



ehay

Vegetarian Restaurant

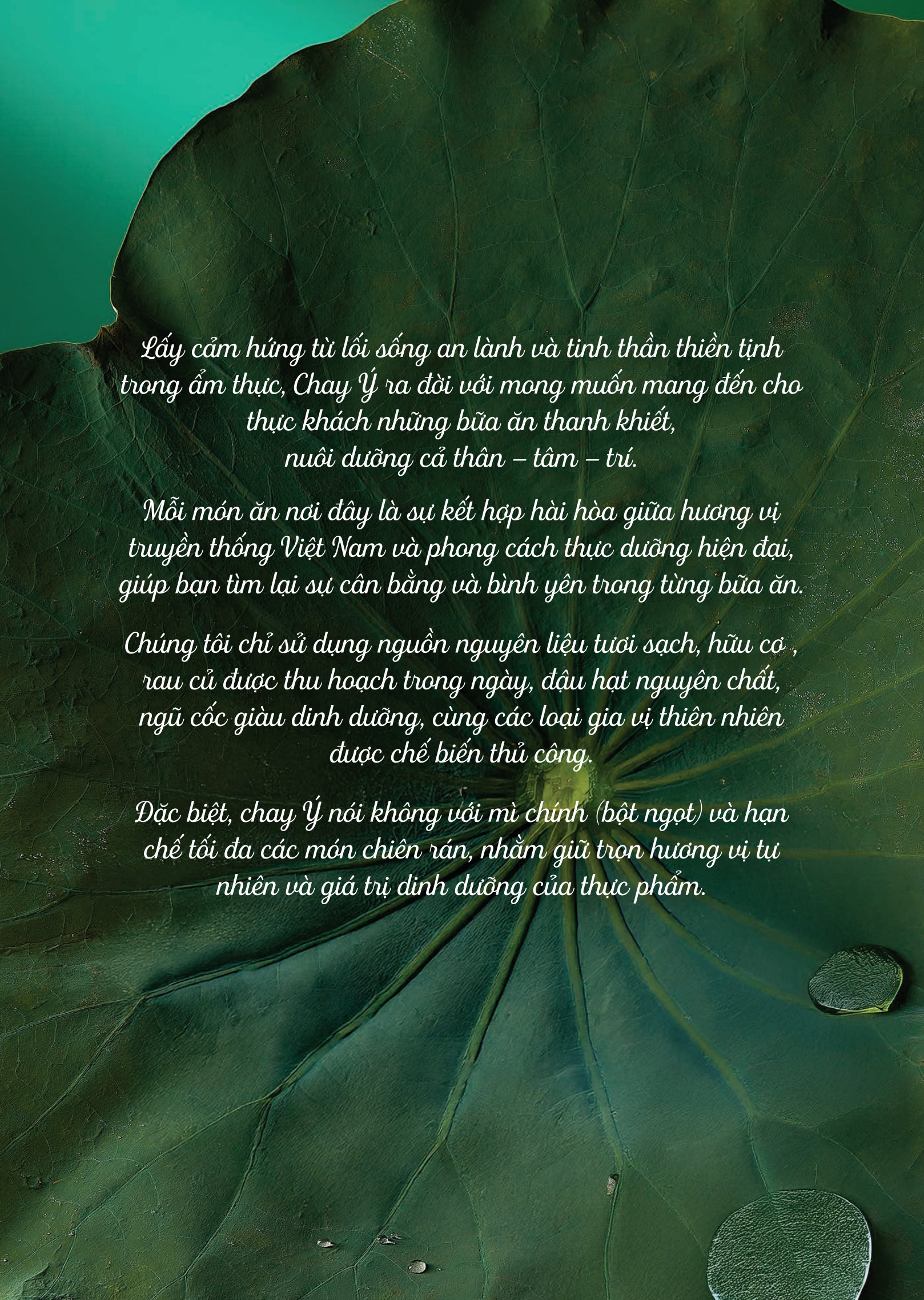


Nếu Quý Khách hài lòng cho nhà hàng xin 1 đánh giá 5*
If you are satisfied, please give the restaurant a 5 star review

 **07 Phan Bội Châu,
Hải Châu , Đà Nẵng**

 **0982958529**





Lấy cảm hứng từ lối sống an lành và tinh thần thiền tịnh trong ẩm thực, Chay Ý ra đời với mong muốn mang đến cho thực khách những bữa ăn thanh khiết, nuôi dưỡng cả thân – tâm – trí.

Mỗi món ăn nơi đây là sự kết hợp hài hòa giữa hương vị truyền thống Việt Nam và phong cách thực dưỡng hiện đại, giúp bạn tìm lại sự cân bằng và bình yên trong từng bữa ăn.

