tre

Tre

The Bamboo Tree

In Vietnamese daily life, the bamboo tree has very significant meaning and philosophy. Bamboo trees are used as materials to build houses, make furniture and other useful everyday items, such as baskets, chopsticks, fans and many other things.

Bamboo tree groves have long been an emblem of the Vietnamese countryside, closely associated with local life. In Vietnamese culture, bamboo trees symbolize the vitality, solidarity, diligence, hard work, optimism, unity, courage, perseverance, and loyalty of the people.

In a proverb said of the immortality of Vietnamese culture and people:

“Some bamboo may become old and die, but young bamboo sprouts will appear.”

The serene aura of the bamboo landscape symbolizes the peace in our minds and a balance of positive and negative energy within the environment where the bamboo grows.

Tre restaurant proudly represents this spirit of vitality and energy. We serve fresh food from farm to table that gives our guests significant energy in life.

Enjoy your meal!

Trong cuộc sống hàng ngày của người Việt, cây tre có ý nghĩa và triết lý vô cùng to lớn. Cây tre được dùng làm vật liệu để xây nhà, làm bàn ghế và các vật dụng hữu ích hàng ngày như rổ, đũa, quạt và nhiều vật dụng khác.

Lũy tre từ lâu đã trở thành biểu tượng của làng quê Việt Nam, gắn bó với đời sống người dân địa phương. Trong văn hóa Việt Nam, cây tre tượng trưng cho sức sống, sự đoàn kết, cần cù, chịu khó, lạc quan, đoàn kết, dũng cảm, kiên trì, trung thành của các dân tộc anh em.

Trong tục ngữ đã nói đến sự bất tử của văn hóa và các dân tộc Việt Nam.

"Tre già măng mọc".

Khí chất thanh bình của lũy tre xanh đại diện và là biểu tượng cho sự bình yên trong tâm trí chúng ta và sự cân bằng giữa năng lượng tích cực và tiêu cực trong môi trường nơi cây tre phát triển.

Nhà hàng Tre của chúng tôi đại diện và tự hào luôn giữ được tinh thần năng lượng tràn đầy sức sống này. Chúng tôi phục vụ hầu hết thực phẩm tươi sống từ trang trại đến bàn ăn để mang đến cho quý khách hàng nguồn năng lượng dồi dào trong cuộc sống.

Chúc quý khách ngon miệng!

BÚN CHẢ CÁ — 169

Quy Nhon-style Fish Noodle Soup originally from South Central Vietnam with fresh noodles, fish balls, fish cake and vegetables, served with lettuce, fresh herbs, lime and local sautéed chilli sauce

Bún chả cá Quy Nhơn có nguồn gốc từ Nam Trung Bộ. Một bát bún truyền thống bao gồm bún tươi, cá viên, chả cá và rau dùng kèm với rau xà lách cắt lát, các loại rau thơm, chanh và món ớt xào nổi tiếng của địa phương

PHỞ — 169

This famous Vietnamese dish traces its history back to cooks in the villages of Vân Cù, Northern Vietnam, between 1900 and 1907. The development of Phở continued until the first dedicated shop, called Cát Tường, opened in 1918. Over the years, Phở makers have experimented with herbs, spices, sesame oil and tofu to bring new elements to the classic dish.

Today there are two main styles of Phở, which are the most popular: Phở bò (served with thinly-sliced rare beef) and Phở gà (served with slices of boiled chicken).

Phở có nguồn gốc từ làng Vân Cù, vào khoảng năm 1900-1907 ở miền Bắc Việt Nam. Phở không ngừng phát triển và thay đổi cho đến khi nhà hàng đầu tiên được mở, mang tên Cát Tường vào năm 1918. Nhiều người bán hàng rong đã sáng tạo khi sử dụng thêm một số loại thảo mộc, gia vị, dầu mè, đậu phụ và rất nhiều thành phần khác kể từ năm 1920 đến nay để mang lại hương vị và trải nghiệm độc đáo.

