THE ANAM

THE INDOCHINE MENU

THE ANAM
MUI NE

THE INDOCHINE

Say Vietnam, and many envision a sense of undeniable old-world charm and unwavering nostalgia from a century ago that continues to draw interest. French Indochina was formed in the 19th century when the French colonized Vietnam and endured until 1954 when the battle of Dien Bien Phu ended their rule. Though the Indochine federation is now long diminished, French relics remain scattered, lending a European aesthetic to diverse Asian landscapes and forming the inspiration behind our restaurant name, design ethos, and gourmet creations.

A celebrated reference to Vietnam's tumultuous past is France's culinary legacy. French pâtisserie, coffee, and bread have become a fixture of Vietnamese social culture, with the scent of freshly ground beans and baked treats lingering on the air. Francophile ingredients such as pâté, butter, wine, potatoes, and beef are further hallmarks of the country's history and are used in traditional Vietnamese dishes, adding a new dimension of complexity. The seamless combination of classic Vietnamese and French ingredients has led to the birth of one of the world's truly great cuisines. Here's to you, Indochina!

Nói đến Việt Nam, nhiều người thường sẽ hình dung ra sự quyến rũ của thế giới cũ và nét bâng khuâng hoài niệm về thế kỷ trước. Đông Dương Pháp thuộc được hình thành vào thế kỷ 19 khi người Pháp đô hộ Việt Nam và tồn tại cho đến năm 1954 khi trận Điện Biên Phủ chấm dứt sự cai trị của họ. Mặc dù liên bang Đông Dương đã chấm dứt từ lâu, nhưng các di tích của Pháp vẫn còn nằm rải rác, tạo nên sự giao thoa giữa nét kiến trúc Châu Âu với các cảnh quan đa dạng của châu Á và đó cũng là nguồn cảm hứng đằng sau cái tên, đặc điểm thiết kế và sự sáng tạo trong ẩm thực của nhà hàng Indochine.

Một tài liệu tham khảo nổi tiếng về quá khứ đầy biến động thì một phần ẩm thực Việt Nam là di sản văn hóa ẩm thực Pháp. Các nón bánh ngọt, café và bánh mì kiểu Pháp đã trở thành một phần của văn hóa xã hội Việt Nam, với hương thơm của những hạt café mới xay hay những món nướng phảng phất. Các nguyên liệu mang đậm phong cách Pháp như Pa-tê, bơ, rượu Vang, khoai tây và thịt bò có thể xem những dấu ấn xa hơn trong lịch sử và được sử dụng trong các món ăn truyền thống của Việt Nam, nâng độ cầu kỳ của món ăn lên một tầm cao mới. Sự kết hợp nhuần nhuyễn giữa các nguyên liệu cổ điển của Việt Nam và Pháp đã dẫn đến sự ra đời của một trong những nền ẩm thực tuyệt vời của thế giới. Tất cả đều đang đón chờ bạn tại nhà hàng Indochine!

THE ANAM
MUI NE

THE INDOCHINE

Welcome to The Anam Mui Ne, where culinary excellence meets a commitment to sustainability. Immerse yourself in a gastronomic journey that reflects our dedication to local communities and seasonal delights. At The Anam, we take pride in sourcing our produce locally, following the rhythm of nature's seasons. Our menu showcases the vibrant flavors of the region, with an emphasis on freshness and quality.

To ensure a global touch, we selectively import premium meats, guaranteeing a diverse and exquisite dining experience. In our effort to support the local community, our seafood and vegetables are meticulously handpicked directly from the market. This not only enhances the authenticity of our dishes but also contributes to the prosperity of the surrounding area.

Indulge in a culinary adventure that transcends borders while celebrating the rich tapestry of local flavors, as we bring you a menu that reflects our commitment to sustainable practices and the thriving communities around us. Welcome to The Anam Mui Ne, where every dish tells a story of passion, locality, and a deep connection to the culinary treasures of Vietnam.

