

Special of the day

London Cheesecake

A smooth cheesecake with biscuit crust topped with strawberry yoghurt and fresh strawberry



190.- /Pc.

Special of the day

Strawberry Panna Cotta

Strawberry panna cotta with fresh vanilla cream topped with light strawberry mousse and a tempting strawberry sauce



180.- /Pc.

Special of the day

Waffles

baked cheesecake waffles served with fruit



240 /Pcs.

1999821

Very Sweet Co.



http://www.verysweet.co.uk

Very Sweet Co.

020 7424 0000



Special of the day

on Cheesecake

Cheesecake with biscuit crust
strawberry yoghurt and fresh strawberry



190.-

Special

Strawberry

Strawberry panna cotta
topped with yoghurt
& topped with fresh strawberry



Caffeine Free Tea

ชาปราศจากคาเฟอีน

Rooibos Tea

ชาโรอิบอสปราศจากคาเฟอีน

- Earl Grey Rooibos
โรอิบอส Earl Grey
- Natural Organic
โรอิบอสออร์แกนิก
- Masala Chai
ชาโรอิบอสรสเผ็ด
- Rooibos Caramel Rouge
โรอิบอสคาราเมลรสเปรี้ยว

Fruit Tea

ชาผลไม้

- Bake Apple
ชาแอปเปิ้ลอบ
- Chiang Mai
ชาเชียงใหม่
- Bloomberry
ชาบลูเบอร์รี่
- Sunrise Grapefruit
ชาส้มสายชู

Flower Tea

ชาดอกไม้

- Camomile
ชาคาโมไมล์
- Lavender
ชาลาเวนเดอร์
- Chrysanthemum
ชาดอกเก๊กชงป่า
- Rose Bud
ชาดอกกุหลาบ

Natural Tea

ชาสมุนไพร

- 7 Herbs
ชาสมุนไพร 7 ชนิด
- Love to Tell...
ชาสมุนไพร



Rose Bud



Personal Pot



Teapot for two

Blended Tea ชาผสม	150 Baht	190 Baht
Original Chinese Tea ชาจีน	170 Baht	230 Baht

Iced Tea Special

Camomile Cooler
 A refreshing honey lemon
 with camomile
 ชาเย็นวีจอต้อต้อพร้อม
 120 Baht

**English Breakfast
 with Lemon**
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

Fruit Tea Punch
 A delicate mix of three
 different fruit teas

Lady in Red
 A refreshing iced tea. A delicate
 mix of Bloomberry tea and
 Madame Butterfly tea

Lavender Lemonade
 A refreshing honey lemon
 with lavender

Morocco Mojito
 A refreshing twist of black
 Moroccan tea and Moroccan mint

Oriental Style
 Typical black tea and eastern
 flowers flavoured with honey

Sweet Dream with Honey
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

**Thai Jasmine Rice
 with Milk**
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

Vieng Joom On with Milk
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

Miracles Splash
 A refreshing lavender, berries
 green tea topped with soda

Sparkling Love
 A refreshing spearmint, rose petals
 and black tea topped with soda

MUST TRY

BEST SELLER

Iced Tea

ชาเย็นวีจอต้อ
 95 Baht

❖ **Green Tea**
 ชาเขียว

❖ Earl Grey Green Tea
 ชาเขียวเอิร์ลเกรย์

❖ Madame Butterfly
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Miracles
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Secret Love
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Tender Orchid
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Thai Jasmine Rice
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ **Black Tea**
 ชาดำ

❖ English Caramel Club
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Irish Coffee Tea
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Love Tea
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Oriental Route
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Vieng Joom On Tea
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ **Roolbos Tea**
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Earl Grey Roolbos
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Natural Organic
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Masaia Chai
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Roolbos Caramel Rouge
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ **Fruit Tea**
 ชาผลไม้

❖ Bake Apple
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Bloomberry
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Chiang Mai
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Sunrise Grapefruit
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ **Natural Tea**
 ชาสมุนไพร

❖ Love to Tell...
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ **Flower Tea**
 ชาดอกไม้

❖ Chrysanthemum
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม

❖ Rose Bud
 ชาเย็นวีจอต้อพร้อม



VJD with Milk



Love to Tell...