Ngày nay có hai loại phở phổ biến nhất bạn có thể thưởng thức:

Phở bò (phục vụ với thịt bò tươi thái mỏng) và Phở gà (phục vụ với thịt gà luộc thái lát).

BÒ LÚC LẮC — 239

The literal name of this dish refers directly to the 'shaking' sound made by the beef as it is sautéed in the pan with onions, peppers and soy sauce.

Bò lúc lắc là một món ăn của ẩm thực Việt Nam lấy cảm hứng từ những âm thanh "lúc lắc" phát ra khi xào món bò trên chảo với hành tây, ớt và nước tương.

BÁNH MÌ — 159

A staple 'go to' snack at any time of the day, the French-influenced Bánh Mì is a short baguette split lengthwise and filled with various savoury ingredients. During the 1950s, it became a distinctly Vietnamese sandwich, popular in Saigonstreet food. It traditionally consists of shredded pork meat, pork pâté, pickles, chilli and mayonnaise.

Bánh mì là một món ăn nhẹ, chịu ảnh hưởng từ văn hóa ẩm thực của nước Pháp, là một chiếc bánh mì baguette nhỏ được chia đôi theo chiều dài và chứa đầy các nguyên liệu mặn khác nhau. Trong suốt những năm 1950, bánh mì trở thành một món ăn nhẹ đặc biệt của đường phố Sài Gòn, Việt Nam. Bánh mì truyền thống gồm thịt heo được cắt thành miếng nhỏ, pa tê, dưa chua, ớt và mayonnaise.

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

BÁNH XÈO 159

Known as a crispy sizzling Vietnamese crèpe, this is a famous street food which is widely-believed to have originated from the French during its occupation of Vietnam. The word “xèo” refers to the sizzling sound when rice batter is poured into the hot skillet. It is usually stuffed with bean sprouts and spring onions, then served with lettuce, fresh herbs, dipping sauce and rice paper.
Your choice of Shrimp or Beef
Được biết đến như một món bánh Việt Nam giòn rụm, là một món ăn đường phố nổi tiếng mà được nhiều người cho rằng có nguồn gốc từ Pháp trong thời kỳ chiếm đóng Việt Nam. Từ "xèo" mô tả âm thanh xèo xèo khi đổ bột gạo vào chảo nóng, với một vài nguyên liệu như giá, hành tây và thường ăn kèm với rau sống, rau thơm, nước mắm chua ngọt và bánh tráng.
Bạn có thể lựa chọn: TÔM hoặc BÒ.

BÒ NÉ 289

A simple Vietnamese version of sizzling steak, but with a touch of luxury. Cooked with butter and often topped with a dollop of pâté, as well as a soft fried egg, served with a crusty French baguette.
Bò né là một phiên bản khác của bò bít – tết kiểu Việt Nam nhưng hình thức bắt mắt hơn. Được chế biến với bơ, một miếng pate được phủ lên trên miếng bít - tết, kèm với trứng chiên mềm thường được ăn với bánh mì Pháp giòn.

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

SALAD & STARTERS | GỎI VÀ KHAI VỊ

SUMMER ROLLS 159
GỎI CUỐN
Fresh Rice Paper Rolled with Shrimps, Fresh Herbs, Noodles and served with Dipping Sauce
Bánh tráng cuộn tôm, rau thơm, bún và dùng với nước mắm tương đậu

GREEN MANGO SALAD 159
GỎI XOÀI
Shredded Green Mango, Carrots, Papaya, Shrimps and Peanuts
Xoài xanh, cà rốt và đu đủ cắt sợi dùng với tôm rắc đậu phộng

HEART OF PALM SALAD 159
GỎI CỦ HŨ DỪA
Heart of Palm, Herbs, Tomatoes, Red Onions, Shrimps and Pork Belly
Củ hũ dừa, rau thơm, cà chua, hành tím, tôm và thịt ba chỉ

BANANA BLOSSOM SALAD 159
GỎI HOA CHUỐI
Onions, Purple Cabbage, Fresh Herbs, Chicken and Crushed Peanuts
Hành tây, bắp cải tím, rau thơm, gà xé sợi và đậu phộng

