



Ohe

Lounge Bar

Drinks & Food



Beverages

Our Cocktails

	VND
Apsara Dance	242.000
“Irish Whisky, Baileys & Cinnamon”	
Chen Sea Martini	242.000
“Gin, Lime & Egg”	
Hot Lips	242.000
”Vodka, Strawberry, Cinnamon & Chili”	
Heart Sutra	242.000
”Gin, Lime, Thyme & Pepper”	
Sunshine	242.000
”Tequila, Passion Fruit, Pineapple juice & Ginger”	
Chen Sea Tropical (for two)	456.000
” White Rum, Vodka, Cointreau, Coconut & Pineapple juice”	
Spritz	242.000
“Aperol, Prosecco & Soda”	

Our Freshly Squeezed

	VND
Fruit Juice	121.000
“Apple, Orange, Coconut, Pineapple, Pear, Mango, Lime, Watermelon, Papaya, or Banana”	
Vegetable Juice	121.000
“Carrot, Cucumber, Beetroot, or Avocado”	
Fruit & Vegetable Smoothie	121.000
Our Mocktails & Healthy Mixes	
Red Reviver	192.000
“Beetroot, Carrot, Pear, Lime & fresh Ginger“	
Chen Sea Reviver	192.000
“Pear, Orange & fresh Ginger“	
Bright Eyes	192.000
“Green Tea, Carrot & Apple juice“	
Cucumber Cooler	192.000
“Cucumber, Apple & Coriander“	
Detox	192.000
“Apple, Soy milk & Celery”	

	VND
Soothe	192.000
“Pineapple, Lime & Pear juice“	
Saigon Sunset	192.000
“Lime, Orange, Pineapple & Grenadine“	
A.C.E.	192.000
“Orange, Carrot & Apple“	
Coco Island	192.000
“Coconut Milk & Pineapple“	
Summer Cooler	192.000
“Pineapple, Passionfruit, Lime & Milk“	
Rainbow	192.000
“Orange, Lime, Cherry & Grenadine“	



Short Drink

	VND
Black Russian	242.000
“Vodka & Kahlua”	
Caipirinha	242.000
“Cachaça, Sugar & Lime”	
Caipiroska	242.000
“Vodka, Sugar & Lime”	
God Father	242.000
“Whisky & Amaretto”	
Mint Julep	242.000
“Bourbon, Sugar & Mint”	
Negroni	242.000
“Gin, Campari & Martini Rosso”	
Old Fashioned	242.000
“Bourbon, Sugar & Angostura”	
Whiskey Sour	242.000
“Bourbon, Egg white, Lime & Simple Syrup”	
Pink Lady	242.000
“Gin, Grenadine, Lime & Egg White ”	
Mai Tai	242.000
“White Rum, Dark Rum, Orange Curaçao, Lime & Orgeat Syrup”	
Rob Roy	242.000
“Whisky, Martini Rosso & Angostura”	

	VND
Margarita	242.000
“Tequila, Triple Sec & Lime”	
Daiquiri	242.000
“White Rum, Simple Syrup & Lime”	
Cosmopolitan	242.000
“Vodka, Triple Sec, Cranberry juice & Lime”	
Manhattan	242.000
“Bourbon, Martini Rosso & Angostura”	
Americano	242.000
“Campari, Martini Rosso & Soda”	

Long Drink

Gin Fizz	242.000
“Gin, Soda, Lime & Simple Syrup”	
Long Island Ice Tea	242.000
“Tequila, Vodka, Gin, Triple Sec, White Rum, Coca Cola & Lime”	
Mojito	242.000
“White Rum, Mint, Lime & Soda water”	
Piña Colada	242.000
“White Rum, Pineapple juice & Coconut milk”	

	VND
Sex on the Beach	242.000
“Vodka, Orange Juice, Cranberry, Peach Liqueur & Grenadine”	
Tequila Sunrise	242.000
“Tequila, Grenadine & Orange Juice”	
Moscow Mule	242.000
“Vodka, Ginger Beer & Lime”	