Roolbos Caramel Rouge



Camomile Cooler

Lavender Lemonade



Morocco Mojito

Miracles Splash

Special of the day

Strawberry Panna
 Strawberry panna cotta with fresh
 topped with light strawberry
 a tempting strawberry

190.-



Iced Tea with Milk

- ชาสูตรนม 120 Baht
- Irish Coffee โอลด์แฟฟ
 - Earl Grey Rooibos เอิร์ลเกรย์ร็อบบอส
 - Rooibos Caramel Rouge ร็อบบอสคาราเมลรูจ
 - Premium Ceylon Milk Tea ชาพรีเมียมซีลอน
 - Natural Organic ชาออร์แกนิกแท้
 - Masala Chai มาสาลาชา
 - English Caramel Club อังลิชคาราเมลคลับ

Smoothies

- ชาปั่นวีเจโท 120 Baht
- Bake Apple with Strawberry เบคแอปเปิ้ลและสตรอเบอร์รี่
 - Bloomberry with Blueberry บลูเบอร์รี่และบลูเบอร์รี่
 - Chiang Mai เชียงใหม่
 - Chiang Mai Memory เชียงใหม่ เมมโมรี่
 - Morocco Mocktail โมร็อกโก น็อคเทล
 - Tender Tango เทนเดอร์ แทงโก
 - Vanilla Sky วานิลลา สกาย
 - Sunrise Grapefruit ซันไรส์เกรฟฟรุต
 - Lavender ลาเวนเดอร์

Smoothies with Yogurt

- ชาปั่นวีเจโอสูตโยเกิร์ต 120 Baht
- Bake Apple with Strawberry เบคแอปเปิ้ลและสตรอเบอร์รี่
 - Bloomberry with Blueberry บลูเบอร์รี่และบลูเบอร์รี่

Blended Tea

ชาผสม

Green Tea

- Earl Grey Green Tea
Green tea, bergamot flavour
- Madame Butterfly
Green tea, sunflower blossoms, peach bits
- Miracles
Green tea, elderberries, lavender blossoms, blackcurrant
- Secret Love
Green tea, lavender, marigold petals, jasmine blossoms
- Tender Orchid
Green tea, mango, papaya bits, rose petals, raspberry bits
- Thal Jasmine Rice
Green tea, rice, jasmine rice, jasmine blossoms, rose petals

Green Tea & Black Tea & White Tea

- Paradise Night
Green tea, black tea, white tea, rose petals, sunflower petals, jasmine blossoms, peach bits
- 1001 Arabian Night
Green tea, black tea, jasmine blossoms, sunflower petals, rose petals, jackfruit
- Vieng Joom On
Black tea, rose petals, white tea, doves, ginger, cinnamon, plum flavour
- Vanilla Romance
Green tea, white tea, rose buds, vanilla flavour

Natural Tea

- Love to Tell...
Chrysanthemum, lemongrass, rose buds, dried ginger
- 7 Herbs
Mulberry leaves, jasmine flower, dried bael fruit, camomile, safflower, dried ginger

Fruit Tea

- Bake Apple
Apple bits, hibiscus, rose hips, almonds, rose petals, orange peels
- Bloomberry
Elderberries, apple bits, dried grapes, hibiscus, rose hips
- Chiang Mai
Apple bits, hibiscus, rooibos tea, almond bits, cinnamon, vanilla bits
- Sunrise Grapefruit
Apple bits, hibiscus, lemongrass, grapefruit edges

Black Tea

- English Breakfast
Blend of Assam tea and Ceylon tea
- Earl Grey Darjeeling
Typical Earl Grey taste
- English Caramel Club
Black tea, caramel bits
- Morocco Mint
Black tea, spearmint leaves
- Love Tea
Black tea, rose petals, spearmint leaves
- Irish Coffee Tea
Black tea, chocolate drops, cacao kernels
- Sweet Dream
Black tea, currants, rose petals, strawberry bits
- Oriental Route
Black tea, cinnamon sugar, jasmine, rose petals, sunflower petals, cornflower blossoms

Rooibos Tea

- Earl Grey Rooibos
Rooibos tea, lemon peels, lemon bits, sunflower petals
- Natural Organic
African rooibos tea, Organic
- Masala Chai
Rooibos tea, cinnamon, ginger, doves, cardamom, orange flavour
- Rooibos Caramel Rouge
Rooibos tea, caramel bits