WATERCRESS BEEF SALAD 159
GỎI BÒ CẢI XOONG
Cucumber, Cherry Tomatoes, Onions, Fresh Herbs, Sesame Seeds and Crushed Peanuts
Dưa leo, cà chua bi, hành tây, rau thơm, hạt mè và đậu phộng

MORNING GLORY SALAD WITH BEEF 159
GỎI RAU MUỐNG BÒ
Beef Fillet, Basil Leaves, Red Chillis, Coriander, Crushed Peanuts and Vietnamese Dressing
Thăn bò, húng quế, ớt, ngò, đậu phộng và nước mắm chua ngọt

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

TEMPURA
Served with Dipping Sauce | *Dùng với nước sốt*

Vegetarian | Rau củ — 139
Eggplant, Capsicum, Cauliflower, Julienne Potatoes
Cà tím, ớt chuông, bông cải và khoai tây

Seafood | Hải sản — 189
Sea Bass, Prawns, Squid | *Cá chẽm, tôm và mực*

SPRING ROLLS — 159
CHẢ GIÒ CHIÊN
Served with Fresh Herbs and Vietnamese Dressing
Dùng với rau sống và nước chấm chua ngọt

GRILLED PRAWN CAKE ON LEMONGRASS — 159
CHẠO TÔM NƯỚNG SẢ
Served with Fresh Herbs and Vietnamese Dressing
Dùng với rau sống và nước chấm chua ngọt

WOK-FRIED CHICKEN WINGS — 159
CÁNH GÀ CHIÊN MẮM
Garlic, Chilli, Tomato Sauce and Tamarind
Tỏi, tương cà chua, ớt và me

SOUPS & BROTH | SÚP VÀ CANH

CRAB AND ASPARAGUS SOUP | SÚP CUA MĂNG TÂY — 159
Ginger, garlic and egg drop with a dash of sesame oil
Gừng, tỏi, trứng với dầu mè

TOM YAM GOONG | SÚP TÔM YAM KIỂU THÁI — 159
Shrimp Soup Flavoured with Lime Leaves, Chilli and Lemongrass
Súp Tôm với lá chanh, ớt và sả

SEAWEED SOUP | CANH RONG BIỂN — 159
Minced Pork and Tofu with Shallot Oil
Thịt heo băm, đậu hũ và dầu hành tím

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

MUSTARD LEAF SOUP | CANH CẢI NẤU TÔM 159
Green Mustard Leaves and Dried Prawns, served with Fried Shallots
Rau cải xanh, tôm khô và hành phi

SOUR SEAFOOD AND TOMATO SOUP | CANH CHUA HẢI SẢN 159
Squid, Fish, Shrimps, Bean Sprouts, Okra, Pineapple and Local Herbs
Mực, cá, tôm, giá, đậu bắp, dứa và rau thơm

SOUR FISH SOUP | CANH CHUA CÁ 159
Sea Bass Fillet, Okra, Bean Sprouts, Tomatoes and Local Herbs
Cá chẽm, đậu bắp, giá, cà chua và rau thơm

CLAYPOTS | NỒI ĐẤT

BRAISED EGGPLANT | CÀ TÍM KHO THỊT 189
Braised with Minced Pork, Ginger, Garlic and Fresh Herbs
Kho với thịt heo băm, gừng, tỏi và rau thơm

BRAISED TOFU AND BAMBOO SHOOTS | ĐẬU HŨ KHO MĂNG 189
Braised with Pork, Garlic, Oyster and Soya Sauce
Kho với thịt heo, tỏi, sốt dầu hào và xì dầu

BRAISED LOCAL SEAFOOD AND SPRING VEGETABLES
HẢI SẢN XÀO RAU CỦ 229
Braised Prawns, Squid and Fish Fillet with Carrots and Onions
Tôm, mực, cá kho với cà rốt và hành tây

