

## **Starter & Soup / Món khai vị và món súp**

### **Fusion dance**

Chicken salad with banana blossom, steamed rice cake with dried shrimp and roasted pork

*Gỏi gà hoa chuối, bánh bèo tôm cháy và thịt heo quay*

100,000 vnd + +

### **Traditional trio's appetizer**

Pickled prawn, marinated pork in five spices, beef ballotine

warm fig salad, steamed rice paper roll, local herbs

*Chả bò hấp, Bánh ướt cuốn thịt nướng, gỏi và tôm thịt*

110,000 vnd + +

### **Asia twist**

Nicoise salad with tuna, vegetables, black olives and balsamic dressing

*Xà lách cá ngừ với rau củ*

115,000 vnd + +

### **Ancient starter**

Sliced squid and pomelo salad, “Huế “ spring rolls, chef’s lotus salad

*Gỏi bưởi mực nhồi, nem rán và xà lách trộn hạt sen sấy khô*

145,000 vnd ++

### **Chicken Citadel and onion fritter soup**

*Súp gà “ thành nội “ và hành phích bột*

75,000 vnd + +

### **Ginger carrot puree and batter peanut scallop soup**

*Súp kem cà rốt với còi sò điệp tâm đậu phụng chiên*

95,000 vnd + +

### **Tom yam broth with fresh noodle soup**

*Súp tôm chua cay với bún tươi*

115,000 vnd + +

( ++ ) Prices are subject to 5% service charge and 10% government tax

## **Vegetarian selection / Các món ăn kiêng**

### **Vegetarian mixed**

Deep fried corn spring roll, vegetables spring rolls, stuffed tomato, and greens

*Chả bắp, Cà chua nhồi, Nem rán rau củ, xà lách rau xanh*

80,000 vnd ++

### **Waldorf salad**

Apple salad, lemon grass and vegetarian kebab

*Xà lách táo xanh và Cháo chay lụi sả*

120,000 vnd ++

### **Pumpkin soup with crouton**

*Súp kem bí đỏ với bánh mì nướng bơ*

75,000 vnd ++

### **Tomato soup with deep fried cheese**

*Súp cà chua với foma chiên .*

85,000 vnd ++

### **Vegetarian curry**

Vegetable curry with Steamed rice in pandan leaf, tofu stuffed tomato sauce

*Cơm hấp lá dứa Và cari rau ,Khuôn đậu nhồi sốt cà chua*

110,000 vnd ++

### **Mushroom risotto**

Tomato risotto, braised straw mushroom and Parmesan cheese with cream

*Cơm ý nấu cà chua, nấm kho rim và foma với kem tươi*

165,000 vnd ++

## **Main course / *Món ăn chính***

### **Fish of the day**

Grilled fish in banana leaf with pineapple sauce, fried rice with lotus seed  
and sautéed morning glory in garlic

*Cá hồng file nướng lá chuối, cơm chiên hạt sen và rau luộc muống xào tỏi, sốt dừa*

140,000 vnd + +

### **“Tam Giang” seafood**

Stir-fried seafood with garlic and butter, spaghetti pomodoro and mixed herbs

*Hải sản tổng hợp xào, mì ý sốt cà chua*

225,000 vnd + +

### **Prawn three ways and assorted “Huế” cake**

Grilled tiger prawn in salty lemongrass, traditional “ Hue” cake, and herbs batter

*Tôm nướng muối xả, bánh Huế*

275,000 vnd + +

### **Grilled king prawn**

Grilled king prawn, garlic fried rice, sautéed french bean and passion fruit sauce

*Tôm nướng , cơm chiên tỏi, đậu cove xào tỏi và sốt chanh dây*

310,000 vnd + +

### **Grilled seafood skewer**

Grilled seafood skewer, potato wedges and mango chutney sauce

*Hải sản xiên nướng , khoai tây chiên ,sốt xoài*

330,000 vnd + +

### **Sesame tuna fillet**

Pan-fried tuna steak with polenta, grilled vegetables and kikkoman soya sauce

*Cá ngừ đại dương , cơm ý , rau củ nướng , sốt tương nhật*

340,000 vnd + +

**Duo chicken**

Roasted chicken, Grilled chicken lime leaf , crispy fried rice with greens and herbs

*Gà nướng lá chanh, Gà quay, Xôi chiên phồng với xà lách rau thơm*

160,000 vnd + +

**Pork two ways**

Stewed pork ribs with fig fruits, sliced pork fillet wrapped bacon, steamed rice and pickles

*Sườn heo hầm trái vả, file heo cuộn bacon nướng, cơm trắng và chua ngọt*

165,000 vnd + +

**Pork escalope**

Pan fried crumbed pork fillet with carrot, french beans, potatoes, mushroom sauce

