tannins.

Pairing: Beef, Lamb, Game, Poultry

2.500



B46

RELAX - RED

Blend Schmitt
Germany

Cherry and dark berries, velvety tannins.
Pairing: Cheese, Light Appetizer, Pizza,
Hamburgers

850



B47

9 LIVES DELIRIOUS

Cabernet Sauvignon
Central Valley, Chile

Dark chocolate, vanilla, plum, pepper,
strawberry, long finish.

Pairing: Beef, Game, Lamb, Poultry

950



B48

1865 - SELECTED VINEYARDS

Cabernet Sauvignon
Chile

Berries, cherries, dash of spicy
Pairing: Beef, Lamb, Poultry, Game

2.200

WHITE WINE



B49

TAVERNELLO RUBICONE

Trebbiano, Rubicone Chardonnay
Italy

Bottle

650

GLs

130



B50

PRINCESE DES SABLES

Roman City
South Of France

Vivid and fresh white wine with flowers
and citrus aromas.

Pairing : Seafood, Grilled Fishes

Bottle

650

GLs

130



B51

TABLE MOUNTAIN

Chenin Blanc
South Africa

Bottle

800

GLs

160



B52

GATO NEGRO

Sauvignon Blanc
Chile

Fresh and intense flavors
and aromas with tropical
notes of grape fruit

Pairing : Cheese, Vegetarian

Bottle

750

GLs

160



B53

RESSÒ - DO CATALUNYA

Garnacha Blanc
Spain

Fresh aroma, tropica;
note of citrics, sweet entrance

Pairing: Lean Fish, Poultry,
Cold Cut And Cheese

650



B54

LAPOSTOLLE - GRAND SELECTION

Sauvignon Blanc
Rapel Valley, Chile

Pears, melons and a soft light finish.

Pairing: Cheese, Vegetarian, Shellfish

1.050



B55

ALSACE GEWURZTRAMINER

France

Rich, cinnamon, rose,
mango and lychee

Pairing: Quiche Lorraine,
Cheese, Bacon

1.950



B56

PULPO - MARLBOROUGH

Sauvignon Blanc
New Zealand

Grass, green apple, peach aroma,
fresh gooseberry and lime taste.

Pairing: Cheese, Vegetarian, Shellfish

1.500



B57

HARDYS - STAMP

Chardonnay, Semillon
South Eastern, Australia

Aromas of peaches, pears,
resh citrus, spices,
a bright aftertaste.

Pairing: Chicken, Pork,
Pasta In Cream Sauce

1.000

ROSE/SPARKLING/CHAMPAGNE



B58

HARDYS - VARIETAL RANGE ROSE

South Eastern, Australia

Pairing: Pork, Poultry, Snack, Vegetarian, Mild And Soft Cheese, Apetizer

950



B59

CHARLES ROUX BLANC DE BLANCS

Chardonnay, Aligote, Burgundy France

Pairing: Beef Stewed, Pasta

750



B60

CHAMPAGNE AYALA

Brut Majeur France

Pairing: Beef Stewed, Pasta

3.700



B61

CASALI LAMBRUSCONE LAMBUSCO

Dell'emilia I.G.P Secco, Italy

Pairing: Beef Stewed, Pasta

950



B62

GLAXÉ

Secco Spumante Bianco Italy

Fine and long-lasting bubbles. Young and gracious, intense fruity scents.

Pairing: Light Starter, Cold Cut & Cheese, White Meat, Grilled Fish

950

SPIRITS

ASIAN SPIRITS

	150ml	Bottle
B63 Soju	-	130
B64 Sake	210	950
B65 Plum Wine	265	1.100

WHISKY

	Shot/Glass	Bottle
Single Malt		
B66 The Glenlivet 12 Years	165	2.900
B67 The Macallan 12 Years	240	4.050
Blended		
B68 Ballantines 12 Yrs	120	2.050
B69 Ballantines 17 Yrs	-	3.050
B70 Chivas Regal 12 Yrs	100	1.650
B71 Chivas Regal 18 Yrs	-	4.800
B72 Black Labels	100	1.400
B73 Blue Labels	-	6.800
American/Canadian/Irish		
B74 Jim Beam	75	1.050
B75 Jameson	75	1.050
B76 Jack Daniels	85	1.100
B77 Makers Mark	120	2.050

COGNAC

B78 Martell VSOP	200	3.080
B79 Martell XO	-	7.500
B80 Hennessy VSOP	180	2.500
B81 Hennessy XO	-	7.000

VODKA

B82 Absolute	85	850
B83 Shotka Hemp	95	1.100
B84 Grey Goose	130	2.300





GIN

		Shot/Glass	Bottle
B85	Beefeater	95	1.100
B86	Bombay Sapphire	95	1.100
B87	Tanqueray	-	1.000
B88	Hendricks	160	2.750
B89	Roku	130	2.090
B90	Song Cai	140	2.200
B91	Monkey 47	250	3.400