Chào mừng bạn đến với The Anam Mũi Né, nơi hội tụ giữa ẩm thực xuất sắc và cam kết bền vững. Hãy đắm chìm trong cuộc hành trình ẩm thực thể hiện lòng tận tụy của chúng tôi đối với cộng đồng địa phương và những điều ngon miệng theo mùa.

Tại The Anam, chúng tôi tự hào về việc sử dụng nguyên liệu sản xuất nội địa, tuân theo nhịp điệu của các mùa trong năm. Thực đơn của chúng tôi mang đến hương vị sôi động của khu vực, với sự chú trọng vào sự tươi mới và chất lượng.

Để đảm bảo sự đa dạng và tinh tế, chúng tôi nhập khẩu một số loại thịt cao cấp, mang đến trải nghiệm ẩm thực phong phú và tuyệt vời. Trong nỗ lực hỗ trợ cộng đồng địa phương, hải sản và rau củ của chúng tôi được lựa chọn cẩn thận trực tiếp từ chợ. Điều này không chỉ làm tăng tính xác thực của món ăn mà còn đóng góp vào sự phồn thịnh của khu vực xung quanh.

Hãy thưởng thức chuyến phiêu lưu ẩm thực vượt qua biên giới trong khi kỷ niệm những hương vị độc đáo của địa phương, khi chúng tôi mang đến cho bạn một thực đơn phản ánh cam kết của chúng tôi đối với các thực hành bền vững và cộng đồng xung quanh đang phát triển. Chào mừng bạn đến với The Anam Mui Ne, nơi mỗi món ăn kể một câu chuyện về đam mê, địa phương và sự kết nối sâu sắc với những kho báu ẩm thực của Việt Nam.

THE INDOCHINE MENU

APPETISERS | KHAI VỊ

Smoked Salmon Hand Rolls

300

With dill, fresh noodles, green mango, cucumber, capers, shallots, peanuts, lettuce and Horseradish sauce

Với thì là, bún tươi, xoài xanh, dưa leo, nụ bạch hoa, hành tím, đậu phộng, rau diếp và xốt cải ngựa

Vegetarian Hand Rolls

250

With ripe mango, dragon fruit, lettuce, fresh noodles, peanuts, mint and peanut & Hoisin dipping

Với xoài chín, thanh long, rau diếp, bún tươi, đậu phộng, húng lủi và nước chấm đậu phộng & Hoisin

Green Salad

310

With radicchio, frisee, romaine, watercress, Kalamata olives, cherry tomatoes, sundried tomatoes, carrot, Feta cheese, basil, toasted walnuts, and honey mustard dressing

Với rau diếp xoắn tím, rau diếp xoắn xanh, rau diếp, cải xoong, ô liu Kalamata, cà chua bi, cà chua sấy ngâm dầu, cà rốt, phô mai Feta, lá quế, hạt óc chó và xốt mật ong mù tạt

Dairy, Gluten, Peanuts, Eggs, Nuts, Soya, Fish, Pork

Spicy, Mustard, Molluscs, Lupins, Sesame, Crustaceans, Chicken, Beef

Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish

Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans

*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*

*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges

Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

APPETISERS | KHAI VỊ

Tuna Confit Salad
280
Served with mustard greens, mixed salad greens, onion,
olive oil-marinated tomatoes, oregano and sesame dressing
Dùng kèm mù tạt xanh, rau xà lách tổng hợp, hành tây, cà chua ngâm dầu olive
rau kinh giới và xốt mè rang

Caprese Salad
360
120 gram Burrata cheese with tomatoes, basil,
black pepper and olive oil drizzle
120 gram phô mai Burrata, cà chua, lá quế, tiêu đen và dầu ô-liu



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

APPETISERS | KHAI VỊ

Smoked Bacon Caesar Salad
300
With crispy smoked bacon, romaine, poached egg, croutons, Parmesan cheese and Caesar dressing
Với thịt ba chỉ heo xông khói nướng giòn, rau diếp, trứng chần, bánh mì nướng, phô mai Parmesan và xốt Caesar

