

## ẨM THỰC VIỆT NAM | VIETNAMESE CUISINE

## MÓN KHAI VỊ | STARTER

Khai Vị Từ Bếp Trưởng, Gỏi Cuốn & Chả Giò Hải Sản, Bánh Khọt, Chạo Tôm,  
Gỏi Xoài Sò Điệp, Rau Thơm, Nước Chấm Các Loại  
*Chef Selection Tasting Platter, Fresh & Fried Spring Roll, Banh Khot, Sugar Cane Prawn,  
Mango & Scallop Salad, Herbs, Selection of Dipping Sauces*

Canh Chua Cá Bớp, Đậu Bắp, Măng Chua, Giá Đổ, Ngò Gai, Ngò Ôm  
*Sweet & Sour Cobia Fish Soup, Okra, Pickled Bamboo, Bean Sprout, Saw Coriander, Rice Paddy Herb*

Gỏi Ngó Sen Tiên Vua, Rau Tiên Vua, Bắp Bò Ngâm Chua, Tôm Sú, Cù Sen Chiên Giòn  
*Lotus Stem Salad, Dried Mountain Jelly Vegetable, Pickled Beef Shank, Tiger Prawn,  
Crispy Lotus Root*

Bánh Khọt Vũng Tàu, Tôm, Thịt Cua, Rau Thơm, Nước Mắm Chua Ngọt  
*Savoury Mini Pancakes, Prawn, Crab Meat, Herbs, Fish Sauce*

Nem Lụi, Thịt Heo Xiên Sả Nướng, Rau Thơm Địa Phương, Bánh Tráng, Nước Chấm  
*Lemongrass Grilled Pork, Local Herbs, Rice Paper, Fish Sauce*

Gỏi Bưởi & Khô Mực, Mực Nướng, Dưa Leo, Củ Cải Muối Chua, Nước Mắm Chanh Dây  
*Pomelo & Dried Squid Salad, Grilled Calamari, Cucumber, Pickled Radish, Passion Fruit Fish Sauce*

Gỏi Xoài Bưởi, Sò Điệp, Tôm Sú, Rau Thơm, Mắm Ớt Sốt XO  
*Pomelo & Mango Salad, Scallops, Prawn, Herbs, XO chili Fish Sauce*

Gỏi Sứa Biển Xoài Xanh, Cà Rốt, Tía Tô, Ngò Gai, Nước Mắm Tắc  
*Jelly Fish Green Mango Salad, Carrot, Perilla Leaves, Cilantro, Kumquat Fish Sauce*

## ĐIỀU KHOẢN &amp; ĐIỀU KIỆN | TERMS &amp; CONDITIONS

Tất cả các món ăn phục vụ theo kiểu gia đình | Menu is Served Sharing Style

	2 khách / pax	2 - 4 khách / pax	5 - 8 khách / pax	9 - 12 khách / pax
Khai vị / Starter	1	2	3	4
Món Chính / Main Course	1	2	3	4
Tráng miệng / Dessert	1	2	3	4

## MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Bún Thịt Nướng, Nem Lụi, Chạo Tôm, Đồ Muối Chua, Mỡ Hành, Dưa Leo, Rau Thơm,  
Mắm Ớt Chua Ngọt  
*Lemongrass Grilled Pork, Nem Lui, Sugar Cane Prawn, Pickles, Scallion Oil, Cucumber, Herbs,  
Sweet & Sour Chili Fish Sauce*

Bún Chả Hà Nội, Thịt Heo Nướng, Rau Thơm, Bún, Nước Mắm Phú Quốc  
*Grilled Pork, Grilled Pork, Local Herbs, Rice Noodles, Phu Quoc Fish Sauce*

Cá Hồi Sapa Kho Tộ, Tiêu Hồng Phú Quốc, Nước Dừa, Cải Thià, Cơm Trắng  
*Sapa Trout Clay Pot, Phu Quoc Pink Pepper, Coconut Juice, Bok Choy, Steamed Rice*

Bún Quậy, Bún Tươi, Mực, Chả Cá & Chả Tôm, Quả Tắc, Muối Ớt  
*Bun Quay, Fresh Rice Noodles, Squid, Shrimp Paste & Fish Paste, Kalamansi, Chili Salt*

Mì Than Tre Xào Rau Củ, Măng Tây, Nấm Rơm, Đậu Hũ, Hoa Thiên Lý  
*Wok Charcoal Noodles, Asparagus, Straw Mushrooms, Tofu, Tonkin Flowers*

Cơm Tấm, Gạo Tấm Việt Nam, Sườn Heo Ướp Sả, Chả Trứng, Rau Củ Muối Chua  
*Com Tam, Vietnam Broken Rice, Lemongrass Pork Chops, Egg Meatloaf,  
Pickled Vegetables*

Gà Ướp Nghệ & Sả, Tỏi Phi, Rau Răm, Cải Thià  
*Lemongrass & Turmeric Chicken, Fried Garlic, Vietnamese Mint, Bok Choy*