Chúng tôi chỉ sử dụng nguồn nguyên liệu tươi sạch, hữu cơ, rau củ được thu hoạch trong ngày, đậu hạt nguyên chất, ngũ cốc giàu dinh dưỡng, cùng các loại gia vị thiên nhiên được chế biến thủ công.

Đặc biệt, chay Ý nói không với mì chính (bột ngọt) và hạn chế tối đa các món chiên rán, nhằm giữ trọn hương vị tự nhiên và giá trị dinh dưỡng của thực phẩm.

COMBO

Tinh Hoa Mộc Vị

359k

(dành cho 2-3 người)

Salad Mè Rang Ý Vergan

CỦ SEN LẮC PHOMAI

Tảo Xoắn Chile Xào Sả Ôi

Soup Bí Ngô Hạnh Nhân

Cơm Chiên Ý

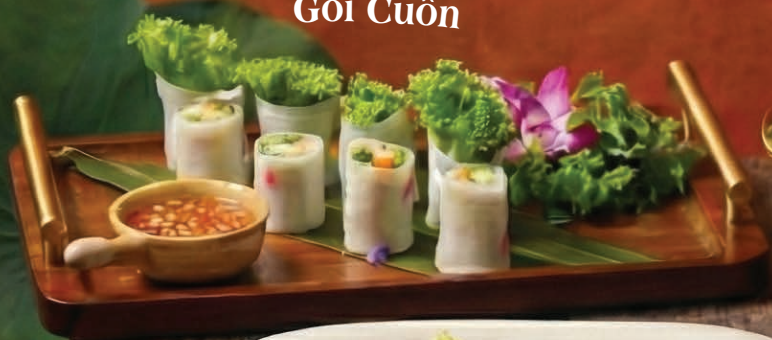
COMBO

Duyên Lành Thảo Mộc

469k

(dành cho 3-4 người)

Gỏi Cuốn



Lẩu Nấm Hoa Đông Trùng (Lớn)



Salad Mè Rang Ý Vergan



Tart Bắp Nếp Nấm Lộc Nhung



Nấm Dùi Gà Sốt Hoàng Kim



COMBO

Mộc Hương Hòa Quyên

599k

(dành cho 4-6 người)



Lẩu Sâm Nấm Trung Hoa (Lớn)

Tảo Xoắn Chile
Xào Sả Ớt

Nem Hạt Sen Chay

Salad Mè Rang Ý Vergan

Gỏi Nấm

Patthai Chay

SALAD



SALAD MÈ RANG Ý VERGAN - Sesame Vegan Salad

Sự kết hợp hài hòa giữa xà lách tím, xà lách giòn và cải mầm tươi mát, điểm xuyết cà chua bi mọng nước. Lớp phô mai bột nhẹ nhàng mang lại vị béo thanh, quyến cùng sốt mè rang thơm bùi và dầu oliu tạo nên hương vị, vừa thanh khiết vừa trọn vẹn giàu dưỡng chất.

A harmonious blend of purple lettuce, crispy lettuce, and fresh sprouts, accented with juicy cherry tomatoes. A light layer of grated cheese offers a subtle creamy flavor, perfectly combined with a fragrant roasted sesame dressing and olive oil, creating a taste that is both fresh and rich in nutrients.

79.000đ



SALAD Rong Sụn - Seaweed Salad

Rong sụn tươi mát kết hợp với củ sen chua ngọt giòn tan và nấm bào ngư thơm mềm, tạo nên một hương vị hài hòa. Món ăn nhẹ nhàng, thanh mát mang đậm phong vị tự nhiên và nhiều dinh dưỡng

Fresh, refreshing seaweed is paired with the crisp, tangy sweetness of lotus root and tender, fragrant oyster mushrooms, creating a harmonious flavor. This light and refreshing dish embodies natural flavors and is rich in nutrients, offering a soothing and nourishing experience.

79.000đ





SOUP BÍ NGÔ HẠNH NHÂN Pumpkin Soup with Almonds

Súp bí ngô hạnh nhân là món ăn ngọt ngào, thơm béo với sự kết hợp tuyệt vời giữa bí ngô mềm mịn và hạnh nhân bùi bùi. Nước cốt dừa và sữa đặc làm tăng thêm độ béo, trong khi lá dứa mang đến hương thơm thanh mát tự nhiên.

A sweet and creamy dish, this soup combines the smoothness of pumpkin with the rich, nutty flavor of almonds. Coconut milk and sweetened condensed milk add extra creaminess, while pandan leaves bring a refreshing, natural aroma to the dish.

79.000đ





CỦ SEN LẮC PHOMAI Lotus Root with Cheese Coating

Củ sen tươi được tẩm bột tempura và bột chiên tổng hợp, chiên nhẹ cho vị giòn thanh rồi phủ lớp phomai cay đậm đà. Khi dùng kèm sốt mazon tương ớt, món mang hương vị hiện đại mà vẫn tốt cho tiêu hóa, gọi tinh thần thưởng thức nhẹ nhàng của ẩm thực Á Đông.

