

VIETNAM HOUSE MENU



Khai Vị Appetizer

- Freshly Shucked Oysters with Kumquat & Truffle Dressing- 1/2 Dozen** 408,000
Hàu tươi Nha Trang – 6 con dùng kèm với sốt
Salmon caviar & kumquat truffle dressing
Xốt trứng cá hồi và nấm truffle, quả quất
- Salmon Soft Rice Paper Rolls** ① 178,000
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
- Prawn & Hokkaido Scallop Mustard Leaf Rolls** 228,000
Gỏi cuốn cải bẹ xanh tôm, sò điệp Nhật Hokkaido, bánh ướt, củ hũ
dừa và ngó sen
Mustard leaf rolls with tiger prawns, grilled Hokkaido scallops, rice
noodles, palm heart & lotus stem
- Salt & Pepper Calamari** 228,000
Mực chiên giòn dùng kèm sốt kem trứng me, tiêu đen Phú Quốc
Chili salted calamari with spicy aioli & Phu Quoc black pepper
- Lobster Netted Spring Rolls** 278,000
Chả giò tôm hùm chiên giòn và nấm mèo
Fried spring rolls with lobster, prawns & wood-ear mushrooms
- River Prawn & Pork Hue Dumplings** ② 208,000
Bánh bột lọc lá chuối, thịt heo Iberico và tôm càng
Cornstarch dumplings steamed in banana leaf with river prawns &
Iberico pork
- Iberico Pork & Prawn Rice Crostini** ③ 258,000
Bánh đập dùng kèm thịt heo Iberico, tôm, đậu xanh, rau thơm và
bánh phồng tôm
Iberico pork, prawn, mung beans on prawn rice cracker

Xà Lách / Món Gỏi Salad

- Soft Shell Crab & Green Mango Salad** ④ 168,000
Gỏi xoài, củ hũ dừa, bưởi hồng, rau mùi và cua lột chiên giòn
Green mango, palm heart, red pomelo, fresh herbs & soft shell crab
- Hue Yellow Snail Star Fruit Salad** ⑤ 128,000
Gỏi ốc giác kiểu Huế, khế, rau mùi và đồ chua
Hue yellow snail salad, star fruit, fresh herbs & pickled cucumber
- Smoked Duck and Galangal Salad** ⑥ 128,000
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** ⑦ 248,000
Gỏi thịt bò, rau muống, ngó gai, củ hũ dừa, ngó sen và sốt me
Seared lemongrass U.S beef, morning glory, saw tooth coriander, heart
of palm, lotus stem & tamarind dressing

① 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 VND, 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

Xúp Soup

- Tamarind & Pineapple Fish Soup** 128,000
Canh chua cá lăng, đậu bắp, bạc hà, rau thơm
Tamarind & pineapple broth with river fish, lady finger, herbs & elephant ear stems
- Chicken & Asian Mushroom Soup** 158,000
Xúp thịt gà, nấm các loại và lá giang
Free range chicken, Asian mushrooms & la giang leaves
- Wagyu Beef Noodle Soup** 268,000
Phở bò Wagyu dùng kèm rau thơm, giá đỗ, chanh và ớt
Wagyu beef rice noodle soup served with herbs, bean sprouts, lime & chili

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

- Crispy Vegetarian Rice Flour Crepe** 118,000
Bánh xèo chay, củ hũ dứa, đậu xanh, đậu hũ, nấm và giá đỗ
Crisp rice flour crepe filled with palm heart, mung beans, tofu, mushrooms & bean sprouts
- Alaskan King Crab & Iberico Pork Rice Flour Crepe ②** 198,000
Bánh xèo truyền thống dùng kèm thịt cua Alaska, thịt heo Iberico, rau thơm, củ hũ dứa
Crisp rice flour crepe filled with Alaskan king crab, Iberico pork & palm heart
- Dùng thêm nấm đen truffle bào / Additional shaved black truffle 348,000
(10gr)
- Waygu Beef La Lot ②** 268,000
Bò Wagyu nướng lá lốt dùng kèm các loại rau thơm và bánh hỏi
Char grilled Wagyu beef, betel leaves, served with fresh herbs & angel hair noodles

Món Chính

Main Course

- X.O. Garoupa Fillet Char Grilled in Banana Leaf** 498,000
Cá bống mú nướng lá chuối dùng kèm sốt X.O. kiểu Việt Nam House và đậu rồng
Garoupa fillet char grilled in banana leaf, Vietnam House X.O. sauce & dragon beans
- Black Cod Fish Cooked in Hanoi Style, Crispy Shitake Mushrooms & Thien Ly Flower** 748,000
Cá tuyết áp chảo sốt chua ngọt kiểu Hà Nội, thì là, nấm Shitake chiên giòn và thiên lý xào.
Black cod fish cooked in Hanoi style, crispy Shitake mushrooms & thien ly flower
- Whole Mud Crab Wok Tossed With Salted Duck Egg & Shrimp Floss** 988,000
Cua áp chảo, trứng vịt muối, tôm khô, trứng cá hồi, ớt chuông và bơ Pháp
Salmon caviar, capsicum & French butter
- Char Grilled Whole Lobster with Phu Quoc Pepper Sauce** 388,000 /100gr
Tôm hùm nướng sốt tiêu xanh Phú Quốc và măng tây xào
Whole lobster char grilled in Phu Quoc green pepper sauce & sautéed asparagus
- Jumbo River Prawns Wok Tossed with X.O Chili Jam** 998,000
Tôm càng áp chảo với sốt X.O, quế thơm, hành, và ớt
Wok tossed jumbo river prawn, sweet basil, spring onion & chilli
- Char Grilled 5 Spices Free Range Chicken** 198,000
Gà thả vườn nướng, dùng kèm với rau thơm, dưa leo, hành và bông thiên lý
Char grilled free range chicken, fresh herbs, cucumber, baby leek & thien ly flower
- Twice Cooked Duck Breast With A Tomato Pepper Sauce** 268,000
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.
- Char Grilled Honey Glazed Whole Pigeon ①** 288,000
Bồ câu nướng ngũ vị dùng kèm gói đu đủ
Char grilled 5-spices Pigeon with green papaya salad
- Slow Braised Australian Pork Ribs with Carrot Puree ②** 248,000
Sườn heo Úc nấu nước dừa non, cà rốt nghiền và cải ngọt
Australian pork ribs, slow cooked in young coconut juice, carrot puree & choy sum
- Beef Shank Braised in Pho Stock with Black Truffle** 338,000
Bò Úc kho, dùng kèm đậu nghiền, lá hương thảo và nấm truffle
Slow braised Australian beef, served with Vietnamese mint pea puree & black truffle
Dùng thêm nấm đen truffle bào / Additional shaved black truffle 348,000 (10gr)
- Wok Tossed Cubed Pepper Beef Tenderloin with Smoked Potato Mash** 408,000
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

