



## Vietnamese Cuisine



Spicy dish - *Món cay*



Nuts dish - *Món hạt*



Pork dish - *Món thịt heo*



Vegetarian dish - *Món chay*

If you have any specific allergies, please inform us when you place your order  
Prices are quoted in ,000 VND and subject to service charge and VAT

*Nếu Quý khách có vấn đề về dị ứng thực phẩm, xin vui lòng thông báo nhân viên khi gọi món  
Giá được tính theo ,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí phục vụ và VAT*

# APPETIZERS & SALADS

 **Fresh Spring Rolls / 180**

 Rice paper wrapped prawn, pork, fresh herbs and lettuce with soya bean dipping sauce  
*Gỏi cuốn tôm thịt dùng kèm với tương đậu*

 **Fried Spring Rolls / 180**

Filled with pork, seafood and herbs served with sweet & sour chili fish sauce  
*Chả giò hải sản thịt heo và nước mắm ớt chua ngọt*

 **Prawn Mousse on Sugar Cane / 200**

Served with local herbs and traditional fish sauce  
*Chạo tôm dùng kèm rau mùi và nước mắm chua ngọt*

 **Sun Dried Nha Trang Squid / 300**

Char grilled marinated squid with green chili paste, served with spicy sweet sauce  
*Mực một nắng Nha Trang nướng muối ớt xanh*

 **Palm Heart Salad / 200**

 Mixed with slow braised pork, prawns and tossed in sweet & sour fish sauce  
*Gỏi củ hủ dừa tôm thịt với nước mắm chua ngọt*

 **Green Papaya Salad / 220**

Tossed in soy chili sauce and topped with sliced Wagyu beef  
*Gỏi đu đủ dùng kèm thịt bò áp chảo*

 **Smoked Salmon / 360**

Served with avocado puree, Yuzu mayo, shiso leaves  
*Cá hồi xông khói dùng kèm bơ nghiền, sốt mayo hương chanh và lá tía tô*

**Caesar Salad / 180**

Crunchy romaine lettuce, sun baked tomatoes tossed in our creamy parmesan dressing topped with croutons and cheese  
*Xà lách Caesar với rau cải romaine, cà chua sấy trộn với sốt phô mai và bánh mì nướng*

**Grilled Chicken Breast**

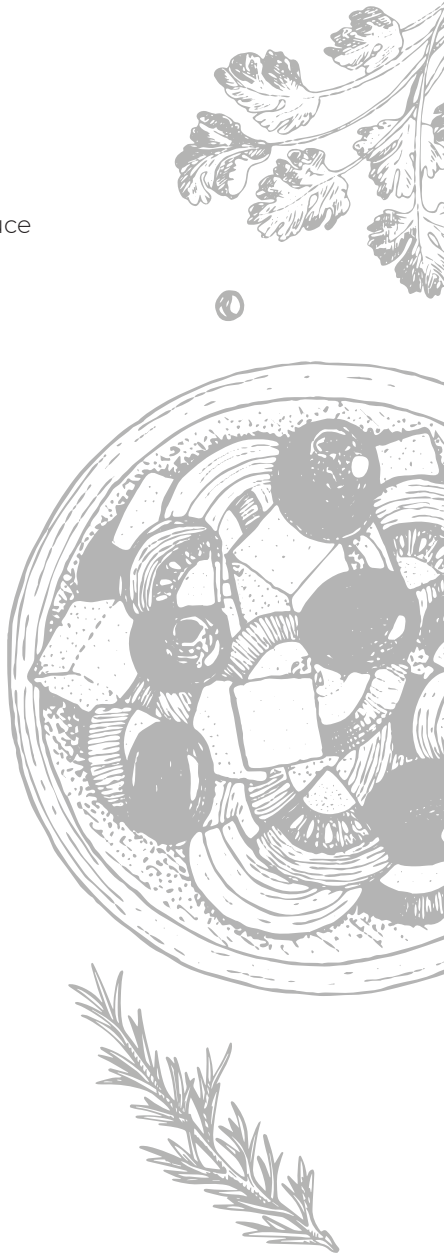
*Thêm ức gà nướng*

240

**Grilled Tiger Prawns**

*Thêm tôm sú nướng*

260



## SOUPS & CONGEE

### Pumpkin Soup / 160

With vegetable broth and a dash of cream  
*Súp bí đỏ nấu với nước dùng rau củ và kem sữa tươi*

### Prawn, Seaweed & Mushroom Soup / 180

With beaten egg and sesame oil  
*Súp nấm, tôm và rong biển*

### Kimchi-Jjigae Soup / 240

 Stewed spicy kimchi, tofu and pork soup served with steamed rice  
*Súp kim chi thịt heo*

