



MỘC GARDEN

RESTAURANT



MỘC GARDEN STORY

Tinh Hoa Từ Thảo Mộc *Herbal Delights Redefined*

Hội An – phố cổ an yên bên bờ sông Hoài thơ mộng, từng là thương cảng thịnh vượng bậc nhất Đông Nam Á. Vùng đất miền Trung đầy nắng và gió này không chỉ lưu giữ những di sản văn hóa, kiến trúc độc đáo mà còn được thiên nhiên ưu ái với thổ nhưỡng và khí hậu đặc biệt, mang đến hương vị riêng biệt cho các loại cây gia vị, thảo mộc.

Hương thơm quyến rũ và công dụng tuyệt vời của thảo mộc Hội An đã truyền cảm hứng cho Vua Đầu Bếp Việt Nam Phạm Tuấn Hải và Almanity Hội An Resort & Spa. Kết quả là sự ra đời của Mộc Garden – không gian ẩm thực “vườn trong phố” độc đáo. Tại đây, Vua Đầu Bếp Phạm Tuấn Hải cùng đội ngũ yêu nghề đã sáng tạo nên thực đơn tôn vinh thảo mộc, rau, gia vị miền Trung, mang đến những món ăn hấp dẫn về hương vị, tinh tế trong cách bài trí và giàu giá trị dinh dưỡng.

Khi ghé thăm Mộc Garden, Quý khách hãy dành thời gian lắng lại, tận hưởng hương thơm của hơn 20 loại thảo mộc được trưng bày xung quanh khuôn viên nhà hàng. Cùng chúng tôi khám phá ý nghĩa của từng loại rau, gia vị và lắng nghe câu chuyện về sự ra đời của Mộc Garden, nơi mà nguyên liệu được nâng tầm để kích hoạt dưỡng chất và khả năng hấp thụ. Thực khách không chỉ thưởng thức những món ăn chế biến công phu theo kiểu Việt Nam truyền thống hay phong cách Fusion tinh tế mà còn cảm nhận được sự thay đổi của cơ thể với tác dụng của thảo mộc.

Mộc Garden kính chúc Quý khách có những khoảnh khắc trải nghiệm ẩm thực tinh tế từ thảo mộc, đầy mới lạ, trọn vẹn và đáng nhớ.

Hoi An – a tranquil ancient town by the charming Hoai river, once was Southeast Asia's most thriving port. This sun-soaked and breezy central region not only preserves a rich cultural and architectural heritage but is also blessed by nature with unique soil and climate conditions, imparting distinctive flavors to various spices and herbs.

The captivating aroma and exceptional benefits of Hoi An's herbs have inspired Vietnam's Master Chef Pham Tuan Hai and Almanity Hoi An Resort & Spa. This inspiration birthed Moc Garden, a distinctive “garden in the city” culinary space. Master Chef Pham Tuan Hai and his dedicated team have crafted a menu that celebrates the herbs, vegetables, and spices of Central Vietnam, offering dishes that are flavorful, aesthetically pleasing, and nutritionally rich.

Take a moment to relax and enjoy the fragrance of over 20 types of herbs displayed around the restaurant. Join us in exploring the significance of each herb and spice, and discover the story behind Moc Garden, where ingredients are elevated to activate nutrients and absorption. Diners not only savor meticulously prepared traditional Vietnamese or sophisticated Fusion dishes but also feel the transformative effects of the herbs on their bodies.

Mộc Garden wishes you moments of refined culinary experiences from herbs, full of novelty, completeness, and unforgettable memories.

FOOD ALLERGY NOTICE

Xin lưu ý rằng các món ăn của chúng tôi có thể chứa thành phần được làm từ đậu phộng, hạt cây, lúa mì, sữa, trứng, đậu nành, cá, hải sản và các chất gây dị ứng khác có thể không được giải thích đầy đủ ở phần mô tả trong thực đơn. Nếu bạn bị dị ứng thực phẩm hoặc đang trong chế độ ăn kiêng đặc biệt, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi biết trước khi gọi món

Please note that food prepared in our establishment may contain or come in contact with peanuts, tree nuts, wheat, dairy, eggs, soy, fish, shellfish, and other known food allergens, which may not be fully explained in our menu description. If you have a food allergy or special dietary, please inform a member of our staff before placing your orders.