Flower Tea

- Chrysanthemum
Dried Chrysanthemum
- Rose Bud
Dried Rose Bud
- Camomile
Dried Camomile
- Lavender
Dried Lavender



Personal Pot



Teapot for Two

Blended Tea ชาผสม	150 Baht	190 Baht
Original Chinese Tea ชาจีน	170 Baht	230 Baht






Original Chinese Tea
 ชาจีนรสยอดนิยม

✧ Green Tea

- ✧ Dragon Pearl
Finest green tea leaves flavoured with jasmine flowers and rolled in small pearls.
- ✧ Jasmine Tea Finest
Tender green tea leaves, full cup of jasmine
- ✧ Loong Jlog
Long flat leaf with fine pungent taste
- ✧ Pi Lo Chun
Top quality green tea with fine and twist leaf
- ✧ Ku Ding Cha
Black bitter stalk tea, an effective herbal medicine

- ✧ Mao Jian
Long green curled leaved with silvery tips, full flavour, fragrant aroma
- ✧ Jade Ring
Finest green tea leaves, rolled into a unique ring shape, maintain all the nutrients
- ✧ Top Leaf
First bud of high quality green tea, light colour
- ✧ Silver Needle White Tea
Premium green tea bud, light colour

✧ Black Tea

- ✧ Lapsang Souchong
Black tea withered over pine wood fires, taking on a distinctive smoky flavour



- ✧ Pu-Erh Tea
A unique ancient strain of tea combines a variety of tea. Strong taste


✧ Oolong Tea

- ✧ Oolong Finest
Semi fermented between green tea and black tea, also known as "Qing Cha"
- ✧ Ti Guan Yin
Thick green tea leaves, fragrance and flavour tea
- ✧ Gun Powder Finest
Best quality of tightly rolled leaf with fine pungent smell
- ✧ Ginseng Oolong
The 3rd and 4th tea leaf coated with ginseng
- ✧ Oolong Mixed
Combination of Oolong Finest, Ti Guan Yin and Ginseng Oolong

✧ Single Origin Ceylon Tea

- ✧ Orange Pekoe (Dimbula)
- ✧ Broken Orange Pekoe (Lover's Leap)
- ✧ Broken Orange Pekoe Fanning (Dimbula)

 1 Personal Pot
  2 Teapot for Two

	Mineral Water 30 Baht น้ำแร่ 30 บาท	Blended Tea ชาผสม	150 Baht	190 Baht
	Original Chinese Tea ชาจีน	Ceylon Tea ชาศรีลังกา	170 Baht	230 Baht
			120 Baht	150 Baht



High Tea Set

101. VJO High Tea

Create Your Own

A choice of your favourite tea, please refer to the tea list for an extensive selections of premium loose tea.

Top Tier

Assorted mini tarts and macarons or Two pieces of scone set

Middle Tier

Rooibos tea mousse or Blueberry cheesecake.

Lower Tier

Fresh fruit salad or Four pieces of finger sandwiches.



A choice of your favourite tea

2  595.-

Teapot for two

102. Scone Set

Homemade Scone & fresh fruit preserves served with light cream and pot of tea

สโคน เสิร์ฟคู่กับผลไม้สดและครีม พร้อมชารสักชิวสอ



1 335.-
Personal teapot



2 365.-
Teapot for two

A choice of your favourite tea





Sandwiches

201. Carrot Sandwiches

Sauteed carrot, enokitake mushroom, tomatoes and sweet basil

แซนด์วิชแครอท

120.-

202. Cucumber Sandwiches

Slices of cucumber and homemade sour cream

แซนด์วิชแตงกวาสไลด์ครีมบ้าน

ทานคู่กับซาวครีม

120.-

203. Zucchini Sandwiches

Grilled zucchini, fresh tomato and sour cream

แซนด์วิชซูกินีและมะเขือเทศย่าง

120.-

204. Club Sandwiches

Toasted white bread filled with fried egg, cheddar cheese, tomatoes and fresh vegetables