RUM

B92	Bacardi	75	1.025
B93	Havana Club	95	1.100
B94	Cachaca	120	1.400

TEQUILA

B95	Jose Cuervo	85	1.100
B96	Patron Coffee	165	2.350
B97	Patron Silver	200	3.450

APERITIF / LIQUERS

B98	Aperol	110	1.300
B99	Martini (Dry/Rosso)	110	1.300
B100	Campari	110	1.300
B101	Baileys	110	1.300
B102	Cointreau	110	1.300
B102	Midori	110	1.300
B104	Rosemary	110	1.300
B105	Kahlua	110	1.300
B106	Jagermeister	110	1.300
B107	Amaretto	110	1.300

VIETNAMESE CAFÉ

B108 Cà Phê Đen Pha Phin	50
VIETNAMESE CAFÉ Black Coffee Made By Vietnam Filter “Phin”	
B109 Cà Phê Sữa Pha Phin	55
VIETNAMESE MILK CAFÉ Black Coffee, Condensed Milk	
B110 Cà Phê Trứng	60
VIETNAMESE EGG CAFÉ Black Coffee, Condensed Milk, Egg	
B111 Cà Phê Sữa Dừa	80
COCONUT CAFÉ Black Coffee, Condensed Milk, Coconut Cream	

SPECIALTY CAFÉ

B112 Cà Phê Hazelnut Ủ Lạnh	90
HAZELNUT COLD BREW Hazelnut, Cold Brew Café	
B113 Cà Phê Phúc Bồn Tử Ủ Lạnh	90
RASPBERRY COLD BREW Raspberry, Cold Brew Café	

ESPRESSO BAR

B114 ESPRESSO	50
B115 DOUBLE ESPRESSO	60
B116 AMERICANO / LONG BLACK	60
B117 LATTE	65
B118 LATTE COCONUT MILK	70
B119 CAPPUCCINO	70
B120 MOCHA	75
B121 HOT CHOCOLATE	75

FRESH JUICES

- B122 Nước Cam / Táo / Dưa Hấu / Chanh / Thơm / Chanh Dây / Dừa** 65
Orange / Apple / Watermelon / Lime / Pineapple / Passion Fruit / Coconut

MILKSHAKE

- B123 Sinh Tố Chuối / Xoài / Bơ/ Dâu Tây** 70
Banana / Mango / Avocado/ Strawberry
- B124 Sinh Tố Chuối , Dâu Tây** 80
Mixed Banana , Strawberry
- B125 Chanh Dây, Nước Cốt Dừa** 80
Coco Cream W Passionfruit
- B126 Chocolate** 70
- B127 Oreo Đá Xay** 70
Oreo Cookies, Vanilla Ice Cream
- B128 Việt Quất Đá Xay** 75
Sangrimar Blue Sky
Blue Curacao Syrup, Blueberry
- B129 Dâu Đá Xay** 75
Pinky Dream
Strawberry, Strawberry Syrup

ICE BLENDED FRUIT

- B130 Phúc Bồn Tử Chanh Đá Xay** 70
Lemon Raspberry Slush
Lemon, Raspberry
- B131 Đào, Ổi Hồng Đá Xay** 75
Peach Guava Candy
Peach, Pink Guava, Marshmallow
- B132 Chanh Dây, Dâu Tây Đá Xay** 75
Fujisan Sakura
Passion, Strawberry, Vanilla
- B133 Đào, Phúc Bồn Tử Đá Xay** 75
Red Kiss
Peach, Raspberry

DETOX

- B135 Cam, Thơm, Gừng** 65
Moodbooster
Orange, Pineapple, Ginger
- B136 Táo, Thơm, Quế** 65
Jucilius
Apple, Pineapple, Cinnamon

CLASSIC TEA

- B137 Trà Lài / Trà Hoa Cúc / Trà Bạc Hà/ Trà Vani** 65
NATURAL GREEN TEA
Jasmine / Chamomile / Mint / Vanilla
- B138 Trà English Breakfast / Trà Lipton / Trà Bá Tước** 65
BLACK TEA
English Breakfast / Lipton / Earl Grey

FRUIT TEA

- B139 Trà Chanh Ổi Hồng** 70
Pink Guava Jasmine Tea
Pink Guava, Lemon, Jasmine
- B140 Trà Tắc Nha Đam Hạt Chia** 70
Kumquat Tea
Kumquat, Jasmine, Aloe Vera, Chia Seeds
- B141 Trà Đào Cam Sả** 70
Peach Orange Lemongrass Ice Tea
Peach Tea, Orange Juice, Lemongrass
- B142 Trà Bá Tước Chanh Sả** 70
Countryroad
Earl Grey Tea, Lemongrass, Lemon

