

NHÀ Ở

DINNER MENU

N H Ì Ớ

DINNER MENU

Explore the authentic Vietnamese cuisine with the distinct combination of tastes and energies. We delve deep into the Ayurvedic principle of food combining, that will nurture your body and soul with nutritional enlightenment. We created a soulful healthy guide based on the three 'doshas' (the energies that circulate in the body) to fit your body type :

☉ Vata (air + ether), ☼ Pitta (fire + water) or ☽ Kapha (earth + water).

This information about Ayurveda and the Ayurvedic tradition of self-care and wellness is not intended to replace a one-on-one relationship with a qualified health care professional.

Our à-la-carte menu is made to please any mood or special diet. Please alert us in advance if you have any dietary requirement. An allergen chart is available on demand detailing our menu ingredients. Kindly request it from your F&B attendant. If you cannot find your favorite dish on the menu, please let us know in advance and our chefs will do their best to prepare it for you.

—

Khám phá ẩm thực Việt Nam đích thực với sự kết hợp đặc biệt giữa hương vị và năng lượng. Chúng tôi đi sâu vào nguyên tắc kết hợp thực phẩm của Ayurveda, điều này sẽ nuôi dưỡng cơ thể và tâm hồn của bạn bằng sự giác ngộ về dinh dưỡng. Chúng tôi đã tạo ra một hướng dẫn lành mạnh có nền tảng dựa trên ba 'doshas' (năng lượng lưu thông trong cơ thể) để phù hợp với loại cơ thể của bạn:

☉ Vata (không khí + ether), ☼ Pitta (lửa + nước) hoặc ☽ Kapha (đất + nước). Thông tin này về Ayurveda và truyền thống tự chăm sóc và chăm sóc sức khỏe Ayurvedic không nhằm thay thế mối quan hệ một đối một với một chuyên gia chăm sóc sức khỏe có trình độ.

Thực đơn gọi món của chúng tôi thực hiện để làm hài lòng bất kỳ yêu cầu hoặc chế độ ăn uống đặc biệt của quý khách. 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 ăn yêu thích của mình trong thực đơn hãy cho chúng tôi biết trước và đầu bếp của chúng tôi sẽ cố gắng hết sức để nấu cho bạn.

—



SALADS

GỎI

—

Mango salad.
vegetarian / prawn / octopus
Gỏi xoài.
chay / tôm / bạch tuộc
—
350 / 450 / 450

Roasted Beetroot, Ricotta
Cheese Salad
Salad củ dền nướng
& phô mai ricotta
—
450

Papaya salad.
vegetarian / calamari / beef
Gỏi đu đủ.
chay / mực chiên / bò
—
350 / 450 / 450

Quinoa & Chickpeas Salad
Salad hạt diêm mạch &
đậu gà
—
450

APPETIZERS

KHAI VỊ

—

Tuna sashimi.
Cá ngừ sashimi.
—
550

Steamed dumpling.
vegan / prawn
Há cảo hấp.
chay / tôm
—
350 / 550

Fresh spring roll.
vegetarian / chicken /
prawn / fish
Gỏi cuốn tươi.
chay / gà / tôm / cá
—
300 / 350 / 350 / 350

Deep fried pork wonton
Hoành thánh thịt heo chiên giòn
—
400

“Banh Tom” Frites & Shrimp
Bánh tôm
—
450

“Cù Mông” blue crab salad
Salad ghẹ xanh đậm Cù Mông
—
600

Pan-Seared Scallops
Sò điệp áp chảo ăn kèm bí đỏ
nghiên
—
600



WOK & PLANT BASED

XÀO - CÁC MÓN RAU CỦ

Bok choy wok with shiitake mushroom.

Cải thìa xào nấm.

—
280

Wok-fried water spinach with garlic.

Rau muống xào tỏi.

—
250

Charred eggplant, green onions, chili.

Cà tím nướng với hành lá và ớt.

—
280

Fried spicy tofu, tomato, green onion & herbs.

Đậu hũ chiên cay xào với cà chua, hành lá và rau mùi.

—
300

Wok-fried okra, garlic & tofu.

Đậu bắp xào đậu phụ và tỏi.

—
300

Thai green curry with vegetable.

Cà ri xanh Thái với rau củ.

—
550

MEAT

CÁC MÓN THỊT

“Luk lak” stir-fried beef, red onions, pepper, soy sauce.

Bò lúc lắc.

—
850

Thai green curry chicken.

Cà ri xanh Thái với thịt gà.

—
850

Đá Lắc free range chicken roulade.

Gà Đồi Đá Lắc Cuộn.

—
850

Pan-Seared duck breast & pistachio

Ức Vịt, Hạt dẻ cười nghiền.

—
850

Grilled iberico pork chop

Sườn heo Iberico nướng.

—
2100

Tenderloin Black Angus MB2

Thăn ngoại bò Úc áp chảo.

—
2100

Striploin Wagyu MB 4/5

Thăn ngoại bò Wagyu áp chảo

—
2900

SEAFOOD

HẢI SẢN

Grilled seafood platter.
Prawns / Squid / Fish / Winkles
/ Clams .

Đĩa hải sản tổng hợp cho 2 người.
tôm sú nướng / mực nướng / cá
nướng / ốc nhỏ hấp / nghêu hấp.

—
3500 with lobster
2500 without lobster

King squid, herbs & ginger.
steamed / grilled

Mực lá, thảo mộc và gừng.
Hấp / nướng.

—
850

Tiger prawn skewers.

Tôm xiên que nướng

—
850

Poached lobster in butter

Tôm hùm nấu với bơ.

