

**SET VIETNAMESE FAMILY
STYLE 1**

(250.000 per person / minimum 2 people)

Starter

Green Mango Salad with Dried Beef

Green mango, onions, carrots, Tra Que herbs and crispy shallots

Main Courses

Tofu with Sweet and Sour Sauce

Capsicums, onions, chilli, spring onions

Grilled Chicken with Honey and Lemongrass

Chicken breast, chilli, shallots, lemongrass, mango salad

Stir-Fried Water Spinach with Garlic

Water spinach, garlic

Mustard Leaf Soup

Choice of minced pork or minced prawns

Dessert

Sliced Mixed Fruit

**SET VIETNAMESE FAMILY
STYLE 2**

(300.000 per person / minimum 2 people)

Starter

Vietnamese Summer Rolls

Rice noodles, beansprouts and a choice of sliced pork belly, prawns or tofu

Main Courses

Frog Cake

Frog, lot leaf, spring onions, pork belly, herbs, sweet and sour fish sauce

Caramel Pork

Pork belly, coconut juice, spring onions, chilli

Stir-Fried Bok Choy with Oyster Sauce

Stir-fried bok choy with wild mushrooms

Sweet and Sour Fish Soup

Sea bass filet, okra, tomatoes, onions, pineapple, lemongrass, chilli

Dessert

Homemade vanilla ice cream

**SET VIETNAMESE FAMILY
STYLE 3**

(350.000 per person / minimum 2 people)

Starter

Deep-Fried King Crab Spring Roll

Filled with crab, pork and served with Nuoc Cham sauce

Main Courses

BBQ Pork Ribs

Served with tamarind, ketchup, fish sauce and oyster sauce

Crispy Calamari with Sweet and Sour Fish Sauce

Chilli, garlic, spring onions and served with banana flower salad

Mustard Leaf Soup

Choice of minced pork or minced prawns

Fried Rice

Seafood, vegetables, shallots and spring onions

Dessert

Fruit Salad with Lime Sorbet

**SET VIETNAMESE FAMILY
STYLE 4**

(400.000 per person / minimum 2 people)

Starter

Pomelo Salad with Seafood

Grilled seafood, onions, carrots and Tra Que herbs

The White Rose – A True Hoi An Local Delicacy

Main Courses

Fish in Banana Leaf

Sea Bass filet, soy sauce, carrots, onions, spring onions, ear mushrooms and lotus seeds

BBQ Pork Ribs

Served with tamarind, ketchup, fish sauce and oyster sauce

Sweet and Sour Fish Soup

Sea Bass filet, okra, tomatoes, onions, pineapple, lemongrass, chilli

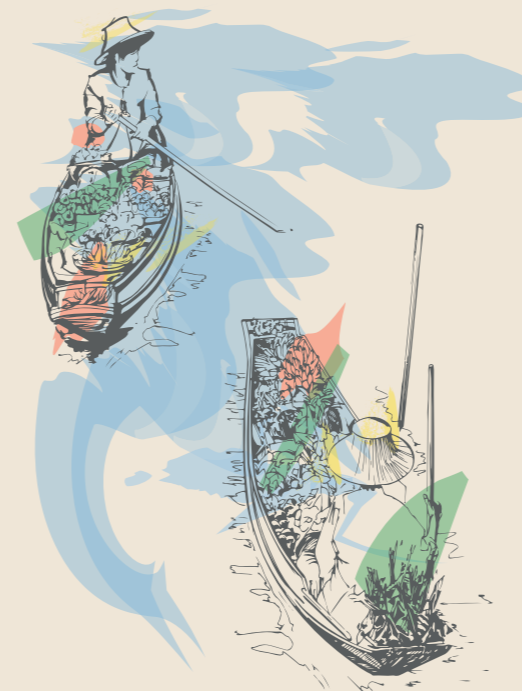
Stir-Fried Mixed Vegetables

Capsicums, cauliflower, onions, broccoli

Dessert

Pandan Crème Brulée

Coconut ice cream, coconut cookie



APPETIZERS AND SALADS

| | |
|--|----------------|
| Vietnamese Summer Rolls | 110,000 |
| <i>Rice noodles, beansprouts and a choice of sliced pork belly, prawns or tofu</i> | |
| Pomelo Salad with Seafood | 190,000 |
| <i>Grilled seafood with pomelo, onions, carrots and Tra Que herbs</i> | |
| Green Mango Salad with Dried Beef | 150,000 |
| <i>Green mango, onions, carrots, Tra Que herbs and crispy shallots</i> | |
| Banana Flower Salad with Prawns | 150,000 |
| <i>Banana flower, prawns, onions, carrots and herbs</i> | |
| Deep-Fried King Crab Spring Roll | 150,000 |
| <i>Deep-fried spring rolls with pork, crab and Nuoc Cham sauce</i> | |
| Crispy Wonton with Crab Sauce | 150,000 |
| <i>Deep-fried wonton, crab meat, tomatoes, spring onions, chilli</i> | |
| The White Rose | 110,000 |
| A True Hoi An Local Delicacy | |