Martini Style

Martini	242.000
“Gin & Martini Extra Dry”	
Espresso Martini	242.000
“Vodka, Kahlua, Simple Syrup & Espresso”	
James Bond Martini	242.000
“Gin, Vodka & Martini Extra Dry”	
Vodka Martini	242.000
“Vodka & Martini Extra Dry”	
Dirty Martini	242.000
“Vodka, Martini Extra Dry & Green Olive Brine ”	



* The request of a soft drink on the side is at an additional cost *

Rum & Cachaça	VND	Whisky & Bourbon	VND	Vodka	VND
Bacardi White	175.000	Blended		Smirnoff	148.000
Havana Club White	148.000	Jameson Irish Whiskey	148.000	Stolichnaya	148.000
Havana Club Gold	161.000	Johnnie Walker Red Label	148.000	Skyy	161.000
Havana Club Black	175.000	Johnnie Walker Black Label	201.000	Absolut	161.000
Captain Morgan Black	161.000	Johnnie Walker Gold Label	268.000	Belvedere	215.000
Trois Rivières (French Caribbean White Rum)	188.000	Chivas 18	376.000	Grey Goose	215.000
Cachaça Toquino	161.000	Single Malt		Tequila	
Gin		Glenmorangie 10	242.000	Jose' Cuervo	161.000
Gordon's	148.000	Glenfiddich 12	268.000	Sauza Extra Gold	161.000
Bombay Sapphire	175.000	Glenfiddich 18	376.000	Patron Silver	349.000
Tanqueray	188.000	Macallan 12	402.000	Liqueur	
Tanqueray Ten	255.000	Macallan 15	536.000	Baileys	161.000
Hendrick's	215.000	Bourbon		Kahlua	161.000
Cognac & Armagnac		Jim Beam	162.000	Cointreau	161.000
Hennessy VSOP	295.000	Jack Daniels	148.000	Malibu	161.000
Hennessy XO	858.000			Grand Marnier	161.000
Chabot Armagnac Sempé	295.000			Simson	134.000
				Jägermeister	161.000
				Sambuca Vaccari	134.000
				Triple Sec	134.000
				Limoncello Bottega	134.000

All prices are inclusive of 10% tax and 5% service charge



Water & Soft Drinks	VND
San Pellegrino 50cl (Sparkling Water)	134.000
Acqua Panna 75cl (Still Water)	163.000
San Pellegrino 75cl	163.000
Tonic Water, Soda Water, or Mirinda Orange	86.000
Coca Cola, Cola Light, or 7up	86.000
Grenadine	86.000
Ginger Ale	102.000
Lemon Ice Tea	67.000
Red Bull	86.000
Tea & Coffee	
Teas (Hot or Cold)	76.000
<i>Black tea, Breakfast tea, Smoked tea, Earl Grey tea, Vanilla tea, Lipton tea, Green tea, Jasmine tea, Mint tea, Lotus tea</i>	
Coffees (Hot or Cold)	76.000
<i>Espresso, Double Espresso, Cappuccino, Latte Coffee, Latte Macchiato, Americano, Long Black Coffee, Vietnamese Black or White Coffee, Chocolate Milk.</i>	

Beer	VND
Saigon or Larue	67.000
Tiger	73.000
Heineken or Sapporo	94.000
Corona	113.000

Aperitif	VND
Aperol	161.000
Campari	161000
Martini Bianco/Dry/Rosso	134.000
Ricard	161.000

Wine Selection by Glass

White Wine

Santa Cristina, Antinori– Sauvignon & Trebbiano – <i>Tuscany, Italy</i>	226.000
Mixtus, Trivento – Chardonnay & Torrontes – <i>Mendoza, Argentina</i>	212.000
Cuvee Special, B&G – Blend – <i>France</i>	183.000

Red Wine

Santa Cristina – Sangiovese & Merlot – <i>Tuscany, Italy</i>	226.000
Tribu, Trivento – Pinot Noir – <i>Mendoza, Argentina</i>	212.000
Cuvee Special, B&G – Blend– <i>France</i>	183.000

Eau de Vie

Grappa Bianca	215.000
Calvados Lecompte 5	295.000
Louis Sipp Kirsh	215.000
Massenez Poire Williams	268.000
Frescobaldi Grappa di Brunello	295.000





