

Giữ Ước Mơ Tỉnh Thức

Phát hành
tháng 12.2025

Thực hiện bởi đội ngũ
BOSGAURUS COFFEE ROASTERS

Mục lục

Hồi I _ Mở Đầu

Cánh Cửa Bước Vào
Thiên Hà Specialty

Cội Nguồn Của Thiên Hà
Specialty

Trái Tim Của Vũ Trụ

Hồi II _ Giác quan dẫn lối
The Order of the Sense

Triết lý cảm quan

Hồi III _ Tối
Dark

Cà phê Việt Nam
Đồ uống kiểu Ý
Cà phê thủ công
Dark Vader

Hồi IV _ Sáng
Light

Cà phê & sữa
Đồ uống Espresso Signature
Specti Light

Hồi V _ Chạng vạng
Twilight

Đồ uống khác | Bánh nướng
Sữa chua | Đồ ngọt | Waffle
Bánh mì & Món hầm | Mì ống
Rau trộn | Món ăn nhẹ
Penumbra

Bí Mật Của Vũ Trụ BOS.

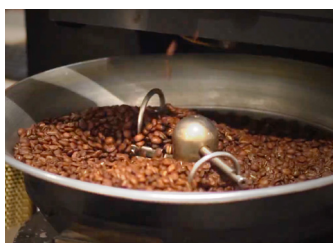
Arabica Sữa Đá
Arabica in Bottle
Arabica Cloud.nine

Hồi VI _ Lời kết

Lời Chúc Từ BOS.

Cánh cửa bước vào Thiên hà Specialty

“Chúng ta không uống cà phê chỉ để tỉnh táo. Chúng ta uống cà phê để kết nối, để mơ ước, để nhìn thấy một thế giới rộng lớn hơn trong từng hạt cà phê nhỏ bé.”



Khi bạn mở trang đầu tiên của menu này, bạn không chỉ chọn một món uống — bạn đang bước vào một vũ trụ nơi mỗi hạt cà phê kể một câu chuyện, mỗi giọt cà phê phản ánh một triết lý, và mỗi ngụm bạn nhấp là một hành trình mở rộng giác quan.

Bosgaurus Coffee Roasters (BOS.) không chỉ là một thương hiệu, mà là một thiên hà nơi mọi gu thưởng thức đều được tôn trọng, nơi những ý tưởng về Specialty Coffee được thách thức, tái định nghĩa, đồng thời là không gian nơi mọi cá nhân — từ người nông dân trồng cà phê, Người rang, các barista, khách hàng, đến chính bạn — đều là một phần của bức tranh lớn hơn.

Ở đây, Spectri Light không ngừng tìm kiếm sự tinh tế trong từng nốt hương, như ánh sao dẫn đường cho những ai yêu thích sự thanh thoát và sáng tạo. Dark Vader lại nhìn vào chiều sâu của bóng tối, khám phá vẻ đẹp của sự đậm đà, nơi rang đậm không phải là sự đánh mất bản sắc, mà là một cách thể hiện bản ngã rõ ràng hơn. Và Penumbra, như một cầu nối của vũ trụ, dung hòa mọi trải nghiệm, nhắc nhở rằng không có đúng hay sai trong thưởng thức — chỉ có những hành trình giác quan cần được khám phá.

BOS. tin rằng mỗi ly cà phê không chỉ là sản phẩm, mà là một cách kể chuyện. Từ những hạt Arabica được thu hoạch và lên men bằng công nghệ Zero Waste, đến những phương pháp rang và pha chế tinh tế, từng giọt cà phê đều phản ánh 7 nguyên lý BOSGAURUS và triết lý Truly Specialty.

Vũ trụ này không chỉ là của chúng tôi. Nó cũng là của bạn — người chọn lắng nghe giác quan, theo đuổi trải nghiệm thực, và tin rằng tương lai của cà phê nên bắt đầu từ sự minh bạch và chân thành.

Chào mừng bạn đến với Bosgaurus Coffee Roasters.

Hy vọng Siêu cảm luôn bên bạn

Cội nguồn của Thiên hà Specialty

Trong thế giới Specialty Coffee, mỗi ly cà phê không chỉ là một thức uống, mà còn là một hành trình. Một hành trình đi từ đất, qua bàn tay của những người nông dân, qua ngọn lửa của lò rang, đến những giọt cà phê nhỏ tí tách xuống trong cốc của bạn.

Và BOS. tồn tại để bảo vệ hành trình đó.