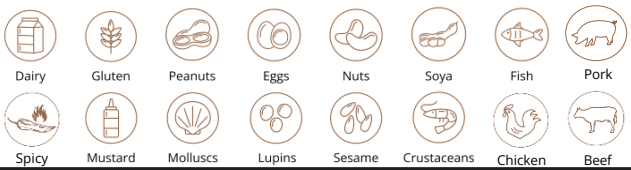
Add grilled prawns/ Tôm nướng +100
Add smoked salmon/ Cá hồi xông khói +90
Add grilled chicken/ Gà nướng +80

Crispy Seafood Spring Rolls
310
With shrimp, squid, ripe mango, celery, mayonnaise and sweet and sour sauce
Với tôm, mực, xoài chín, cần tây, mayo và xốt chua ngọt

Wagyu Tacos
320
With ground Wagyu, shallot, onion, tomato, avocado, lettuce, coriander, chili mayo
Với bò Wagyu xay, hành tím, hành tây, cà chua, bơ, rau diếp, ngò rí, xốt mayo ớt

Beef Quesadilla
380
With braised beef Wagyu, shallot, onion, ripe mango, avocado, red beans, chili, coriander, lemon, garlic chili mayo, Cheddar cheese
Với bò Wagyu hầm, hành tím, hành tây, xoài chín, bơ, đậu đỏ, ngò rí, chanh, xốt mayo tỏi ớt, phô mai Cheddar

Vegetarian Quesadilla
300
With mixed mushroom, shallot, onion, ripe mango, white beans, avocado, chili, coriander, lemon, garlic chili mayo, Cheddar cheese
Với nấm, hành tím, hành tây, xoài chín, bơ, đậu trắng, ngò rí, chanh, xốt mayo tỏi ớt, phô mai Cheddar



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

APPETISERS | KHAI VỊ

Grilled Japanese Octopus

360

With pickled shallot & capsicum, satay sauce, crispy garlic, sherry dressing

Với với hành tím & ớt chuông ngâm chua, xốt sa tế, tỏi phi, nước xốt giấm sherry

Tuna Tataki

320

With capsicum puree, tobiko, avocado, crispy shallot, ponzu sauce

Với ớt chuông nghiền, trứng cá chuồn, quả bơ, hành tím phi, xốt cam chanh

Pan-Seared Foie Gras

350

Served with poached pears in red wine, apple sauce and dried pineapple

Dùng kèm lê chần trong rượu vang đỏ, sốt táo và dứa sấy khô

Chicken Karaage

320

Served with shredded cabbage, radish and spicy Bonito sauce

Dùng kèm bắp cải thái sợi, củ cải và xốt cá bào Bonito cay

Dairy Gluten Peanuts Eggs Nuts Soya Fish Pork

Spicy Mustard Molluscs Lupins Sesame Crustaceans Chicken Beef

Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish

Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans

*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*

*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges

Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

SOUP | XÚP

French Onion Soup
260
With beef broth, baguette slice, Brie and Mozzarella cheese
Với nước dùng bò, bánh mì nướng, phô mai Brie và phô mai Mozzarella

Roasted Pumpkin Soup
240
With roasted pumpkin seeds, cream, chopped chives and toasted ciabatta
Với hạt bí nướng, kem, hẹ băm và bánh mì ciabatta nướng

Beef Consommé Best Seller
360
Beef broth with braised abalone
Nước dùng bò với bào ngư hầm

Artichoke Soup
280
With crispy bacon, crouton, olive oil
Với ba rọi xông khói chiên giòn, bánh mì nướng, dầu ô-liu

Cauliflower Soup
240
With pickled cauliflower, crouton, olive oil
Với bông cải trắng muối chua, bánh mì nướng, dầu o-liu

