



NHÀ Ồ

DINNER MENU

# N H Ì Ớ

DINNER MENU

Our à-la-carte menu is made to please any mood or special diet.

Please alert us in advance if you have any dietary requirements.

An allergen chart is available on demand detailing our menu ingredients.

Kindly request it from your F&B attendant.

If you could not find your favorite dish on the menu, let us know in advance and our chefs will do their best to cook it for you.

-

Thực đơn gọi món của chúng tôi được thực hiện để làm hài lòng bất kỳ tâm trạng hoặc chế độ ăn uống đặc biệt.

Vui lòng thông báo trước cho chúng tôi nếu bạn có bất kỳ yêu cầu chế độ ăn uống nào.

Một biểu đồ chất gây dị ứng có sẵn theo yêu cầu chi tiết các thành phần thực đơn của chúng tôi.

Vui lòng yêu cầu nó từ nhân viên F&B của bạn.

Nếu bạn không thể tìm thấy món dishe yêu thích của mình trong thực đơn, hãy cho chúng tôi biết trước và các đầu bếp của chúng tôi sẽ cố gắng hết sức để nấu nó cho bạn.

-



## SALADS

### GỎI

—

Mango salad.  
vegetarian / prawn / octopus  
Gỏi xoài.  
chay / tôm / bạch tuộc  
—  
280 / 400 / 400

Cabbage, carrot, onion and  
herbs salad, peanut.  
vegetarian / chicken / seafood  
Gỏi bắp cải, cà rốt, hành tây  
& rau mùi, đậu phộng.  
chay / gà / hải sản  
—  
280/330/420

Banana blossom salad.  
tofu / beef  
Nộm hoa chuối.  
đậu hủ / bò  
—  
290 / 400

Papaya salad.  
vegetarian / calamari / beef  
Gỏi đu đủ.  
chay / mực chiên / bò  
—  
280 / 490 / 390

Dried mountain jelly  
vegetable salad.  
vegetarian / prawn  
Gỏi tiên vua.  
chay / tôm  
—  
280 / 395

Mixed salad bowl.  
vegetarian / tuna tataki  
Gỏi tiên vua  
chay / tôm  
—  
300 / 500

## APPETIZERS

### KHAI VỊ

—

Tuna sashimi.  
Cá ngừ sashimi.  
—  
450

Steamed dumpling.  
vegan / prawn  
Há cảo hấp.  
chay / tôm  
—  
300 / 400

Fresh spring roll.  
vegetarian / chicken / prawn  
/ fish  
Gỏi cuốn tươi.  
chay / gà / tôm / cá  
—  
280 / 300 / 350 / 350

Traditional turmeric  
pancake “Banh Xeo”.  
vegetarian / pork & shrimp  
Bánh xèo.  
chay / thịt heo & tôm  
—  
320 / 380

Deep fried spring roll,  
Northern style.  
pork / crab / vegetarian  
Chả giò.  
thịt heo / tôm / rau  
—  
350 / 450 / 220

Fritters.  
sweet potato / shrimp  
Bánh tằm bột chiên.  
khoai lang / tôm  
—  
250 / 350

Pan fried betel leaf rolls  
with beef.  
Bò cuộn lá lốt.  
—  
300

Steamed Bao bun.  
pork & quail egg /  
mushroom  
Bánh bao.  
thịt heo & trứng cút / nấm  
—  
300 / 250



# NHÀ Ở

DINNER MENU

## WOK & PLANT BASED

### XÀO - CHIÊN

—  
Stir-fried bamboo shoots and mushrooms with herbs, peanuts, sesame.

Măng xào & nấm, đậu phộng, mè và rau thơm.

—  
340

Egg noodles:  
vegetarian / chicken / beef / seafood

Mì xào.

chay / gà / bò / hải sản

—  
320 / 400 / 450 / 500

Basil fried rice.  
vegetarian / chicken / beef / seafood

Cơm chiên lá quế.

chay / gà / bò / hải sản

—  
320 / 400 / 450 / 500

Fried spicy tofu, tomato, green onion & herbs.

Đậu hũ chiên cay xào với cà chua, hành lá và rau mùi.

—  
350

Charred eggplant, green onions, chili.

Cà tím nướng với hành lá và ớt.

—  
280

Bok choy wok with shiitake mushroom.

Cải xào nấm.

—  
280

Clear tofu noodle soup “pho”, bread sticks, herbs, pickles.

Phở chay, đậu hũ, bánh quẩy.

—  
350

Rice cooked in claypot.  
vegetarian / chicken / beef / seafood

Cơm tay cầm.

chay / gà / bò / hải sản

—  
350 / 400 / 500 / 500

Vegetarian hot pot for two.

Lẩu chay cho 2 người

—  
1000

“Luk lak” stir-fried beef, red onions, pepper, soy sauce.