Fresh lotus root is coated in tempura batter and a special flour mix, then lightly fried to a crisp, delicate texture, and topped with rich, spicy cheese. Served with a mayonnaise and chili sauce, this dish combines modern flavors while still promoting good digestion, offering a light, refreshing taste that evokes the spirit of East Asian cuisine.

69.000đ



TART BẮP NẾP NẤM LỘC NHUNG Sweet Corn & Velvet Mushroom Tart

Món ăn làm từ bắp nếp, giò chay, hèm chay, mix nấm, cà rốt, hành tây, ớt Đà Lạt hạt lựu, kèm pate chay, sốt phomai cay và đậu phộng rang. Giàu chất xơ và đạm thực vật, thanh đạm và giàu chất dinh dưỡng

A dish made with sticky corn, vegetarian sausage, vegetarian ham, mixed mushrooms, carrots, onions, and Đà Lạt chili peppers in small cubes, served with vegetarian pâté, spicy cheese sauce, and roasted peanuts. Rich in fiber and plant-based protein, this dish is light yet full of nutrients, offering a balanced and nourishing meal.

79.000đ





CÀ TÍM NƯỚNG SỐT TƯƠNG ĐẬU Grilled Eggplant with Soybean Sauce

Cà tím nướng sốt tương đậu là món ăn đậm đà, thơm ngon với sự kết hợp hoàn hảo giữa cà tím mềm mịn và sốt tương đậu đặc biệt. Nấm đùi gà to và đậu phộng giòn rụm được thêm vào tạo nên sự đa dạng về kết cấu. Hành tây và hành lá thêm phần tươi mới, kết hợp với sốt mazone và tương ớt

A rich and flavorful dish featuring the perfect combination of smooth eggplant and a special soybean paste sauce. Large king oyster mushrooms and crispy roasted peanuts add a variety of textures, while fresh onions and spring onions provide a refreshing touch. Finished with a creamy mayonnaise sauce and chili paste, this dish offers a delightful balance of taste and texture.

79.000d



NẤM ĐŨI GÀ SỐT HOÀNG KIM Golden Sauce Chicken Drumstick Mushrooms

Món ăn làm từ nấm đùi gà lớn áp chảo với bơ Tường An, phủ sốt hoàng kim và dùng kèm bánh mì giòn. Giàu chất xơ và đậm thực vật, vị béo nhẹ

Large king oyster mushrooms are pan-seared with Tường An butter, topped with a rich golden sauce, and served with crispy bread. This dish is rich in fiber and plant-based protein, offering a light, buttery flavor.

89.000d

MÓN CHÍNH



HOÀNH THÁNH SỐT CURRY MAYONNAISE Vegan Dumplings with Curry Mayonnaise Sauce

Hoành thánh lá nhân mix nấm và đậu xanh hầm, rắc phomai bột, dùng kèm sốt mazo cà ri béo thơm. Món ăn giàu đạm thực vật và chất xơ

Delicate dumplings filled with a mix of mushrooms and stewed mung beans, sprinkled with grated cheese and served with a rich, aromatic curry mayonnaise sauce. This dish is packed with plant-based protein and fiber.

79.000đ



LẠP CHAY PHÙ TRÚC Vegan Lap Cheung with Tofu Skin

Món lap chay làm từ phù trúc khô, đậu phụ, chả chay, hèm chay trộn cùng bộ ba nấm (bào ngư, nấm đùi gà, mè), hành tây, cà rốt, rau thơm và ớt cay, ăn kèm phồng tôm giòn. Lạc, vừng rang bùi tạo vị béo thơm tự nhiên nhiều dinh dưỡng

This dish is made from dried tofu skin (phù trúc), tofu, vegetarian sausage, and ham, mixed with a trio of mushrooms (oyster mushrooms, king oyster mushrooms, and shiitake), onions, carrots, herbs, and spicy chili. Served with crispy shrimp crackers on the side, it's topped with roasted peanuts and sesame seeds for a natural, rich flavor and added nutrition.

79.000đ





ỚT ĐÀ LẠT BỎ LÒ PHOMAI

Baked Dalat Bell Pepper with Vegan Cheese

Món ăn từ ớt Đà Lạt 3 màu và ớt to nướng lò, bên trong là bắp hạt, mix nấm, giò chay, hèm chay, đậu phụ chiên và phù trúc, phủ phomai zela béo thơm, dùng kèm sốt phomai cay. Giàu rau củ và đạm thực vật, cho vị ngọt thanh, béo nhẹ và cay dịu, vừa ấm bụng vừa phù hợp với bữa chay đủ chất.