Dairy, Gluten, Peanuts, Eggs, Nuts, Soya, Fish, Pork
Spicy, Mustard, Molluscs, Lupins, Sesame, Crustaceans, Chicken, Beef

Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

SHARING PLATTER/ ĐĨA ĂN CHUNG

Fresh Market Seafood Platter **(pre-order 12h)

2400



4 pieces of pan-fried scallops, 4 pieces of grilled shrimp, 4 pieces of squid rings, 1 lobster, 4 pieces of mussels, potato wedges, Tartar sauce, tomato sauce and green chili sauce

4 sò điệp áp chảo, 4 tôm nướng, 4 miếng mực cắt vòng chiên, 1 con tôm hùm, 4 vẹm, khoai tây, xốt Tartar, xốt cà chua và xốt ớt xanh

Vietnamese Tapas Platter

640



Fresh smoked salmon hand rolls, deep-fried spring rolls, lemongrass beef skewer, Vietnamese baguette with pate, green chili sauce and Horseradish sauce

Gỏi cuốn cá hồi hun khói, nem chiên giòn, bò xiên sả, bánh mì pa tê, xốt ớt xanh và xốt cải ngựa

Cheese and Charcuterie Platter*

870



Camembert cheese, Mimolette cheese, Roquefort cheese, Cheddar cheese, chorizo, salami, Parma ham, Mortadella, smoked salmon, toasted bread, crackers, olives, strawberries, honey, orange jam, walnut

Phô mai Camembert, phô mai Mimolette, phô mai Roquefort, phô mai Cheddar, xúc xích chorizo, xúc xích salami, giăm bông Parma, xúc xích Mortadella, cá hồi hun khói, bánh mì nướng, bánh tráng nướng, ô liu, dâu tây, mật ong, mứt cam, hạt óc chó



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish

Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans

*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*

*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges

Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

PASTAS | MÌ Ý

Seafood Linguine

460

Shellfish is the star of this Italian favourite with prawns, mussels, scallops and calamari, olio-style infused with anchovies and sautéed aglio parsley flakes

Mì ý xào với tôm, mực, vẹm, sò điệp, cá cơm ngâm dầu, tỏi, dầu ô-liu và ngò tây

Spaghetti Bolognese

430

An Italian classic, ground Black Angus beef, Neapolitan sauce, basil & Parmesan cheese

Với thịt bò Black Angus xay, xốt cà chua, quế tây và phô mai Parmesan

Tagliatelle Carbonara

460

Wonderfully indulgent, made with Guanciale, egg yolk, Parmesan cheese, parsley flakes

Với má heo muối, lòng đỏ trứng gà, phô mai Parmesan, ngò tây

Mushroom Ravioli

400

With mushroom puree, stir-fried mushroom, cherry tomato, deep fried Feta cheese

Với nấm nghiền, nấm xào, cà chua bi, phô mai Feta chiên giòn

Crab Risoni

460

With crab meat, anchovy, garlic, onion, cherry tomato, basil, Parmesan cheese

Với thịt cua, cá cơm muối, tỏi, hành tây, cà chua bi, húng quế, phô mai Parmesan

Dairy, Gluten, Peanuts, Eggs, Nuts, Soya, Fish, Pork

Spicy, Mustard, Molluscs, Lupins, Sesame, Crustaceans, Chicken, Beef

Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish

Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans

*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*

*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges

Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

PASTAS | MÌ Ý

Salmon Linguine 

460

Crispy salmon belly, Tare sauce, peas, Brie cheese

Với bụng cá hồi chiên giòn, xốt Tare, đậu hà lan, phô mai Brie

Beef Ragout Rigatoni 

560

Served with beef stew, creamy mushroom sauce, dried olive powder, wild mushrooms and Brie cheese

Dùng kèm thịt bò hầm, xốt kem nấm, bột ô liu sấy khô, nấm rừng và phô mai Brie.