ĐẬU NÀNH | SOYA



RƯỢU | ALCOHOL



TRỨNG | EGGS



TRÁI CÂY | FRUIT



SỮA (SẢN PHẨM SỮA) | MILK (DAIRY)



GÀ | CHICKEN



VỪNG | SESAME



BƠ | BUTTER



LÚA MỖ | WHEAT (GLUTEN)



ỐC SÊN | MOLLUSK



NẤM | MUSHROOM



TỎI | GARLIC



CÁ | FISH



HẢI SẢN | SEAFOOD



HẢI SẢN CÓ VỎ | SHELLFISH



MĂNG TÂY | ASPARAGUS



ĐẬU PHỘNG | PEANUT



GIẤM | VINEGAR



ỚT | CHILI



RAU MÙI | CORIANDER



BÒ | BEEF



THỊT HEO | PORK

KHAI VI APPETIZER





Khai Vị | Appetizer

Salad Tôm Áp Chảo Sốt Bạc Hà

250

Prawn Salad With “Rau Ma” & Peppermint Sauce

Tôm, atiso đỏ, rau má, húng quế, sả chanh pháp, sốt bạc hà, hạnh nhân
Shrimp, hibiscus, pennywort, local basil, lemon verbena, peppermint sauce, almond

Calories: 260

Grams: 121



Salad Caesar Với Thịt Gà

290

Caesar Salad With Chicken

Xà lách Romaine, thịt gà, trứng chần, thịt xông khói giòn, bánh mì nướng tỏi, bánh mì grissini, sốt Caesar (tỏi tươi, hành tây, cá cơm, sốt mayonnaise, phô mai parmesan, bơ)

Romaine lettuce, chicken, poached egg, crispy bacon, garlic croutons, grissini, Caesar sauce (fresh garlic, onion, anchovy, mayonnaise, parmesan cheese, butter)

Calories: 250

Grams: 216



Salad Bò Nướng Với Sốt Me Quế Vị

310

Beef Salad With Tamarind Sauce

Thăn bò, rau càng cua, húng quế, quế vị, bạc hà, sốt me, atiso đỏ, hạnh nhân

Beef tenderloin, watercress, local basil, limnophila rugosa, peppermint, hibiscus, almond, tamarind sauce

Calories: 300

Grams: 195



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.
The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Khai Vị | Appetizer

Súp Kem Bí Đỏ Với Tôm Cay

250

Creamy Pumpkin Soup With Spicy Shrimp

Bí đỏ, quế, tôm, hành tây, bơ, sả chanh pháp, hương thảo, quẩy, bột Atiso đỏ

Pumpkin, cinnamon, shrimp, onion, butter, lemon verbena, rosemary, fried dough stick, hibiscus powder

Calories: 176

Grams: 290



Súp Kem Nấm Rừng Với Gan Ngỗng

310

Creamy Wild Mushroom Soup With Foie Gras

Nấm thông, gan ngỗng, hành tây, hương nhu, bạc hà, bột ngàn lớp, bơ

Cepes mushroom, foie gras, onion, holy basil, peppermint, pastry flour, butter

Calories: 350

Grams: 290



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.

MÓN ĂN NHẸ LIGHT COURSE





Món Ăn Nhẹ | Light Course

Bánh Ngô Với Mứt Trái Bơ

250

Avocado Dip With Tortilla Chips

Ngô, cà chua khô, bơ, dầu ô liu, sốt Harissa Hội An, cỏ ngọt, bạc hà, nước cốt chanh, mật ong
Corn, dried tomato, avocado, olive oil, Hoi An Harissa sauce, stevia, peppermint, lime juice, honey

Calories: 132

Grams: 150



Bánh Nướng Bò Hầm Sốt Mù Tạt Mật Ong

250

Beef Tart With Honey Mustard Sauce

Thịt bò xay nhuyễn, tỏi, ngò, hạt mù tạt, hương nhu, tía tô, bạc hà, bột mì, bơ, trứng, bột atiso đỏ
Ground beef, garlic, coriander, mustard seeds, holy basil, perilla, peppermint, flour, butter, egg, hibiscus powder

Calories: 397

Grams: 201



Bánh Nướng Hải Sản Sốt Bạc Hà Xá Xì

290

Seafood Tart With Mint Sauce

Tôm, cá hồi, mực, phô mai, tỏi, ngò, hương nhu, cỏ ngọt, quế vị, bột mì, bơ, trứng, bột atiso đỏ
Shrimp, salmon, squid, cheese, garlic, coriander, holy basil, stevia, limnophila rugosa, flour, butter, egg, hibiscus powder