A dish made with Da Lat's colorful three-tone chili peppers and large roasted peppers, stuffed with corn kernels, mixed mushrooms, vegetarian sausage, vegetarian ham, fried tofu, and tofu skin. Topped with creamy, fragrant Zela cheese and served with a spicy cheese sauce. Rich in vegetables and plant-based protein, this dish offers a sweet, subtle heat with a light creaminess, perfect for a fulfilling vegetarian meal that warms the stomach.

79.000đ



TẢO XOẮN CHILE XÀO SẢ ỚT

Spirulina and Chile Seaweed Stir-fried with Lemongrass and Chili

Món ăn làm từ tảo khô xào cùng sả cây, ớt sừng, hành baro, hành tím với sốt xào tổng hợp, ăn kèm bánh mì giòn. Giàu khoáng chất và chất xơ từ tảo biển, vị cay thơm

This dish is made with dried seaweed stir-fried with lemongrass, chili peppers, shallots, and baro onions, all tossed in a flavorful stir-fry sauce. Served with crispy bread on the side. Rich in minerals and fiber from the seaweed, it offers a fragrant, spicy kick.

89.000đ



PADTHAI CHAY - Padthai Vergan

Sợi phở khô dai mềm được kết hợp với giá đỗ tươi giòn, lá hẹ thơm mát, đậu phụ bùi béo, nấm bào ngư và nấm đùi gà thơm ngon. Món ăn được điểm xuyết bằng ớt và chanh tươi để tăng sự tươi mới, kết hợp cùng sốt Padthai đậm đà, nước tương và rau thơm tạo nên hương vị hài hòa.

Dry pho noodles are paired with crispy fresh bean sprouts, aromatic chives, creamy tofu, and savory oyster mushrooms and king oyster mushrooms. The dish is garnished with fresh chili and lime to enhance the freshness, and is served with a rich Pad Thai sauce, soy sauce, and fresh herbs, creating a perfectly balanced flavor.

89.000d



CƠM CHIÊN Ý - Y Fried Rice

Cơm trắng chiên cùng chả chay, trứng, cà rốt, bắp hạt, thơm, hành lá và hạt điều, bày trong quả dừa (thơm) vàng óng. Món ăn vừa đậm đà lại chua ngọt nhẹ, giàu chất xơ và đạm thực vật

White rice is stir-fried with vegetarian sausage, eggs, carrots, corn kernels, pineapple, spring onions, and cashews, served in a golden, ripe pineapple shell. This dish is both savory and lightly sweet and sour, rich in fiber and plant-based protein.

89.000d



CÀ RI CHAY - Vegan Curry

Được nấu từ cà ri xanh thơm dịu, đậu phụ, nấm bụng dê, khoai môn, khoai tây, cà rốt, phũ trúc khô và hạnh nhân ăn kèm với bánh mì. Món ăn mang tinh thần ẩm thực chay Á Đông, vị béo nhẹ hài hòa. Nhiều loại nấm và củ quả giúp bổ sung chất xơ, vitamin, tốt cho hệ miễn dịch.

This dish is made with a fragrant, mild green curry sauce, featuring tofu, goat belly mushrooms, taro, potatoes, carrots, dried tofu skin (phũ trúc), and almonds, served with bread on the side. A true representation of East Asian vegetarian cuisine, the dish offers a light, harmonious creaminess. With various types of mushrooms and root vegetables, it provides fiber, vitamins, and is great for boosting the immune system.

129.000đ



GỎI CUỐN - Vegan Spring Rolls

Món gỏi cuốn kết hợp sự tươi mát của bánh phở cuốn với hương vị chua ngọt đặc trưng, đậu phụ mềm mịn và chả giò giòn rụm. Mỗi cuốn gỏi mang đến sự hòa quyện hoàn hảo giữa các nguyên liệu, tạo nên một món ăn thanh nhẹ nhưng đầy đặn hương vị.

This dish combines the refreshing softness of rice noodle sheets with the tangy-sweet flavors, smooth tofu, and crispy spring rolls. Each spring roll offers a perfect balance of ingredients, creating a light yet flavorful dish that is both satisfying and delicious.

69.000đ



BÌ CUỐN - Vegan Shredded Rolls

Món bì cuốn miền đông kết hợp hài hòa giữa sợi miến dong mềm mại, bột thỉnh thơm nhẹ, và củ quả chua ngọt giòn giòn. Tất cả được cuốn gọn gàng trong lớp bánh tráng củ quả, tạo nên một món ăn vừa thanh mát, vừa đậm đà hương vị, mang đến cảm giác tươi mới và dễ chịu.

This dish combines the soft, smooth texture of dong vermicelli with the light, fragrant aroma of toasted rice powder, and the crisp, tangy-sweet flavors of pickled vegetables. All are neatly wrapped in a thin layer of vegetable rice paper, creating a fresh and flavorful dish that offers a refreshing and satisfying experience.