Thăn Bò Úc Xào Tiêu Đen  
*Wok Fried Angus Beef, Black Pepper Sauce*

## TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Trái Cây Theo Mùa | Cut Fruit

Chè Hạt Sen và Long Nhân, Dừa Non, Hoa Nhài  
*Lotus and Longan Sweet Soup, Young Coconut, Jasmine Flower*

Chè Khúc Bạch, Nước Cốt Dừa, Hạnh Nhân | Lychee Sweet Soup, Coconut Milk, Almond

Trái Thơm Đốt Rượu Rum, Hạt Mắc Ca Giòn, Kem Dừa  
*Rum Glazed Pineapple, Macadamia, Coconut Ice Cream*

## ẨM THỰC QUỐC TẾ | INTERNATIONAL CUISINE

## MÓN KHAI VỊ | STARTER

Rau Trộn Kiểu Ý, Xà Lách Roman, Phô Mai Parmesan Bào, Sốt Cá Com,  
Bánh Mì Khô Chiên Giòn, Thịt Gà  
*Caesar Salad, Romaine Lettuce, Shaved Parmesan, Anchovy Sauce, Croutons, Chicken*

Xa Lát Hải Sản, Hạt Đại Mạch, Bạch Tuộc, Tôm, Vẹm Xanh, Đậu Pháp, Khoai Tây Bì,  
Trái Oliu, Sốt Chanh, Dầu Oliu  
*Seafood Salad, Barley, Octopus, Prawn, Mussel, French Beans, Baby Potatoes,  
Olive, Lemon Dressing, EVO*

Khoai Lang Nướng Ót & Chanh, Đậu Đen, Sữa Chua, Dưa Chua Nhà Làm  
*Chili & Lime Baked Island Sweet Potato, Black Beans, Yoghurt, Home Made Pickles*

Mì Gnocchi Kiểu Pháp, Phô Mai Parmesan, Sốt Kem Nấm Truffle  
*Parisian Gnocchi, Parmesan Cheese, Truffle Mushroom Cream*

Gỏi Đu Đủ kiểu Thái, Tôm Khô, Ba Khía, Đậu Que, Cà Chua Bì, Nước Mắm Ót  
*Thai Papaya Salad, Dried Shrimp, Fermented Baby Crab, String Beans, Cherry Tomatoes,  
Spicy Chili Fish Sauce*

Súp Hải Sản Kiểu Âu, Sò Đẹp, Tôm Sú, Bánh Flan Dừa  
*Crustacean Bisque, Scallops, Prawn, Coconut Flan*

Rau Cù Chiên Kiểu Ấn, Rau Cù, Sốt Bạc Hà  
*Pakora, Vegetable Fritter, Mint Chutney*

Bánh Xèo Hàn Quốc, Nước Chấm  
*Korean Pancake, Dipping Sauce*

## ĐIỀU KHOẢN &amp; ĐIỀU KIỆN | TERMS &amp; CONDITIONS

Tất cả các món ăn phục vụ theo kiểu gia đình | Menu is Served Sharing Style

	2 khách / pax	2 - 4 khách / pax	5 - 8 khách / pax	9 - 12 khách / pax
Khai vị / Starter	1	2	3	4
Món Chính / Main Course	1	2	3	4
Tráng miệng / Dessert	1	2	3	4

## MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Cá Chém Áp Chảo, Hành Tây Ngâm Dầu, Khoai Tây Nấu Chậm,  
Cà Rốt Nhỏ, Sốt Cà Chua Hạnh Nhân  
*Pan Seared Seabass, Confit Onion, Potato Fondant, Baby Carrots, Romesco Sauce*

Gà Nấu Sốt Kem Bơ, Bánh Khoai Tây, Cơm Ấn, Sữa Chua Dừa Leo  
*Butter Chicken Masala, Paratha, Pilaf Rice, Cucumber Raita*

Phô Mai Ấn Độ Nấu kiểu Masala, Bánh Khoai Tây, Cơm, Sữa Chua Dừa Leo  
*Paneer Tikka Masala, Paratha, Pilaf Rice, Cucumber Raita*

Mì Ý Hải Sản Mật Mực, Húng Quế, Ót Khô, Sốt Cà Chua  
*Black Ink Linguine Seafood, Basil Leaves, Dried Chili, Tomato Sauce*

Bò Xiên Que Kiểu Hàn Quốc, Cơm Chiên Kim Chi | *Korean Beef Skewer, Kim Chi Fried Rice*

Mực Xào Sốt Me Kiểu Thái, Húng Quế, Sốt Me  
*Wok Fried Squids, Basil Leaves, Thai Tamarind Sauce*

Bánh Bắp, Rau Củ Nướng, Sốt Cà Chua Húng Quế  
*Grilled Polenta, Provençale Vegetable, Basil Tomato Sauce*

Pizza Thịt Vịt Bầm Xào Lá Lốt, Phô Mai, Sốt Me Cay  
*Minced Duck Betel Leaf Pizza, Cheese, Tamarind Chili Sauce*

Cà Ri Tôm Nước Cốt Dừa, Cơm Ấn | *Coconut Tempered Prawn Curry, Pilaf Rice*

## TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Bánh Sô Cô La Nướng Kem Vani  
*Chocolate Lava Cake Vanilla Ice Cream*