SODA FRIZZY

- B143 Soda Chanh / Cam** 65
Lime / Orange, Soda
- B144 Soda Việt Quất** 65
Blueberry Soda
- B145 Soda Hoa Dâm Bụt** 65
Hibiscus Soda
Hibiscus, Lime, Soda
- B146 Soda Vải, Dứa Leo** 75
Yacht Club Soda
Cucumber, Lichee

SOFTDRINK & WATER

- B147 Coke / Diet Coke / Sprite / Redbull / Soda / Tonic** 27
- B148 Lavie** 27
- | | 450ml | 750ml |
|----------------------------|-------|-------|
| B149 Alba Still | 45 | 60 |
| B150 Alba Sparkling | 45 | 60 |

CORKAGE CHARGE APPLICATION

Bảng phí phục vụ rượu mang từ bên ngoài nhà hàng

RƯỢU VANG / FOR WINE

> 750ml	400
≤ 750ml	200

RƯỢU MẠNH / FOR SPIRITS

> 750ml	600
≤ 750ml	400

PARTY BOOKING

Với lối ẩm thực Fusion Á - Âu tinh tế và không gian sang trọng từ trong nhà đến ngoài trời, Sangrimar là địa điểm lý tưởng cho những bữa tiệc mang đậm dấu ấn cá nhân và bản sắc doanh nghiệp.

Cùng trải nghiệm tiệc một cách chần chu và thuận tiện nhất ngay tại Sangrimar để mọi xúc cảm và giác quan đều được thăng hoa.



BIRTHDAY



CEREMONY



TIỆC NHỎ



THÔI NÔI



PRIVATE PARTY



MEETING

ADDRESS

Saigon South Marina Club Building
9A Tran Van Tra St., Tan Phong Wd., D.7, HCMC

CONTACT INFO

(+84) 96 22 77 334 | 96 22 77 338
bistro@sangrimar.com | fb.com/sangrimar

Sangrimar Party

Liên hệ Sangrimar để được tư vấn cho tiệc cá nhân hoặc sự kiện công ty.

Please contact Sangrimar for booking your customized private parties or corporation events



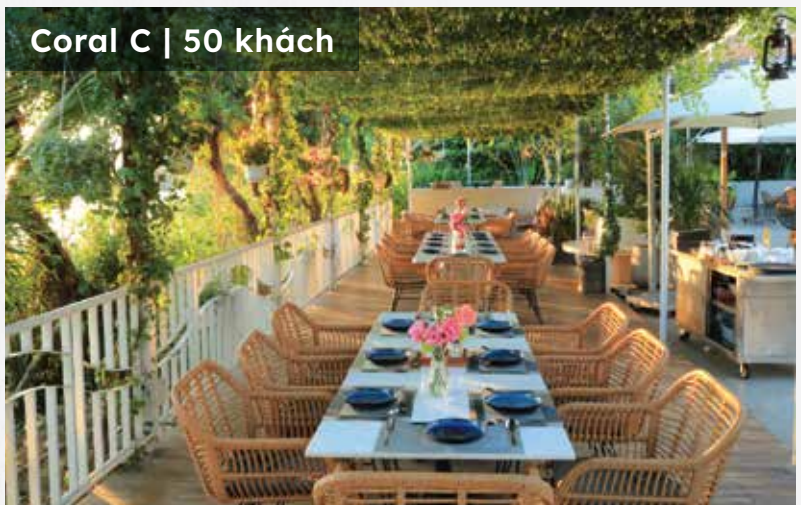
Bistro | 50 khách



Terrace | 60 khách



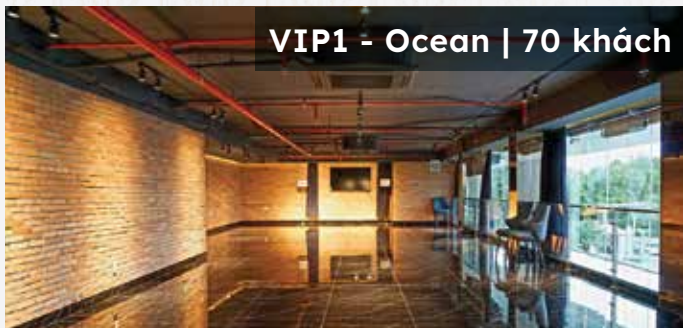
Coral A | 60 khách



Coral C | 50 khách



Coral B | 65 khách



VIP1 - Ocean | 70 khách



VIP2 - Lunar | 8 khách



VIP4 - Siren | 16 khách



VIP3 - Rossa | 8 khách