SLOW COOKED WHOLE CRAB AND GLASS NOODLES
CUA NẤU MIẾN 690
Sautéed with Bean Sprouts, Ear Mushrooms, Carrots and Onions
Xào với giá, mộc nhĩ, cà rốt và hành tây

BRAISED PRAWNS IN GINGER AND LEMONGRASS
TÔM KHO GỪNG XẢ 329
Braised with Ginger, Lemongrass, Garlic and Chillis
Kho vời gừng, sả, tỏi và ớt

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

HOT POTS | LẨU

Recommended for 2 People | *Dành cho từ 2 người*

The Vietnamese hot pot style has been developed over thousands of years. The ingredients and taste vary from one region to another.
Tre restaurant presents a special South-Central Vietnam style of broth, which is a local delicacy.
Vegetables: Mushrooms, Chinese Cabbage, Cabbage, Local Vegetables, Carrots, Morning Glory,
Taro, Pumpkin, Sweet Potato and Tofu
Noodles: Dry Noodles, Fresh Noodles
Broth of your Choice: Plain, Milk or Spicy

Món lẩu của người Việt đã được phát triển từ ngàn đời nay. Nguyên liệu và hương vị rất đa dạng giữa các vùng miền.
Nhà hàng Tre giới thiệu món đặc sản với nước lẩu kiểu Nam Trung Bộ
Rau củ: nấm, cải thảo, bắp cải, rau cải, cà rốt, rau muống, đậu phụ, khoai môn, bí đỏ, khoai lang
Bún: bún khô, bún tươi
Lựa chọn nước lẩu: nước dùng bình thường, nước dùng có sữa, nước dùng vị cay

Price Per Pot | *Giá Một Nồi* 350

BEEF AND PORK RIBS
LẨU BÒ VÀ SƯỜN HEO — 599
Sliced Local Beef and Pork
Thịt bò và thịt heo thái lát

THAI SEAFOOD
LẨU THÁI HẢI SẢN — 599
Selection of Sliced Sea Bass, Prawns, Squid and Clams
Cá chẽm thái lát, tôm, mực, nghêu

LOCAL CHICKEN
LẨU GÀ — 499
Half Chicken | *Nửa con gà ta*

ADDITIONS | GỌI THÊM

Local Beef | Bò Việt Nam	350
Seafood | Hải sản	350
Chicken | Gà	275
Vegetables | Rau củ	150

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

SHRIMPS | TÔM

CARAMELIZED SHRIMPS IN PALM SUGAR 239
TÔM KHO ĐƯỜNG THỐT NỐT
Sautéed with Palm Sugar, Garlic, Onions and Ginger
Xào với đường thốt nốt, tỏi, hành tây và gừng

STEAMED PRAWNS | TÔM HẤP 239
Served with Special Dipping Sauce
Phục vụ với nước chấm đặc biệt

FRIED PRAWNS WITH SALTED EGGS | TÔM CHIÊN SỐT TRỨNG MUỐI 239
Sautéed with Garlic and tossed with Salted Eggs
Xào tỏi với trứng muối

FRIED SHRIMPS WITH OATS AND CURRY LEAVES 239
TÔM CHIÊN YẾN MẠCH VÀ LÁ CÀ-RY
Sautéed with Garlic, Chillis, Egg Yolk and Curry Leaves
Xào với tỏi, ớt, lòng đỏ trứng và lá cà ri

CLAMS | NGHÊU

STEAMED CLAMS WITH LEMONGRASS AND BASIL 169
NGHÊU HẤP XẢ VÀ LÁ QUẾ
Served with Special Seafood Dipping Sauce
Dùng với nước chấm hải sản đặc biệt

WOK-FRIED CLAMS WITH SWEET AND SOUR SAUCE 169
NGHÊU XÀO CHUA NGỌT
Sautéed with Garlic, Ginger, Onions and Spring Onions
Xào với tỏi, gừng, hành tây và hành lá

BRAISED CLAMS TOM YAM 169
NGHÊU UM KIỂU THÁI
Cooked with Lemongrass, Ginger, Coriander Seeds, Chillis, Galangal and Lime Juice
Nấu với sả, gừng, hạt ngò, ớt hiểm, gừng, riềng và nước cốt chanh

