

VIETNAM HOUSE MENU



Khai Vị Appetizer

Shrimp Mousse with Sugar Cane ①	398,000
<i>Chạo tôm dùng kèm bánh hỏi, rau thơm và nước mắm chua ngọt Shrimp mousse with sugar cane, angel hair noodles, fresh herbs and light fish sauce</i>	
Golden Soft-Shell Crab	348,000
<i>Cua lột lần trứng muối chiên giòn dùng kèm sốt me Two deep-fried soft-shell crabs coated with salted egg, served with tamarind sauce</i>	
Salmon Soft Rice Paper Rolls ①	198,000
<i>Gỏi cuốn cá hồi, mè đen, xoài xanh, thì là và trứng cá hồi caviar Rice paper rolls with sesame seared salmon, green mango, dill & salmon caviar, served with soya peanut sauce</i>	
Lã Vọng Grilled Fish ①	268,000
<i>Cá tầm fillet ướp riêng, nghệ, mè, thì là áp chảo, bánh hỏi và nước mắm chua ngọt Seared sturgeon fish fillet marinated with turmeric, galangal, dill, fried peanut, angel hair noodle and light fish sauce</i>	
Deep Fried Squid	188,000
<i>Mực chiên giòn tẩm muối Chấm Chéo, dùng kèm sốt aioli Crispy marinated squid with Chấm Chéo salt, served with aioli sauce</i>	
Roasted Sweet Snail with Prawn Salt	468,000
<i>Ốc hương rang muối tôm, tiêu, sả, dùng kèm muối ớt xanh Roasted sweet snail with prawn salt, pepper and lemongrass, served with green chili sauce</i>	

© Có thịt heo / Contains pork ① có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Khai Vị Appetizer

Fried Lobster Netted Spring Rolls Chả giò tôm hùm chiên giòn và nấm mèo <i>Deep fried spring rolls with lobsters, prawns & wood-ear mushrooms</i>	278,000
Pork and Prawn Fresh Rolls ② ③ Gỏi cuốn tôm thịt, bún tươi, giá, rau thơm truyền thống chấm sốt đậu tương <i>Fresh rice paper rolls with tiger prawns, pork, fresh noodle, bean sprout and fresh herbs served with soya peanut sauce</i>	188,000
Fried Pork Spring Rolls ② Chả giò thịt heo, cà rốt, nấm mèo, khoai môn, bún tàu, ăn kèm với rau thơm và nước mắm chua ngọt <i>Deep fried pork spring roll, carrot, wood ear mushroom, taro, Chinese rice vermicelli served with fresh herb, sweet and sour fish sauce</i>	208,000
Deep Fried Chili Lemongrass Iberico Pork Shoulder ② Thịt heo Tây Ban Nha chiên sả ớt, hành bô-rô, ăn kèm rau thơm <i>Deep fried Iberian pork, lemongrass, chilli, crispy leek & fresh herbs</i>	298,000
Purple Flower Sticky Rice Dumplings ② Bánh ít ram kiểu Huế, bột nếp cẩm, thịt heo xay, nấm mèo, tôm, dùng kèm nước mắm chua ngọt <i>Butterfly Pea Flower sticky rice dumpling in Hue style, pork loin, tiger prawns, sweet anh sour fish sauce</i>	268,000
Fried Chicken Wings Cánh gà lăn bột chiên sả ớt dùng kèm rau, chấm sốt Aioli <i>Deep fried chicken wings marinated with lemongrass, chilli, served with aioli sauce</i>	228,000

② Có thịt heo / Contains pork ③ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Xà Lách / Món Gỏi Salad

- Soft Shell Crab & Green Mango Salad ㊟** 268,000
Gỏi xoài, củ hũ dứa, bưởi hồng, rau mùi và cua lột chiên giòn
Green mango, palm heart, red pomelo, fresh herbs & soft shell crab
- Cattail Vegetable Salad ㊟** 268,000
Gỏi bòn bòn với sò điệp, hành tây, cà rốt, rau thơm, ớt chuông, đậu phộng và bánh phồng tôm
Cattail vegetable salad with scallops, onion, carrot, bellpepper, fresh herbs, peanut and prwan crackers
- Smoked Duck and Galangal Salad ㊟** 218,000
Gỏi vịt truyền thống, khế chua, bắp cải, rau mùi và nước mắm gừng
Twice cooked duck with star fruit, cabbage, fresh herbs & ginger fish sauce
- Lemongrass U.S Beef & Lotus Stem Salad ㊟** 298,000
Gỏi thịt bò, rau muống, ngò gai, bông súng, ngó sen và sốt me
Seared lemongrass U.S beef, morning glory, saw-tooth coriander, water lily flower, lotus stem & tamarind dressing

Món Cuốn Middle Course - R.Y.O.