คลับแซนด์วิช ไข่ดาว, ชีส, พริกทอดแก้ว

เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

130.-

205. Eggplant Sandwiches

Toasted white bread with grilled eggplant and cocktail sauce

แซนด์วิชมะเขือม่วงย่าง

130.-

206. Mushrooms Sandwiches

Toasted white bread with shiitake mushrooms in cream sauce

แซนด์วิชเห็ด

130.-

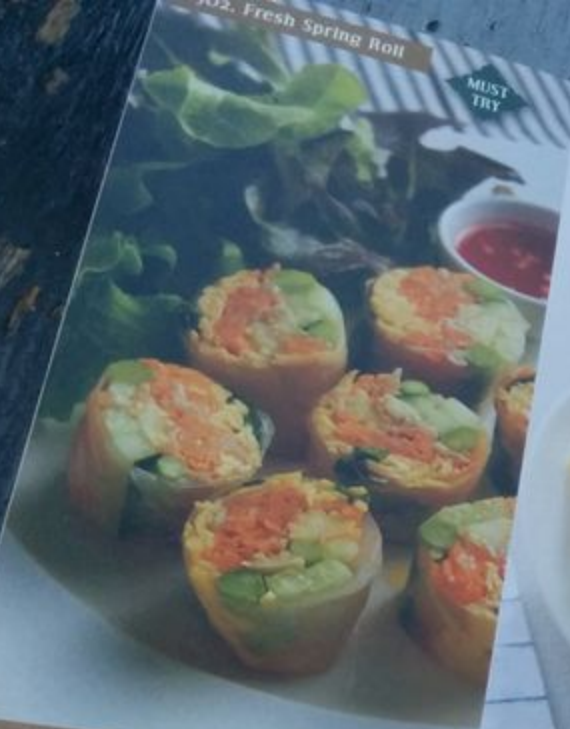
207. Spinach Sandwiches

Toasted white bread with fresh spinach in cream sauce and cheddar cheese

แซนด์วิชผักโขมและชีส

130.-





302. Fresh Spring Roll

MUST TRY

304. Sweetie Veggie Salad



306. VJO Entrée

307. Grilled Eryngii & Salad Wasabi Dressing

SIGNATURE



Salad & Appetizer

- 301. Fruit Salad**
 Mixed fresh fruit served with homemade dressing
 สลัดผลไม้สดพร้อมซอสผลไม้
 110.-
- 302. Fresh Spring Roll**
 Fresh vegetables spring roll served with homemade tamarind sauce
 ฝอยผักสด ทานคู่กับ ซอสมะขามสูตรพิเศษ
 MUST TRY
 170.-
- 303. Taro Salad**
 Tantalizingly boiled taro, asparagus, carrot, baby corn and fresh cucumber, drizzled with teriyaki sauce and sesame
 เพื่อกองดีใส่สลัดผักนานาชนิดราดด้วย ซอสเทอริยากิ เสริฟคู่กับสลัดผักสด และน้ำสลัดสูตรพิเศษ
 180.-
- 304. Sweetie Veggie Salad**
 Sweet potatoes, pineapple, organic rocket and fresh vegetables served with light Italian dressing
 ผักสลัดสด, ฟักหรือคแต้ต, มันเทศ, สับปะรด กล้วยเคล้ากับน้ำสลัดน้ำใส สไลด์อิตาลีเลียน
 160.-
- 305. Veggie Delight Salad**
 Potatoes, cherry tomatoes, organic rocket and fresh vegetables topped with apple and almond sliced served with Italian cream dressing
 ผักสลัดสด, ฟักหรือคแต้ต, แอปเปิ้ล และอัลมอนด์สไลด์ กล้วยเคล้ากับน้ำสลัดครีมสไลด์อิตาลีเลียน
 160.-
- 306. VJO Entrée**
 A special VJO dish with fresh butterhead topped with shiitake mushrooms in cream sauce and cherry tomatoes
 เห็ดหอมสดพิ๊ดไวท์ซอสทานคู่กับผักสด
 170.-
- 307. Grilled Eryngii & Salad Wasabi Dressing**
 Grilled eryngii mushroom topped with sesame and teriyaki sauce served with fresh vegetables
 SIGNATURE

401. Cutlet Fillo

Light and flaky pastry filled with curry mashed potatoes, carrots, mushrooms and peas sprinkled with parmesan, served with homemade satay sauce and side salad

