



VERANDA
VIETNAMESE

A CULINARY JOURNEY THROUGH VIETNAM....our story!

A culinary journey through Vietnam presenting regional delicacies and favorite dishes from the far North to the deep South of Vietnam. Encapsulating the heart of Vietnam and tantalizing the taste buds, each dish has been passionately selected by our Executive Chef, Mr. Thach. The menu represents Chef Thach's discoveries on his personal journeys and is combined with his very own unique and personable interpretation. His passion for Vietnamese food combined with his international artistic flair, creates an unusual fusion-style menu whilst honoring the cultural recipe. Each dish is prepared and presented with an unrivaled level of love and passion and guarantees to tantalize the taste buds. Recipes are reliant on the freshness of local produce and hand-selected organic vegetables, market fresh seafood, and the best of local and imported meat and poultry. Veranda Vietnamese is not only the hotel's signature restaurant; it is Chef Thach's personal signature and guarantee of consistent excellence. On behalf of the kitchen team and Executive Chef Mr. Thach, we encourage you to enjoy multiple courses as you want your own personal culinary journey through the heart and soul of Vietnamese cuisine

VERANDA VIETNAMESE – HÀNH TRÌNH ẨM THỰC VIỆT...Grand Mercure Danang chính thức ra mắt nhà hàng Veranda Vietnamese vào ngày 15 tháng 4, giới thiệu hành trình khám phá ẩm thực Việt với những món ăn truyền thống ba miền đầy tinh tế.

Trên hành trình khám phá ẩm thực từ miền Bắc đến miền Nam, mỗi món ăn của nhà hàng đều được bếp trưởng của chúng tôi, Chef Thạch, tâm huyết tạo nên với nguồn cảm hứng vô tận từ những trải nghiệm của chính anh trên khắp các vùng miền. Niềm đam mê ẩm thực Việt kết hợp với sự am hiểu về ẩm thực quốc tế là nguồn cảm hứng để anh tạo ra một thực đơn đặc sắc và độc đáo, vừa tôn vinh các công thức nấu ăn truyền thống, vừa sáng tạo theo phong cách riêng. Được chuẩn bị và trình bày tỉ mỉ, mỗi món ăn sẽ là một trải nghiệm ẩm thực độc nhất, với các nguyên liệu tươi ngon nhất được lựa chọn kỹ càng theo quy định khắt khe của khách sạn, với rau củ tươi mát và gia cầm từ các nông trại địa phương và hải sản đánh bắt tươi sống từ biển Đà Nẵng.

Veranda Vietnamese không chỉ là một nhà hàng đơn thuần, nó còn là dấu ấn cá nhân và là sự cam kết về chất lượng xuyên suốt của Chef Thạch. Thay mặt Chef Thạch và đội ngũ bếp, chúng tôi khuyến khích bạn thưởng thức nhiều món khác nhau trên hành trình ẩm thực Việt Nam để cảm nhận được rõ nhất mỗi hương vị đặc trưng bằng cả trái tim và tâm hồn mình.



S O U P

CANH NẤM RAU MỒNG TỎI

120.000

Mushroom and malabar spinach broth

Canh nấm Shimeji nấu rau mồng tơi và nước dùng rau củ
Shimeji mushroom and garden malabar spinach & vegetable broth

SÚP HẢI SẢN ĐÀ NẴNG

150.000

Danang seafood soup

Súp hải sản Đà Nẵng nấu cùng với nước dùng gà, măng tây Điện Dương cùng với ngò rí và rau địa phương
Danang seafood, Dien Duong asparagus, chicken broth, chicken egg, coriander from local garden