69.000đ



NEM HẠT SEN CHAY Vegan Lotus Seed Spring Rolls

Món nem chay thơm ngon với sự kết hợp hoàn hảo giữa hạt sen tươi ngọt mát và đậu xanh bỏ vỏ bùi béo. Nhân nem nhẹ nhàng, thanh đạm nhưng đầy đủ dưỡng chất, tạo nên một món ăn vừa thanh mát, vừa bổ dưỡng.

A delicious vegetarian spring roll, perfectly combining the sweet, refreshing flavor of fresh lotus seeds with the creamy, rich taste of peeled mung beans. The filling is light and subtle yet packed with nutrients, creating a dish that is both refreshing and nourishing.

79.000đ





NẤM KHO LỤC BẢO

Braised "Jade Green" Mushrooms

Lấy cảm hứng từ sắc xanh thanh lành của thiên nhiên, món Nấm Kho Lục Bảo hòa quyện hương vị từ nấm rơm tươi ngọt và nấm đùi gà giòn dai – hai loại nấm nổi tiếng giàu dưỡng chất và protein thực vật. Kho cùng tiêu xanh thơm nồng, Nấm kho không chỉ tốt cho tiêu hoá mà còn giúp bổ sung khoáng chất và tăng sức đề kháng tự nhiên.

Inspired by the refreshing green hues of nature, this Jade-Braised Mushroom dish blends the sweetness of fresh straw mushrooms with the firm, succulent texture of king oyster mushrooms—two varieties celebrated for their rich nutrients and plant-based protein. Braised with aromatic green peppercorns, the mushrooms offer both warmth and depth of flavor. Not only gentle on digestion, they also help replenish minerals and support the body's natural immunity.

79.000VND



CƠM HỘI AN - Hoi An-Style Rice

Lấy cảm hứng từ nét mộc mạc của phố cổ, được chế biến từ gạo ST25 dẻo thơm, hòa quyện cùng nấm bào ngư và ván đậu non mềm béo, trộn nhẹ với rau húng quế tạo nên hương vị thanh khiết nhưng đầy cuốn hút. Sự kết hợp thuần chay này không chỉ mang lại cảm giác nhẹ nhàng mà còn giàu dưỡng chất.

Inspired by the rustic charm of the old town, this dish is crafted from fragrant ST25 rice, combined with tender oyster mushrooms and creamy young tofu. A touch of fresh basil brings a pure yet captivating aroma. This vegan combination offers a light, soothing experience while remaining rich in natural nutrients.

69.000VND



CƠM GẠO LỨT ĐẬU NGŨ DƯỠNG SINH

Brown Rice with Royal Beans

Món cơm mang đậm tinh thần dưỡng sinh, kết hợp gạo lứt giàu chất xơ với đậu ngự tươi mềm bùi – loại đậu nổi tiếng từ các vùng đất lành miền Trung. Từng hạt cơm được xào nhẹ cùng hành baro, tạo nên hương thơm dịu và vị ngọt tự nhiên.

This wholesome wellness-inspired rice dish combines fiber-rich brown rice with tender, creamy royal beans—a specialty of the fertile Central regions. Each grain of rice is lightly stir-fried with baro onions, creating a gentle aroma and a naturally sweet, comforting flavor.

55.000VND



BÚN GẠO LỨT NEM CHAY

Brown Rice Vermicelli with Vegetarian Spring Rolls

Món ăn mang hương vị thuần việt với sợi bún gạo lứt dẻo nhẹ, giàu chất xơ và dưỡng chất tự nhiên. Kết hợp cùng rau sống tươi, chua ngọt ngâm thanh giòn, đậu phụ mềm béo và nem hạt sen thơm bùi, tạo nên bát bún đầy màu sắc và hương vị hài hòa.

This dish delivers an authentically Vietnamese flavor, featuring soft brown rice vermicelli rich in natural fiber and nutrients.

It is paired with fresh herbs, crisp sweet-and-sour pickled vegetables, creamy tofu, and fragrant lotus-seed spring rolls, creating a vibrant bowl with beautifully balanced colors and flavors.

79.000VND





NẤM BÀO NGƯ BÓP RAU QUẾ

Oyster Mushroom Salad with Fresh Basil

Món “bóp” chay mát lạnh với nấm bào ngư dai ngọt hòa cùng ván đậu nành mềm béo, điểm hương rau quế thơm nồng đặc trưng. Sự kết hợp giàu đạm thực vật và khoáng chất, cùng tinh dầu thảo mộc giúp tôn vị thanh sạch và mang lại cảm giác tươi mới, cân bằng cho bữa ăn.

A refreshing vegetarian “bóp” salad featuring chewy, naturally sweet oyster mushrooms blended with creamy soy curd and highlighted by the aromatic warmth of fresh basil. Rich in plant-based protein, minerals, and herbal essences, this harmonious combination enhances the dish's clean, pure flavors while bringing a sense of freshness and balance to the meal.