Calories: 415

Grams: 207



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Món Ăn Nhẹ | Light Course

Cơm Cháy Với Mứt Cà Tím & Thịt Cừu Hầm

270

Crispy Rice With Braised Lamb

Thịt cừu xay nhuyễn, cơm cháy, cà tím, hành tím, tỏi, dầu ô liu, hương nhu, cỏ ngọt
Ground lamb, crispy rice, eggplant, shallot, garlic, olive oil, holy basil, stevia

Calories: 424

Grams: 215



Cơm Chiên Lá É

290

Fried Rice With Lemon Basil

Cơm, cải bó xôi, lá é, ớt chuông, Lạp xưởng, tôm
Rice, spinach, lemon basil, capsicum, Chinese sausage, prawns

Calories: 436

Grams: 241



Gỏi Cuốn Mộc Với Đùi Heo Ibérico

290

Fresh Spring Rolls With Shrimp And Ibérico Pork

Bánh tráng, xà lách rocket, xà lách, xà lách romaine, tía tô, bạc hà, cỏ ngọt, đùi heo Ibérico, tôm
Rice paper, rocket, lettuce, romaine lettuce, perilla, stevia, peppermint, smoked pork thigh, shrimp

Calories: 420

Grams: 210



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VNĐ, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Món Ăn Nhẹ | Light Course

Cá Hồi Muối Thảo Mộc Sốt Chanh Dây

290

3 Kinds Of Herbal Salted Salmon With Passion Fruit Sauce

Cá hồi, củ dền, củ thì là, húng quế, sả chanh pháp, dầu ô liu, sốt chanh dây
Salmon, beetroot, fennel, local basil, lemon verbena, olive oil, passion fruit sauce

Calories: 290

Grams: 235



Pizza Cổ Điển Kiểu Ý

290

Margherita Pizza

Sốt cà chua (cà chua tươi, lá húng quế, rau oregano), xà lách rocket, cà chua thái lát, phô mai Mozzarella, lá quế
Tomato sauce (fresh tomatoes, local basil, oregano, tomato paste), rocket, sliced tomato, Mozzarella cheese, basil leaves

Calories: 491

Grams: 401



Pizza Pepperoni Sốt Bạc Hà

360

Pepperoni Pizza With Peppermint Sauce

Pepperoni, phô mai, cà chua, bột mì, xà lách rocket, húng quế, bạc hà, rau mầm, ớt chuông
Pepperoni, cheese, tomato, flour, rocket lettuce, local basil, peppermint, sprouts, capsicum

Calories: 1351

Grams: 425



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.
The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Món Ăn Nhẹ | Light Course

Pizza Hải Sản Sốt Chanh Dây

390

Seafood Pizza With Passion Fruit Sauce

Tôm, mực, cá hồi, bột mì, phô mai, xà lách rocket, rau mầm, dứa, sốt chanh dây

Shrimp, squid, salmon, flour, cheese, rocket, sprouts, pineapple, passion fruit sauce

Calories: 1063

Grams: 425



Mì Ý Nhà Làm Vị Bạc Hà Sốt Cà Chua Cay Hải Sản

310

Homemade Peppermint-Flavored Pasta With Seafood

Tôm, cá hồi, trứng, bột mì, bạc hà, bơ, dầu ô liu, cà chua

Prawn, salmon, egg, flour, peppermint, butter, olive oil, tomato

Calories: 627

Grams: 271



Mì Gấc Nhà Làm Sốt Trứng Muối Và Bò Thăn Quay

350

Homemade Gac Fruit-Flavored Pasta With Roasted Beef

Thịt bò, gấc, trứng muối, bột mì, bơ, dầu ô liu

Beef, gac fruit, salted egg, flour, butter, olive oil

Calories: 740

Grams: 275



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VNĐ, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Món Ăn Nhẹ | Light Course

Bánh Kẹp Sandwich

310

Club Sandwich

Bánh mì trắng thái lát, ức gà, thịt xông khói, dưa chuột, trứng chiên, sốt Mayonnaise, dưa chua, phô mai Cheddar, quả bơ, cà chua phơi khô, xà lách

White loaf sliced, chicken breast, bacon, cucumber, fried egg, Mayonnaise, pickles, Cheddar cheese, avocado, sundried tomato, lettuce