Tất cả các món tự cuốn đều dùng kèm với xà lách và các loại rau thơm
All dishes come with lettuce and fresh herbs to roll your own wrap

- Crab & Iberico Pork Rice Flour Crepe ㊟** 268,000
Bánh xèo truyền thống dùng kèm thịt cua, thịt heo Iberico, rau thơm, củ hũ dứa, nấm
Crispy rice flour crepe filled with crab meat, Iberico pork & palm heart, mushroom
- AUS Beef Rolls With Betel Leaves ㊟** 328,000
Bò Úc nướng lá lốt dùng kèm các loại rau thơm và bánh hỏi
Char grilled AUS beef, betel leaves, served with fresh herbs and angel hair noodles

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Mì và Soup

Noodles and Soup

Beef Noodle Soup Phở bò Úc truyền thống dùng kèm rau thơm, giá đỗ, chanh và ớt <i>AUS beef noodle soup served with fresh herbs, bean sprout lime and chili</i>	368,000
Fresh Rice Noodle with Salmon Tomato Soup Bún cá hồi Na-uy, cần nước, thì là, sả, cà chua <i>Fresh rice noodles, marinated Norwegian salmon, tomato, lemongrass, water celery and dill in rich tomato soup</i>	328,000
Sour Chicken Soup Canh chua lá giang với thịt gà và nấm rơm <i>"Giang" leaves soup with chicken and mushroom</i>	188,000
Vietnam House Abalone Soup Súp bào ngư nấu với nấm, dưa cải chua, đậu hủ non và hành ngò <i>Abalone soup with mushroom, mustard leaves pickles, fresh tofu, onion and coriander</i>	238,000
Tamarind & Pineapple Soup Canh chua, đậu bắp, bạc hà, rau thơm <i>Tamarind-pineapple broth with okra, herbs and elephant ear stems</i>	218,000
Choice of Cá lăng Or Tôm <i>Green catfish Tiger prawn</i>	
Pork Rib And Aloe Vera Soup Canh sườn heo hầm nha đam, cà rốt, hành, ngò và tiêu <i>Pork rib and aloe vera soup with carrot, onion, coriander and pepper</i>	238,000

© Có thịt heo / Contains pork © có hạt / Contains nuts
Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.
Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Món Chính

Main Course

Vietnam House Butter Seafood	768,000
Hải sản xào bơ cay, tôm càng, tôm sú, ốc bulot, mực và cá tầm, cua lột, dùng kèm bánh mì <i>Sauteed spicy butter seafood, river prawn, tiger prawn, bulot snail, squids and sturgeon, soft shell crab, served with bread</i>	
Caramelized Garoupa Fish	548,000
Cá bống mú kho dùng kèm rau củ luộc <i>Caramelized garoupa with fish sauce, served with steamed vegetable</i>	
X.O. Garoupa Fillet Char Grilled in Banana Leaf	548,000
Cá bống mú nướng lá chuối dùng kèm sốt X.O. kiểu Việt Nam House và đậu rồng xào <i>Garoupa fillet char grilled in banana leaf, Vietnam House X.O. sauce & sauteed dragon beans</i>	
Black Cod Fish Cooked in Hanoi Style, Crispy Shitake Mushrooms & Thien Ly Flower	968,000
Cá tuyết áp chảo sốt chua ngọt kiểu Hà Nội, thì là, nấm đông cô chiên giòn và thiên lý xào <i>Black cod fish cooked in Hanoi style, crispy Shitake mushrooms, tomato dill sauce & Thien Ly flower</i>	
Creamy Salted Egg Tiger Prawn	398,000
Tôm sú xào ớt chuông và sốt bơ, trứng muối <i>Sautéed tiger prawn with capsicum, butter and salted egg yolk sauce</i>	
Jumbo River Prawns Wok Tossed with X.O Chill Jam	998,000
Tôm càng áp chảo với sốt X.O, quế thơm, hành, và ớt <i>Wok tossed jumbo river prawns, sweet basil, spring onion & chilli</i>	
Lobster With Vietnam House Pepper Sauce	338,000/100gr
Tôm hùm áp chảo sốt tiêu đen kiểu Vietnam House, hành tây và nấm <i>Pan-seared lobster with Vietnam House black pepper sauce, onion and mushroom</i>	

