

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

***MỘT HÀNH TRÌNH ẨM THỰC LY KỲ XUYÊN VIỆT*** ... đó chính là câu chuyện mà The Veranda Vietnamese muốn đem đến cho mỗi khách hàng của mình. Từ miền Bắc xa xôi đến miền Nam sâu thẳm của Việt Nam, mỗi món ăn nhà hàng đều được Mr. Thạch, bếp trưởng điều hành của chúng tôi, tâm huyết lựa chọn qua chuyến phiêu lưu đầy sáng tạo và cá tính riêng của anh. Niềm đam mê ẩm thực Việt Nam kết hợp với sự tinh tế nghệ thuật quốc tế của anh còn tạo ra một thực đơn phong cách kết hợp độc đáo giữa hương vị địa phương và quốc tế, 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 cho mỗi khách hàng. Các nguyên liệu trong công thức nấu ăn được lựa chọn kỹ càng theo quy định khắt khe của khách sạn, bao gồm rau củ hữu cơ, hải sản tươi sống và thịt gia cầm nhập khẩu. The Veranda Vietnamese không chỉ là một nhà hàng đơn thuần, nó còn là dấu ấn cá nhân và một sự cam kết về chất lượng xuyên suốt của Mr. Thạch. Thay mặt đội ngũ bếp và Mr. Thạch, 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 MÒNG 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 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 TỐI**  
*Mushroom and malabar spinach  
broth*

**CANH CÁ CHÈM NẤU NGÓT**  
*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 lũi, 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 hời, dồ chua, nước mắm tỏi ớt  
*Grilled beef in betel leaf with rice vermicelli sheets  
(Banh Hoi), pickle, and garlic chili fish sauce*

**TÔM LĂN CỒM 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, dồ 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 dồ 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 CỒM 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*



# M

## 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*

**DẬU HỦ 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***

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*

**160.000**

### **MÌ QUẢNG**

#### ***Chicken Quang noodles***

Mì Quảng nấu bởi đầu bếp đến từ Quảng Nam với sự lựa chọn thịt gà hoặc tôm thịt, ăn cùng rau sống địa phương, bánh tráng Đại Lộ, 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*

**180.000**

### **CƠM GÀ HỘI AN**

#### ***Hoi An chicken rice***

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*

**190.000**

### **BÚN CHẢ HÀ NỘI**

#### ***Ha Noi grilled pork noodles***

Bún chả Hà Nội (bún chả Obama) với hai loại thịt nướng gồm thịt bả 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*

**220.000**

### **CƠM CHIÊN THỔ ĐẤT**

#### ***Fried rice in clay pot***

Cơm chiên thổ 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*

**230.000**

### **PHỞ**

#### ***Pho***

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*

**180.000**

### **BÁNH MÌ TÔM**

#### ***Prawn Banh Mi***

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*

**180.000**

**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**  
*Ha Noi grilled pork noodles*

**CƠM CHIÊN THỐ ĐẤT**  
*Fried rice in clay pot*

**BÁNH MÌ TÔM**  
*Præw 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** 40.000  
*Steamed rice*

**CẢI THÌA XÀO DẦU HÀO NẤM ĐÔNG CÔ** 70.000  
*Stir fried bok choy with shiitake mushroom and oyster sauce*

**RAU MUỐNG XÀO TỎI LÝ SƠN** 80.000  
*Sautéed morning glory with Ly Son garlic*

**BÔNG CẢI XANH XÀO NẤM VÀ THỊT BÒ** 95.000  
*Wok fried broccoli with shimeji mushroom and beef*

**RAU CỦ THẬP CẨM LUỘC CHẤM KHO QUỆT** 120.000  
*Steamed vegetables with caramelized fish sauce*

**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

# D E S S E R T

**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 LỖN**  
*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 LỖN 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*

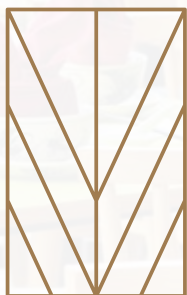
**130.000**

**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





VERANDA  
VIETNAMESE