Calories: 421

Grams: 290



Burger Bò

360

Beef Burger With Homemade Relish

Thịt bò, thịt xông khói, phô mai cheddar, trứng gà, cà chua, xà lách, dưa chua, dưa chuột, sốt phô mai (sữa tươi, kem đặc, phô mai Parmesan, phô mai cheddar) và khoai tây chiên

Beef patty, bacon, cheddar cheese, chicken egg, tomato, lettuce, pickles, cucumber, cheese sauce (fresh milk, heavy cream, Parmesan cheese, cheddar cheese) and french fries

Calories: 611

Grams: 370



Hải Sản Nướng Lá Riềng Sốt Bạc Hà Cay

390

Grilled Seafood With Galangal Leaves And Peppermint Sauce

Riềng, nghệ, mực, tôm, cá hồi, gấc, dầu ớt, bí ngòi & cà chua

Galangal root, turmeric, squid, shrimp, salmon, gac fruit, chili oil, courgette & tomato

Calories: 455

Grams: 280



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.

MÓN CHÍNH

MAIN COURSE





Món Chính | Main Course

Phở Hà Nội

250

Hanoi Pho

Bánh phở tươi, gầu bò/ gà vườn, bánh quẩy, nước dùng, thảo mộc hữu cơ

Pho noodle, beef brisket/ garden chicken and crispy fried dough stick, hot broth, organic herbs

Calories: with Beef: 458/ with Chicken: 488

Grams: 420



Cà Ri Mộc Garden

390

Mộc Garden Curry

Gia vị thảo mộc, nén, ớt, khoai tây khoai lang, lựa chọn thịt gà/ thịt bò tươi/ hải sản/ cá nhám,

ăn kèm với cơm trắng hoặc bánh mì

Herb seasoning, chives, chili, potato, sweet potato, choice of chicken/ beef/ seafood/ baby shark, served with steamed rice or bread

Calories: with Chicken: 389/ with Beef: 368/ with Seafood: 577/ with Baby Shark: 460

Grams: 450



Ức Gà Nhồi Nấm

390

Stuffed Chicken Breast

Ức gà, cà chua phơi khô, cải bắp xòì, khoai tây, nấm rừng, kem tươi, phô mai Parmesan, rau củ, sốt nấm hoặc sốt rượu vang

Chicken breast, sun dried tomato, spinach, potato wedges, wild mushrooms, heavy cream, Parmesan cheese, vegetables, mushroom sauce or red wine sauce

Calories: 520

Grams: 410



Gà Nướng Rau Củ Với Sốt Kem Nấm

390

Pan-Seared Chicken With Creamy Mushroom Sauce

Gà, măng tây, cà rốt, bông cải xanh, củ dền, sả chanh pháp, lá chanh, gừng, sốt nấm

Chicken, asparagus, carrot, broccoli, beetroot, lemon verbena, lime leaf, ginger, mushroom sauce

Calories: 857

Grams: 450



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Món Chính | Main Course

Ba Chỉ Hầm Sốt Tiêu Với Củ Cải & Sắn Chiên

390

Braised Pork Belly With Fried Cassava

Thịt ba chỉ, củ cải, hoa hồi, hành tím, tỏi, củ ngọt, húng quế, lá nguyệt quế, sả chanh pháp, hành tây
Pork belly, radish, star anise, shallots, galic, stevia, holy basil, bay leaves, lemon verbena, onion

Calories: 790

Grams: 330



Bắp Cừu Hầm Sốt Nấm Với Cơm Ý Vị Rau Răm

550

Braised Lamb Shank With “Rau Ram” Rissotto

Dùi cừu, cơm Ý, măng tây, cà rốt, đậu răng ngựa, đinh hương, rau răm, sả chanh pháp, hương thảo, sốt nấm
Lamb shank, risotto, asparagus, carrot, faba bean, clove, local coriander, lemon verbena, rosemary, mushroom sauce

Calories: 1225

Grams: 510



Cơm Hải Sản Nướng Chảo Với Rau Gia Vị

550

Grilled Seafood Rice With Herbs

Cơm, tôm, mực, vẹm xanh, cá hồi, nghệ, thì là, hẹ, củ thì là, bạc hà sô cô la, hương nhu, nước cốt chanh vàng
Rice, shrimp, squid, green mussel, salmon, turmeric, dill, chive, fennel, chocolate mint, holy basil, lemon juice