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

WOK-FRIED CLAMS WITH GINGER AND CHILLI SAUCE 169
NGHÊU XÀO SỐT GỪNG CAY
Sautéed with Garlic, Ginger, Onions, Spring Onions, served with Hot Sauce
Xào với tỏi, gừng, hành tây, hành lá và sốt cay đặc biệt

OYSTERS | HÀU

FRESH OYSTERS | HÀU TƯƠI 169
Served with Red Wine Vinegar and Lime Juice
Phục vụ với dấm rượu vang và chanh tươi

GRILLED OYSTERS WITH SHALLOT OIL | HÀU NƯỚNG MỠ HÀNH 189
Sprinkled with Crushed Peanuts
Rắc với đậu phộng rang

BAKED OYSTERS WITH CHEESE | HÀU ĐÚT LÒ PHÔ MAI 189
Baked with Mozzarella Cheese
Bỏ lò với phô mai Mozzarella

CUA | CRAB

STEAMED CRAB | CUA HẤP 790
Served with Special Seafood Dipping Sauce
Dùng với nước chấm hải sản đặc biệt

WOK-FRIED CRAB WITH TAMARIND SAUCE | CUA RANG ME 790
Sautéed with Onions and Tamarind Sauce
Xào với hành tây và sốt me

DEEP-FRIED SOFT SHELL CRAB | CUA LỘT CHIÊN GIÒN 329
Served with Quy Nhơn Seafood Dipping Sauce
Dùng với sốt hải sản Quy Nhơn

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

SQUID | MỰC

WOK-FRIED SQUID WITH OYSTER SAUCE 229
MỰC XÀO SỐT DẦU HÀO
Sautéed with Garlic, Onions, Red Peppers and a dash of Sesame Oil
Xào với tỏi, hành tây, ớt chuông với dầu mè

FRIED CRISPY SQUID RINGS WITH CHILLI DIPPING SAUCE 229
MỰC CHIÊN XÙ
Served with Dipping Sauce
Dùng với sốt chua ngọt

BAKED SQUID WITH CHILLI SALT 229
MỰC BỎ LÒ VỚI MUỐI ỚT
Served with Shredded Mango and Fresh Herbs
Dùng với xoài xanh và rau thơm

THAI SQUID CURRY | CÀ RI MỰC KIỂU THÁI 229
Ginger, Lemongrass, Lime Leaves, Red Curry Sauce, Coconut Milk and Fresh Herbs
Gừng, sả, lá chanh, sốt cà ri đỏ, nước cốt dừa và rau thơm

FISH | CÁ

STEAMED WHOLE SEA BASS 890
CÁ CHẼM HẤP NGUYÊN CON
Served with Noodles, Fresh Herbs, Rice Paper and Condiments
Dùng với bún, rau thơm, bánh tráng và các loại rau ăn kèm

STEAMED WHOLE GROUPER 1,190
CÁ MÚ HẤP NGUYÊN CON
Served with Noodles, Fresh Herbs, Rice Paper and Condiments
Dùng với bún, rau thơm, bánh tráng và các loại rau ăn kèm

BAKED WHOLE SIGANUS 890
CÁ DÌA BỎ LÒ NGUYÊN CON
Served with Noodles, Fresh Herbs, Rice Paper and Condiments
Dùng với bún, rau thơm, bánh tráng và các loại rau ăn kèm

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

BAKED SEA BASS IN BANANA LEAF 229
CÁ CHẼM NƯỚNG LÁ CHUỐI
Baked with Shallots, Garlic, Coriander, Turmeric and Coconut Milk
Bỏ lò với hành tím, tỏi, ngò, nghệ, hành lá và nước cốt dừa

BAKED SEA BASS FILLET WITH CHILLI SALT 229
CÁ CHẼM BỎ LÒ MUỐI ỚT
Served with Lime and Shredded Mango
Dùng với chanh và xoài xanh