© Có thịt heo / Contains pork ® có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Món Chính

Main Course

Twice Cooked Duck Breast With A Tomato Pepper Sauce	328,000
<i>Ức vịt áp chảo, cà chua, sốt tiêu Phú Quốc, cải thìa và quế Twice cooked duck breast, tomato, Phu Quoc green pepper, bok choy & crispy basil</i>	
Char-grilled Australian Half Duck	838,000
<i>Vịt Úc nướng nửa con ướp lá mắc mật, nước tương, dầu hào dùng kèm sốt tiêu đen Char-grilled Australian duck breast with clausena indica leaf, soy sauce, oyster sauce and black pepper sauce</i>	
Wild Pepper Chicken ②	288,000
<i>Gà nướng ướp hạt mắc khén, hành non, rau thơm chấm muối tiêu chanh ăn kèm gỏi bắp cải tím Char grilled free range chicken fillet, wild pepper, baby leek, fresh herbs served with purple cabbage salad and chilli pepper lime sauce</i>	
Grilled Chicken with Sticky Rice	498,000
<i>Gà Hơ-Mông nướng hạt dổi, gừng, mật ong, nấm và rau thơm Sapa, dùng kèm xôi đậu xanh, hạt sen Grilled Hmong chicken with dổi seeds, ginger, honey, mushroom and Sapa herbs, served with mung bean, lotus seed and sticky rice</i>	
Grilled Honey Glazed Whole Pigeon ②	338,000
<i>Bồ câu nướng ngũ vị dùng kèm gỏi đu đủ Grilled 5-spices Pigeon with green papaya salad</i>	
Lemongrass Crispy Pork ②	288,000
<i>Thịt heo ướp sả chiên giòn, cải ngồng luộc Deep-fried pork and lemongrass served with steamed choy sum</i>	
Slow-braised Pork Ribs with Carrot Puree ②	338,000
<i>Sườn heo nấu nước dừa non, cà rốt nghiền và cải ngọt Pork ribs slow cooked in young coconut juice, served with carrot puree and choy sum</i>	
Stewed Beef Shank with Liver Pâté	328,000
<i>Bắp bò hầm pa tê, cà chua, cà rốt, khoai tây, tiêu xanh, dùng kèm bánh mì Stewed beef shank with pâté, carrot, potato and pepper, served with bread</i>	
Wok Tossed Cubed Pepper Beef Tenderloin with Smoked Potato Mash	598,000
<i>Bò lúc lắc, ớt chuông, hành tây, tiêu Phú Quốc, tỏi và dầu hào Beef tenderloin, wok tossed with capsicum, onion, Phu Quoc black pepper, garlic & oyster sauce</i>	

② Có thịt heo / Contains pork ② có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Cơm Rice

Steamed Pandan Rice Cơm trắng lá dứa <i>Steamed pandan rice</i>	38,000
Garlic Mushroom Fried Rice Cơm chiên trứng tỏi, hành, đậu và măng tây <i>Fried rice with egg, garlic, green onion, peas & asparagus</i>	168,000
Seafood Fried Rice Cơm chiên lá cẩm tôm mực <i>Butterfly pea flower fried rice with prawns & calamari</i>	238,000
Crab Fried Rice Cơm chiên với thịt cua, hạt sen tươi, cà rốt, hành lá, trứng dùng kèm nước tương <i>Fried rice with crab, lotus seed, carrot, onion, egg, served with soya sauce</i>	338,000

Mì Xào Noodles

Wok Tossed Egg Noodles with Seafood Mì trứng xào tôm mực, sò điệp sốt dầu hào <i>Wok tossed egg noodles with shrimp, squid, scallops and oyster sauce</i>	328,000
Wok Tossed Brown Noodles with Beef Mì Quảng xào thăn bò Úc, hành tây, cải ngọt <i>Wok tossed brown noodles with AUS beef tenderloin, enoki mushroom, onion and choy sum</i>	328,000

© Có thịt heo / Contains pork 🥜 có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Món Dùng Kèm