Food



1 is slightly spicy



2 is fairly spicy



Contains Nuts



Vegetarian



Chef Signature

Món Khai Vị - Appetizers

VND

Thịt gà ướp sốt saté, phục vụ kèm dưa leo, cà chua và sốt đậu phộng

Chicken Satay Tenders

234.000

Chicken coated with satay sauce then grilled. Served with cucumber, tomatoes and peanut sauce

Gỏi cuốn: nạt vai, tôm, bún, rau thơm, xà lách, dưa leo, cà rốt, lá hẹ dùng kèm nước mắm chua ngọt, đậu phộng

"Gỏi Cuốn" Fresh Spring Rolls with Prawns and Pork

267.000

Prawns and pork rolled with thin rice noodles, local fresh herbs, green lettuce, cucumbers, carrots, roasted peanuts and chive leaves. Served with our homemade sweet & sour fish sauce *(Vegetarian option with soya sauce is also available)*

Mực chiên giòn phục vụ kèm sốt trứng và mayonne tỏi ớt

Crispy Deep Fried Calamari

234.000

Local calamari deep fried in semolina flour, served with tartar sauce & chili-garlic mayo

Bò cuốn lá lốt nướng, bún, mỡ hành lá, đậu phộng và rau củ ngâm giấm dùng kèm nước mắm chua ngọt

Betel Beef Bites

277.000

Betel leaves rolled with beef, then grilled and topped with roasted peanuts and pickled vegetables. Served with our homemade sweet & sour fish sauce and fresh rice noodles

Cá bớp ướp với rượu vang trắng và rau thì là, sau đó giã nhuyễn rồi đem chiên ngập dầu với khoai tây chiên. Phục vụ kèm sốt tartare

Fish and Chips

234.000

Cobia fish marinated in white wine and dill, then deep-fried in a homemade batter along with French fries. Served with a tartare sauce

For Children (12 years and younger), we prepare dishes to fit their appetite.

A discount of 50% is also applied on the price.

Trẻ Em (0-12 tuổi) sẽ được phục vụ các món ăn phù hợp với khẩu phần ăn của trẻ. Và sẽ được giảm 50% trên bảng giá.



Món Khai Vị - Appetizers

VND

Món khai vị truyền thống Ý: thịt nguội các loại của Ý, phô mai, trái ô liu, cà chua ngâm dầu, rau củ ngâm giấm, phục vụ kèm bánh mì men tươi nướng lò củi

Antipasto Misto Italiano (for 2 persons) 602.000

A selection of Italian cold cuts, cheese, olives, sun-dried tomatoes, and vegetable “Giardiniera”. Served with our rustic natural yeast bread - cooked in wood fire oven

Cá hồi xông khói bọc trong cheese Ý, sau đó trang trí cải mầm, nụ bạch hoa và hạt mè kèm sốt chanh phủ lên trên bề mặt. Phục vụ kèm hoa rau đến Nam Mỹ

Smoked Salmon  280.000

Ricotta cheese wrapped smoked salmon, topped with a young sprout salad, capers fruit, and sesame seeds with a touch of lime dressing. Served with quinoa patties

Nem rán: thịt heo băm nhỏ, rau củ cắt sợi và rau thơm, nấm, cuộn vào bánh tráng, chiên giòn dùng kèm nước mắm ngọt, xà lách và rau sống

“Nem Hà Nội” 217.000

Deep fried spring roll with pork, vegetables and mushrooms. Served with sweet & sour fish sauce, green lettuce and mixed Vietnamese herbs

Bánh cuốn thịt heo, nấm mèo, hành phi, dưa leo, giá và húng quế, mỡ hành lá dùng kèm nước mắm ngọt

“Banh Cuon Thịt” stuffed Vietnamese Cannelloni 238.000

Steamed rice paper, stuffed with pork meat, ear mushroom, fried shallots, cucumbers, bean sprout, hot basil, and spring onion served with sweet fish sauce

Món Chay - Vegetarian

VND

Bánh mì ngũ cốc nướng, cà chua và phô mai sữa cừu Ý

Bruschetta with Burrata  217.000

Toasted whole meal bread, cherry tomato, tomato, green lettuce, chia seeds and “Burrata” cheese. Topped with olive oil, oregano, and basil

Cà tím, sốt cà chua với 2 loại phô mai Ý

Parmigiana di Melanzane  313.000

Oven-baked eggplant, tomato sauce, parmesan and mozzarella cheese

“A delicious and traditional tasty dish from Sicily!”