Calories: 444

Grams: 525



Cá Đỏ Hầm Củ Mùi Với Nghệ

550

Braised Red Fish With Turmeric

Cá đỏ, cà chua, đậu xanh, nghệ, lá é, củ thì là, thì là, bạc hà, ớt, dầu gấc
Red snapper, tomato, green bean, turmeric, lemon basil, fennel, peppermint, chili, gac fruit oil

Calories: 1268

Grams: 550



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Món Chính | Main Course

Sườn Nướng Với Sốt Mù Tạt Mật Ong

590

BBQ Ribs With Honey Mustard Sauce

Sườn heo, mù tạt vàng, tỏi, mật ong, dầu ô liu, sắn, cỏ ngọt, húng quế, bạc hà, sốt BBQ
Pork ribs, yellow mustard, garlic, honey, olive oil, cassava, stevia, local basil, peppermint, BBQ sauce

Calories: 4184

Grams: 530



Cá Hồi Nướng

590

Grilled Salmon

Cá hồi nướng (tẩm với muối, tiêu, và bơ), rau thảo mộc hữu cơ, rau củ xào, sốt teriyaki
Grilled salmon (marinated with salt, pepper, and butter), organic herbs, sautéed vegetables, Teriyaki sauce, herbs, served with cauliflower purée

Calories: 471

Grams: 350



Cá Hồi Nướng Bột Ngàn Lốp Với Sốt Chanh Dây Bơ Tỏi

590

Baked Salmon With Cinnamon Apple Wrapped In Pastry

Cá hồi, táo, quế, bột ngàn lốp, atiso đỏ, ngò, tỏi, bơ, sốt chanh dây
Salmon, apple, cinnamon, pastry flour, hibiscus, coriander, garlic, butter, passion fruit sauce

Calories: 573

Grams: 446



Cừu Hầm Ngũ Vị Với Rau Củ Nướng & Cơm Kê

590

Five-Spice Braised Lamb With Couscous & Homemade Harissa Sauce

Thịt cừu, ngũ vị hương, cơm kê, ớt chuông, hành tây, bơ, dầu ô liu, rau củ nướng, sốt Harissa Hội An
Lamb, five-spice powder, couscous, capsicum, onion, butter, olive oil, grilled vegetables, Hoi An Harissa sauce

Calories: 1842

Grams: 510



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Món Chính | Main Course

Bò Nướng Bột Ngàn Lốp Sốt Mút Hành

650

Baked Beef With Onion Jam Wrapped In Pastry

Thăn bò, bột ngàn lốp, húng quế, bạc hà, cỏ ngọt, măng tây, cà rốt, khoai lang, sốt tiêu đen

Beef tenderloin, pastry flour, local basil, peppermint, stevia, asparagus, carrot, sweet potato, black pepper sauce

Calories: 1170

Grams: 446



Phi Lê Bò Nướng

650

Roasted Beef Tenderloin

Phi lê bò nướng (muối, tiêu, bơ và dầu oliu), rau củ xào, khoai tây nghiền/ khoai Tây chiên, sốt tiêu đen/ sốt rượu vang đỏ/ sốt nấm

Roasted beef tenderloin (salt, pepper, butter and olive oil), sautéed vegetables, mashed potato/French fried, black pepper sauce/ red wine sauce/ mushroom sauce

Calories: 745

Grams: 360



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Món Chay | Vegan

Salad Bơ Củ Dền

250

Avocado & Beetroot Salad

Củ dền, bơ tươi, rau mùi tươi, cam và táo, bí ngô, quả óc chó ướp phô mai Feta, cỏ ngọt, bạc hà sô cô la sốt Balsamic (giấm Balsamic, dầu ô liu, hạt rau mùi, lá rau mùi, muối và hạt tiêu, mật ong)

Roasted beetroot, fresh avocado, fresh coriander orange and apple wedges, zucchini, ribbons, walnut marinated Feta cheese, stevia, chocolate mint, Balsamic Dressing (Balsamic, olive oil, coriander seeds, coriander leaves, salt and pepper, honey)

Calories: 265

Grams: 250



Mì Dẹt Ý Sốt Cà Chua & Ớt

250

Linguine Arrabbiata

Mì ống, cà chua cay (cà chua tươi, lá hung quế, rau kinh giới cay, sốt cà chua), phô mai Parmesan, rau thảo mộc hữu cơ

Linguine pasta, spicy tomato sauce (fresh tomatoes, basil leaves, oregano, tomato paste), Parmesan cheese, organic herbs