Side Dish

Wok Tossed Morning Glory Rau muống xào tỏi sốt dầu hào và ớt <i>Wok fried morning glory with garlic, oyster sauce & chili</i>	128,000
Wok Tossed X.O. Dragon Beans Đậu rồng xào tỏi sốt X.O. kiểu Việt Nam House <i>Dragon beans wok tossed with Vietnam House X.O. sauce</i>	128,000
Sauteed Bok Choy Cải thìa xào nấm bào ngư, tỏi sốt dầu hào <i>Sauteed bok choy with oyster mushrooms, garlic and oyster sauce</i>	138,000
Wok Tossed Thien Ly Flower Bông thiên lý xào tỏi sốt dầu hào <i>Thien ly flowers wok tossed with garlic & oyster sauce</i>	188,000
Steamed Vegetables with Caramelized Fish Sauce Rau củ luộc theo mùa dùng kèm với nước mắm kho quẹt <i>Assorted steamed vegetables, served with caramelized garlic fish sauce</i>	168,000
Sautéed Baby Zucchini Bí ngòi xào tỏi và dầu hào <i>Sautéed baby zucchini with garlic and oyster sauce</i>	158,000

© Có thịt heo / Contains pork ⓘ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Món Chay Vegetarian

Vegetarian Soft Rice Paper Rolls ㉞	128,000
Gỏi cuốn, củ hũ dứa, xoài xanh, ngó sen <i>Soft rice paper rolls filled with palm heart, green mango, lotus stem</i>	
Crispy Tofu	128,000
Đậu hũ chiên giòn sốt cà chua, sốt tiêu Phú Quốc <i>Crisp tofu with tomato & Phu Quoc pepper sauce</i>	
Vegetarian Netted Spring Rolls	138,000
Chả giò chay chiên, đậu hũ, miến, khoai môn và nấm mèo <i>Fried spring rolls filled with tofu, glass noodles, taro & wood-ear mushroom</i>	
Green Mango & Palm Heart Salad ㉞	168,000
Gỏi xoài, bưởi hồng, đậu hũ chiên, củ hũ dứa, dưa leo và các loại rau mùi <i>Green mango, palm heart, pomelo, crispy tofu, cucumber & fresh herbs</i>	
Vegetarian Tamarind & Pineapple Soup	128,000
Canh chua củ hũ dứa, me, đậu bắp, rau thơm Việt Nam và bạc hà <i>Palm heart, tamarind, lady finger, Vietnamese herbs & elephant ear stem</i>	
Crispy Vegetarian Rice Flour Crepe	168,000
Bánh xèo chay, củ hũ dứa, đậu xanh, đậu hũ, nấm và giá đỗ <i>Crip rice flour crepe filled with palm heart, mung beans, tofu, mushrooms & bean sprouts</i>	
Wok Tossed Brown Noodles with Asparagus and Asian Mushrooms	168,000
Bánh đa xào chay với rau củ măng tây, nấm và cải ngọt <i>Brown rice noodles wok-fried with asparagus, mushrooms & choy sum</i>	
Vegetable Fried Rice	138,000
Cơm chiên rau củ chay <i>Vegetable fried rice</i>	
Vegetable Turmeric Curry	168,000
Cà ri rau củ, cà tím, khoai tây, đậu hũ, nấm Shitake và bắp non <i>Vegetable curry of lady fingers, eggplant, potato, tofu skin, Shitake mushroom & baby corn</i>	

㉞ Có thịt heo / Contains pork ㉞ có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Món Tráng Miệng

Desserts

Vietnam House Bean Curd Đậu hũ truyền thống, nước đường hương gừng, bột báng và nước cốt dừa <i>House made silken bean curd in warm ginger syrup, sago pearls & coconut milk</i>	98,000
Cheese And Coffee Flan Bánh Flan với phô mai, cafe Việt Nam và trái cây tươi <i>Cheese and Vietnamese coffee flan with fresh fruit</i>	168,000
Coconut Panna Cotta Bánh panna cotta hương dừa dùng kèm với hỗn hợp dâu nghiền <i>Coconut panna cotta with a berry coulis</i>	188,000
Pandan Crème Brûlée Bánh sữa trứng hương lá dứa nướng và trái cây tươi, dùng kèm kem Ý <i>Pandan crème brûlée with assorted tropical fresh fruit and gelato</i>	238,000
Fresh Seasonal Fruit Trái cây tươi theo mùa <i>Selection of fresh Vietnamese fruit of the season</i>	168,000
Sticky Rice Yogurt Sữa chua nếp cẩm và nhãn tươi <i>Purple sticky rice yogurt and fresh longan</i>	128,000