Bò lúc lắc.

—  
600

# main courses

MÓN CHÍNH

## MEAT

### CÁC MÓN THỊT

—  
Grilled Australian Black Angus beef tenderloin, black pepper sauce, sauteed mix greens.

Thăn bò nướng than với sốt tiêu đen và rau củ xào.

—  
1400

Grilled free-range chicken leg, sticky rice.

Gà đồi nướng cơm lam.

—  
650

Roasted duck, hoisin sauce, fried sticky rice.

Vịt quay với sốt đặc biệt, xôi chiên.

—  
700

Grilled pork belly, meatball with betel leaf, fresh noodles, herbs.

Bún chả.

—  
550

Marinated BBQ pork char xiu.

Thịt xá xíu.

—  
550

Clear noodle soup “pho”, bread sticks, herbs, pickles.

chicken / beef

Phở: gà / bò

—  
420

Angus beef cheese burger.

Burger bò và phô mai.

—  
600

All prices are in thousands of Vietnamese Dong (VND), inclusive of applicable taxes & service charge.

Tất cả giá trên được tính bằng đơn vị ngàn đồng (vnd), bao gồm thuế và phí phục vụ

## SEAFOOD

## HẢI SẢN

—

Grilled seafood platter for two with French fries.

lobster / prawns / oysters / winkles / whelks / clams / squid

Đĩa hải sản tổng hợp cho 2 người.

tôm hùm nướng nguyên con /

tôm sú nướng / hào sữa / ốc

nhỏ hấp / ốc lớn hấp / nghêu

hấp / mực nướng

—

3500 with lobster

2500 without lobster

Lobster, French fries & condiments.

steamed / grilled

Tôm hùm, khoai tây chiên.

hấp / nướng

—

1600

King squid, herbs & ginger.

steamed / grilled

Mực lá & gừng. hấp / nướng

—

650

Tiger prawn skewers.

Tôm xiên que nướng.

—

650

Queenfish hot pot for two.

Cá bè nấu măng chua cho 2 người.

—

1400

Clams:

steamed basil lemongrass / grilled with peanut

Nghêu.

hấp sả lá quế / nướng với sốt mỡ

hành

—

500

Squid wok with pineapple, tomato and onion.

Mực xào chua ngọt.

—

500

## FISH

## CÁC LOẠI CÁ

—

Seabass fillet with greens.

steamed / grilled

Cá chẽm phi lê, ăn kèm rau củ

xào nấm. hấp / nướng

—

600

Whole grouper fish.

steamed / baked

Cá mú nguyên con.

hấp / nướng ăn kèm bánh

tráng, rau thơm, xoài

—

2200

Cobia fish in claypot, sweet & sour sauce.

Cá bớp kho tộ.

—

650

Sizzling cobia fish

marinated with turmeric,

onion & dill, served with

shrimp paste.

Chả cá Lã Vọng.

—

700

Whole rabbitfish.

steamed / grilled

Cá diá

hấp / nướng

—

800

# NHÀ Ở

DINNER MENU

## PASTAS

MÌ Ý

—

Spaghetti:  
Mì Ý spaghetti:

tomato / bolognese  
sốt cà chua / ớt bò bằm

—

350 / 500

carbonara  
sốt kem

—

500

vongole  
Mỳ ý với nghêu

—

500

seafood / basil pesto  
hải sản / sốt pesto

—

600 / 450

# main courses

MÓN CHÍNH

## SIDES

ĂN KÈM

—

Steamed rice bowl.  
small / large

Cơm trắng phần.  
nhỏ / lớn

—

90/150

Water spinach & garlic wok.  
Rau muống xào tỏi.

—

225

Okra wok with garlic & tofu.  
Đậu bắp xào đậu phụ và tỏi.

—

225

French fries.  
small / large

Khoai tây chiên phần.  
nhỏ / lớn

—

150/250

Egg fried rice  
Cơm chiên trứng.

—

210

All prices are in thousands of Vietnamese Dong (VND), inclusive of applicable taxes & service charge.

Tất cả giá trên được tính bằng đơn vị ngàn đồng (vnd), bao gồm thuế và phí phục vụ

Cheese platter, baguette bread, butter & chutney.

Đĩa phô mai tổng hợp phục vụ với bánh mì men tự nhiên, chutney.

—

500

Passion fruit baked cheesecake, ginger sorbet.

Bánh phô mai nướng vị chanh dây.

—

250

Sweet soup of the day.

Chè theo ngày.

—

250

Lime tart, strawberry ice cream.

Bánh tart vị chanh kèm kem dâu tây.

—

250

Granola, coconut yogurt & fruit bowl.

Granola, sữa chua và trái cây.