Ngọn lửa khởi nguyên

Bosgaurus Coffee Roasters không ra đời chỉ để rang cà phê. Chúng tôi bắt đầu từ một ước mơ: đưa Specialty Coffee Việt Nam vươn tầm ra thế giới

Ngay từ những hạt Arabica đầu tiên rơi xuống bàn thử nếm, BOS. đã chọn không chỉ tham gia, mà tái định nghĩa cuộc chơi. Trong một thị trường mà Robusta được xem là định nghĩa của cà phê Việt Nam, BOS. chọn Arabica – không vì dễ, mà vì cần thiết. Không vì xu hướng, mà vì niềm tin rằng Arabica Việt Nam có tiềm năng vươn xa, xứng đáng được khám phá và tôn vinh.

Cam kết với Specialty
Coffee – Hành trình của
từng hạt cà phê

Mỗi hạt cà phê đều có một câu chuyện. Một hạt Arabica không chỉ đơn thuần là một giống loài, mà còn là kết tinh của khí hậu, thổ nhưỡng, phương pháp sơ chế và cách rang xay. Mỗi giai đoạn đều là chuỗi những quyết định đầy chủ ý, nơi con người đặt cả kiến thức, cảm quan, trách nhiệm và tâm huyết vào. Chính vì thế, tại BOS., không có chỗ cho sự ngẫu nhiên và sẽ không chấp nhận sự may rủi.

Chúng tôi tạo nên những cấu trúc vị rõ ràng – từ việc hợp tác với nông trại, nghiên cứu quá trình lên men, đến phát triển những cấu trúc rang chuẩn xác từng giây.

Với chúng tôi, Specialty không chỉ là một điểm số – mà là sự tôn trọng: dành cho nông dân, người uống, và những gì thiên nhiên đã ban tặng.

Zero Waste – Sứ mệnh
của tương lai

BOS. ứng dụng ba phương pháp sơ chế thuộc Zero Waste Concept gồm Deep Washed, Refermenter và BSWB (Bánh Mì Bò Kho) – nhằm tái thiết toàn bộ quá trình lên men theo hướng bền vững, giảm đến 95% lượng nước thải so với phương pháp truyền thống. Từng giọt nước, từng gram vỏ bã cà phê, từng chiếc lá – tất cả đều có giá trị và được trân trọng như một phần của hệ sinh thái cà phê.



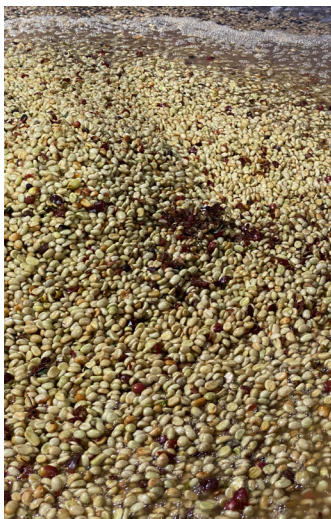
Từ năm 2016, Bosgaurus Coffee Roasters được tạo ra không chỉ để bán cà phê, mà để xây dựng một vũ trụ – nơi mọi phong cách rang – từ rang sáng đến rang đậm – đều có chỗ đứng, và mọi gu thưởng thức đều được tôn trọng. Mỗi ước mơ – dù nhỏ bé – đều có thể thành thực.

Giữ Ước Mơ Tỉnh Thức

Signature Coffee Bean

Trái tim của Vũ trụ

Từ sự kết hợp giữa nguồn nguyên liệu quý giá, công nghệ bền vững và triết lý rang xay độc đáo, BOS. tạo nên những hạt cà phê Signature – trái tim của vũ trụ.



Stewlight

Đơn vùng

/

Xuất xứ:

Việt Nam

Hương vị dứa, vang và hạt với cảm giác chua nhẹ, mượt mà, kết thúc bằng hậu vị Cacao

Vùng: Trạm Hành – Xuân Thọ, Lâm Đồng

Độ cao: 1350m – 1550m

Giống: Catimor

Phương pháp lên men: BSWB

Dùng cho: Filter

Deeplight

Đơn vùng

/

Xuất xứ:

Việt Nam

Hương vị nho và chanh với cảm giác chua sáng, mọng nước, kết thúc bằng hậu vị ngọt

Vùng: Trạm Hành – Xuân Thọ, Lâm Đồng

Độ cao: 1350m – 1550m

Giống: Catimor

Phương pháp lên men: Deep - Washed

Dùng cho: Filter

Túi Cà Phê (200gr)

Túi Cà Phê (200gr) có sẵn ở dạng Nguyên Hạt hoặc Xay Sẵn.