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish

Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans

*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*

*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges

Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

RICE & NOODLES | GẠO VÀ MIẾN

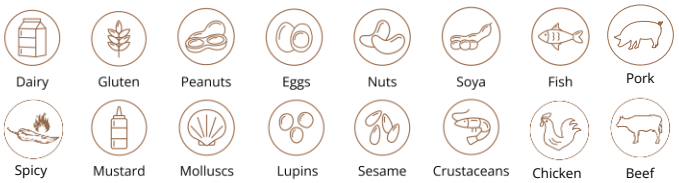
Truffle Mushroom Risotto
470
With mixed mushrooms, truffle paste and Feta cheese
Với nấm các loại, nấm truffle nghiền và phô mai Feta

Saffron Beef Risotto
470
With pulled beef, peas, mixed mushroom, asparagus and Parmesan cheese
Với bò hầm xé sợi, đậu Hà Lan, nấm các loại, măng tây và phô mai Parmesan

Seafood Crispy Noodles
420
Prawns, calamari, scallops, mussels, and mixed vegetables
Với tôm, mực, sò điệp, vẹm và các loại rau củ

Scallops Fried Rice
390
White basil pesto, scallops, peas, eggs and deep-fried tofu
Với xốt húng quế trắng, sò điệp, đậu Hà Lan, trứng gà và đậu hũ chiên

Vegetable Fried Rice
260
Peas, carrot, corn grain, egg and scallion
Với đậu Hà Lan, cà rốt, bắp hạt, trứng gà và hành lá



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

PIZZAS | BÁNH PIZZA

Add a Burrata or any topping of your choice on the next page
Thêm Burrata hoặc bất kỳ loại topping nào bạn chọn ở trang tiếp theo

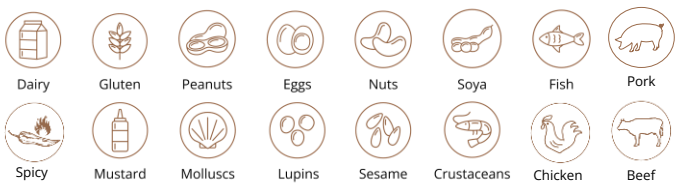
Fritto Misto Pizza
470
Deep fried prawns, calamari, scallops, mussels, dills, chili, garlic, olives, cherry tomatoes, Neapolitan sauce and Mozzarella cheese
Với tôm, mực, sò điệp, vẹm, thì là, ớt, tỏi, ô-liu, cà chua bi, xốt cà chua và phô mai Mozzarella

Quattro Formaggi Pizza
500
A cheesy combination of With Camembert cheese, Roquefort cheese, Parmesan, Burrata, Mozzarella and Cayenne honey
Với phô mai Camembert, phô mai Roquefort, phô mai Parmesan, phô mai Burrata, phô mai Mozzarella và mật ong Cayenne

Truffle & Mushroom Pizza
590
Mixed mushrooms, truffle paste, arugula, mushroom cream base, Mozzarella cheese, and Burrata cheese
Với các loại nấm, nấm truffle nghiền, rau cải lông, xốt kem nấm, phô mai Mozzarella và phô mai Burrata

Spicy Pepperoni Pizza
390
Pepperoni, basil pesto, fresh chili, Neapolitan sauce and Mozzarella cheese
Với xúc xích khô, xốt húng quế, ớt tươi, xốt cà chua và phô mai Mozzarella

Neapolitan Pizza
360
Traditional simplicity with Neapolitan sauce, chili, Mozzarella and oregano
Pizza xốt cà chua, ớt, phô mai Mozzarella và lá kinh giới



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

PIZZA TOPPINGS
LỚP PHỦ BÁNH PIZZA

Smoked salmon / *Cá hồi xông khói*	110
Smoked chicken / *Gà xông khói*	110
Salami / *Xúc xích Salami*	110
Ham / *Giăm bông heo*	110
Pepperoni / *Xúc xích Pepperoni*	110
Chorizo / *Xúc xích Chorizo*	110
Burrata / *Phô mai tươi Burrata*	200