แผ่นแป้งบางกรอบ สอดไส้ด้วยผักนาคาชนิดปรุงรสด้วยเครื่องเทศหรือผงพริกแดงและชีสเสิร์ฟคู่กับซอสสะเต๊ะ

170.-

402. Egg Roll

Thai omelet rolled with asparagus and fresh vegetables filling, topped with mayonnaise

ไข่ม้วนผักสด ทานคู่กับมายองเนส

140.-

403. Grilled Mixed Mushrooms

Grilled mixed mushrooms served with balsamic dressing

เห็ดย่างนาคาชนิด ทานคู่กับซอสบัลซามิก

140.-

404. Warm Grilled Mixed Vegetables Salad

Grilled mixed vegetables topped with parmesan cheese, served with balsamic or homemade pesto dressing

ผักสดนาคาชนิดที่ตุ๋นอย่างอ่อนนุ่ม ทานคู่กับซอสบัลซามิกหรือซอสเพสโต

230.-

405. Mushroom Strudel

Light and crispy making it a great replacement to regular pastries. Filled with shitake mushrooms and white sauce, served with prune sauce

แผ่นแป้งบางกรอบสอดไส้ด้วยเห็ดหอมสด ผัดกับไวท์ซอส

220.-



406. VJO Pasta

◆ Penne ◆ Spaghetti ◆ Fettuccine
with assorted mushrooms in white cream sauce or tomato cream sauce

เส้นพาสต้าผัดเห็ดนาคาชนิดกับไวท์ซอสหรือซอสมะเขือเทศ โรยหน้าด้วยพาร์เมซานชีส

190.-

407. Mushroom Pesto Fettuccine

Fettuccine with shitake mushrooms in creamy pesto sauce

เฟตตูชินี่ผัดซอสเพสโตใช้กับเห็ดหอมเสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งและมะเขือเทศเชอร์รี่

220.-

408. Ratatouille Fillo

Light and flaky pastry filled with a medley of mushrooms, green peppers, zucchini and eggplant. Accompanied by creamy tomato sauce

แผ่นแป้งบางกรอบ สอดไส้ผักนาคาชนิดปรุงรสด้วยเครื่องเทศเสิร์ฟคู่กับซอสมะเขือเทศ

190.-

409. Spinach Strudel

Light and flaky pastry filled with spinach. Accompanied by shitake mushrooms in white cream sauce

แผ่นแป้งบางกรอบสอดไส้ผักโขม ผัดกับไวท์ซอส

220.-





411. Pumpkin Steak

410. Eggplant Steak

Grilled eggplant topped with stir fried eggplant, eryngii mushrooms and tomatoes with teriyaki sauce

สเต็กมะเขือม่วงและเห็ดย่างซอสเทรียากิเสิร์ฟคู่กับสลัดผักสดและน้ำสลัดสูตรพิเศษ

190.-

411. Pumpkin Steak

A smooth pumpkin steak topped with a medley of mushrooms and carrots, served with tangy balsamic sauce

สเต็กฟักทอง ทานคู่กับสลัดผักสดและซอสบัลซามิก

190.-

412. Rolled Crepe with Tomato Sauce

Fresh hydroponic vegetables rolled crepe topped with tomato sauce and almond slice, served with homemade fried potatoes

เครปผักสดราดด้วยซอสมะเขือเทศ ทานคู่กับมันฝรั่งทอดและเห็ดทอด

220.-

413. Spinach Rolled Crepe

A light crepe filled with spinach, topped with shiitake mushrooms in white sauce, served with crispy crutons

เครปผักโขมราดไวท์ซอส ทานคู่กับขนมปังกรอบ



415. Spinach Roti



416. VJO Roti



417. Cutlet Roti

414. Ratatouille Roti

Pan fried roti filled with shiitake mushrooms, mozzarella cheese, mixed vegetables and sprinkle of herbs and spices, served with cocktail sauce

โรตีสอดไส้ผักนานาชนิด ประุงรสด้วยเครื่องเทศและมอสซาเรลล่าชีส

220.-

415. Spinach Roti

Pan fried roti filled with a medley of freshly prepared spinach, mozzarella cheese and sprinkle of mild spices, served with cocktail sauce