Bánh Phô Mai Vị Chanh Dây Trái Dâu Các Loại  
*Passion Fruit Cheesecake Mixed Berries*

Bánh Sô-cô-la Marou Hạnh Nhân Sốt Kem Vani  
*Marou Chocolate Brownie Vanilla Cream Sauce*

Bánh Tiramisu | *Tiramisu*

## MENU CHAY | VEGETARIAN MENU

## KHAI VỊ VÀ GỎI | APPETIZER &amp; SALAD

Gỏi Bưởi Hồng Chay, Hạt Điều, Sốt Nước Mắm Chay  
*Pink Pomelo Salad, Cashew Nut, Vegetarian Nuoc Cham*

Gỏi Đu Đủ & Xoài, Cà Rốt, Hành Tây, Rau Răm, Sốt Nước Tương  
*Papaya & Green Mango Salad, Carrot, Onion, Laksa Leaf, Soy Bean Sauce*

Xà Lách Các Loại, Rau Củ Bào, Sốt Chanh, Hạt Bí, Việt Quất  
*Mixed Green Salad, Shaved Vegetable Crudities Lemon Vinaigrette, Toasted Pumpkin Seeds And Red Berries*

Bì Cuốn Chay, Nước Tương Ngọt  
*Fresh Spring Rolls, Vietnamese Herb, Sweet Soy Sauce*

Gỏi Bắp Cải, Dưa Leo, Đậu Hũ, Trứng, Sốt Đậu Phộng | *Gado-Gado Salad*

Rau Củ Chiên Giòn, Sốt Thảo Mộc Địa Phương  
*Mix Vegetable & Chickpeas Flour Fritters, Local Herb Chutney*

Bánh Khọt Bắp, Nước Mắm Chay | *Sweet Corn Banh Khot, Vegan Nuoc Cham Sauce*

Bánh Gnocchi Kiểu Pháp, Nấm Nghiền, Phô Mai Parmesan  
*Gnocchi Parisienne, Mushroom Puree, Parmesan Cheese*

Súp Hạt Hoa Hướng Dương | *Chilled Sunflower Seeds Soup*

Súp Dưa Lưới, Bánh Mì Men Chua Giòn | *Honeydew Melon, Sourdough Croutons*

Canh Chua Rau Củ Chay | *Vegetarian Hot & Sour Soup*

## ĐIỀU KHOẢN &amp; ĐIỀU KIỆN | TERMS &amp; CONDITIONS

Tất cả các món ăn phục vụ theo kiểu gia đình | All menu served sharing style.

	2 khách / pax	2 - 4 khách / pax	5 - 8 khách / pax	9 - 12 khách / pax
Khai vị / Starter	1	2	3	4
Món Chính / Main Course	1	2	3	4
Tráng miệng / Dessert	1	2	3	4

## MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Hủ Tiu Mềm Xào Rau Củ | *Char Kway Teow*

Đậu Hủ Chiên Sốt Ớt Tương Đậu | *Fried Tofu Chili, Taupan Sauce*

Cà Tím Nướng Sốt Tứ Xuyên | *Szechuan Spiced Braised Eggplant, Pandan Jasmine Rice*

Cà Ri Chay Xanh | *Mix Vegetables Thai Green Curry, Rice*

Súp Đậu Xanh Kiểu Ấn, Gạo Basmati, Xà Lách, Bánh Phồng  
*Yellow Daal Curry, Basmati Rice, Salad & Pappadum*

Cà Ri Rau Củ, Bánh Khoai Tây, Sữa Chua, & Xà Lách  
*Mix Vegetables Masala, Paratha, Yogurt & Salad*

Cơm Chiên Rau Củ, Nước Tương Ớt | *Vegetables Fried Rice, Soy Chili Sauce*

Nấm Hàu Thù Tiềm, Cải Thìa, Nấm Đông Cô  
*Braised Oyster Mushroom, Egg Tofu, Bok Choy, Shitake Mushrooms*

Mì Ý Tự Chọn: Mì Ống Hoặc Mì Sợi  
*Choice Of Pasta: Rigatoni or Spaghetti*

Sauce Tự Chọn: Sốt Cà Chua Cay, Sốt Kem Nấm, Sốt Thảo Mộc & Cà Chua Bi  
*Choice Of Sauces: Arrabbiata, Mushroom Cream, Pesto & Cherry Tomato*

Pizza Rau Củ, Sốt Cà Chua  
*Pizza Margherita, Mixed Mushrooms, Roasted Vegetables*

Pizza Bốn Mùa | *Pizza 4 Formaggi*

## TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Chè Hạt Sen Và Thạch Táo, Bánh Sầu Riêng, Mứt Sim  
*Lotus Seeds & Apple Jelly, Durian Cake, Sim Berry Marmalade*

Bánh Phô Mai Nướng Vị Chanh Dây, Dâu Các Loại  
*Passionfruit Cheesecake, Mixed Berries*

Bánh Sô Cô La Nướng Với Kem Vani | *Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream*

Đĩa Trái Cây Theo Mùa | *Cut Fruits*