CRISPY RED SNAPPER WITH MANGO 229
CÁ HỒNG CHIÊN XÙ
Served with Lime, Shredded Mango and Vietnamese Dressing
Dùng với chanh, xoài xanh và nước mắm

CHICKEN | GÀ

MOUNTAIN GRILLED CHICKEN
GÀ TA NƯỚNG
Whole Piece | *Nguyên Con* 499
Half Piece | *Nửa Con* 299

STEAMED CHICKEN WITH KAFFIR LIME
GÀ HẤP LÁ CHANH
Whole Piece | *Nguyên Con* 499
Half Piece | *Nửa Con* 299

THAI GREEN CHICKEN CURRY 189
CÀ RI GÀ KIỂU THÁI
Cooked in Thai Green Curry Paste and flavoured with Kaffir Leaf and Lemongrass
Nấu với sốt cà ri xanh Thái, với hương lá Kaffir và sả

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

BLACK PEPPERED ADOBO CHICKEN 189
GÀ NẤU KIỂU ADOBO
Chicken Thigh Cooked with Garlic, Vinegar, Soy Sauce and Bay Leaves
Đùi gà nấu với tỏi, dấm, xì dầu và lá nguyệt quế

WOK-FRIED CHICKEN WITH GINGER AND LEMONGRASS 189
GÀ XÀO GỪNG SẢ
Sautéed Chicken flavoured with Garlic, Ginger and Lemongrass
Gà xào với gừng, tỏi và sả

HEO | PORK

CARAMELIZED PORK BELLY
BA CHỈ KHO NƯỚC DỪA 189
Flavoured with Star Anise, Cinnamon and Soya
Thịt kho hương quế, hoa hồi và xì dầu

STIR-FRIED PORK BELLY
BA CHỈ RANG CHÁY CẠNH 189
Sprinkled with Fried Garlic and Spring Onions
Phục vụ với hành tím

SWEET AND SOUR PORK
THỊT HEO XÀO CHUA NGỌT 189
Crispy Pork Belly with Sweet and Sour Sauce, toasted with Sesame Seeds
Thịt ba chỉ heo chiên giòn với sốt chua ngọt và vừng

WOK–FRIED PORK RIBS WITH GARLIC
SƯỜN HEO XÀO TỎI 189
Sprinkled with Fried Garlic and Ginger
Phục vụ với tỏi và gừng chiên

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

BEEF | BÒ

WOK-FRIED BEEF WITH BROCCOLI 239
BÒ XÀO BÔNG CẢI
Sautéed with Da Lat Broccoli and Oyster Sauce
Xào với bông cải Đà Lạt và dầu hào

BEEF WITH OYSTER SAUCE 239
BÒ XÀO DẦU HÀO
Sautéed with Capsicums, Onions and Garlic
Xào với ớt chuông, hành tây và tỏi

BEEF RENDANG 239
BÒ KHO "RENDANG"
Braised Beef with Cashew Nuts, Shallots, Garlic, Chillis, Spices and Coconut Milk
Bò kho với hạt điều, hành tím, tỏi, ớt, các hương liệu khác và nước cốt dừa

WOK-FRIED BEEF IN SATAY SAUCE 239
BÒ XÀO SỐT SA TẾ
Sautéed with Capsicums, Onions and Garlic in Satay Sauce
Xào với ớt chuông, hành tây, tỏi và sốt sa tế

RICE & NOODLES | CƠM VÀ MÌ

INDONESIAN FRIED RICE 'NASI GORENG' 169
CƠM CHIÊN KIỂU INDO
Served with Eggs, Chicken Satay, Fried Chicken, Cucumber and Tomato
Cơm chiên kiểu Indo dùng với trứng gà, sate gà, gà chiên, dưa leo và cà chua

CRAB FRIED RICE 189
CƠM CHIÊN CUA
Sautéed Crab, Eggs and Mixed Vegetables
Cơm chiên với trứng, thịt cua và rau củ thập cẩm