### Plain Congee / 160

Slow cooked jasmine rice served with ginger, spring onion and salted egg  
*Cháo trắng dùng với gừng, hành lá và trứng muối*

### Seafood or Pork Congee / 180

Choice of seafood or minced pork served with ginger, spring onion and salted egg  
*Chọn lựa cháo hải sản hoặc thịt heo băm phục vụ kèm với gừng, hành lá và trứng muối*



## BURGERS, SANDWICHES, PASTA



All burgers/ sandwiches served with French fries  
*Các loại bánh mì phục vụ kèm với khoai tây chiên*

### Australian Beef Burger / 260

Char grilled and topped with melted Emmental cheese, lettuce, tomato and onions on a bun  
*Bánh mì burger thịt bò Úc, phô mai, xà lách, cà chua, hành tây*

### Grilled Chicken Club / 240

A western classic with bacon, egg, chicken breast, tomato and lettuce, on white toast  
*Bánh mì sandwich nhân thịt gà, thịt heo xông khói, trứng chiên, cà chua, xà lách*

### Cuban Sandwich / 240

House-made baguette, Swiss cheese, pork, ham, pickles and Dijon mustard  
*Bánh mì kẹp nhân thịt heo hầm và thịt xông khói*

### Italian Sandwich / 240

With salami, mortadela, pastrami, lettuce, onion, mayonnaise mustard and fries  
*Bánh mì kẹp thịt nguội kiểu Ý với salad, hành tây và sốt mù tạt mayo*

### Tofu and Mushroom Sandwich / 220

Crunchy sourdough bread, mushrooms, tofu, home made pickles  
*Bánh mì kẹp nướng, nhân nấm và đậu hũ, dùng kèm đồ chua*

### Spaghetti or Linguine Pasta / 280 - 260

With your choice of marinara sauce with prawn or beef bolognaise

*Mì Ý sợi hoặc dẹp dùng kèm với lựa chọn sốt: sốt tôm cà chua hoặc sốt thịt bò hầm*

NOODLES & RICE

 Korean Seafood Ramen / 250

Korean ramen noodles, prawns, squid, mushrooms and vegetables in spicy broth

Mì hải sản Hàn Quốc

 Wonton Noodle Soup / 220

Pork and shrimp wontons, char-siew and choy sum noodle soup

Mì hoành thánh và thịt xá xíu

 “Pad Thai” Flat Noodles / 240

 Wok fried flat noodles with seafood, chili, peanuts and tamarind sauce

Phở xào hải sản chua cay kiểu Thái

 Wok Fried Vermicelli / 180

Vegetables, fried tofu, soy sauce and a pinch of curry

Bún gạo, đậu hủ chiên và rau củ xào chay vị cà ri

 Vegetable Fried Rice / 180

Wok fried jasmine rice with carrots, peas, corn, green beans and asparagus

Cơm chiên rau củ chay

Hainanese Chicken / 260

Poached chicken, fragrant rice and cabbage soup served with soya, ginger and chili sauce

Cơm gà Hải Nam với súp bắp cải, sốt tương ngọt, gừng và sốt ớt

Seafood and Salted Fish Fried Rice / 280

Wok fried rice with vegetables, prawns, squid and salted fish

Cơm chiên hải sản, cá mặn và rau củ

ANYTIME PLATE

Pho Noodle Soup / 220

Traditional Vietnamese “Pho” with beef tenderloin, meatballs and brisket served with fresh rice noodles, coriander, onion, basils and traditional condiments