69.000VND



SÚP LỚ XÀO NẤM LỘC NHUNG

Stir-fried Cauliflower with Velvet Mushrooms

Lấy cảm hứng từ những rau củ tươi theo mùa, súp lơ Đà Lạt giòn ngọt được xào cùng nấm lộc nhung mềm thơm, thanh vị. Kết hợp rau – nấm giàu vitamin, khoáng chất, hỗ trợ tăng cường đề kháng và nuôi dưỡng cơ thể theo hướng nhẹ nhàng, cân bằng.

Inspired by fresh seasonal vegetables, crisp Dalat cauliflower is gently stir-fried with tender velvet mushrooms for a delicate, refined flavor. This wholesome blend of vegetables and mushrooms is rich in vitamins and minerals, helping to strengthen immunity and nourish the body with balance and lightness.

69.000VND



ĐẬU NGŨ XÀO NẤM

Stir-fried Royal Beans with Mushrooms

Món xào chay mang tinh thần ẩm thực Việt: đậu ngự bùi béo quyện cùng nấm linh chi xào thơm ngọt, dậy hương hành baro. Sự kết hợp giàu đậm thực vật và chất xơ, bổ sung dưỡng chất cho cơ thể theo cách tự nhiên, thanh lành.

A signature Vietnamese-style stir-fried dish featuring creamy royal beans harmoniously blended with fragrant reishi mushrooms and sautéed shallots. Rich in plant-based protein and fiber, this wholesome combination nourishes the body in a natural and mindful way.

69.000đ





NGŨ QUẢ HÒA VỊ Five Vegetable Harmony

Đĩa củ quả tươi giòn gồm đậu bắp, củ sen, cà rốt, củ cải, súp lơ... giữ trọn vị ngọt tự nhiên, chấm cùng kho quẹt chay đậm đà, thơm nức. Giàu chất xơ và khoáng chất từ rau củ...

A crisp assortment of fresh vegetables — including okra, lotus root, carrots, radish, cauliflower, and more — prepared to retain their natural sweetness and served with a fragrant, savory vegan “kho quẹt” dip. Rich in fiber and minerals from wholesome vegetables, this dish offers a nourishing and wholesome...