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

SEAFOOD FRIED RICE 169
CƠM CHIÊN HẢI SẢN
Sautéed Mixed Seafood with Garlic, Eggs and Mixed Vegetables
Cơm chiên với hải sản, tỏi, trứng và rau củ thập cẩm

SALTED FISH FRIED RICE 169
CƠM CHIÊN CÁ MẶN
Sautéed Salted Fish, Garlic and Eggs
Cơm chiên với cá mặn, tỏi và trứng

WOK-FRIED BEEF NOODLE 189
MÌ TRỨNG XÀO BÒ
Sautéed Egg Noodles with Beef, Bok Choy, Carrots and Bean Sprouts
Mì trứng xào với bò, cải thìa, cà rốt, giá

PHAD THAI 189
PAD THAI
Sautéed Noodles with Prawns, Squid, Mixed Vegetables and Condiments
Phở xào tôm, mực với rau thập cẩm, dùng với các đồ ăn kèm

NOODLES WITH FRIED TOFU 169
BÚN ĐẬU MẮM TÔM
Served with Pork Belly, Spring Rolls, Fried Fish Cake, Fried Tofu and Fresh Herbs
Dùng với thịt heo luộc, chả giò, chả cá, đậu hũ chiên, và rau thơm

STEAMED RICE 30
CƠM TRẮNG

FRENCH FRIES 90
KHOAI TÂY CHIÊN
Served with Mayonnaise and Ketchup
Dùng với tương cà và Mayonnaise

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

VEGETABLES & SIDE DISHES | RAU CỦ VÀ MÓN ĂN KÈM

WOK-FRIED MORNING GLORY 119
RAU MUỐNG XÀO TỎI
Sautéed with Garlic
Xào với tỏi

BOILED VEGETABLES WITH DIPPING SAUCE 119
RAU CỦ LUỘC CHẤM KHO QUẸT
Boiled Mixed Vegetables with Vietnamese Salted Sauce
Rau củ luộc thập cẩm chấm kho quẹt

WOK-FRIED BROCCOLI 119
BÔNG CẢI XÀO TỎI
Sautéed with Garlic & Oyster Sauce
Xào với sốt dầu hào và tỏi

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE 119
RAU CỦ THẬP CẨM XÀO
Sautéed with Garlic and Oyster Sauce
Xào tỏi và sốt dầu hào

TOFU IN TOMATO SAUCE 119
ĐẬU HŨ SỐT CÀ
Fried Tofu in Tomato Sauce
Đậu hũ chiên sốt cà chua

WOK-FRIED BOK CHOY WITH OYSTER SAUCE 119
CẢI THÌA XÀO TỎI
Sautéed with Garlic and Oyster Sauce
Xào với tỏi và sốt dầu hào

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.

DESSERTS | MÓN TRÁNG MIỆNG

CRÈME CARAMEL 79
KEM PLAN
Served with Fruit | *Dùng với trái cây*

PASSION FRUIT PANNA COTTA 99
ĐÔNG SƯƠNG KIỂU Ý VỊ CHANH DÂY
Served with Fruit Compote | *Dùng với sốt mứt trái cây*

CHOCOLATE BROWNIES 99
BÁNH SÔCÔLA HẠNH NHÂN
Served with Chocolate Ice Cream | *Dùng với kem sôcôla*

SWEET SOUP 79
CHÈ
Selection of Sweet Soup served with Coconut Ice Cream | *Chè phục vụ với kem dừa*

MANGO STICKY RICE 99
XÔI XOÀI
Served with Coconut Sauce | *Phục vụ với nước cốt dừa*

ICE CREAM BANH IT TOWER 189
THÁP KEM "BÁNH ÍT"
Four Scoops of Your Choice of Ice Cream, served on Crisp Bread and drizzled with Chocolate Sauce and Garnishes
Tùy Chọn Bốn Viên Kem, Phục Vụ Với Bánh Mì Giòn Và Sốt Sôcôla

ICE CREAM 59
KEM

SEASONAL FRUIT PLATTER 99
TRÁI CÂY THEO MÙA

Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and are subject to applicable taxes and service charge.
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm Thuế GTGT và phí phục vụ.