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plan
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

SANDWICHES & BURGERS
BÁNH SANDWICH VÀ BÁNH MÌ KẸP THỊT

Served with french fries | ăn kèm khoai tây chiên

The Anam Burger
540
Our iconic 100% hand-made burger with pillowy buns, Australian wagyu beef patty, guanciale, cheese, gherkins and onion marmalade
Burger nhân làm từ 100 thịt bò xay wagyu từ Úc, dưa chuột muối, má heo muối, phô mai và mứt hành tây

Nashville Chicken Sandwich
460
With crispy bone less chicken thigh, coleslaw, gherkins, Cayenne honey
Với đùi gà rút xương chiên giòn, xà lách bắp cải trộn mayo, dưa chuột muối dùng kèm mật ong Cayenne

BLT Sandwich
410
Guanciale, fried egg, lettuce, tomatoes
Với má heo muối, trứng chiên, rau diếp, cà chua

Smoked Salmon Toast
460
Avocado, cream cheese, gherkin, rocket, poached egg, dill, capers and yoghurt honey mustard dressing
Bơ, phô mai kem, dưa leo muối, rau cải lông, trứng chần, thì là, nụ bạch hoa và xốt bơ trứng

Vegetarian Sandwich
330
Braised tofu with soy sauce and lemongrass, avocado, lettuce, tomato, pickled carrot and radish
Với đậu hủ kho xả và nước tương, bơ, rau diếp, cà chua, cà rốt củ cải ngâm chua

Sourdough with Shredded Duck
410
With clotted cream, mixed radishes, sprouts, blueberry sauce, sun-dried tomatoes, Emmental cheese, toasted cashews
Với kem sữa béo, củ cải trộn, rau mầm, xốt việt quất, cà chua sấy, phô mai Emmental, hạt điều rang

Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*
Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

FROM THE SEA | ĐẾN TỪ BIỂN

Grilled Grouper
580
Served with apple sauce, zucchini, asparagus, wild mushrooms, peas and bell pepper purée.
Dùng kèm xốt táo, bí ngòi, măng tây, nấm rừng, đậu Hà Lan và ớt chuông nghiền nhuyễn.

Miso Glazed Salmon
610
With sesame rice, peas, seaweed, pickle yellow radish and Miso sauce
Với cơm mè, đậu Hà lan, rong biển, củ cải vàng ngâm chua và xốt Miso

Pan-fried Scallops And Prawns
610
With crushed pumkin, spinach, lemon, Bouillbaisse sauce
Với bí đỏ xay nhuyễn, cải bó xôi, chanh, xốt Bouillabaisse

Pan-fried Codfish*
750
Tobiko, brandade potato, chives, spinach, mushroom, beurre blanc sauce
Với trứng cá chuồn, khoai tây nghiền , lá hẹ, cải bó xôi, nấm, xốt bơ trắng kiểu Pháp

Dairy Gluten Peanuts Eggs Nuts Soya Fish Pork
Spicy Mustard Molluscs Lupins Sesame Crustaceans Chicken Beef

Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*
Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

FROM THE FARM | ĐẾN TỪ NÔNG TRẠI

6 Hours Braised Lamb Shank*
870
With saffron mashed potatoes, stir-fried button mushrooms and green peppercorn sauce
Với khoai tây nghiền nghệ tây, nấm nút xào và xốt tiêu xanh

Black Angus Rib Eye*
910
With confit crispy baby potatoes, garlic confit, Greek salad and gravy sauce
Với khoai tây, tỏi hầm, xà lách Hy Lạp và xốt nước thịt

Duck Leg Confit
640
With pan-fried foie gras, stir-fried baby broccoli, onion jam, mixed salad, balsamic reduction, and red wine sauce
Với gan ngỗng áp chảo, bông cải non xào, mứt hành tây, xà lách trộn, giấm balsamic và xốt rượu vang đỏ

