

THỰC ĐƠN TỰ CHỌN

SELECTION SET & A LA CARTE MENU

choice of one starter & one main course Or

one main course & one dessert @ 230,000 ++ / person

OR

choice of one starter, one main course & one dessert @ 299,000 ++ / person

Khai vị /Starters

Cá Ngừ chiên sả và Tôm sủ, gỏi xoài xanh hạt điều/Spicy Tuna and Prawn Mango Salad
Seared Tuna fillet marinated chili and lemongrass, Tiger prawn, green Mango salad, Cashew nut, Prawn cracker and local herbs

Khai vị kiểu Faifo/Ancient Faifo Appetizer

Traditional prawn spring roll, vegetables hand roll, minced beef wrapped in "la lot", grilled chili calamari, market fresh lettuce, homemade and fish sauce

Súp bắp thịt Gà xé và hành chiên giòn / Party's shredded Chicken and sweet Corn Soup

Chicken soup with Corn kernel, Roux Eggs thickened with Corn starch and onion rings

Mực chiên dừa, mực nướng muối ớt và gỏi bưởi/ Dou of Calamari

Deep fried coconut calamari, grilled spicy calamari with pomelo salad and local herbs

3 món khai vị Faifo/ Faifo trio starters

Grilled chicken skewer with lemongrass, pomelo and herbs salad served with prawn cracker, fresh hand rolls with vegetables and vermicelli.

Bánh xèo cuộn hải sản, bánh hoành thánh nhân sò điệp chiên/Ancient Fusion Pancake

Vietnamese pancake with minced seafood, deep fried scallop dumpling and homemade fish sauce

Món súp cá nấu nước cốt dừa / Coconut fish soup.

Market fish and coconut cream soup with local hebrs

Khai vị với rau củ chiên giòn và rong biển/Vietnamese Vegetables Tempura

Shredded zucchini, orange sweet potato, carrot, spring onion, local herbs, tofu, seaweed, ginger pickle, trio homemade dips

If you choose to take only Starter @ 134,000++ VND / dish
Prices are subject to 5% service charge and 10% government tax

Món chính /Main Course

Hải sản kho tộ, rau luộc và cơm gừng/ Traditional Seafood in Claypot

Braised fish, prawn, calamari and pork belly in clay pot with caramel, fish sauce, steamed seasonal vegetables and mixed wild greens, homemade salad and ginger steamed rice

Sườn heo với thịt gà xào chua ngọt và cơm chiên/Sweet and Sour Pork ribs and Chicken breast

Wok fried boneless pork ribs and chicken fillet with sweet and sour sauce, cucumber, pineapples, tomato and capsicum, vegetables fried rice

Cá hấp lá chuối và miến gạo/Steamed Fish of the day in banana leave

Steamed fillet of fish with vermicelli, shitake mushroom and julienne vegetables wrapped in banana leave

Bò bắp hầm ngũ vị và bánh mì/ Stewed five spice Beef Shank

Slow cooked beef shank in beef stock with cinnamon and lemon grass, carrot, rice noodles, bean sprout and Vietnamese baguette

Cơm Gà Hội An/"Hoi An" Trio Chicken Rice

Roasted chicken, steamed chicken wrapped lime leaves and onion chicken salad, chicken rice and broth

Sườn non hầm, xá xíu, Faifo' Cao lâu' và súp hoành thánh/ Duo of pork

Char siu boneless pork ribs and braised pork shoulder with Hoi An noodles, wonton soups and banana blossom herbs salad

Hải sản nướng và mì "Quảng"/ Mixed seafood and Hoi An noodles salad

Grilled prawn, calamari, fish and mussel marinated kumquat chili salt, fresh rice noodles salad with minced pork, homemade sauce, local herbs salad

Tôm sốt me và cơm hấp nước dừa trộn thịt cua /Prawn tamarind and crabs rice

Work toast Tiger prawn with ginger tamarind sauce, Coconut Crab meat rice and mixed greens salad

Chicken stuffed and duck breast

Grilled chicken breast stuffed mushroom, stir-fried duck breast with chili, onion and lemongrass, served with Hoi An fried rice

Đậu hủ nhồi nấm sốt thơm cà, cà tím nướng mỡ hành và cơm gạo lức muối mè/Mushroom stuffed Tofu

Pan-fried tofu stuffed mushroom with pineapples tomato sauce, grilled eggplant with onion confit, steamed forbidden rice

Mì xào thập cẩm/Wok fried Ancient Noodles

Toasted soft and crisp eggs noodles with prawn, calamari, mussel, pork and chicken, Dalat vegetables with oyster sauce

If you choose to take only Main Course @ 179,000++ VND / dish
Prices are subject to 5% service charge and 10% government tax

Tráng miệng/*Dessert*

Sô cô la chiên, trái cây trộn và kem va ni gừng

Chocolate Tempura, fruits salad and ginger vanilla ice cream

Bánh sô cô la nướng hạt điều, bánh phô mai nướng và bánh xốp kem tươi

Trio cake "brownie, cheese cake and opera"

Xốp kem tươi sô cô la đen và trắng hoặc xốp kem tươi sô cô la trắng và chanh dây với trái cây theo mùa

Selection mousse for your choice

White and dark chocolate OR

Passion and white chocolate, served with seasonal fruits cut

Chè Khoai tím nước dừa, thạch đông trái cây và kem sô cô la

Pink Taro compote with coconut milk, fruits agar agar and chocolate ice cream

Bánh chuối chiên, bánh ít đậu xanh và chè đá hạt sen long nhãn

Banana Tempura, Mung bean with black sticky rice cake and ice sweet lotus syrup

Trái cây trộn theo mùa, bánh xoài và kem chanh dây

Seasonal fruit Salad, tapioca cake rolled sesame and peanut, passion sorbet

Chè trôi nước, bánh xu xê và kem dừa hương ngò

Sticky rice dumpling with ginger syrup, "xu xê" cake and coco coriander ice cream

Bánh Khoai mì nướng, chè bắp và kem trà xanh

Char grilled Cassava sesame, corn compote and green teas ice cream

Món bánh nhúng sô cô la cuộn dừa, kem hương quế và mật ong

Cake deeped in chocolate and rolled coconut served with cinnamon honey ice cream

If you choose to take only Dessert @ 115,000++ VND / dish
Prices are subject to 5% service charge and 10% government tax