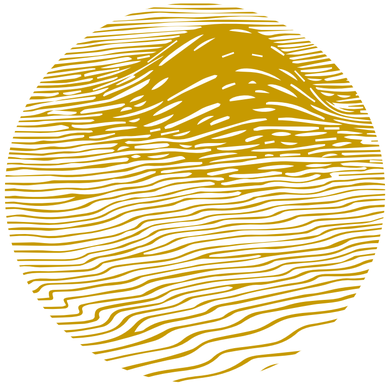
theMARKET

5 ELEMENTS

DISCOVER THE EPITOME OF YIN AND YANG IN THE CULINARY ARTS AT theMARKET
KHÁM PHÁ TINH HOA ÂM DƯƠNG NGŨ HÀNH TRONG NGHỆ THUẬT ẨM THỰC TẠI theMARKET

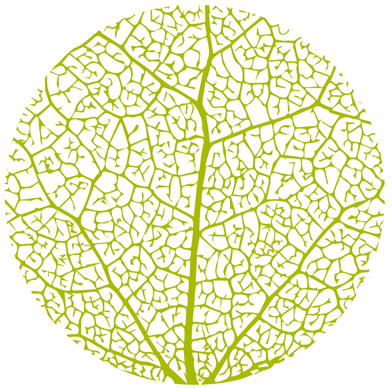
WATER MENU
NGUYÊN TỐ THUỶ

EARTH MENU
NGUYÊN TỐ THỔ



METAL MENU
NGUYÊN TỐ KIM

FIRE MENU
NGUYÊN TỐ HỎA



WOOD MENU
NGUYÊN TỐ MỘC

theMARKET
5 ELEMENTS

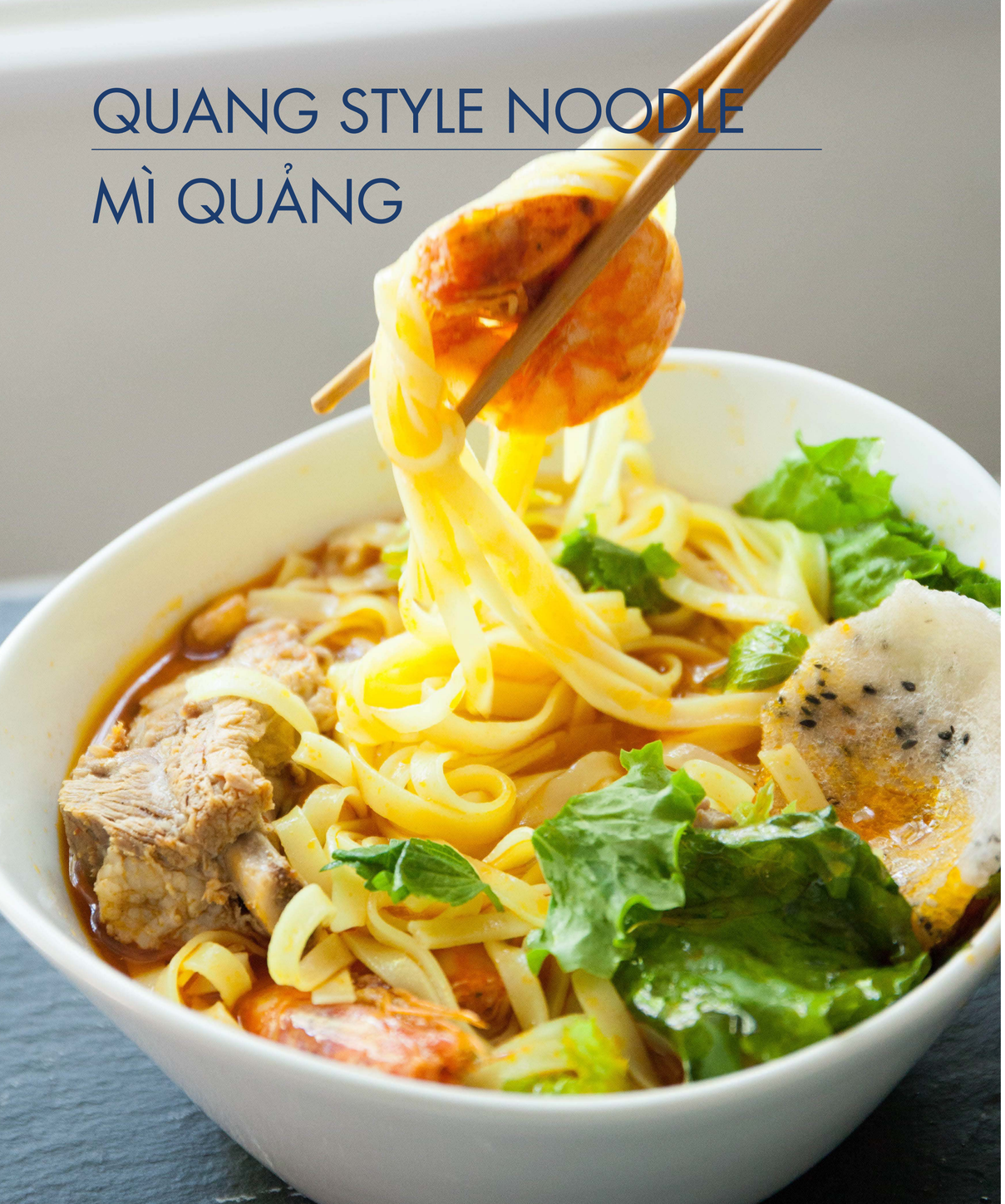
Water Element
Nguyên Tố Thuỷ

In cuisine, salty flavor represents the Water element. At theMarket, its yin and yang harmony is highlighted with dishes related to water and fresh seafood ingredients sourced directly from local fishing villages.

Vị MẶN là đặc trưng của nguyên tố Thủy trong ẩm thực. Tại theMarket, sự hài hòa âm dương được thể hiện rõ nét qua các món ăn liên quan đến nước, cùng nguồn hải sản phong phú, tươi ngon được lựa chọn trực tiếp từ các làng chài địa phương.

QUANG STYLE NOODLE

MÌ QUẢNG



PHỞ

Pho Vietnam, widely known as Vietnamese noodle soup, is a highlight of Vietnamese culinary. Pho is also considered as one of the most popular street food in almost all big cities of Vietnam such as Hanoi, Ha Long, Nam Dinh, and Ho Chi Minh City. Up to now, there has been no dish that can represent the essence of Vietnamese cuisine like Pho.