*Thăn lợn tẩm bột chiên , cà rốt , đậu cove, khoai tây và sốt nấm*

185,000 vnd + +

**Country duck**

Marinated duck leg in five spice, braised duck breast in ginger, mashed potato

and sautéed chinese cabbage

*Đùi vịt ngũ vị, ức vịt kho gừng, khoai tây nghiền, bắp cải tím xào*

195,000 vnd + +

**Feta and nut chicken breast**

Stuffed chicken breast with peanut, cashewnut and feta cheese ,spring onion risotto,

sautéed vegetables and balsamic grape sauce

*Ức gà nhồi đậu với foma ,cơm ý và rau củ xào ,sốt dấm ý,nho*

240,000 vnd + +

**Minute sirloin**

Char grilled beef sirloin with stir-fried onion in balsamic and roasted vegetables

*Thăn ngoại bò nướng với hành tây xào dấm ý, rau củ đút lò*

265,000 vnd + +

**French duck breast**

Pan-fried duck breast with mashed pumpkin, sauteed spinach and orange sauce

*Ức vịt pháp nướng áp chảo, bí đỏ nghiền, rau muống xào tỏi, sốt cam*

400,000 vnd + +

**Herb crusted rack of lamb**

Australian rack of lamb served with mashed potato, ratatouille and red wine sauce

*Sườn cừu bỏ lò, khoai tây nghiền, rau củ xào, sốt rượu vang đỏ.*

420,000 vnd + +

**Australian beef tenderloin**

Grilled beef tenderloin served with French fries,

sautéed vegetables, green pepper corn sauce

*File bò Úc nướng, khoai tây chiên kiểu Ý, rau củ xào bơ, sốt tiêu xanh.*

460,000 vnd + +

## Hue traditional cuisine / *Món Huế truyền thống*

### Assorted “Hue” savory cake on tray

Steamed fresh rice batter with minced pork meat in banana leave,  
tapioca with shrimp dumpling, pan fried crispy  
pancake with prawn and quails eggs, steamed tiny rice cake with dried shrimp

*Bánh nậm, lọc, bèo và bánh khoai*

125,000 vnd ++

### Mix rolls

Deep fried seafood spring roll, steamed rice paper with grilled pork roll ,  
pork and shrimp hand roll

*Nem rán, bánh ướt cuộn thịt nướng, gỏi cuốn tôm thịt*

110,000 vnd ++

### “Bún bò Huế”

“ Hue” traditional noodle soup with beef

146,000 vnd ++

### Local flavor salad

Chicken salad with banana blossom, figs salad with pork and shrimp, jelly fish salad

*Gỏi gà hoa chuối, Vả trộn tôm thịt và gỏi sứa*

150,000 vnd ++

## **Vietnamese family style / *Cơm gia đình truyền thống***

*160,000 vnd + +/- person*

*Minimum 2 persons*

### **Bamboo shoots and shrimp salad**

*Gỏi măng trộn tôm thịt*

### **Sour clam broth**

*Canh hến nấu chua*

### **Mix salad with beef**

*Xà lách trộn thịt bò*

### **Caramelized fish of the day with pineapples**

*Cá phi lê kho dứa*

### **Poached mix vegetables**

*Các loại rau luộc*

### **Steamed rice and lotus seed with pandan leaf**

*Cơm hạt sen hấp lá dứa*

### **Dessert**

### **‘Huế’ sweet soup**

*Chè Huế*

## **Ice cream & Dessert / Tráng miệng & Kem**

### **Selection of Ice creams**

Chocolate, vanilla, coconut, passion fruit, lemon, banana,  
pineapple, orange , mango, strawberry, raisins

*Lựa chọn kem của bạn với trái cây tươi*

Kem : chocola, vanilla ,dừa, chanh dây, chanh, chuối, dứa , cam, xoài, dâu tây, nho khô

*20,000 vnd + + /scoop*

### **Brownie cake, poached pears, lime ice cream**

*Bánh sô cô la với hạt điều, lê nấu rượu và kem chanh*

*65,000 vnd + +*

### **Lotus seed with longan syrup, mung bean cake, coconut ice cream**

*Chè long nhãn hạt sen, bánh đậu xanh và kem dừa tươi*

*68,000 vnd + +*

### **Cold lemon chocolate cake with strawberry sauce and vanilla ice cream**

*Bánh chanh lạnh với sốt dâu tây ,kem vanilla*

*70,000 vnd + +*

### **Seasonal fruit platter**

Selection of local seasonal fruits

*Trái cây tươi theo mùa*

*70,000 vnd + +*



**Grilled fruit skewers, passion sorbet, chocolate fritter**

*Xiên trái cây nướng, kem chanh dây và sô cô la chiên*

75,000 vnd ++

**Young coconut crème brulee, lotus jam, banana ice cream**

*Bánh kem trứng dừa non hấp, mứt củ sen và kem chuối*

78,000 vnd ++

**Opera cake, Chocolate sauce, lotus seed sweet soups**

*Bánh kem, sốt sô cô la , chè hạt sen*

80,000 vnd ++