SOUPS

| | |
|---|----------------|
| Vietnamese Pho | 150,000 |
| <i>Choice of chicken, beef or vegetarian with garden herbs, beansprouts, basil, coriander and Hoi An chilli paste</i> | |
| Bun Cha | 150,000 |
| <i>Grilled pork, Vietnamese salad, pickles, garlic, chilli, sweet and sour fish sauce, rice noodles</i> | |
| Sweet and Sour Fish Soup | 120,000 |
| <i>Sea bass filet, okra, tomatoes, onions, pineapple, lemongrass, chilli</i> | |
| Mustard Leaf Soup | 90,000 |
| <i>Choice of minced pork or minced prawns</i> | |

MAIN COURSES

| | |
|--|----------------|
| Hoi An Cao Lau | 120,000 |
| <i>Rice noodles, pork Xa Xiu, beansprouts, fresh herbs, crispy wonton chips and Xa Xiu sauce</i> | |
| Hoi An Chicken Rice | 120,000 |
| <i>Poached free-range chicken salad, turmeric rice, ram leaf, clear broth</i> | |
| Nam Bo Beef Noodles | 150,000 |
| <i>Stir-fried beef, Vietnamese salad, beansprouts, peanuts, sweet and sour fish sauce</i> | |
| Caramel Pork | 150,000 |
| <i>Pork belly, coconut juice, spring onions, chilli</i> | |
| BBQ Pork Ribs | 190,000 |
| <i>Pork ribs, ketchup, tamarind, fish sauce, oyster sauce</i> | |
| Grilled Chicken with Honey and Lemongrass | 150,000 |
| <i>Chicken breast, chili, shallot, lemongrass, mango salad and sticky rice</i> | |
| Fish in Banana Leaf | 210,000 |
| <i>Sea bass filet, soy sauce, carrots, onions, spring onions, ear mushrooms and lotus seeds</i> | |
| Cha Ca La Vong | 250,000 |
| <i>Grouper, dill, spring onions, turmeric, galangal, noodles, Vietnamese salad</i> | |
| Crispy Calamari with Sweet and Sour Fish Sauce | 190,000 |
| <i>Chilli, garlic and spring onions, served with banana salad</i> | |
| Grilled Prawns | 195,000 |
| <i>Choice of saté sauce, garlic, cheese or honey</i> | |
| Oysters | 190,000 |
| <i>Choice of fresh or grilled with spring onion or cheese, garlic butter</i> | |
| King Prawns with Tamarind Sauce | 195,000 |
| <i>Tamarind, chilli and spring onions with mango salad</i> | |

| | |
|---|----------------|
| Grilled Local Scallops | 190,000 |
| <i>Choice of spring onions, cheese, garlic butter</i> | |
| Frog Cake with Noodles | 180,000 |
| <i>Frog, lot leaf, spring onions, pork belly, herbs, noodles, sweet and sour fish sauce</i> | |
| Vietnamese Pancake | 130,000 |
| <i>Minced pork, minced prawns, Vietnamese salad, rice paper</i> | |
| Fried Rice | 180,000 |
| <i>Seafood with vegetables, crispy shallots and spring onions</i> | |
| Stir-Fried Water Spinach with Garlic | 90,000 |
| <i>Water spinach, garlic</i> | |
| Stir-Fried Bok Choy with Oyster Sauce | 90,000 |
| <i>Stir-fried bok choy with wild mushrooms</i> | |

VEGAN

Starters

| | |
|--|---------------|
| Deep-Fried Tofu | 90,000 |
| <i>Mango and Hoi An chilli sauce</i> | |
| Skin Tofu Salad | 90,000 |
| <i>Skin tofu, onions, carrots, ram leaf, Hoi An chilli sauce</i> | |

Main Courses

| | |
|--|----------------|
| Clay Pot Caramel Lotus Root | 150,000 |
| <i>Lotus root, soy sauce, dark soy sauce, apple vinegar</i> | |
| Braised Tofu with 5 Spices | 130,000 |
| <i>Tofu, 5 spice, lemongrass, chilli, spring onions, shiitake mushrooms, soy sauce, sesame, steamed rice</i> | |

**DESSERTS
VND 130,000**

| | |
|-----------------------------|--|
| Coconut Custard Pie | <i>Coconut milk, flaked coconut, mixed dried fruit, ice cream</i> |
| Tropical Eton Mess | <i>Local strawberries, passion fruit curd, meringue and Vietnamese basil</i> |
| Steamed Date Pudding | <i>Pudding, salted caramel sauce, vanilla ice cream</i> |
| Chocolate Fondant | <i>Mango jam, homemade ice cream</i> |
| Pandan Crème Brulée | <i>Coconut ice cream, coconut cookie</i> |

Please let the team know if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.
Prices are in Vietnamese Dong and are inclusive of all tax and service charges.

