



N H Ì Ờ

DAY TIME 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.

—

## DAY TIME MENU

THỰC ĐƠN BAN NGÀY

### MAINS

MÓN CHÍNH

#### Tuna sashimi

Cá ngừ sashimi

—

450

#### Steamed dumpling: vegetarian or prawn

Há cảo hấp: chay / tôm

—

280/350

#### Fresh spring roll: vegetarian / chicken / fish / prawn

Gỏi cuốn tươi:

chay / gà / tôm hoặc / cá

—

280/300/330/350

#### Turmeric pancake

“Banh Xeo”:

vegan / pork / shrimp

Bánh xèo:

chay / thịt heo / tôm

—

320/380

#### Deep fried egg roll:

pork / crab

Chả giò: thịt heo / cua

—

350/450

#### Fritters:

sweet potato / shrimp

Bánh tom: chay / tôm

—

290/390

#### Steamed bao bread: pork / vegetarian

Bánh bao: thịt heo / trứng

cút hoặc nấm / trứng cút

—

280/340

#### French fries: small / large

Khoa tây chiên

—

150/250

#### Cabbage, carrot, onion & herbs salad, peanut: vegetarian / chicken / seafood

Gỏi bắp cải:

chay / gà hoặc / hải sản

—

280/330/420

### DESSERTS

MÓN TRÁNG MIỆNG

#### Steamed rice pancake roll, herbs:

vegetarian / pork

Bánh khọt:

chay hoặc gà / tôm

—

250/300

#### Lava choco cake

Bánh socola

—

300

#### Ice cream & sorbet

Kem các loại

—

110 per scoop

N H À Ở

LUNCH MENU

All prices are in thousands of Vietnamese Dong (VND), exclusive of 5% service charge & 8% government tax.

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 Khoy 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

N H Ì Ớ

LUNCH MENU