Big Smoke

Đơn vùng

/

Xuất xứ:

Việt Nam

Hương vị sô cô la đen đậm với cảm giác béo ngậy caramel, kết thúc bằng hậu vị khói và đắng.

Vùng: Trạm Hành — Xuân Thọ, Lâm Đồng

Độ cao: 1350m — 1500m

Giống: Catimor

Phương pháp lên men: Refermenter

Dùng cho: Espresso

Gaia

Zero Waste Blend

mẫu phối trộn concept Zero-Waste

/

Xuất xứ:

Việt Nam

Hương vị trái cây nhiệt đới và chanh với cảm giác chua nhẹ, mượt mà, kết thúc bằng hậu vị sô cô la.

Vùng: Trạm Hành — Xuân Thọ, Lâm Đồng

Độ cao: 1350m — 1600m

Giống: Catimor

Phương pháp lên men: Refermenter/ BSWB

Dùng cho: Espresso/ Filter

Stewpen

Đơn vùng

/

Xuất xứ:

Việt Nam

Hương vị bưởi hồng và caramel với cảm giác chua nhẹ, thể chất thanh tựa trà và kết thúc bằng hậu vị đắng ngọt.

Vùng: Trạm Hành — Xuân Thọ, Lâm Đồng

Độ cao: 1350m — 1550m

Giống: Catimor

Phương pháp lên men: BSWB

Dùng cho: Espresso

Trong vũ trụ Specialty bao la,
tồn tại một thứ mà cả thiên hà
đều khao khát

- "Hắc Dược" Arabica Sữa Đá

Không phải ai cũng có thể
tạo ra nó, mà chỉ những ai
hiểu được cả

Sáng,
Tối,
và Chạng vạng

(ba thế lực định hình vị giác
trong Vũ trụ của BOS.)

Hãy để các giác quan
dẫn bạn đi - qua chiều sâu
đậm đà, sự thanh sáng
nhẹ nhàng, và độ trầm ấm
của khoảng giao hoà.

Ai nắm giữ "Hắc Dược",
người đó nắm giữ ước mơ.

Và có lẽ, ở cuối hành trình,
bí mật của "Hắc Dược"
sẽ được hé lộ

...



The Order of The Sense

Giác quan dẫn lối

Trong vũ trụ bao la của Specialty Coffee, nơi mỗi hạt cà phê kể một câu chuyện riêng, ba bản thể cảm nhận bao gồm Specti Light, Penumbra, và Dark Vader – cùng nhau mở ra hành trình khám phá.

Đây không phải là sự cạnh tranh vị giác, mà là một hệ triết lý cảm quan. Tại BOS., bạn có quyền chọn lựa gu cà phê phản ánh chính bản thân mình. Bởi thưởng thức không có đúng hay sai – chỉ có độ tinh tế của cảm nhận.

cloud.nine

A/W 2025



Arabica cloud.nine
Smoked Oak
/Gỗ Sồi

Arabica Việt Nam gặp gỡ sự ấm áp, tinh tế của gỗ sồi được hun khói nhẹ. Nó tạo nên một tầng hương trầm, dứt khoát, nhưng vẫn đủ êm ái để ôm trọn mọi giác quan.

79



Arabica cloud.nine
Salted Caramel
/Caramen Muối

Arabica Việt Nam được kết nối cùng vị caramel được tan chảy cùng tạo nên một sự dịu dàng và ấm áp, như một vòng tay thân thuộc mà bạn luôn tìm kiếm.

79



Arabica cloud.nine
Elder Flower
/Hoa gạo

Việt Nam hòa quyện trong từng ngum, hương hoa thanh khiết ấy cùng tạo nên một trải nghiệm trong trẻo, cân bằng và bền bỉ đáng kinh ngạc.

79

Every woman deserves her cloud.nine

cloud.nine đánh dấu một chương mới đầy hứng khởi trong hành trình của BOS. Nơi Arabica Việt Nam bước ra khỏi không gian chuẩn mực để tiến gần hơn, hòa quyện vào nhịp sống hàng ngày của mỗi người. Nếu Mononoir là bản lĩnh và nguyên tắc sắt son trong nghề, thì cloud.nine mở ra một góc nhìn mới về cùng một sự thật: sự trung thực có thể mang nhiều sắc thái, có thể mạnh mẽ và cũng có thể vô cùng dịu dàng.