SET CƠM GIA ĐÌNH VIỆT NAM 1 (VND 250.000 1 người/ tối thiểu 2 người)

Khai Vị

Gỏi xoài xanh với bò khô
Xoài xanh, hành tây, cà rốt, rau thơm
Trà Quế và hành chiên

Các Món Chính

Đậu hũ sốt chua ngọt
Hành tây, ớt

Gà nướng với mật ong và sả
Ức gà, ớt, hành tím, sả, gỏi xoài

Rau muống xào tỏi
Rau muống, tỏi

Canh cải
Lựa chọn với heo xay hoặc tôm xay

Tráng miệng

Trái cây thái lát

SET CƠM GIA ĐÌNH VIỆT NAM 2 (VND 300.000 1 người/ tối thiểu 2 người)

Khai Vị

Gỏi cuốn tươi Việt Nam
Bún tươi, giá đỗ và chọn với heo ba chỉ thái lát, tôm hoặc đậu hũ

Các Món Chính

Chả ếch
Ếch, lá lốt, hành lá, heo ba chỉ, rau thơm, nước mắm chua ngọt

Heo kho Tàu
Heo ba chỉ, nước cốt dừa, hành lá, ớt

Cải thìa xào với dầu hào
Cải thìa xào với nấm

Canh cá nấu chua
Cá chẽm phi lê, đậu bắp, cà chua, hành tây, thơm, sả, ớt

Tráng Miệng

Kem vani nhà làm

SET CƠM GIA ĐÌNH VIỆT NAM 3 (VND 350.000 1 người/ tối thiểu 2 người)

Khai Vị

Chả giò cua chiên giòn
Chả giò heo, thịt cua chiên giòn với Nước chấm

Các Món Chính

Sườn heo nướng BBQ
Sườn heo, sốt tương cà, me, nước mắm, dầu hào

Mực chiên mắm
Ớt, tỏi và hành lá, phục vụ với gỏi hoa chuối

Canh cải
Lựa chọn với heo xay hoặc tôm xay

Cơm chiên
Hải sản với các loại rau củ, hành chiên, hành lá

Tráng miệng

Salad hoa quả với kem chanh

SET CƠM GIA ĐÌNH VIỆT NAM 4 (VND 400.000 1 người/ tối thiểu 2 người)

Khai Vị

Gỏi bưởi với hải sản
Hải sản nướng với bưởi, hành tây, cà rốt và các loại rau thơm Trà Quế

Bông Hồng trắng – Một món ăn địa phương đúng chất Hội An

Các Món Chính

Cá nướng lá chuối
Cá chẽm phi lê, xì dầu, cà rốt, hành tây, hành lá, nấm mèo và hạt sen

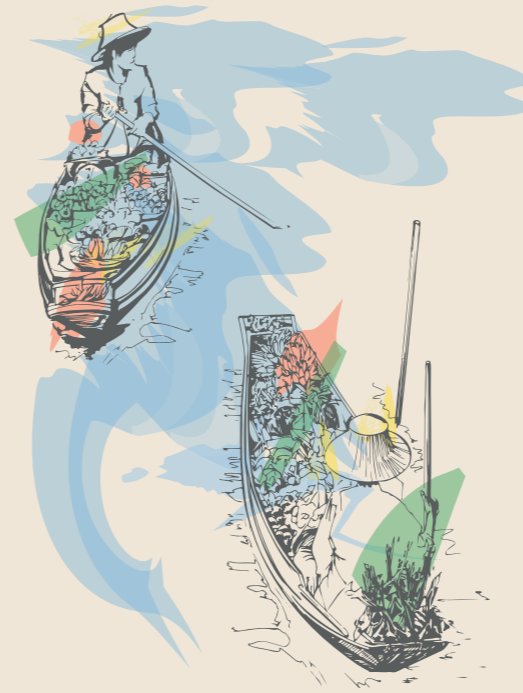
Sườn heo nướng BBQ
Sườn heo, sốt tương cà, me, nước mắm, dầu hào

Canh cá nấu chua
Cá chẽm phi lê, đậu bắp, cà chua, hành tây, thơm, sả, ớt

Rau xào thập cẩm
Ớt chuông, lơ trắng, lơ xanh, hành tây

Tráng Miệng

Kem cháy vị lá dứa
Kem dừa, bánh dứa



CÁC MÓN KHAI VỊ VÀ GỎI

Gỏi cuốn tươi Việt Nam 110,000
Bún tươi, giá đỗ và chọn với heo ba chỉ thái lát, tôm hoặc đậu khuôn