CANH GÀ LÁ GIANG BÌNH ĐỊNH

165.000

Binh Dinh chicken and sour leaf broth

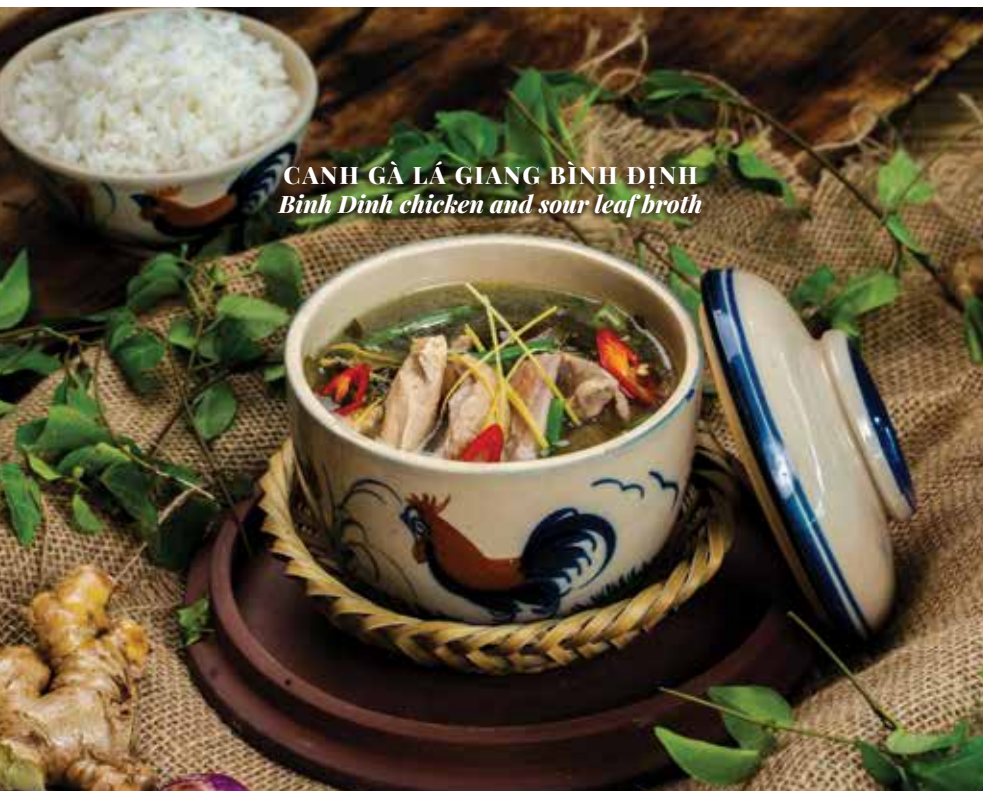
Canh gà lá giang Bình Định nấu với hành tím hương gừng và hành lá
Free-range chicken cook with sour leaves, shallot, ginger, spring onion

CANH CÁ CHÈM NẤU NGÓT

185.000

Sweet and sour seabass soup

Canh ngọt cá chẽm nấu với cần tàu, cà chua, thơm, hành tím hương tỏi ăn cùng với cơm trắng
Southern sweet and sour fish soup with Chinese celery, tomato, pineapple, shallot, garlic & a bowl of steamed rice



CANH GÀ LÁ GIANG BÌNH ĐỊNH
Binh Dinh chicken and sour leaf broth



SÚP HẢI SẢN ĐÀ NẴNG
Danang seafood soup

CANH NẤM RAU MỒNG TƠI
*Mushroom and malabar spinach
broth*

CANH CÁ CHỆM NẤU NGỌT
Sweet and sour seabass soup

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
All prices are subject to 5% Service Charge and 10% VAT



SALAD

GỎI NẤM ĐẬU PHỤ CHAY

Tofu and mushroom salad

130.000

Gỏi chay với nấm và đậu phụ, rau răm, đậu phộng và sốt nước tương ăn kèm bánh tráng mè

Vegan tofu with mushroom salad, laksa leaves, roasted peanut, sesame rice cracker and soy sauce

GỎI XOÀI KHÔ CÁ CƠM

Green Mango and Dried Anchovy Salad

145.000

Gỏi xoài xanh Hòa Lộc với cá cơm khô Nha Trang, lá húng lủi, mè rang ăn kèm bánh phồng tôm

Green Hoa Loc mango salad with Nha Trang dried anchovies, mint leaves, roasted sesame seed, and cracker

GỎI HOA CHUỐI

Banana blossom salad

165.000

Gỏi hoa chuối với thịt gà xiên que nướng sốt mặn, trái tắc và nước mắm

Banana blossom with grilled chicken skewers salad and plum, kumquat & chili fish sauce

GỎI BƯỞI TÂN TRIỀU

Tân Triều pomelo salad

195.000

Gỏi bưởi Tân Triều với tôm xiên nướng và thảo mộc địa phương kèm nước mắm Nam Ô

Tân Triều pomelo with grilled prawn salad, local herbs, homemade fish sauce



GỎI BƯỞI TÂN TRIỀU *Tân Triều pomelo salad*

GỎI HOA CHUỐI *Banana blossom salad*

GỎI NẤM ĐẬU PHỤ CHAY
Tofu and mushroom salad



**GỎI XOÀI
KHÔ CÁ CƠM**
*Green Mango and
Dried Anchovy Salad*



Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
All prices are subject to 5% Service Charge and 10% VAT