Tên gọi "cloud.nine" (Tầng mây thứ chín) xuất phát từ trạng thái hạnh phúc và thư thái tuyệt đối. Với BOS., đó không phải là cảm giác thoát ly, mà là khoảnh khắc rất thật khi ta tìm thấy sự cân bằng hoàn hảo: giữa lý trí và cảm xúc, giữa công việc và đời sống, giữa điều mình theo đuổi và chính bản thân mình.

cloud.nine được tạo ra cho những người sống có ý thức về nhịp điệu của mình. Những người cần sự tỉnh táo để tiếp tục, nhưng cũng cần khoảng nghỉ để hít thở và lắng nghe cơ thể. Mỗi tách cà phê là một hình thái mới của Arabica Việt Nam: nhẹ hơn, tự nhiên hơn, nhưng vẫn giữ trọn tinh thần kỷ luật và tính trung thực đã làm nên BOS.

BOS. mời bạn bước vào chương mới này.





Chọn cách pha — Định hình cảm giác

Tại BOS., mỗi phương pháp pha là một cánh cổng mở ra trải nghiệm cảm quan riêng biệt.

Không có đúng hay sai, chỉ có những cảm giác khác nhau, tất cả đều sẽ được định hình từ cách bạn lựa chọn.

BOS.Phin

Chiết xuất dưới áp suất tạo nên tầng hương phong phú, kết cấu được đẩy lên một tầm cao mới — sống động, tinh tế và có chiều sâu.

Syphon

Mỏng nhẹ nhưng không trôi tuột — hương thơm bung nở, hậu vị lan dài, để lại một lớp bám dính dàng trên vòm miệng.

Nếu vẫn còn những câu hỏi chưa có lời giải, hãy trò chuyện cùng Barista của BOS., nơi mỗi tách cà phê là một cuộc đối thoại mở.

Dark Tối

Cà Phê Việt Nam

Nóng Đá	Cà Phê Đen	74
Đá	Arabica Đen Đá – BOS.Phin (8-10 phút)	80

Đồ Uống Kiểu Ý

Nóng Đá	Espresso Espresso nguyên chất	81
Nóng Đá	Americano Espresso với nước nóng	86

Ưu đãi từ 5-15% đối với khách hàng là hội viên của BOS.
Trò chuyện nhân viên của BOS, để được hướng dẫn.

Cà phê thủ công

BOS.Phin

Dụng cụ này là phiên bản nâng cấp của Phin truyền thống được thiết kế bởi Bosgaurus Coffee Roasters, thể hiện nét đẹp rõ nét của hạt Arabica nhờ sự can thiệp của áp suất trong quá trình chiết xuất.

Nóng
Đá



Ưu đãi từ 5-15% đối với khách hàng là hội viên của BOS.
Trò chuyện nhân viên của BOS, để được hướng dẫn.

Nóng
Đá



BOS.Phin & Giấy lọc Kalita

là dụng cụ pha kết hợp giữa BOS.Phin và giấy lọc Kalita. Phương pháp này mang đến những tách cà phê cân bằng, trong trẻo hơn.

Nóng



Syphon

là dụng cụ pha dựa trên nguyên lý chênh lệch áp suất. Ngoài cách thức pha đẹp mắt, Syphon còn nổi tiếng với hương vị vô cùng nhẹ nhàng.

Dark Vader — Nhận thức về Bóng tối của Dark-12

“Trong bóng tối,
các giác quan đều rõ ràng hơn.”

Dark Vader từng nghĩ rằng cà phê rang đậm là sự mát mát, là thứ che lấp bản chất thật sự của hạt cà phê. Nhưng trong hành trình khám phá Dark-12, Dark Vader nhận ra bóng tối không phải sự lụi tàn, mà là nơi mọi thứ trở nên trọn vẹn hơn.

Không còn góc cạnh sắc bén của acid, không còn những nốt hương mỏng manh, Dark-12 là sự cân bằng hoàn mỹ giữa đắng, ngọt, hậu vị kéo dài và cảm giác tròn đầy. Những ai chọn Dark Vader không chỉ đơn thuần là yêu thích ly cà phê đậm đà, mà họ tìm kiếm sự sâu sắc, vững chắc, và sự hài hòa trong mỗi ngụm.

Bởi vì đôi khi, cái đẹp không nằm ở ánh sáng chói lòa, mà ở những sắc thái tinh tế của bóng tối.

Chọn hương vị Sữa

— Hoàn thiện hành trình vị giác

Sữa không chỉ là thành phần, mà là lớp cảm giác cuối cùng, định hình nên cá tính riêng cho tách cà phê của bạn. Ở BOS., mỗi lựa chọn sữa là một điểm chạm giữa sở thích cá nhân và triết lý cảm nhận.