โรตีสอดไส้ผักโขม ประุงรสด้วยเครื่องเทศและมอสซาเรลล่าชีส

220.-

416. VJO Roti

Pan fried roti filled with a medley of assorted mushrooms, mozzarella cheese and sprinkle of mild spices, served with cocktail sauce

โรตีสอดไส้เห็ดนานาชนิด ประุงรสด้วยเครื่องเทศและมอสซาเรลล่าชีส

220.-

417. Cutlet Roti

Pan fried roti served with curry mashed potatoes, carrots, mushroom and peas,

BEST SELLER

Dessert

501. Petits Fours Small Dish
ขนมเค้กชิ้นเล็ก 5 ชิ้น

502. Petits Fours Large Dish
ขนมเค้กชิ้นใหญ่ 9 ชิ้น

503. Apple Prune Fillo

Fillo pastries with apple and prune filling served with vanilla ice cream and homemade vanilla sauce

แผ่นแป้งบางกรอบ สอดไส้ด้วยแอปเปิ้ลและลูกพรุน เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลาและซอสวานิลลาชอส

504. Banana Fillo

Fillo pastries with banana and chocolate filling served with vanilla ice cream

ความกลมกล่อมของกล้วยหอมและช็อกโกแลตที่ห่อด้วยแผ่นแป้งบางกรอบ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลาและน้ำพิ้งธรรมชาติ

505. Blueberry Cheese Cake
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก สไลด์ฝรั่งเศส

506. Cherry Cheese Cake
เชอร์รี่ชีสเค้ก สไลด์ฝรั่งเศส

507. Rooibos Tea Mousse

Rooibos tea mousse served with special topping cream and tangy raspberry sauce

มูสชาแดงแอฟริกัน ราดด้วยครีมสดและซอสราสเบอร์รี่



501. Petits Fours



505. Blueberry Cheese Cake



504. Banana Fillo



MUST

115.-

190.-

180.-

170.-

180.-

190.-

180.-

MUST TRY



508. Banana Caramel Crepe

Homemade crepe with grilled banana and caramel sauce served with vanilla ice cream

เครปกล้วยหอมราดซอสคาราเมล
ทานคู่กับไอศกรีมวานิลลา



170.-

509. Crème Brûlée

ครีมอบเสิร์ฟฝรั่งเศส

170.-

510. Mini Banana

Fillo pastries with banana and chocolate filling served with honey

กล้วยหอมและช็อกโกแลตห่อด้วยแผ่นแป้ง
บางกรอบขนาดพอคำ เสิร์ฟคู่กับน้ำผึ้งธรรมชาติ

180.-

511. Pettites Pommes

Fillo pastries with apple and prune filling served with honey

แอปเปิลและลูกพรุนห่อด้วยแผ่นแป้งบางกรอบ
ขนาดพอคำ เสิร์ฟคู่กับน้ำผึ้งธรรมชาติ

180.-

512. Scone (2 or 4 pieces)

Homemade scone & fresh fruit preserves served with light cream

สโคน เสิร์ฟคู่กับโฮมเมดแยม และโลทครีม

150/200.-



512. Scone Set



513. Double Chocolate Brownie Waffles



514. Charcoal Waffles with Salted Egg Sauce

NEW ARRIVAL

513. Double Chocolate Brownie Waffles

ดับเบิลช็อกโกแลตบราวน์วาฟเฟิล
เสิร์ฟคู่กับวานิลลาบีนเจลาตี



220.-

514. Charcoal Waffles with Salted Egg Sauce

ชาร์โคลวาฟเฟิล เสิร์ฟคู่กับซอสไข่เค็ม
และรอยบอจเจลาตี (ชาแดงแอฟริกัน)

180.-

515. Original Waffles

โฮมเมดวาฟเฟิล เสิร์ฟคู่กับเนยสด
และเมเปิลไซรัป

90.-

Topping

Almond	29.-	Kiwi	29.-
Banana	25.-	Oreo	19.-
Brownie	35.-	Fresh Strawberry	35.-
Cheese Cake	35.-	Wipped Cream	15.-
Chocolate Chips	19.-		

Sauce

25.- /each

Salted Egg Sauce	Strawberry Sauce
Salted Caramel Sauce	Dark Chocolate Sauce