APPETIZER

BÒ CUỘN LÁ LỐT & BÁNH HỎI

180.000

Grilled beef in betel leaf & rice vermicelli sheets

Bò cuộn lá lốt với bánh hoi, đồ chua, nước mắm tỏi ớt

Grilled beef in betel leaf with rice vermicelli sheets

(Ban Hoi), pickle, and garlic chili fish sauce

TÔM LĂN CỎM XANH HÀ NỘI

185.000

Fried prawn with young green rice flakes

Tôm lăn cốm xanh chiên giòn sốt ớt ngọt

Crispy prawn with green flat rice & sweet chili sauce

GỎI CUỐN SÀI GÒN

210.000

Fresh prawn spring rolls

Gỏi cuốn Sài Gòn với tôm tươi, đồ chua, rau địa phương cùng với sốt tương đậu

Fresh spring roll with prawn, pickle, local herbs, brown bean sauce

CHẢ GIÒ ĐẶC BIỆT CÔNG THỨC BẾP TRƯỞNG

220.000

Fried seafood and foie gras spring rolls

Món chả giò đặc biệt kết hợp hải sản Đà Nẵng và gan ngỗng Pháp

cùng với thảo mộc địa phương dùng kèm nước mắm Nam Ô

Special spring rolls made from Da Nang seafood in combination with

French foie gras, local herbs, Nam O fish sauce

XIÊN QUE

240.000

Mix skewers

Món xiên que với các loại bò, gà, heo dùng kèm rau thảo mộc, sốt và đồ chua nhà làm

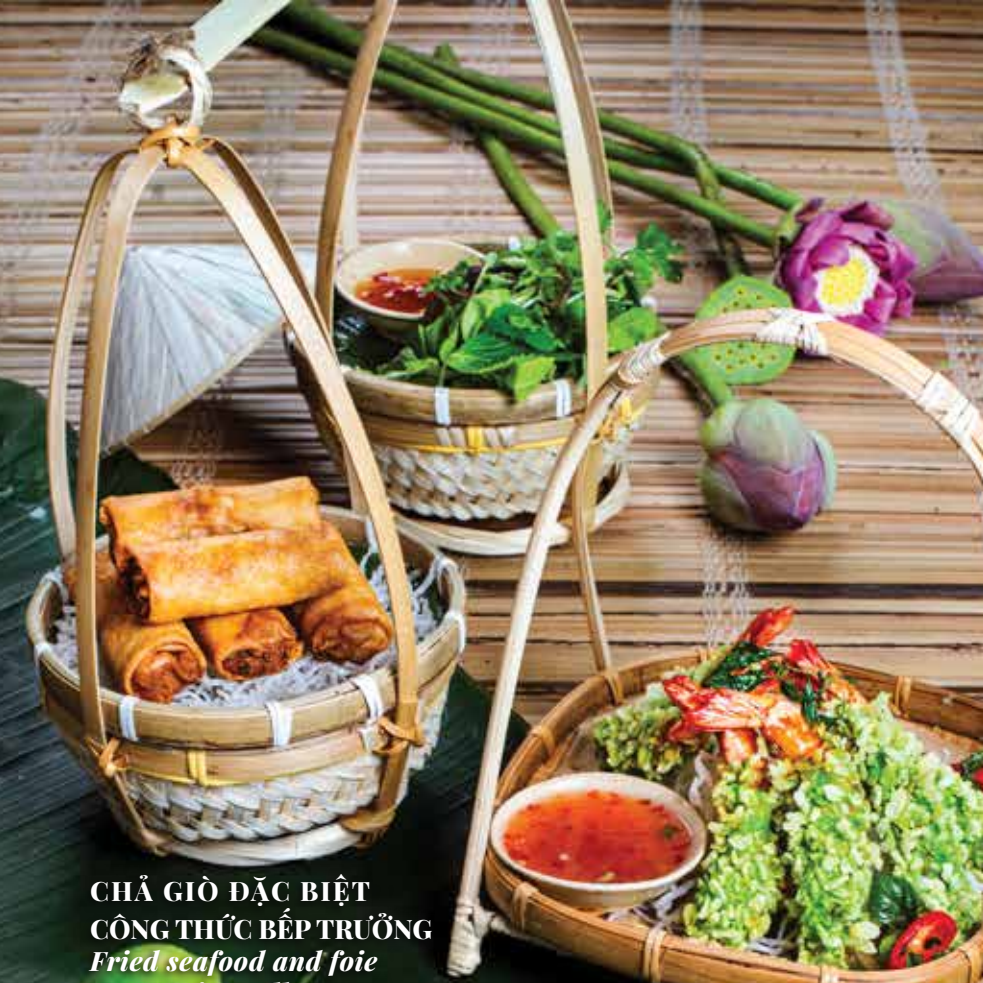
Grilled skewers with beef, chicken, pork, local herbs, sauce and homemade pickle