Sữa tươi

Sữa bò thanh trùng từ cao nguyên, hậu vị ngọt tròn, kết cấu mượt mà — lý tưởng cho những ai tìm kiếm sự cân đối giữa vị của sữa và hạt cà phê.

Sữa yến mạch

Sữa yến mạch thuần chay, hậu vị dịu nhẹ, ngọt thanh. Một lựa chọn không chỉ phản ánh gu vị giác, mà còn là hành động nhỏ hướng đến môi trường bền vững.

Mỗi sự lựa chọn đều kể một câu chuyện riêng, hãy để Barista của BOS. giúp bạn lắng nghe câu chuyện ấy qua từng tách cà phê.

Light Sáng

Đồ uống Espresso Signature

Đá Caramelly Rain

106

Espresso kết hợp với đường và lớp bọt kem sữa mang đến hương vị thơm lừng.



Gấp đôi cà phê

+10

Cà Phê & Sữa

Nóng Đá	Bạc Sủi Espresso với sữa đặc và sữa tươi	79
Nóng Đá	Latte Espresso với sữa đánh và bột mỏng	105
Nóng Đá	Mocha Espresso với ca-cao từ Mekong và sữa đánh	99
Nóng Đá	Cappuccino Espresso với sữa đánh và bột dày	92
	Affogato Espresso với kem Vanilla	99
Nóng	Flat White Espresso với sữa đánh và bột siêu mỏng	99
Nóng	Piccolo Ristretto với sữa đánh và bột mỏng	92
Nóng	Macchiato Espresso với chút bột sữa nhẹ phủ trên bề mặt	92

Thay thế sữa tươi bằng Sữa Yến Mạch
Gấp đôi cà phê

+17
+10



Ưu đãi từ 5-15% đối với khách hàng là hội viên của BOS.
Trò chuyện nhân viên của BOS, để được hướng dẫn.

Specti Light – Navia và hành trình kiến tạo Scandi-9

“Ánh sáng không chỉ để nhìn,
mà còn để cảm nhận.
Trong mỗi giọt cà phê, có một
vũ trụ đang mở ra.”

Specti Light tin rằng cà phê phải chạm đến giác quan một cách thuần khiết nhất. Không bị che phủ bởi caramel hóa, không để những lớp khói che mờ hương vị nguyên bản. Scandi-9 ra đời như một tuyên ngôn: một kiểu rang sáng chính xác, giữ lại toàn bộ đặc tính tự nhiên của hạt cà phê.

Những ai chọn Specti Light đều là những người yêu thích sự tươi mới, tìm kiếm độ acid tinh tế, hương trái cây bùng nổ, và cảm giác thanh thoát trên đầu lưỡi. Đó là trải nghiệm không dành cho số đông – mà dành cho những ai muốn lắng nghe hơn là áp đặt.

Navia, người kiến tạo Scandi-9, tin rằng sự tinh khiết không phải là thiếu hụt, mà là một hình thái hoàn mỹ – nơi mọi biến số được tối giản, để những điều thật sự quan trọng được hiện lên rõ ràng.

Scandi-9 không làm cà phê “dễ uống hơn”, nó làm cà phê rõ ràng hơn.



Thức uống khác
Bánh nướng
Sữa chua
Đồ ngọt
Bánh Waffle
Bánh mì & Món hầm
Mì ống
Rau trộn
Món ăn nhẹ

Twilight Chạng vạng



Thay thế sữa tươi bằng Sữa Yến Mạch

+17

Đồ uống khác

Nóng Đá	Matcha Latte ⁰¹	95
Nóng Đá	Sô cô la Mekong ⁰² Xuất xứ Đồng bằng sông Cửu Long, Việt Nam	89
Đá	Matcha Coco ⁰³	95
	Nước ép trái cây tươi ⁰⁴ Nước ép cam cà rốt Nước ép cam mật ong Nước ép dưa hấu Nước ép thơm Nước ép chanh dây	84
	Sweet Lady ⁰⁵ Nước ép hỗn hợp củ dền, thơm, chanh dây	84
	Pretty Girl ⁰⁶ Nước ép hỗn hợp củ dền, thơm, dưa hấu	84
	Honey Pinky ⁰⁷ Nước ép hỗn hợp cam, cà rốt, dưa hấu, mật ong	84
	Coke/ Coke-Zero	67
	Nước khoáng có ga/ Nước không ga	73

01



02



03



04



05



06



07



Ưu đãi từ 5-15% đối với khách hàng là hội viên của BOS.
Trò chuyện nhân viên của BOS, để được hướng dẫn.

