

### Streetside flavors

SET 9 USD/ pax (option 1) 240.000 VNĐ/ khách



BÁNH ĐÚC MÕ HÀNH UỊ TÔM ĐỒNG Steamed rice cake with scallion oil and river shrimp flavor

> NEM LUI NƯỚNG HƯƠNG SẢ Grilled lemongrass pork skewers

> > BÁNH TÔM TÂY HỒ West Lake shrimp fritters

GÀ NƯỚNG TÂY BẮC NIÊU ĐẤT Clay pot-roasted Northwest-style chicken

CHẢ THỊT HEO BẮM NƯỚNG THAN Charcoal-grilled minced pork patties

RAU MUỐNG XÀO TỎI MỒ CÔI Stir-fried morning glory with lonely garlic

> CANH CHUA CÁ LÓC Sour soup with snakehead fish

> > COM QUÊ Steamed rice

ĐẬU HŨ NON VỊ CHÂN CHÂU ĐEN CỐT DỪA Silken tofu with black pearls and coconut milk



### Streetside flavors

SET 9 USD/ pax (option 2) 240.000 VNÐ/ khách



NEM BÒ BÍA NHÂN HẢI SẢN Vietnamese fresh spring rolls with seafood filling

GÖI UỊT BĂM XÚC BÁNH PHỒNG Minced duck salad served with crispy rice crackers

> CÁ VƯỢC BIỂN NƯỚNG LÁ CHUỐI Sea bass grilled in banana leaf

GÀ XIÊN NƯỚNG MẬT ONG ĂN KÈM COM LAM Honey-glazed grilled chicken skewers served with bamboo sticky rice

> ĐẬU MƠ TẨM HÀNH Fried tofu with scallion oil

CẢI NGỒNG XÀO DẦU HÀO Stir-fried choy sum with oyster sauce

CANH BÍ NẤU TÔM KHÔ Winter melon soup with dried shrimp

COM QUÊ
Steamed rice

HOA QUẢ NHIỆT ĐỚI Fresh tropical fruits



## Countryside flavors

SET 11 USD/ pax (option 1) 280.000 VNÐ/ khách



NỘM NGAO B**I**ỂN CHUA CAY Spicy and tangy clam salad

BÁNH TRÁNG NƯỚNG NHẬN THỊT BĂM MỖ HÀNH Vietnamese grilled rice paper with minced pork and scallion oil

> CHẢ TÔM BAO MÍA Sugarcane-wrapped shrimp patties

BÒ UIÊN OM NẨM NIÊU ĐẤT Clay pot-braised beef meatballs with mushrooms

> GÀ XÀO CHUA NGỌT Sweet and sour stir-fried chicken

CẢI CHÍP XÀO NẤM HƯƠNG Stir-fried bok choy with shiitake mushrooms

CANH KHOAI SỌ NẤU SƯỜN HEO Taro soup with pork ribs

COM QUÊ Steamed rice

CHÈ SƯƠNG SA HẠT É Vietnamese jelly dessert with sweet basil seeds



# Countryside flavors

SET 11 USD/ pax (option 2) 280.000 VNÐ/ khách



NỘM ĐU ĐỦ BÒ KHÔ HƯƠNG CỐM Green papaya salad with dried beef and young green rice flakes