Nem rán chay phục vụ kèm nước tương

Nem Vegetables  193.000

Deep-fried spring roll with mixed vegetables. Served with soya sauce, green lettuce and mixed Vietnamese herbs



Xà Lách – Salads

VND

Xà lách kiểu Hy Lạp: ớt chuông, dưa leo, cà chua, hành tây, ôliu Kalamata, phô mai feta và lá kinh giới, trộn với sốt dầu ôliu chanh, phục vụ kèm chanh múi

Greek Salad

313.000

Roughly chopped bell peppers, cucumbers, tomatoes, onions and oregano. Topped with feta cheese and “Kalamata” olives, dressed with olive oil and lemon wedges

Xà lách “Caprese”: cà chua lát, phô mai sữa trâu, rau quế và dầu ôliu

“Caprese” Tomato and Buffalo Mozzarella Cheese

361.000

Sliced “Da Lat” tomatoes, buffalo mozzarella, basil emulsion, “Taggiasca” olives, pepper and extra virgin olive oil

Xà lách Romain, phô mai Parmesan, gà nướng, bánh mì chiên bơ và sốt Caesar

Caesar Salad

361.000

Romain lettuce, croutons, parmesan cheese, grilled chicken with our homemade Caesar dressing

Tôm chần và mướp tây, dưa leo và cà rốt, phục vụ kèm sốt cam sữa chua

Poached Prawn with Crunchy Vegetables

313.000

Poached prawns on top of a carrot, cucumber, zucchini, and orange salad with a yoghurt and orange dressing

VND

Tôm sú, xoài xanh, cà rốt, rau mùi, rau răm, đậu phộng, hành phi và ớt phục vụ kèm bánh phồng tôm, nước mắm chua ngọt

Green Mango & Tiger Prawn

289.000

Thinly sliced green mango and carrot, tiger prawns, coriander, hot basil, peanuts, fried shallots, and big chili. Served with prawn crackers and a sweet & sour fish sauce

Xà lách Thái, thịt bò, dưa leo, ớt, đậu phộng, rau húng lủi, hẹ, hành tím, gừng, tỏi và nước chanh, dùng kèm nước mắm chua ngọt

Beef Salad Thai Style

265.000

Wok-fried beef with cucumber, big chili, peanuts, mint leaves, and shallots with ginger, garlic and lime juice served with sweet & sour fish sauce

Xà lách đậu chick và đậu fava, couscous, hành tây tím, cà chua, dầu ôliu và sốt chanh

Fava Bean Salad

241.000

Fava beans, chickpeas, couscous, onions, and tomatoes with an extra virgin olive oil and lime dressing



Pizza

VND

VND

Served only from 12.30pm to 9.30pm

All our pizzas are made with natural yeast, proofed for 36 hours using only Italian ingredients (flour, peeled tomatoes, "Fior di Latte Mozzarella") and then cooked in our wood fire oven.

Pizza với phô mai Ý, rau quế, rau mùi, sốt cà chua

Margherita 

300.000

Mozzarella, basil, oregano, and tomato sauce, with a drizzle of extra virgin olive oil

Pizza hải sản, phô mai Ý, rau quế, sốt cà chua, rau mùi, dầu ôliu

Pizza ai Frutti di Mare

313.000

Tiger prawns, calamari, and local fish with mozzarella, basil, tomato sauce and oregano

Pizza với bốn loại phô mai Ý: mozzarella, Gorgonzola, Cheddar, Edam, rau mùi và sốt cà chua

Four Cheese 

313.000

Mozzarella, gorgonzola, cheddar, and edam, with tomato sauce and oregano

Cá ngừ, bắp non, hành tím, ớt tươi, sốt cà chua và rau quế

Tuna 

313.000

Tuna, baby corn, shallots, and fresh chili, with tomato sauce, basil and mozzarella