Bánh nướng

Đáng thử	Pecan Coffee Croissant ⁰¹	125
	Croissant ⁰²	75
	Dùng kèm bơ nhạt và mứt nhà làm (Mứt Dâu/ Mứt Chuối/ Mứt Thơm/ Mứt Xoài)	+10
	Almond Croissant ⁰³	125
	Cinnamon Roll ⁰⁴	75
	Canelé ⁰⁵	50

02



01



03



04



05



Sữa chua

	Sữa chua nhà làm ⁰⁶	71
	Red Punch – Sữa chua nhà làm ⁰⁷ Dâu, chuối, yến mạch, nho khô, mít dâu	99
	Yellow Punch – Sữa chua nhà làm ⁰⁸ Xoài, dưa hấu, yến mạch, nho khô, mít xoài	99
Đáng thử	Tropical Punch – Sữa chua nhà làm ⁰⁹ Xoài, thơm, yến mạch, dừa sấy giòn, mít thơm	99



Ưu đãi từ 5-15% đối với khách hàng là hội viên của BOS.
Trò chuyện nhân viên của BOS, để được hướng dẫn.

Đồ ngọt

Đáng thử

Vanilla Banana Bread ⁰¹

73

Bông lan chuối dùng kèm chuối caramel, kem Va-ni và sốt sô cô la

01



Bánh Waffle

Đáng thử **Banana Waffle** ⁰² 106

Chuối đốt, mút chuối và sữa chua nhà làm, sốt sô cô la, sốt chanh dây

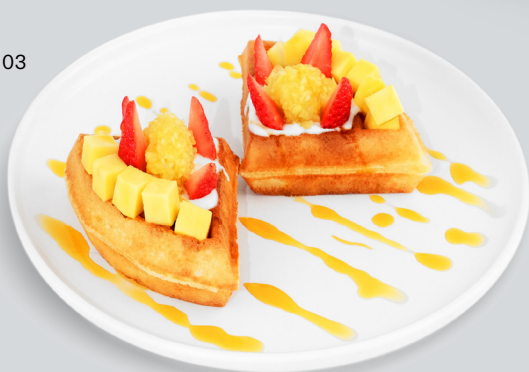
Mango Waffle ⁰³ 106

Xoài, mút xoài và sữa chua nhà làm, sốt si-rô phong (Maple syrup), sốt chanh dây

02



03



Ưu đãi từ 5-15% đối với khách hàng là hội viên của BOS.
Trò chuyện nhân viên của BOS, để được hướng dẫn.

Bánh mì & Món hầm

Đáng thử	Croissant Sandwich ⁰¹	128
	Trứng bác, rau Rocket, nấm xào, sốt Aioli	
Đáng thử	Bosgaurus All-Day Breakfast ⁰²	117
	Trứng ốp-la, xúc xích, thịt xông khói, bánh mì tươi	
Đáng thử	Mushrooms On Toast ⁰³	128
	Nấm xào, pa-tê nấm, trứng chần, phô mai Parmesan, bánh mì men tự nhiên	
	Fried Chicken Sando ⁰⁴	173
	Bánh mì Sandwich kẹp gà chiên xù, ăn kèm khoai tây chiên giòn	
	Bacon Egg Benedict (Waffle/Baguette) ⁰⁵	184
	Thịt xông khói, trứng chần, sốt Hollandaise, bánh mì ngũ cốc hoặc bánh xếp	
	Mustard Choco Beef Stew & Bread ⁰⁶	106
	Thịt bò xé, sô cô la, khoai tây, cà rốt, đậu Hà Lan, nấm, mù tạt mật ong	

01



Nếu bạn dị ứng hoặc có nhu cầu ăn uống riêng, hãy thông báo với nhân viên BOS. để được hỗ trợ nhé.

02



04



03



06



05



Ưu đãi từ 5-15% đối với khách hàng là hội viên của BOS.
Trò chuyện nhân viên của BOS, để được hướng dẫn.

Mì ống

Món chay

Spaghetti Pesto ⁰¹ 150
Sốt Pesto quế tây, phô mai Parmesan

Spaghetti Chicken Pesto ⁰² 167
Sốt Pesto quế tây, thịt gà, phô mai Parmesan

Đáng thử

Spaghetti Smoked Shrimp Pesto ⁰³ 178
Sốt Pesto quế tây, tôm hun khói, phô mai Parmesan, hạt điều vụn

Spaghetti Au Bisque ⁰⁴ 178
Sốt Tôm Bisque, tôm hun khói, Phô mai Parmesan

Spaghetti Carbonara ⁰⁵ 167
Thịt xông khói, sốt kem, phô mai Parmesan

Spaghetti Bolognese ⁰⁶ 156
Sốt bò bằm, phô mai Parmesan

01



Nếu bạn dị ứng hoặc có nhu cầu ăn uống riêng, hãy thông báo với nhân viên BOS. để được hỗ trợ nhé.