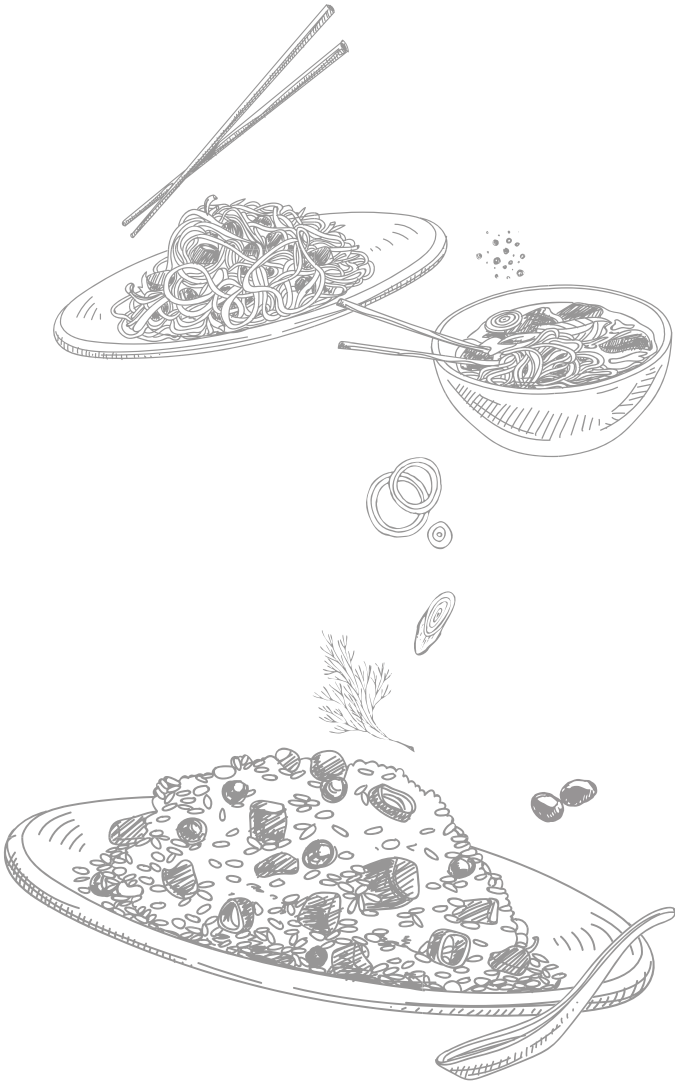
Phở bò Việt Nam

NOURISH BOWL

Quinoa & Cauliflower Salad Bowl / 240

Feta cheese, corn, tomato, avocado, lemon dressing

Salad hạt diêm mạch và bông cải với phô mai hy Lạp, bắp, cà chua, bơ và nước chanh



## MAIN DISHES

### Australian Beef Ribeye Steak / 800

Char grilled to your specification served with green beans, fries and shallot sauce  
*Phi-lê bò Úc nướng phục vụ kèm đậu que Pháp, khoai tây chiên và sốt hành tím*

### Filet Mignon / 850

200 gram Australian beef tenderloin, grilled asparagus, mashed potato and peppercorn sauce  
*Thăn bò Úc áp chảo, măng tây nướng, khoai tây nghiền và sốt tiêu hạt*

### Pan Seared Salmon / 520

With mashed potato, asparagus and lemon butter sauce  
*Cá hồi áp chảo, khoai tây nghiền, măng tây nướng và sốt chanh bơ*