—

250

Yogurt served with honey & strawberry.

fresh milk / coconut

Sữa chua phục vụ cùng sốt

lá phong và dâu tây.

sữa tươi / sữa dừa thuần

chay

—

250

Tiramisu, honey ice cream.

Bánh tiramisu cùng kem mật ong.

—

280

Lava Vietnamese chocolate cake, salted caramel butter cream, Chantilly.

Bánh socola cùng kem caramel mặn và kem tươi.

—

300

Coconut waffle, Marou cacao, chocolate sauce.

Bánh waffle dừa với cacao Marou và sốt socola.

—

250

Fruits platter.

Trái cây tổng hợp.

—

250

Ice cream & sorbet (per scoop)  
Kem các loại (mỗi muỗng)

Ice cream:

chocolate / honey / mango / strawberry / vanilla / caramel / coconut / banana

Kem các loại : sô cô la / mật / ong / xoài / dâu / vanilla / caramel / dừa / chuối

Sorbet:

Pineapple / lime / ginger / passion fruit / strawberry / tangerine

Kem tuyết các loại:

thơm / chanh / gừng / chanh dây / dâu / quýt

—

110

Ice cream and fruits platter to share.

small (3 scoops)

large (5 scoops)

Kem và đĩa trái cây.

Phần nhỏ ( 3 viên kem )

Phần lớn ( 5 viên kem )

—

550 / 700



## STARTERS

## MÓN KHAI VỊ

Fried spring roll.  
pork / veggie  
Chả giò thịt.  
heo / chay  
—  
150

Fresh prawn spring roll.  
Gỏi cuốn tươi tôm.  
—  
150

Boiled egg, tomato  
& avocado salad.  
Gỏi trứng cà chua và bơ.  
—  
150

Pumpkin velouté.  
Súp bí đỏ.  
—  
150

## MAIN COURSES

## MÓN CHÍNH

Fried egg, steamed rice.  
Trứng rán, cơm trắng.  
—  
140

Egg chicken fried rice.  
Cơm chiên trứng và gà.  
—  
150

Fried fish fillet, steamed rice  
or green vegetables.  
Cá tẩm bột chiên kèm cơm  
trắng  
—  
250

Mini beef cheese burger,  
homemade fries, salad.  
Burger bò, khoai tây chiên,  
rau trộn  
—  
300

Chicken nuggets,  
French fries.  
Ức gà tẩm bột khoai tây chiên.  
—  
150

Ham & cheese sandwich,  
French fries.  
Bánh mì lát kẹp giăm bông  
và phô mai  
—  
300

Spaghetti pasta.  
tomato sauce / bolognese  
Mì Ý Spaghetti với sốt cà.  
chua / sốt bò bằm  
—  
200 / 250

## DESSERTS

## MÓN TRÁNG MIỆNG

Ice cream & sorbet  
(per scoop).  
Tùy chọn kem tươi và kem tuyết.  
—  
110

Plain yogurt, strawberries.  
Sữa chua, dâu tây.  
—  
150

Lava Vietnamese chocolate  
cake, salted caramel butter  
cream, Chantilly.  
Bánh socola cùng kem caramel  
mặn và kem tươi.  
—  
300

Choco brownie,  
vanilla ice-cream.  
Bánh brownie phục vụ kèm  
kem sô cô la.  
—  
200

Chocolate waffle.  
Bánh waffle, sô cô la.  
—  
150



INGREDIENTS

NGUYÊN LIỆU

Our ingredient selection is deeply rooted in Vietnam's rich local traditions. We purposefully choose ingredients that are not only fresh and seasonal but also of premium quality. Our curated selection comprises varieties that flourish in the local environment, growing naturally in the country. The majority of our ingredients are organically grown, carefully sourced from small, passionate producers who share our commitment to quality and sustainability.

Our a la carte menu is made to please any mood or special diet. Please alert us in advance if you have any dietary requirements. An allergen chart is available on demand detailing our menu ingredients. Kindly request it from your F&B attendant.

Pork from Nguyen Khoi Farm  
Free range poultry from Phu Yen  
Cage free eggs

Butter and cheese from Maison Bejo Hanoi & 4p Da Lat

Fish & seafood from Phu Yen

Vegetables & fruits from Phu Yen, Binh Dinh & the Mekong Delta

Beef from Binh Dinh

Fish sauce & rice crackers from the nearby village

Homemade bread, pastries & jams

Salmon from Sapa

Chocolate from Vietnamese sustainable farms

Organic peanut butter

Organic coffee beans from Nat Paolone (Silvi Coffee)

Tea from The Tea Artisans, handpicked and organically farmed in Yunnan, China.

Vietnamese tea & infusion from Sao Epicurean, sourced from small organic farms

Honey from Rambutan flowers, organic farms





