INGREDIENT	UNIT	Q.TY	METHOD
		Americano	
Espresso	ml	30	- Measure 18gr café bean then extract café within 18s / Đong 18gr cà phê và chiết trong vòng 18s - Pour 120ml hot water into Espresso after extract / Đổ 120ml nước sôi vào espresso sau đó phục vụ
Hot water	ml	120	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Espresso	
Coffee	ml	30	- Measure 18gr café bean then extract café within 18s / Đong 18gr cà phê và chiết trong vòng 18s
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Latte	
Espresso	ml	30	- Measure 18gr café bean then extract café within 18s / Đong 18gr cà phê và chiết trong vòng 18s - Steam milk to create silky foam / Đánh sữa để tạo bọt sữa - Pour milk into cup of Espresso / Đổ sữa và bọt sữa vào
Fresh milk	ml	180	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Capuccino	
Espresso	ml	30	- Measure 18gr café bean then extract café within 18s / Đong 18gr cà phê và chiết trong vòng 18s - Steam milk to create silky foam / Đánh sữa để tạo bọt sữa - Pour milk into cup of Espresso / Đổ sữa và bọt sữa vào espresso và phục vụ
Fresh milk	ml	180	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Mocha	
Espresso	ml	30	- Measure 4gr choco powder then mix with 15ml boiled water then pour into a cup / Đong 4gr bột cacao và khuấy đều với 15ml nước sôi và đổ vào tách - Measure 18gr café bean then extract café within 18s / Đong 18gr cà phê và chiết trong vòng 18s - Steam milk to create silky foam / Đánh sữa để tạo bọt sữa - Pour milk into cup of Chocolate then top up with Espresso / Đổ sữa và bọt sữa vào chocolate sau đó đổ chồng Espresso lên trên cùng và phục vụ
Chocolate	gr	4	
Fresh milk	ml	150	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Chocolate Milk	
Chocolate	gr	6	- Measure 4gr choco powder then mix with 15ml boiled water and 30ml condensed milk then pour into a cup / Đong 4gr bột cacao và khuấy đều với 15ml nước sôi và sữa đặc sau đó đổ vào tách - Steam milk to create silky foam / Đánh sữa để tạo bọt sữa - Pour milk into cup of Chocolate / Đổ sữa và bọt sữa vào chocolate và phục vụ
Condensed milk	gr	30	
Fresh milk	ml	120	

INGREDIENT	UNIT	Q.TY	METHOD
		Vietnamese Black Coffee	
Coffee	ml	60	- Measure 25gr café ground then extract café within 2 minutes then serve with a sachet of brown sugar / Đong 25gr cà phê và chiết trong vòng 2 phút sau đó phục vụ kèm 1 gói đường
Sugar	sachet	1	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Vietnamese Condensed Milk Coffee	
Coffee	ml	60	- Measure 25gr café ground then extract café within 2 minutes then stir 30ml condensed milk into a cup / Đong 25gr cà phê và chiết trong vòng 2 phút sau đó khuấy đều với 30ml sữa đặc và phục vụ
Condensed milk	ml	30	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Vietnamese Special White Coffee	
Coffee	ml	60	- Measure 25gr café ground then extract café within 2 minutes then stir 30ml condensed milk into a cup / Đong 25gr cà phê và chiết trong vòng 2 phút sau đó khuấy đều với 30ml sữa đặc - Top up with 100ml fresh milk / Đổ lên trên 100ml sữa tươi và phục vụ
Fresh milk	ml	100	
Condensed milk	ml	30	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Jasmine Tea	
Tea bag	bag	1	- Pour the 300 of boiled water into tea pot / Đổ 300ml nước sôi vào trong bình trà và phục vụ
Hot water	ml	300	
Honey	gr	50	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Mint Tea	
Tea bag	bag	1	- Pour the 300 of boiled water into tea pot / Đổ 300ml nước sôi vào trong bình trà và phục vụ
Hot water	ml	300	
Honey	gr	50	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Chamomile Tea	
Tea bag	bag	1	- Pour the 300 of boiled water into tea pot / Đổ 300ml nước sôi vào trong bình trà và phục vụ
Hot water	ml	300	
Honey	gr	50	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		English Breakfast	
Tea bag	bag	1	- Pour the 300 of boiled water into tea pot / Đổ 300ml nước sôi vào trong bình trà và phục vụ
Hot water	ml	300	
Honey	gr	50	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Earl Grey	
Tea bag	bag	1	- Pour the 300 of boiled water into tea pot / Đổ 300ml nước sôi vào trong bình trà và phục vụ
Hot water	ml	300	
Honey	gr	50	

INGREDIENT	UNIT	Q.TY	METHOD
		Orange Juice	
Orange	gr	150	- Squeeze 150gr Orange to extract 250ml fresh juice / Ép 150gr cam sành để thu được 250ml nước ép cam
Sugar Syrup	ml	20	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Carrot Juice	
Carrot	gr	250	- Squeeze 250gr Carrot to extract 250ml fresh juice / Ép 250gr cà rốt để thu được 250ml nước ép cà rốt
Sugar Syrup	ml	20	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Watermelon Juice	
Watermelon	gr	150	- Squeeze 150gr watermelon to extract 250ml fresh juice / Ép 150gr dưa hấu để thu được 250ml nước ép dưa hấu
Sugar Syrup	ml	20	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Matcha Latte	
Haru Matcha	gr	4	- Whisk the matcha with 15ml boiled water / Khuấy đều matcha với 15ml nước sôi - Pour 25ml oatside milk then whisk again / Đổ 25ml sữa yến mạch và tiếp tục khuấy đều - Pour 110ml oatside milk and 15ml simple syrup into iced glass / Đổ 110ml sữa yến mạch và 15ml nước đường vào ly đá - Top up matcha mix on top / Đổ lên trên hỗn hợp matcha - Décor with matcha powder on top / Trang trí với bột matcha trên bề mặt
Oatside milk	ml	135	
Simple syrup	ml	15	
INGREDIENT	**UNIT**	**Q.TY**	**METHOD**
		Amaya Cloud Matcha	
Haru matcha	gr	4	- Whisk the matcha with 15ml boiled water / Khuấy đều matcha với 15ml nước sôi - Pour whipping cream, Pandan syrup then use e-whisk to mix until create flat & beautiful foam / Đổ kem béo, syrup lá dứa và dùng cây khuấy điện hòa trộn hỗn hợp đến khi tạo được với foam phẳng và đẹp - Pour 125ml coconut juice into iced glass / Đổ 125ml nước dừa vào ly đá - Top up matcha mix on top / Đổ lên trên hỗn hợp matcha
Ice hot, whipping cream	ml	30	
Pandan syrup, Teisseire	ml	10	
Vico fresh coconut	ml	125	