Calories: 237

Grams: 250



Mì Xào Rau Củ

250

Stir Fried Noodles With Vegetables

Mì vàng, rau củ tươi, hành lá, hành tím, cải thìa, đậu nành, ớt đỏ, nấm và gia vị đi kèm

Yellow noodle, vegetables, spring onion, shallot, bok choy, soybean, red chili, mushroom seasoning powder and soy sauce

Calories: 230

Grams: 250



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Món Chay | Vegan

Pizza Nấm

290

Mushroom Pizza

Nấm xào, xà lách rocket, phô mai Mozzarella, sốt cà chua
(cà chua tươi, lá húng quế, rau oregano), bạc hà, thảo mộc hữu cơ
*Sautéed mushroom, rocket, Mozzarella cheese, tomato sauce
(fresh tomatoes, local basil, oregano, tomato paste), peppermint, organic herbs*

Calories: 508

Grams: 430



Cà Ri Chay Mộc Garden

290

Vegan Mộc Garden Curry

Gia vị thảo mộc của Vua Đầu Bếp với rau củ và nấm, ăn kèm với cơm trắng hoặc bánh mì
MasterChef's herb seasoning with vegetables and mushrooms, served with steamed rice or bread

Calories: 389

Grams: 450



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.

TRÁNG MIỆNG DESSERT





Tráng Miệng | Dessert

Thơm Nướng Quế

190

Grilled Pineapple With Cinnamon

Dứa, quế, cỏ ngọt, kem bạc hà

Pineapple, cinnamon, stevia, mint ice cream

Calories: 318

Grams: 186



Pudding Xoài

190

Mango Pudding

Xoài, nước cốt dừa, sữa tươi,
kem tươi, bạc hà, hương thảo

Mango, coconut milk, fresh milk,
whipping cream, peppermint, rosemary

Calories: 370

Grams: 181



Bánh Kem Dừa

190

Coconut Sponge Cake

Sữa dừa, kem tươi, trứng, bột mì, bơ, vani,
sả chanh pháp, hương thảo

Coconut milk, whipping cream, egg, flour,
butter, vanilla, lemon verbena, rosemary

Calories: 432

Grams: 181



Bánh Phô-Mai

190

Cheese Cake

Phô mai tươi, trứng, đường

Fresh cheese, egg, sugar

Calories: 321

Grams: 170



Trái Cây Theo Mùa

190

Seasonal Fruit Platter

Calories: 79.6

Grams: 210



The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.

Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.



Menu Trẻ Em | Kid's Choice

Khoai Tây Chiên

90

French Fries

Khoai tây chiên, muối, bột ớt chuông, tương cà
French fries (salt and paprika powder), tomato sauce

Calories: 217

Grams: 150



Súp Bí Đỏ Với Tôm

190

Prawn & Pumpkin Soup

Bí đỏ, bơ, kem hành tây, tôm, bánh mì nướng phô mai
Pumpkin, butter, onion cream, prawn and cheese crouton

Calories: 276.5

Grams: 190



Burger Bò Mini

210

Beef Burger With Homemade Relish

Thịt bò, thịt xông khói, phô mai cheddar, trứng gà, cà chua, xà lách, dưa chua,
dưa chuột, sốt phô mai (sữa tươi, kem đặc, phô mai Parmesan, phô mai cheddar) và khoai tây chiên
*Beef patty, bacon, cheddar cheese, chicken egg, tomato, lettuce, pickles, cucumber,
cheese sauce (fresh milk, heavy cream, Parmesan cheese, cheddar cheese) and french fries*

Calories: 511

Grams: 190



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.
The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.



Menu Trẻ Em | Kid's Choice

Mỳ Ý Sốt Bò Bằm

210

Spaghetti Bolognese

Cà chua, thịt bò, cà rốt, hành tây, cần tây, tỏi, nước sốt hầm rượu vang đỏ, thảo mộc hữu

Tomato, beef, carrot, onion, celery, garlic, red wine stew sauce, organic herbs

Calories: 277.5

Grams: 190



Pizza Cổ Điển Kiểu Ý

250

Margherita Pizza

Sốt cà chua (cà chua tươi, lá húng quế, rau oregano), cà chua thái lát, phô mai Mozzarella, lá quế

Tomato sauce (fresh tomatoes, local basil, oregano, tomato paste), sliced tomato, Mozzarella cheese, basil leaves

Calories: 245.5

Grams: 210



Giá được tính theo đơn vị 1.000 VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

The prices are quoted in thousand (1,000) Vietnamese Dong, inclusive of applicable service charge & VAT.