02



03



04



05



06



Ưu đãi từ 5-15% đối với khách hàng là hội viên của BOS.
Trò chuyện nhân viên của BOS, để được hướng dẫn.

Rau trộn

Đáng thử	Cobb Salad ⁰¹	162
	Gà áp chảo, trứng luộc, thịt xông khói, cà chua, các loại rau xanh, sốt dầu giấm, phô mai Parmesan	
	Caesar Salad ⁰²	150
	Gà áp chảo, cà chua, các loại rau xanh, sốt Caesar, phô mai Parmesan	
Món chay	Mixed Salad ⁰³	89
	Các loại rau xanh, cà chua bi, dầu oliu & muối	

01



Nếu bạn dị ứng hoặc có nhu cầu ăn uống riêng, hãy thông báo với nhân viên BOS. để được hỗ trợ nhé.

02



03



Ưu đãi từ 5-15% đối với khách hàng là hội viên của BOS.
Trò chuyện nhân viên của BOS, để được hướng dẫn.

Món ăn nhẹ

Khoai tây chiên ⁰¹	75
Bánh Mì Bơ Tỏi ⁰²	60
Gà Viên Popcorn ⁰³	85

01



02



03



Twilight Chạng vạng

Penumbra — Cầu nối của Vũ trụ,
nơi hài hòa tồn tại

“Không có đúng, không có sai.
Chỉ có cảm giác bạn muốn
theo đuổi.”

Không phải ai cũng thuộc về ánh sáng. Không phải ai cũng hoàn toàn hòa vào bóng tối. Penumbra là không gian trung lập, nơi mọi trải nghiệm tìm thấy điểm cân bằng của chính nó. Ở Penumbra, không có định kiến. Bạn có thể uống một ly Matcha Latte mà không phải chọn phe, hoặc nhâm nhi một ly Nước ép Trái cây mà không phải giải thích. Bạn có thể thích một chút acid, và cũng yêu một chút đắng dịu dàng.

Penumbra tồn tại vì vũ trụ không bao giờ chỉ có hai màu. Và những người bước vào Penumbra đều hiểu rằng hành trình thưởng thức không phải là sự phân định — mà là một hành trình tìm ra sự hòa hợp giữa mọi sắc thái của giác quan.

"Hắc Dược"

Arabica Sữa Đá "Hắc Dực" của Vũ trụ

"Có những ước mơ tưởng như không thể, cho đến khi chúng trở thành hiện thực."

Khi chúng tôi nói: "Arabica có thể tạo nên những ly Sữa Đá đẳng cấp thế giới," thiên hà Specialty đã hoài nghi.

Nhưng BOS. không sinh ra để làm điều dễ dàng – mà để chứng minh điều xứng đáng.

Trải qua sáng, tối và chạng vạng – bạn đã đến điểm hội tụ của mọi giá trị cảm quan: Arabica Sữa Đá, không chỉ là một ly cà phê, mà là minh chứng cho khả năng hòa hợp giữa tính bản địa và tiêu chuẩn toàn cầu.



Arabica Sữa Đá

"Hắc Dược" của Vũ trụ

Không chỉ là một đồ uống, mà là một biểu tượng hoà quyện hoàn hảo giữa truyền thống và hiện đại, đậm đà và tinh tế.

Đây là thành tựu của BOS. — minh chứng cho niềm tin và sự kiên định rằng không gì là không thể.

Đáng thử	Arabica Sữa Đá — BOS.Phin (8-10 phút)	85
Đá	Phiên bản Cà Phê Sữa Đá đặc biệt này được pha bằng dụng cụ BOS.Phin đặc trưng do Bosgaurus Coffee Roasters thiết kế. Cà phê có vị chua thanh, ngọt dịu và cảm giác mượt mà với hương thơm đặc trưng từ hạt Arabica.	
Đá Nóng	Cà Phê Arabica Sữa Đá — Espresso	79
Đá	Arabica Sữa Đá (AIBs)	88

Arabica In Bottle (AIB)

"Hắc Dược" dưới hình thái tinh túy nhất – được đóng chai ngay sau khi chiết xuất, AIB giữ trọn vẹn cấu trúc vị và độ tươi của Arabica rang đặc biệt cho sữa. Một trải nghiệm BOS. hoàn chỉnh – sẵn sàng đồng hành cùng bạn mọi lúc, mọi nơi.