Gỏi bưởi với hải sản 190,000
Hải sản nướng với bưởi, hành tây, cà rốt và các loại rau thơm Trà Quế

Gỏi xoài xanh với bò khô 150,000
Xoài xanh, hành tây, cà rốt, rau thơm Trà Quế và hành chiên

Gỏi hoa chuối với tôm 150,000
Hoa chuối, tôm, hành tây, cà rốt, rau thơm

Chả giò cua chiên giòn 150,000
Chả giò heo, thịt cua chiên giòn với Nước Chấm

Hoành Thánh chiên giòn với sốt thịt cua 150,000
Hoành Thánh chiên giòn, thịt cua, cà chua, hành lá

Bông Hồng trắng – Một món ăn địa phương đúng chất Hội An 110,000

CÁC MÓN SÚP

Phở 150,000
Lựa chọn gà, bò, hoặc chay với rau thơm, giá đỗ, húng quế, tương ớt Hội An

Bún Chả 150,000
Thịt heo nướng, xà lách trộn, đồ chua, tỏi, ớt, nước mắm chua ngọt, bún

Canh cá nấu chua 120,000
Cá chẽm phi lê, đậu bắp, cà chua, hành tây, thơm, sả, ớt

Canh cải 90,000
Lựa chọn với heo xay hoặc tôm xay

CÁC MÓN CHÍNH

Cao lầu Hội An 120,000
Mì Cao Lầu, heo xá xíu, giá đỗ, rau thơm, Cao Lầu chiên giòn, sốt xá xíu

Cơm gà Hội An 120,000
Gỏi gà, cơm nghệ, rau răm, canh

Bún bò Nam Bộ 150,000
Xà lách trộn, bò xào, giá đỗ, đậu phộng, nước mắm chua ngọt

Heo kho Tàu 150,000
Heo ba chỉ, nước cốt dừa, hành lá, ớt

Sườn heo nướng BBQ 190,000
Sườn heo, sốt tương cà, me, nước mắm, dầu hào

Gà nướng với mật ong và sả 150,000
Ức gà, ớt, hành tím, sả, gỏi xoài và xôi

Cá nướng lá chuối 210,000
Cá chẽm phi lê, xì dầu, cà rốt, hành tây, hành lá, nấm mèo và hạt sen

Chả cá Lã Vọng 250,000
Cá mú, thì là, hành lá, nghệ, riềng, bún, xà lách trộn

Mực chiên mắm 190,000
Ớt, tỏi và hành lá, phục vụ với gỏi hoa chuối

Tôm nướng 195,000
Lựa chọn nướng với sốt sa tế, tỏi, phô mai hoặc mật ong

Hàu 190,000
Lựa chọn ăn sống hoặc nướng với mỡ hành, phô mai hoặc bơ tỏi

Tôm sốt me 195,000
Me, ớt và hành lá với gỏi xoài

Điệp nướng 190,000
Lựa chọn nướng với mỡ hành, phô mai hoặc bơ tỏi

Chả Ếch với bún 180,000
Ếch, lá lốt, hành lá, ba chỉ heo, rau thơm, bún, nước mắm chua ngọt

Bánh Xèo 130,000
Heo xay, tôm băm, xà lách trộn, bánh tráng

Cơm chiên 180,000
Hải sản với các loại rau củ, hành chiên, hành lá

Rau muống xào tỏi 90,000
Rau muống, tỏi

Cải thìa xào với dầu hào 90,000
Cải thìa xào với nấm

MÓN CHAY

Các món khai vị

Đậu hũ chiên 90,000
Sốt xoài và tương ớt Hội An

Gỏi váng đậu 90,000
Váng đậu, hành tây, cà rốt, rau răm, tương ớt Hội An

Các món chính

Củ sen kho tộ 150,000
Củ sen, xì dầu, hắc xì dầu, giấm táo

Đậu hũ kho với ngũ vị hương 130,000
Đậu hũ, ngũ vị hương, sả, ớt, hành lá, nấm hương, xì dầu, cơm trắng

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG VND130,000

Bánh dứa
Sữa dừa, dứa bột, kem hoa quả khô

Bánh trứng đường và hoa quả
Dâu tây, sốt chanh dây, bánh trứng đường và húng quế

Bánh Chà Là
Bánh Chà Là, sốt caramel, kem vani

Bánh sô cô la chảy
Mứt xoài, kem nhà làm

Kem cháy vị lá dứa
Kem dừa, bánh dứa

Vui lòng thông báo với nhân viên nếu bạn có bất kỳ hạn chế, dị ứng hoặc lưu ý đặc biệt nào về chế độ ăn uống.

Giá tính bằng tiền Việt Nam đồng đã bao gồm thuế và phí dịch vụ