GỎI CUỐN SÀI GÒN

Fresh prawn spring roll

BÒ CUỘN LÁ LỐT & BÁNH HỎI

Grilled beef betel leaf & rice vermicelli sheets



CHẢ GIÒ ĐẶC BIỆT
CÔNG THỨC BẾP TRƯỞNG
*Fried seafood and foie
gras spring rolls*



TÔM LĂN CỐM XANH HÀ NỘI
*Fried prawn with young
green rice flakes*



XIÊN QUE
Mix skewers

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
All prices are subject to 5% Service Charge and 10% VAT



MAIN COURSE

ĐẬU HŨ CHIÊN SẢ ỚT

Wok fried tofu

Đậu hũ chiên sả ớt với hành lá ăn kèm cơm trắng

Wok fried tofu with chili lemongrass sauce & a bowl of steamed rice

145.000

BA CHỈ CHÁY CẠNH

Caramelized pork

Thịt heo cháy cạnh với nước mắm Nam Ô và hành lá, tỏi, hành tím ăn kèm cơm trắng

Glazed pork with Nam O fish sauce, spring onion, shallot, garlic & a bowl of steamed rice

180.000

GÀ XÀO SẢ ỚT

Stir fried chicken

Gà xào với sả ớt, hành tây, hành lá ăn kèm cơm trắng

Wok fried chicken with chili, lemon grass sauce, onion, spring onion root & a bowl of steamed rice

180.000

BÒ LÚC LẮC

Stir fried beef

Bò xào lúc lắc với sốt tiêu hoặc sốt đặc biệt, ớt chuông, bí ngòi, hành tây, ăn kèm cơm trắng

Stir fried beef with your choice of pepper sauce or special sauce, capsicum, zucchini, onion, & a bowl of steamed rice

230.000

CÁ BỚP KHO TỘ

Simmered cobia fish in clay pot

Cá bớp kho tộ với nước dừa xiêm tươi, hành lá, tiêu Dak Lak và ớt xiêm ăn kèm cơm trắng

Caramelized cobia fish in clay pot with fresh coconut water, spring onion, black pepper, red chili & a bowl of steamed rice

320.000



GÀ XÀO SẢ ỚT
Stir fried chicken

BÒ LÚC LẮC
Stir fried beef

ĐẬU HŨ CHIÊN SẢ ỚT
Wok fried tofu

BA CHỈ CHÁY CẠNH
Caramelized pork

CÁ BỚP KHO TỘ
Simmered cobia fish in clay pot

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
All prices are subject to 5% Service Charge and 10% VAT



NOODLE - RICE

BÁNH XÈO MIỀN TRUNG *Vietnamese pancakes*

160.000

Bánh xèo miền Trung với nhân tôm thịt giá đỗ kết hợp với rau sống địa phương & nước chấm mắm Nam Ô
Crispy Pancake stuffed with prawn, pork, beansprout in combination with local herbs and Nam O fish sauce

MÌ QUẢNG *Chicken Quang noodles*

180.000

Mì Quảng nấu bởi dầu bếp đến từ Quảng Nam với sự lựa chọn thịt gà hoặc tôm thịt, ăn cùng rau sống địa phương, bánh tráng Đại Lộc, đậu phộng, hành lá và nước dùng
Special noodle soup from Quang Nam province cooked by Chef with your choice of chicken or prawn & pork, local herb, rice cracker, roasted peanut, spring onion and broth

CƠM GÀ HỘI AN *Hoi An chicken rice*

190.000

Cơm gà xé phay Hội An với hành tây, lá rau răm, cơm hấp với nghệ, hành phi và tương ớt Hội An
Steamed turmeric rice with shredded free-range chicken, laska leaves, fresh crunchy onion, fried shallot, Hoi An chili sauce