Cơm Rice

Steamed Pandan Rice Cơm trắng lá dứa Steamed pandan rice	48,000
Garlic Mushroom Fried Rice Cơm chiên trứng tỏi, nấm tuyết, hành, đậu và măng tây Fried rice with egg, garlic, snow mushroom, green onion, peas & asparagus	148,000
Seafood Fried Rice Cơm chiên lá cẩm tôm mực Butterfly pea flower fried rice with prawns & calamari	218,000
Green Fried Rice with Chicken Cơm chiên lá dứa, thịt gà, măng tây và cà rốt Green fried rice with minced chicken, asparagus & carrot	148,000

Món Dùng Kèm Side Dish

Char Grilled Smoky Aubergine ① Cà tím nướng mỡ hành, hạnh nhân và nước mắm chua ngọt Char grilled aubergine with shallot oil, roasted almonds & sweet & sour fish sauce	88,000
Wok Tossed Morning Glory Rau muống xào tỏi sốt dầu hào và ớt Wok fried morning glory with garlic, oyster sauce & chili	98,000
Wok Tossed X.O. Dragon Beans Đậu rồng xào tỏi sốt X.O. kiểu Việt Nam House Dragon beans wok tossed with Vietnam House X.O. sauce	118,000
Wok Tossed Thien Ly Flower Bông thiên lý xào tỏi sốt dầu hào Thien ly flowers wok tossed with garlic & oyster sauce	128,000

Món Chay

Vegetarian

Vegetarian Soft Rice Paper Rolls Gỏi cuốn, củ hũ dứa, xoài xanh, ngó sen Soft rice paper rolls filled with palm heart, green mango, lotus stem	118,000
Crispy Tofu Đậu hũ chiên giòn sốt cà chua, sốt tiêu Phú Quốc Crisp tofu with tomato & Phu Quoc pepper sauce	118,000
Vegetarian Netted Spring Rolls Chả giò chay chiên, đậu hũ, miến, khoai môn và nấm mèo Fried spring rolls filled with tofu, glass noodles, taro & wood-ear mushroom	118,000
Crispy Yuba & Banana Blossom Salad ① Gỏi đậu hũ chiên giòn, bắp chuối, ớt chuông, bắp cải tím, đậu hũ và rau thơm Crispy Yuba with banana blossom, capsicum, purple cabbage, tofu & fresh herbs	110,000
Green Mango & Palm Heart Salad Gỏi xoài, bưởi hồng, đậu hũ chiên, củ hũ dứa, dưa leo và các loại rau mùi Green mango, palm heart, pomelo, crispy tofu, cucumber & fresh herbs	118,000
Vegetarian Tamarind & Pineapple Soup Canh chua củ hũ dứa, me, đậu bắp, rau thơm Việt Nam và bạc hà Palm heart, tamarind, lady finger, Vietnamese herbs & elephant ear stem	110,000
Vegetable Turmeric Curry Cà ri rau củ, cà tím, khoai tây, đậu hũ, nấm Shitake và bắp non Vegetable curry of lady fingers, eggplant, potato, tofu skin, Shitake mushroom & baby corn	148,000
Wok Tossed Brown Noodles with Asparagus and Asian Mushrooms Bánh đa xào chay với rau củ măng tây, nấm và cải ngọt Brown rice noodles wok-fried with asparagus, mushrooms & choy sum	118,000
Vegetable Fried Rice Cơm chiên rau củ chay Vegetable fried rice	118,000

Món Tráng Miệng

Desserts

Pandan Creme Brulee Bánh trứng sữa hương lá dứa, kem dừa và bánh mè giòn Pandan creme brulee with coconut ice cream & sesame tuile	168,000
Fresh Seasonal Fruit Trái cây tươi theo mùa Selection of fresh Vietnamese fruit of the season	128,000
Vietnamese Coffee Flan Bánh kem trứng hương cà phê Việt Nam với trái cây tươi và cà phê ganache Vietnamese coffee flan with tropical fruit & coffee ganache	168,000
Lotus seeds & Longan sweet soup Chè hạt sen, nhãn khô và nấm tuyết Lotus seeds, Longan fruit & snow ear mushroom	138,000
Vietnam House Bean Curd Đậu hũ truyền thống, nước đường hương gừng, bột báng và nước cốt dừa House made silken bean curd in warm ginger syrup, sago pearls & coconut milk	98,000
Chili Chocolate Lava Cake Bánh sô cô la nóng, ớt và kem va ni la Madagascar Chocolate, chili & Madagascar vanilla ice cream	188,000