> BÁNH TỂ XỐI MÕ HÀNH Vietnamese rice cake with scallion oil drizzle

> CHẢ CHÌA HẠ LŨNG Ha Lung-style grilled pork rolls on sugarcane

CÁ TẦM SAPA RANG MUỐI SẢ Salted & lemongrass-roasted Sapa sturgeon

ĐẬU MƠ SỐT THỊT BĂM NIỀU ĐẤT Clay pot soft tofu with minced pork sauce

GÀ HẤP MẮM NHĨ Steamed chicken with premium fish sauce

> CANH RAU TẬP TÀNG Mixed local wild vegetable soup

> > COM QUÊ Steamed rice

HOA QUẢ NHIỆT ĐỚI Fresh fruits



SET 12 USD/ pax (option 1) 310.000 VNĐ/ khách



SÚP BÒ NẨM TƯƠI Beef and fresh mushroom soup

SALAD XOÀI XANH UỚI TÔM Green mango salad with prawns

BÒ XÀO CẦN TÂY Stir-fried beef with celery

CHẢ ỐC HÀ NỘI Hanoi-style snail patties

GÀ NƯỚNG TÂY BẮC Grilled chicken – Northwest style

UIT XÀO HÚNG QUẾ Stir-fried duck with basil leaves

RAU CỦ QUẢ CHẨM KHO QUỆT Steamed mixed vegetables with braised pork and dried shrimp dip

CANH CHUA NGAO
Sour clam soup

COM GAO TÁM THOM Fragrant Thai jasmine rice

TRÁI CÂY TƯƠI TRÁNG MIỆNG Fresh seasonal fruits



SET 12 USD/ pax (option 2) 310.000 VNĐ/ khách



NỘM ĐU ĐỦ VỚI KHÔ GÀ LÁ CHANH Papaya salad with dried chicken

BÒ SỐT TIÊU ĐEN
Stir-fried beef with black pepper sauce

CÁ LĂNG NƯỚNG DÂN TỘC Grilled blue catfish – ethnic style

HÀU SỮA NƯỚNG MÕ HÀNH Grilled oyster with onion salsa

THỊT HEO UIÊN OM NẤM HẠT SEN NIÊU ĐẤT Braised pork balls with lotus seed and mushroom

CẢI THÌA SỐT DẦU HÀO Bok choy with oyster sauce

CANH CHUA CÁ LÓC Sour fish broth

COM TRẮNG Steamed white rice

CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN Sweet lotus seed & longan dessert



SET 19 USD/ pax (option 1) 490.000 VNĐ/ khách



SÚP HẢI SẢN NẤU NGÔ NON Seafood and spring sweet corn soup

NỘM TÔM HE ÁP CHẢO BẠCH NGỌC Pan-seared white prawn salad

MỌC TÔM NÕN HẤP HẠT SEN NẮM HƯƠNG Steamed shrimp and pork paste with wild mushroom

THẮN CÁ ƯƯỢC NƯỚNG NGŨ ĐỂ Traditional grilled sea bass fillet with local spices

> THẮN BÒ ÚC NƯỚNG Grilled Australian beef tenderloin

BÔNG LƠ NON SỐT NẮM ƯƯỜN Steamed spring broccoli with garden mushroom sauce

MIÉN OM THỊT CUA NIÊU ĐẤT Braised vermicelli with crab meat in clay pot

CHÈ TRÔI NƯỚC CUNG ĐÌNH Royal sticky rice cake with sesame sweet soup



SET 19 USD/ pax (option 2) 490.000 VNĐ/ khách



NEM CÁ CUỐN LÁ LỐT CHIÊN GIÒN Crispy fried fish rolls in betel leaves

NỘM NGÓ SEN TÔM THỊT Lotus stem salad with shrimp and pork

TÔM NƯỚNG SA TẾ Grilled shrimp with spicy satay sauce

GÀ NƯỚNG THẢO MỘC SỐT TIÊU ĐEN Herb-grilled chicken with black pepper sauce

> BÒ NƯỚNG LÁ SEN Grilled beef wrapped in lotus leaves

> > CANH CHUA THỊT BẮM Sour soup with minced pork

RAU MUỐNG XÀO TỎI Stir-fried water spinach with garlic

> COM QUÊ Steamed rice

HOA QUẢ TƯƠI Fresh seasonal fruits



SET 21 USD/ pax (option 1) 540.000 VNĐ/ khách



SÚP THỊT CUA NẤU ĐẬU HŨ NON Crab meat soup with soft tofu

NEM RÁN HÀ NỘI Deep-fried Hanoi spring rolls

CÁ CUỐN LÁ LỐT NƯỚNG Grilled fish fillet with betel leaf

TÔM SÚ Ủ MUỐI BIỂN NƯỚNG Grilled prawn with sea salt in clay pot

MỰC TRỨNG XÀO ỚT XANH HẠT ĐIỀU Stir-fried egg squid with green chili and cashew nuts