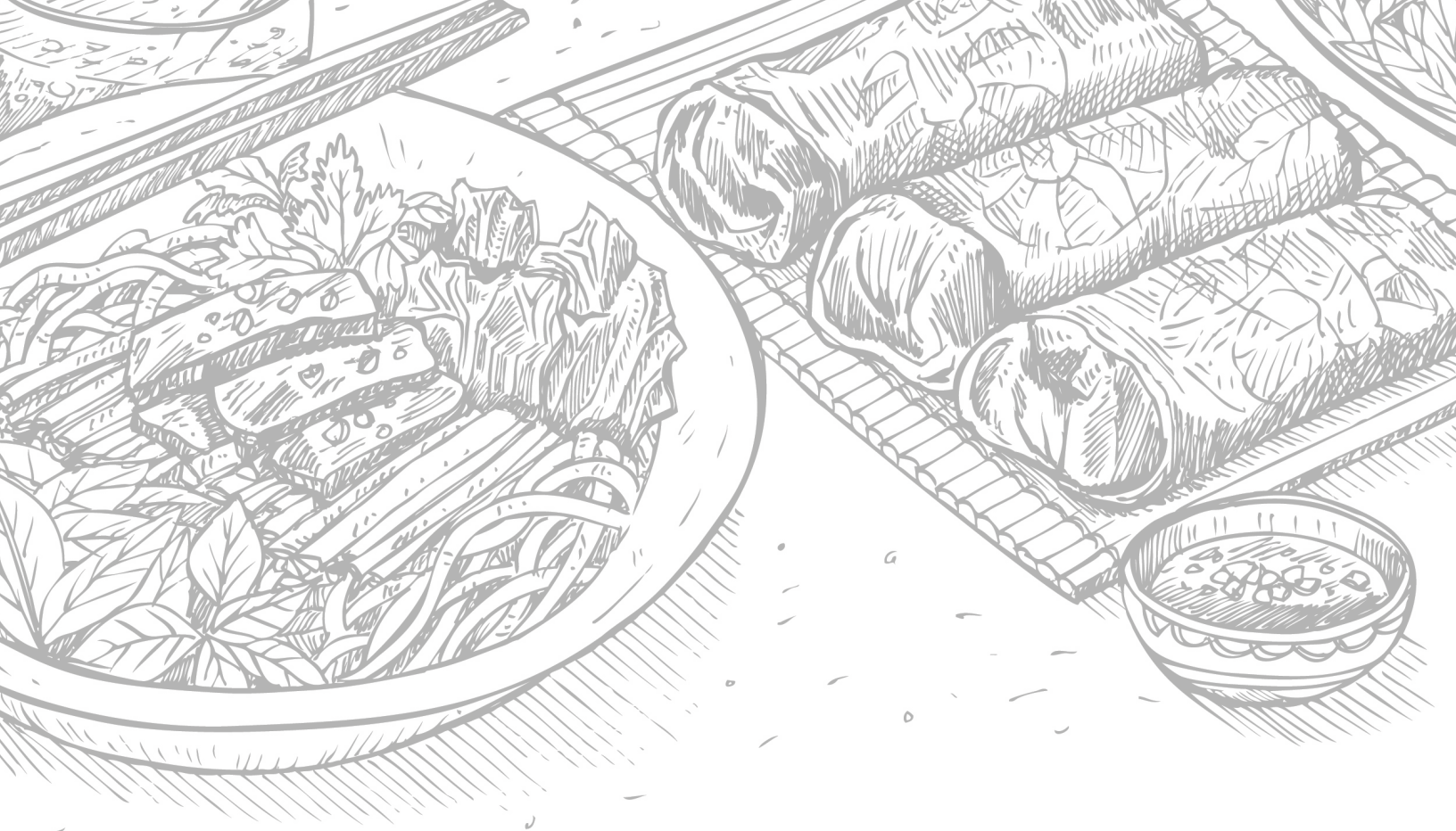
### Panko Crusted Chicken / 320

Pan fried and served with garlic aioli & arugula, cherry tomatoes salad  
*Ức gà chiên giòn dùng kèm sốt tỏi và xà lách cà chua bi*

### Samgyupsal Pork BBQ / 320

 Grilled marinated pork belly, lettuce, cabbage and Ssamjang sauce  
*Ba rọi nướng sốt Hàn Quốc dùng kèm với rau sống*





## VIETNAMESE SPECIALITIES MENU



### “Bun Thit Nuong” / 250



Fresh noodles, grilled pork, lettuce, fresh herbs, fried spring rolls, sweet & sour fish sauce  
*Bún thịt nướng chả giò*

### Pho Noodle Soup / 220

Traditional Vietnamese “Pho” with beef tenderloin, meatballs and brisket served with fresh rice noodles, coriander, onion, basil and traditional condiments  
*Phở Bò*



### Grilled Pork Paste Skewers / 320



Fried spring rolls, fresh noodles, rice papers, served with lettuce, fresh herbs, star fruits, young banana, peanut sauce  
*Nem nướng xiên que cuốn bánh tráng*



### “Ho Tram” Prawns / 320

Marinated and sprinkled with chili salt and char grilled, served with pepper salt and lime  
*Tôm sú nướng muối ớt*

### Clay Pot Catfish / 280

With caramelized fish sauce in a clay pot served with steamed rice  
*Cá dứa kho tộ dùng kèm cơm trắng*



### Stewed Pork Ribs / 300

Slow cooked in coconut juice and fish sauce, served with steamed rice  
*Sườn non kho nước dừa dùng kèm cơm trắng*

### Cobia Fish Hot and Sour Soup / 290

With okra, mint stalk, pineapple and tomatoes, served with steamed rice  
*Canh chua cá bớp dùng kèm cơm trắng*

### Sturgeon Hot Pot with Pickled Bamboo / 650

Our popular hot pot with sweet and sour spicy broth, sturgeon fillet, served with vegetables and fresh noodles  
*Lẩu cá tầm măng chua*



ON THE SIDE

Dragon Beans with XO Sauce / 120

Đậu rồng xào sốt XO

Steamed Seasonal Vegetables served with Caramelized Fish Sauce or Plain / 120

Rau củ hấp chấm kho quẹt

Grilled Asparagus / 100

Măng tây nướng

Garden Salad / 100

Xà lách trộn dầu giấm

Fries / 100

Khoai tây chiên

Mashed Potatoes / 100

Khoai tây nghiền

Steamed Jasmine Rice / 80

Cơm trắng

DESSERTS

Opera Cake / 150

Layers of almond sponge cake, chocolate ganache and coffee syrup

Bánh bông lan sô-cô-la nướng hạnh nhân

Cheesecake / 150

New York cheesecake with berry compote

Bánh phô mai nướng và sốt mứt dâu

Vanilla Cream Caramel / 150

Vietnamese coffee syrup and almond cookie

Bánh flan hương vani, sốt cà phê và bánh quy hạnh nhân

Healthy Sweet Soup / 150

With aloe vera, chia and lotus seeds in light syrup

Chè hạt sen nha đam và hạt chia

Ice Cream / 150

Green Tea, Vanilla or Chocolate (2 scoops)

Kem hương trà xanh, vani hoặc sô-cô-la (2 viên)

Seasonal Fruits / 150

Chef's selection of freshly sliced fruits

Trái cây theo mùa