Grilled Dry-Aged Duck Breast
510
Served with semi-dried carrots, homemade oyster sauce, cauliflower purée, crispy fried shallots and asparagus
Phục vụ kèm cà rốt sấy dẻo, xốt hàu nhà làm, purée súp lơ, hành tím chiên giòn và măng tây



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

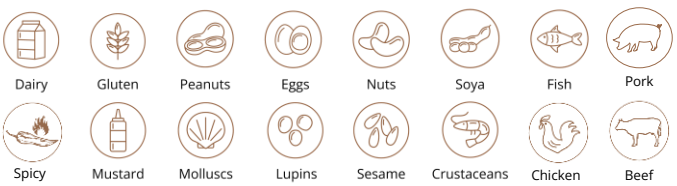
Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

FROM THE FARM | ĐẾN TỪ NÔNG TRẠI

Grilled Rack Of Lamb
640
Served with black garlic purée, wild mushrooms, crushed chickpeas, asparagus and white chocolate rum sauce
Dùng kèm tỏi đen nghiền nhuyễn, nấm rừng, đậu gà nghiền, măng tây và xốt rượu rum sô-cô-la trắng

Slow-cooked Chargrilled Iberico Pork Chop
640
Served with apple purée, chorizo brown butter sauce and baby broccoli
Dùng kèm táo nghiền nhuyễn, xốt bơ nâu chorizo và bông cải xanh non

Surf & Turf*
1100
Beef Tenderloin, half-lobster, oyster sauce, salmon roe, pickled zucchini, carrot puree
Thăn bò, nửa con tôm hùm, xốt hàu, trứng cá hồi, bí ngòi ngâm chua, cà rốt nghiền



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

SIDE DISHES
ĐỒ ĂN KÈM

Mashed Potatoes / *Khoai tây nghiền*	150
French Fries / *Khoai tây chiên*	150
Hollandaise Asparagus / *Măng tây nướng xốt Hollandaise*	150
Steamed Vegetables / *Rau củ luộc*	140
Grilled Baby Broccoli With Toasted Almond ***Bông cải non nướng hạnh nhân***	150
Big Bowl Steamed Rice / *Tô cơm lớn*	100
Small Bowl Steamed Rice / *Tô cơm nhỏ*	50
Pork Omelette / *Trứng tráng thịt heo*	180

Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

FOR KIDS
THỰC ĐƠN TRẺ EM

Congee
140
Select your choice of beef, chicken, pork or seafood
Cháo thịt bò, thịt gà, thịt heo hoặc hải sản

Oat Milk
140
Cereal and milk
Ngũ cốc và sữa

Fried Rice
140
Wok-fried with shrimp and egg
Cơm chiên tôm và trứng

Fried Noodles
140
Stir-fried egg noodles with assorted vegetables
Mì xào rau củ

Spaghetti Bolognese
180
Spaghetti topped with your choice of tomato or meat sauce
Mì Ý xốt cà chua hoặc xốt thịt bằm

Toastie
140
Golden-toasted sandwich with ham and gooey melted cheese
Bánh mì kẹp thịt nguội nướng phô mai

Chicken Nuggets
170
Deep-fried golden chicken nuggets, served with fries
Gà tẩm bột chiên dùng kèm khoai tây chiên

Dairy, Gluten, Peanuts, Eggs, Nuts, Soya, Fish, Pork
Spicy, Mustard, Molluscs, Lupins, Sesame, Crustaceans, Chicken, Beef

Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

FOR KIDS
THỰC ĐƠN TRẺ EM

Fish and Chips
170
Lightly battered and crispy fish fillet, served with golden fries
Cá tẩm bột chiên dùng kèm khoai tây chiên

Cotto Pizza
170
Topped with ham, tomato and cheese
Pizza thịt nguội và phô mai

Kids Burger
180
Mini beef burger, served with fries
Burger bò loại nhỏ dùng kèm khoai tây chiên