Một chai AIB là một chương truyện ngắn của BOS.
Ngắn gọn.
Sâu sắc.
Đủ để đánh thức.



Cà phê đóng chai trên nền hạt Việt Nam đạt chuẩn Specialty của chúng tôi.

Arabica In Bottle (AIB)

Arabica Flash Brew ⁰¹ 88

Flash Brew là phương pháp làm lạnh cà phê cấp tốc sau khi pha bằng khí Ni-tơ nên làm lạnh nhanh và giữ trọn hương vị nguyên bản.

Arabica Sữa Đá – Gaia (AIB) ⁰² 88

Cà Phê Sữa Đá theo phong cách hiện đại, vị chua trái cây nhẹ nhàng cùng sự hài hoà giữa đắng và ngọt ở hậu vị.

Arabica Sữa Đá – Big Smoke (AIB) ⁰³ 88

Cà Phê Sữa Đá theo phong cách truyền thống, vị chua dịu cùng hậu vị đắng khói đậm đà.

Arabica Sô cô la (AIB) ⁰⁴ 95

Sự kết hợp tuyệt hảo của hương thơm từ hạt Arabica với vị đắng đậm đà của Ca-cao từ Mekong.

Arabica Dừa (AIB) ⁰⁵ 95

Sự kết hợp hài hòa của hương vị từ hạt Arabica với vị ngọt bùi của sữa dừa từ Bến Tre.

Khi "Hắc Dược" vượt qua giới hạn,
biến hóa thành những hình thái không ai ngờ tới.

Đang thử

Arabica Bia – Big Smoke ⁰⁶

95

– Stout – Alc.8% V/v – IBU 45

Vị ngọt caramel cân bằng với vị chua hạt Arabica tạo nên
hương vị bia đặc trưng phong cách truyền thống.

01



02



03



04



05



06



Giờ đây, bạn đã hiểu tại sao "Hắc Dực" của BOS. lại là thứ mà cả thiên hà Specialty khao khát. Không chỉ là một đồ uống, mà là một tuyên ngôn – về khát vọng, sự kiên định, và về niềm tin vào ước mơ lớn của cà phê Việt Nam.

Mỗi giọt "Hắc Dực" bạn thưởng thức là một phần của hành trình giữ cho những ước mơ luôn tỉnh thức
— Keeping Dreams Awake.

Hy vọng Siêu cảm luôn bên bạn

May The Sense Be With You

Vậy thường thức cà phê như thế nào? Không có câu trả lời đúng hay sai.

Chỉ có câu hỏi:
Liệu hôm nay, bạn muốn khám phá ngõ ngách nào của vũ trụ BOS.?

Giữ Ước Mơ Tỉnh Thức

Cà phê không chỉ là một thức uống. Nó là cuộc đối thoại giữa con người và thiên nhiên, giữa người trồng và người thưởng thức, giữa hiện tại và tương lai.

Bosgaurus không sinh ra chỉ để rang cà phê — mà để tạo nên một vũ trụ, nơi mỗi cá nhân có thể tìm thấy bản thể của mình trong từng ngụm cà phê. Từ Specti Light, Penumbra, đến Dark Vader, từ rang sáng đến rang đậm, từ những người theo đuổi sự tinh tế đến những tâm hồn yêu thích chiều sâu — tất cả đều có chỗ đứng trong hành trình này.

Nhưng hành trình không kết thúc ở đây. BOS. không chỉ bán cà phê — Chúng tôi theo đuổi một ước mơ:

- + Về một Việt Nam có thể mang văn hóa Cà phê Sữa Đá ra thế giới.
- + Về một ngành cà phê minh bạch và bền vững.
- + Nơi chất lượng không chỉ đo bằng điểm số — mà bằng ý nghĩa mà nó để lại.

BOS. là cuộc đối thoại đang tiếp diễn và bạn luôn là một phần trong đó.

Ước mơ lớn cho Cà phê
Việt Nam không chỉ dừng lại
ở một ly cà phê mà là cả một
hành trình.

Bạn là một phần
của vũ trụ này.

Quét QR code để kết nối với
cộng đồng Specialty Coffee
BOS., nơi những người yêu
cà phê cùng chia sẻ những
trải nghiệm, khám phá và
sáng tạo.



BOS.