BÚN CHẢ HÀ NỘI *Ha Noi grilled pork noodles*

220.000

Bún chả Hà Nội (bún chả Obama) với hai loại thịt nướng gồm thịt ba chỉ tẩm ướp gia vị kèm với thịt xay thành viên, rau thảo mộc và nước mắm tỏi ớt.
Ha Noi grilled pork with fresh rice noodle (Bun Cha Obama), marinated pork belly and pork patties, local herb, garlic fish sauce

CƠM CHIÊN THỐ ĐẤT *Fried rice in clay pot*

230.000

Cơm chiên thố đất với sự lựa chọn: thịt gà và thơm hoặc hải sản Đà Nẵng hoặc cá mặn cùng với trứng và hành lá
Fried rice with your choice of chicken and pineapple or Da Nang seafood or salted fish, chicken egg, spring onion

PHỞ *Pho*

180.000

Phở bò hoặc gà với nước dùng ninh trong 24 tiếng dùng kèm thảo mộc địa phương và sốt tương đen
Pho noodles with beef or chicken, 24-hour simmered broth, local herbs and soybean sauce

BÁNH MÌ TÔM *Prawn Banh Mi*

180.000

Bánh mì với tôm nướng kết hợp với pa tê và đồ chua nhà làm, ngò rí, và tương ớt Hội An
Banh Mi with grilled prawn, homemade pâté and pickle, coriander, Hoi An chili sauce

BÁNH XÈO MIỀN TRUNG
Vietnamese pancakes

CƠM GÀ HỘI AN
Hoi An chicken rice

MÌ QUẢNG
Chicken Quang noodles

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
All prices are subject to 5% Service Charge and 10% VAT



BÚN CHẢ HÀ NỘI
Hà Nội grilled pork noodles



CƠM CHIÊN THỐ ĐẤT
Fried rice in clay pot

BÁNH MÌ TÔM
Prawn Banh Mi



PHỞ
Pho



Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
All prices are subject to 5% Service Charge and 10% VAT



SIDE DISH

CƠM TRẮNG

Steamed rice

40.000

CẢI THÌA XÀO DẦU HÀO NẤM ĐÔNG CÔ

Stir fried bok choy with shiitake mushroom and oyster sauce

70.000

RAU MUỐNG XÀO TỎI LÝ SƠN

Sautéed morning glory with Ly Son garlic

80.000

BÔNG CẢI XANH XÀO NẤM VÀ THỊT BÒ

Wok fried broccoli with shimeji mushroom and beef

95.000

RAU CỦ THẬP CẨM LUỘC CHẤM KHO QUỆT

Steamed vegetables with caramelized fish sauce

120.000

CẢI THÌA XÀO DẦU HÀO

NẤM ĐÔNG CÔ

Stir fried bok choy with shiitake mushroom and oyster sauce

CƠM TRẮNG

Steamed rice

RAU CỦ THẬP CẨM

LUỘC CHẤM KHO QUỆT

Steamed vegetables with caramelized fish sauce

RAU MUỐNG XÀO TỎI LÝ SƠN

Sautéed morning glory

with Ly Son garlic

BÔNG CẢI XANH

XÀO NẤM VÀ THỊT BÒ

Wok fried broccoli with shimeji, mushroom and beef

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
All prices are subject to 5% Service Charge and 10% VAT



DESSERT

CHUỐI CHIÊN VỚI NƯỚC CỐT DỪA
Deep fried banana in flour batter, sesame seed, coconut cream, chocolate sauce

TRÁI CÂY CẮT LÁT
Tropical sliced fruits

BÁNH DA LỘN
Vietnamese layer cake

KEM CÁC LOẠI
Ice cream

CHÈ KHÚC BẠCH
Sweet gruel with lychee, creamy jelly & almond

KEM CÁC LOẠI
Ice cream

70.000

BÁNH DA LỘN VỚI MÈ VÀ NƯỚC CỐT DỪA
Vietnamese layer cake with sesame seed and coconut cream

90.000

TRÁI CÂY CẮT LÁT
Tropical sliced fruits

120.000

CHÈ KHÚC BẠCH
Sweet gruel with lychee, creamy jelly & almond

130.000

**CHUỐI CHIÊN VỚI NƯỚC CỐT DỪA
SỐT SÔ CÔ LA VÀ MÈ RA NG**
Deep fried banana in flour batter, sesame seed, coconut cream, chocolate sauce

140.000

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
All prices are subject to 5% Service Charge and 10% VAT