Dairy Gluten Peanuts Eggs Nuts Soya Fish Pork
Spicy Mustard Molluscs Lupins Sesame Crustaceans Chicken Beef

Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

DESSERTS
TRÁNG MIỆNG VÀ PHÔ MAI

Signature Chocolate Bliss
280
Moist mousse cake made from the intense, chocolate notes of Valrhona, with black cherry coulis and chocolate ice cream
Bánh sô-cô-la 3 tầng phục vụ kèm xốt trái anh đào đen và kem sô-cô-la

Pitaschio Lemon Cheesecake
220
With pitaschio ice cream, mint leaves, strawberry
Với kem hạt dẻ cười, lá húng lủi, dâu tây

Dragon Fruit Cheesecake
220
Cream cheese, dragon fruit baked cheesecake with chocolate, mint and raspberry sorbet
Bánh phô mai thanh long với lá húng lủi và kem phúc bồn tử

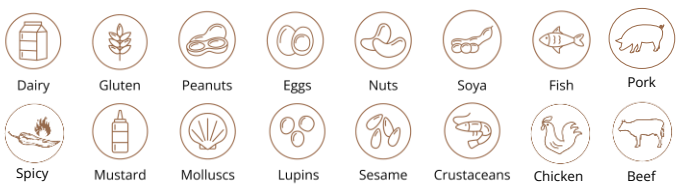
Fruit Platter
180
Seasonal selection of fresh sliced fruit, served with Vietnamese chilli salt on the side
Trái cây theo mùa phục vụ kèm muối ớt Việt Nam

Ice-Cream [per scoop]
80
Flavors: Avocado, vanilla, taro, chocolate, macapuno coconut, blueberry yogurt
Hương vị: Bơ, vani, khoai môn, sô-cô-la, dừa sáp, sữa chua việt quất

Sorbet [per scoop]
80
Flavours: Mango, lemon-lime and raspberry, yuzu
Hương vị: Xoài, chanh và mâm xôi, thanh yên

Raspberry Chocolate
280
With raspberry sorbet, crumble, strawberry, mint leaves and raspberry sauce
Kem phúc bồn tử, bánh quy vụn, dâu tươi, húng lủi và xốt phúc bồn tử

Mango Bailey Panna Cotta
220
With coconut ice cream, burnt sugar
Với kem xoài, xoài chín cắt hạt lựu và xốt phúc bồn tử



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish
Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans
*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*
*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges
Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT

DESSERTS
TRÁNG MIỆNG VÀ PHÔ MAI

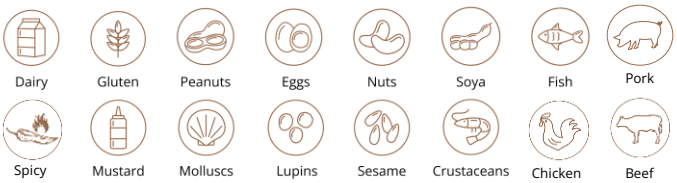
Cheese Board

550



Camembert cheese, Mimolette cheese, Roquefort cheese, Cheddar cheese, toasted bread, crackers, olives, strawberries, honey, orange jam, hazelnuts, almonds

Phô mai Camembert, phô mai Mimolette, phô mai Roquefort, phô mai Cheddar, bánh mì nướng, bánh tráng nướng, ô-liu, dâu tây, mật ong, mứt cam, hạt phỉ



Selections marked with an * are not included in half/full board meal plans and will incur a 200 supplement price per dish

Selections marked with * * are not included in half/full board meal plans

*Những món được đánh dấu * sẽ không áp dụng cho kế hoạch bữa ăn trọn gói nguyên ngày/ nửa ngày và sẽ được tính phụ phí 200 cho mỗi món ăn*

*Các món được đánh dấu * * không được bao gồm trong các gói ăn bán phần (half board) hoặc trọn gói*

Prices are quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charges

Giá được niêm yết bằng '000 Việt Nam đồng và chưa bao gồm phí phục vụ và VAT