Pizza thịt gà, nụ bạch hoa, hành tím, sốt cà chua, cà chua ngâm dầu, và thịt xông khói, phô mai Ý, dầu oliu

Chen Sea Pizza

313.000

Chicken and bacon, with sun-dried tomatoes, capers, and shallots, with tomato sauce, and mozzarella

Pizza với nấm, sốt cà chua, hành tím, cà chua, phô mai Ý, rau củ nướng

Quattro Gusti 

313.000

Gilled bell peppers, mushrooms, fresh tomatoes, and shallots with tomato sauce, mozzarella, basil, and oregano

Pizza sốt cà chua, phô mai Ý, rau mùi, thịt heo xông khói thái lát mỏng, rau quế, và dầu ôliu

Pizza Prosciutto & Burrata cheese

337.000

Parma ham and "Burrata" cheese, with tomato sauce, mozzarella, fresh basil, and oregano



Sandwiches

VND

Bánh mì Sandwich với ức gà nướng, thịt nguội, trứng chiên, cà chua, sốt mayo và xà lách phục vụ kèm khoai tây chiên

Club Sandwich 250.000

Grilled chicken breast with mayonnaise, crispy bacon, fried egg, tomatoes and green lettuce in toasted sandwich bread, served with French fries

Bánh mì sandwich kẹp thịt bò Nhật Bản nướng, cà rốt ngâm giấm, dưa leo, rau xà lách và sốt mayonnaise mù tạt gừng. Phục vụ kèm rau xà lách trộn sốt Nhật Bản

Asian Sandwich  313.000

Baguette bread with roast Wagyu beef, ginger-wasabi mayonnaise, green lettuce, and pickled carrots and cucumbers. Served with mixed salad in a miso dressing

Bánh mì Việt Nam kẹp thịt heo, rau củ ngâm giấm, dưa leo và pate. Phục vụ kèm rau xà lách

“Banh mi” 169.000
Vietnamese Baguette with Pork

Braised pork with green lettuce, pickled vegetables, cucumber, and pate. Served with a fresh Vietnamese salad

Bánh mì Ý kẹp với thịt heo muối, phô mai sữa trâu, cà chua

Panino “Capri” in Focaccia with Black Olives 361.000

Italian Parma ham, buffalo mozzarella, tomatoes and green lettuce. Served with a mixed salad topped with an Italian dressing

Burgers

VND

All our burgers are made at the highest quality, with freshly baked sesame buns, fresh local vegetables and top grade imported meats for the homemade patties

Thịt bò Nhật Bản băm nhỏ vo tròn nướng, xà lách, cà chua, dưa chuột, hành tây, phục vụ kèm khoai tây chiên

Wagyu Beef Burger 349.000

Patty in sesame bun topped with green lettuce, tomatoes, onion, and gherkin. Served with French fries

Thịt gà băm nhỏ vo tròn nướng, xà lách, cà chua, dưa chuột, hành tây, phục vụ với khoai tây chiên

Chicken Burger 325.000

Patty in sesame bun topped with green lettuce, tomatoes, onion, and gherkin. Served with French fries

Bơ bơ chay phục vụ kèm khoai tây chiên

Vegan Burger  217.000

Patty in sesame bun topped with green lettuce, tomatoes, onion rings, gherkin, and sweet corn polenta topped with tomato sauce. Served with French fries



Món tráng miệng tự chế biến - Homemade Desserts

VND

Bánh kem xoài được làm bởi xoài tươi với cream, sau đó rưới vụn bánh óc chó lên bề mặt

Mango Mousse

169.000

Fresh pureed mango made into a mousse, on top of hazelnut cookie crumble

Trái cây Phú Quốc

Phu Quoc Fruit Platter

169.000

An assortment of seasonal local fruits from Phu Quoc

Bánh trứng sữa vanilla panna cotta Ý sốt chanh dây

Panna Cotta with Passion Fruit Sauce

169.000

Homemade vanilla panna cotta topped with a tangy passion fruit gelée

Kem - Ice Cream

Vanila, dâu, sô-cô-la, dừa và hạnh nhân, bạc hà, xoài

Vanilla

Strawberry

Chocolate

Coconut & Almond

Mint

Mango Sorbet

73.000 VND Per Scoop