> CẢI XANH CHAO DẦU XÀO TỎI Sautéed green vegetables with garlic

CÀ TÍM NƯỚNG MÕ HÀNH NIÊU ĐẤT Grilled eggplant with spring onion oil in clay pot

COM TRĂNG
Steamed rice

HOA QUẢ TRỘN SỮA CHUA Fresh seasonal fruit with yogurt



SET 21 USD/ pax (option 2) 540.000 VNÐ/ khách



SÚP BÍCH NGỌC HẢI UỊ Emerald seafood soup

NỘM ĐU ĐỦ ƯỚI THỊT QUAY XÁ XÍU VÀ TÔM NỖN Roasted pork, dried prawn and green papaya salad

BÁNH CUỐN NHẬN TÔM CUNG ĐÌNH Steamed rice rolls with shrimp

TÔM CHIÊN SỐT ME QUẢ Stir-fried prawn with tamarind sauce

MỰC CHIÊN TUYẾT HOA Deep-fried minced squid balls

GÀ QUAY MẬT ONG RỬNG Roasted chicken with honey

RAU MUỐNG XÀO TỎI CỦ Sautéed morning glory with garlic

> COM TÁM LÁ SEN Steamed rice

CHÈ NẾP CẨM SỮA CHUA
Black sticky rice sweet soup with yogurt

The prices include service charge and VAT. Kindly order our set menu for a minium of two guests.



SET 25 USD/ pax (option 1) 660.000 VNÐ/ khách



SÚP HẢI SẢN NẤU NẤM HƯƠNG RÙNG Halong seafood soup with black mushroom

> BÊ THUI TÁI CHANH GÙNG Lemon rare veal salad

NỘM THƯNG BIỂN NGŨ SẮC Colorful king clam salad

TÔM SÚ Ủ MUỐI BIỂN NƯỚNG Grilled prawn with sea salt in clay pot

> ốc Hương CHÁY Tỏl Stir-fried sweet snail in garlic

GÀ TIÊN NƯỚNG LÁ CHANH Boiled Tien Yen chicken with lemon leaf

CẢI XANH CHAO DẦU XÀO TỎI Sautéed green vegetables with garlic

CANH MOC TÔM HẠT SEN CUNG ĐÌNH Shrimp ball and lotus seeds broth

XÔI NẾP NƯƠNG RUỐC TÔM Sticky rice with prawn floss

BÁNH DẦY NHÂN ĐẬU ĐỎ Traditional sticky rice cake with red bean

The prices include service charge and VAT. Kindly order our set menu for a minium of two guests.



SET 25 USD/ pax (option 2) 660.000 VNÐ/ khách



SÚP GÀ NẤU NẤM TUYẾT Chicken soup with white mushrooms

BÁNH CUỐN CHẢ MỰC HẠ LONG Fresh rice paper rolled and Halong squid cake

> NỘM HẢI SẢN SỐT CAY KIỂU THÁI Spicy seafood salad, Thai style

BË BË RANG MUÓI Stir mantis prawn in rock salt

ÓC HƯƠNG XÀO ME Stir-fried sweet snails in tamarind sauce

BÒ ÚC NƯỚNG SỐT TIÊU ĐEN Grilled beef with pepper sauce

CANH CHUA HẢI SẢN Sour seafood broth

RAU CỦ NGŨ SẮC CHẨM KHO QUỆT Steamed colourful vegetables with shrimp sauce

> XÔI DÙA Coconut sticky rice

HOA QUẢ TƯƠI Fresh seasonal fruits

The prices include service charge and VAT. Kindly order our set menu for a minium of two guests.