69.000VND

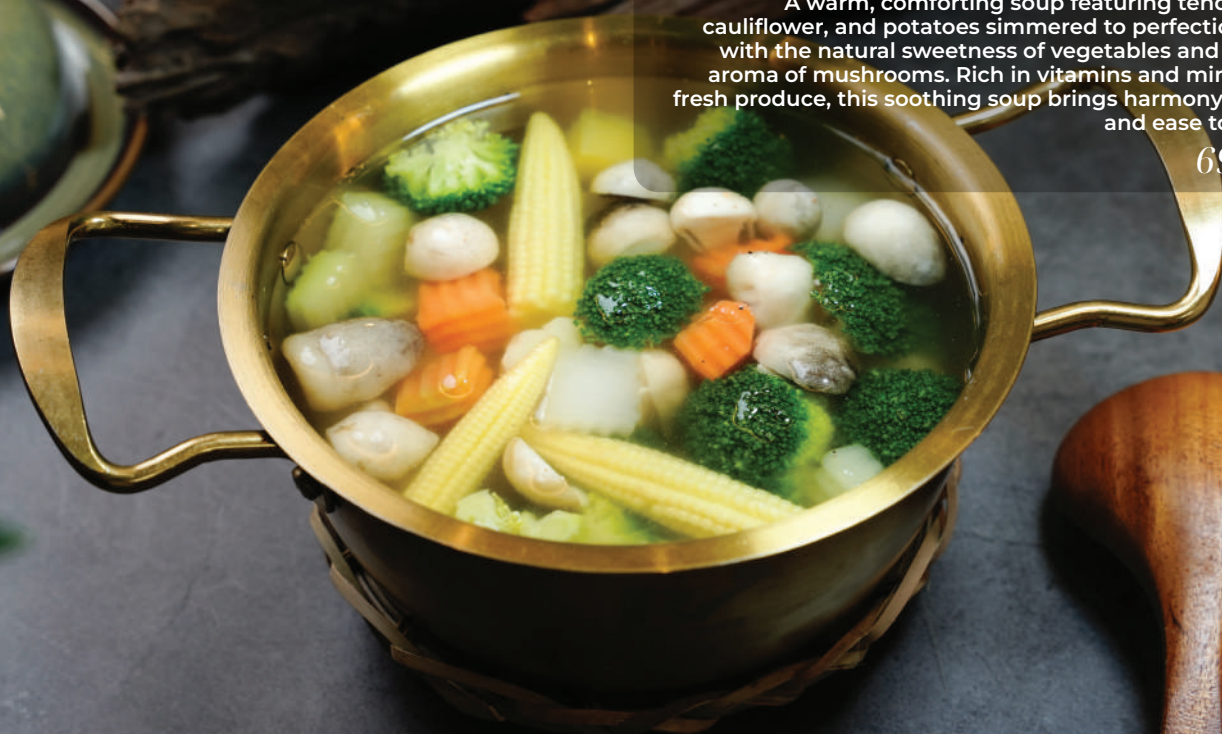


CANH CŨ QUẢ DƯỠNG VỊ Nourishing Vegetable Harmony Soup

Nồi canh ấm áp với cà rốt, súp lơ, khoai tây hầm mềm vừa tới, quện vị ngọt tự nhiên của rau củ và hương nấm dịu nhẹ. Giàu vitamin và khoáng chất từ rau củ tươi, món canh giúp bữa ăn thêm hài hoà, thanh lành và dễ chịu.

A warm, comforting soup featuring tender carrots, cauliflower, and potatoes simmered to perfection, infused with the natural sweetness of vegetables and the gentle aroma of mushrooms. Rich in vitamins and minerals from fresh produce, this soothing soup brings harmony, lightness, and ease to the meal.

69.000d





CANH CHUA DƯƠNG VỊ - Balanced Sour Soup

Món canh thanh khiết và nhẹ lành, kết hợp cà chua chín mọng tạo vị chua dịu, măng chua giòn, cùng mộc nấm và nấm tươi cùng cấp vị ngọt tự nhiên đặc trưng. Tất cả hòa quyện tạo nên tô canh chua thuần chay thanh mát, bổ sung vitamin cho cơ thể

A pure and gently nourishing soup made with ripe tomatoes for a mild tang, crisp pickled bamboo shoots, and mushroom patties with fresh mushrooms that offer a naturally sweet flavor. Together, these ingredients create a refreshing vegan sour soup that replenishes the body with essential vitamins.

79.000VND



TOM YUM HẢO VỊ - Signature Vegan Tom Yum

Tom Yum Hào Vị được chế biến hoàn toàn từ củ – quả – nấm tươi kết hợp cùng nước cốt dừa béo nhẹ, tạo nên hương vị hài hòa giữa vị chua thanh, cay ấm và độ ngọt tự nhiên của rau củ. Nước cốt dừa giúp làm mềm vị cay, mang lại sự tròn vị và cảm giác dễ chịu khi thưởng thức.

This Signature Tom Yum is made entirely from fresh vegetables and mushrooms, gently enriched with light coconut milk. It delivers a harmonious balance of bright sourness, warm spiciness, and the natural sweetness of the ingredients. The coconut milk softens the heat, creating a rounded, pleasant flavor that is easy and comforting to enjoy.

99.000VND



LẨU SÂM NẤM TRUNG HOA

Chinese Ginseng and Mushroom Hot Pot

Nồi lẩu dưỡng sinh thanh ngọt, kết hợp ba loại nấm quý: nấm bụng dê, nấm bào ngư, nấm đùi gà, cùng các loại rau - củ - quả tươi. Nước lẩu được hầm từ sâm, thảo mộc và hoa quả tự nhiên, mang vị ngọt thanh, thơm dịu giàu dưỡng chất.

This nourishing and subtly sweet hot pot combines three precious mushrooms: Morel mushrooms, Oyster mushrooms, and King Oyster mushrooms, along with a variety of fresh vegetables and tubers. The broth is simmered from ginseng, herbs, and natural fruits, offering a subtly sweet, gently fragrant, and nutrient-rich flavor.