—
2100

Clam steamed in basil
lemongrass / Grilled with
scallion oil

Nghêu hấp lá quế, sả / Nướng với sốt
mỡ hành

—
750

main courses

MÓN CHÍNH

FISH

CÁC LOẠI CÁ

Seabass fillet.
steamed / grilled

Cá chẽm phi lê, ăn kèm rau củ xào hấp
/ nướng

—
850

Steamed Grouper Fish with Nori.

Cá mú cuộn rong biển hấp.

—
950

Caramelized cobia fish
cooked in claypot.

Cá bớp kho tộ.

—
850

Sizzling cobia fish
marinated with turmeric,
onion & dill, served with
shrimp paste.

Chả cá Lã Vọng.

—
850

Pan fried salmon fillet.

Cá hồi áp chảo với sốt cam.

—
1100

S O U P S

SÚP

Chicken Consommé Soup
with Vegetable.

Súp gà trong với rau củ.

—

400

Creamy Mushroom Soup
served with Garlic Bread.

Súp kem nấm và thảo mộc phục
vụ với bánh mì bơ tỏi.

—

450

S I D E S

ĂN KÈM

Steamed rice.

Cơm trắng.

—

150

Steamed red rice.

Cơm gạo lứt.

—

150

Mashed potato.

Khoai tây nghiền.

—

150

French fries.

Khoai tây chiên.

—

150

Egg fried rice.

Cơm chiên trứng.

—

250

Steamed mixed vegetables.

Rau củ luộc.

—

250



Chef creme brulee

Kem trứng caramen

—

350

Passion fruit baked cheese-
cake, ginger sorbet.

Bánh phô mai nướng vị chanh dây.

kem tuyết vị gừng.

—

350

Lime tart, strawberry ice cream.

Bánh tart vị chanh kèm kem dâu
tây.

—

300

Vietnamese chocolate lava
cake, salted caramel butter
cream, Chantilly.

Bánh socola cùng caramel mặn và
kem tươi.

—

350

Vietnamese Coffee Basque
Cheesecake chocolate sauce.

Bánh phô mai chảy vị café Việt
Nam với sốt socola.

—

350

Tiramisu, honey ice cream.

Bánh tiramisu cùng kem mật ong.

—

350

Raspberry & passion fruit
mousse.

Bánh mousse quả mâm xôi và
chanh dây.

—

350

Homemade ice cream
& sorbet.

Kem các loại. (mỗi muỗng)

—

150 per scoop

Ice cream:

chocolate / honey / mango /
vanilla / caramel / coconut

Kem các loại : sô cô la / mật ong /
xoài / vanilla / caramel / dừa

Sorbet:

Mango / Coconut / Lime &
mint / Vietnamese Basil, Lem-
onglass and calamasi / Dark
chocolate and chili / Caramel
and Banana.

Xoài / dừa / chanh và bạc hà / lá
quế, sả và tắc / sô cô la đen và ớt /
chuối và caramen

INGREDIENTS

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.

-

Fish & seafood from Đắk Lắk

Fish sauce & rice crackers from the nearby village

Salmon from Sapa

Beef from Gia Lai

Pork from Nguyễn Khôi Farm

Free range poultry from Đắk Lắk

Butter and cheese from Maison Bejo Hanoi & 4p Da Lat

Vegetables & fruits from Đắk Lắk, Gia Lai & the Mekong Delta

Organic coffee beans from Nat Paolone (Silvi Coffee)

Tea from The Tea Artisans, handpicked and organically farmed in Yunnan, China.

Vietnamese tea & infusions from Sao Epicurean, sourced from small organic farms

Chocolate from Vietnamese sustainable farms

Honey from Rambutan flowers, organic farms

Homemade bread, pastries & jams

Organic peanut butter

Cage free eggs



NGUYÊN LIỆU

Lựa chọn nguyên liệu của chúng tôi bắt nguồn sâu sắc từ truyền thống địa phương phong phú của Việt Nam. Chúng tôi chọn các thành phần không chỉ tươi, theo mùa và còn có chất lượng cao cấp. Lựa chọn được tuyển chọn của chúng tôi bao gồm các giống phát triển mạnh ở địa phương môi trường, phát triển tự nhiên trong nước. Phần lớn các thành phần của chúng tôi được trồng hữu cơ, có nguồn gốc cẩn thận từ các nhà sản xuất nhỏ, đam mê, những người chia sẻ cam kết của chúng tôi về chất lượng và tính bền vững.

—

Cá & hải sản từ Đắc Lắc

Nước mắm & bánh gạo từ ngôi làng gần đó

Cá hồi từ Sapa

Thịt bò từ Gia Lai

Thịt heo từ Nguyên Khôi Farm

Gia cầm thả rông từ Đắc Lắc

Bơ và phô mai từ Maison Bejo Hanoi & 4p Đà Lạt

Rau củ quả từ Đắc Lắc, Gia Lai & Đồng bằng sông Cửu Long

Hạt cà phê hữu cơ từ Nat Paolone (Silvi Coffee)

Trà từ The Tea Artisans, được hái thủ công và canh tác hữu cơ ở Vân Nam, Trung Quốc

Trà Việt Nam & truyền từ Sao Epicurean, có nguồn gốc từ các trang trại hữu cơ nhỏ

Sô cô la từ các trang trại bền vững của Việt Nam

Mật ong từ hoa chôm chôm, trang trại hữu cơ

Bánh mì tự làm, bánh ngọt & mứt

Bơ đậu phộng hữu cơ

Trứng không lồng