Lớn: 269.000đ

Nhỏ: 179.000đ





LẨU SÂM NẤM HOA ĐÔNG TRÙNG

Herbal Hotpot with Ginseng & Cordyceps Flowers

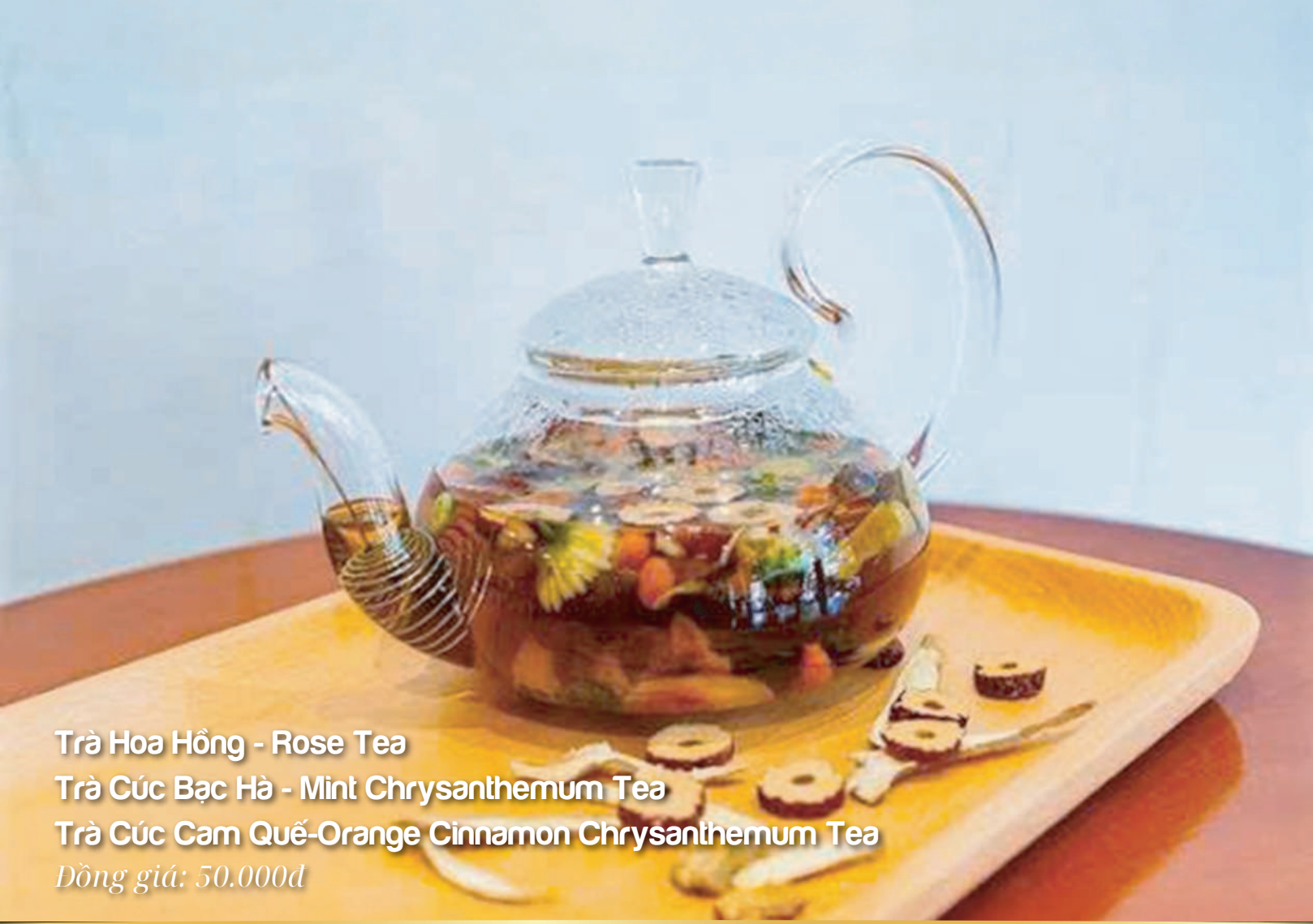
Nồi lẩu thanh dưỡng từ nước dùng củ quả, kết hợp sâm, kỷ tử và hoa đông trùng, hòa quyện cùng các loại nấm và đậu thuần chay cho vị ngọt tự nhiên, ấm lành. Rau xanh, ván đậu và mì/bún ăn kèm mang lại trải nghiệm trọn vẹn, bồi bổ và nhẹ dịu cho cơ thể

This nourishing hotpot features a delicate vegetable-based broth infused with ginseng, goji berries, and cordyceps flowers, blended with assorted mushrooms and vegan tofu for a naturally sweet and comforting flavor. Served with fresh greens, tofu sheets, and your choice of noodles or vermicelli, it offers a wholesome, warming, and restorative dining experience.

Lớn: 269.000VND

Nhỏ: 179.000VND





Trà Hoa Hồng - Rose Tea

Trà Cúc Bạc Hà - Mint Chrysanthemum Tea

Trà Cúc Cam Quế-Orange Cinnamon Chrysanthemum Tea

Đồng giá: 50.000d



Trà Cung Đình - Royal Tea

Đồng giá: 50.000d



Trà Xoài Chanh Dây
Mango Passion Fruit Tea
35.000đ



Trà Atiso - Artichoke Tea
35.000đ



Trà Chanh Dây Kim Quất
Passion Fruit Kumquat Tea
35.000đ



Trà Trái Cây Nhiệt Đới
Tropical Fruit Tea
35.000đ



Trà Thơm Hương Hoa
Aromatic Floral Tea
35.000đ



Trà Đào Chanh Sả
Peach Lemongrass Tea
35.000đ



Nước Ép Dưa Hấu - Watermelon Juice
35.000đ



Nước Ép Thơm - Pineapple Juice
35.000đ



Ép Cà Rốt - Carrot Juice
35.000d



Ép Cam - Orange Juice
35.000d



Ép Chanh Dây - Passion Fruit Juice
35.000d



**Ép Chanh Xí Muội
Lime and Plum Juice**
35.000d