Phở là món ăn đường phố rất phổ biến và là đại diện tiêu biểu cho tinh hoa ẩm thực Việt Nam. Điểm nhấn của Phở nằm ở nước hầm thanh mát hòa quyện cùng sợi phở dai và thịt bò nấu tái dùng kèm thêm một chút rau thơm càng làm tăng thêm hương vị đặc biệt của món ăn. Là sự lựa chọn hoàn hảo để bắt đầu một ngày mới đầy thú vị.

VERMICELLI SPROUTING

BÚN MỌC

SPICY BEEF NOODLE SOUP

BÚN BÒ HUẾ

Bun Bo Hue is a beef noodles soup which is originated from Hue. Bun Bo Hue reflects all the characteristics of the city with a great combination of smell, ingredients, color and flavor of royal cookery.
In such a more specific way, Bun Bo Hue is a dish containing rice vermicelli, beef and pork. This kind of soup can be eaten in any meal of the day.

Một món ăn đặc trưng từ Cố đô Huế, ẩn chứa nét đặc sắc của xứ Huế mộng mơ với sự kết hợp hoàn hảo của màu sắc và hương vị tạo nên món ăn cung đình độc đáo. Với nguyên liệu chính là bún, thịt bò và thịt heo, Bún Bò Huế có thể được dùng vào bất kỳ bữa ăn nào trong ngày. Một chút ớt đượm vị cay sẽ làm món ăn thêm hấp dẫn hơn, theo đúng cách mà người dân địa phương thưởng thức.

theMARKET
5 ELEMENTS

Earth Element
Nguyên Tố Thổ

A fusion of nature and cuisine that offers a sweet flavor in each recipe at theMarket is a special dash of spirit for each gourmet to find a calm peace of mind.

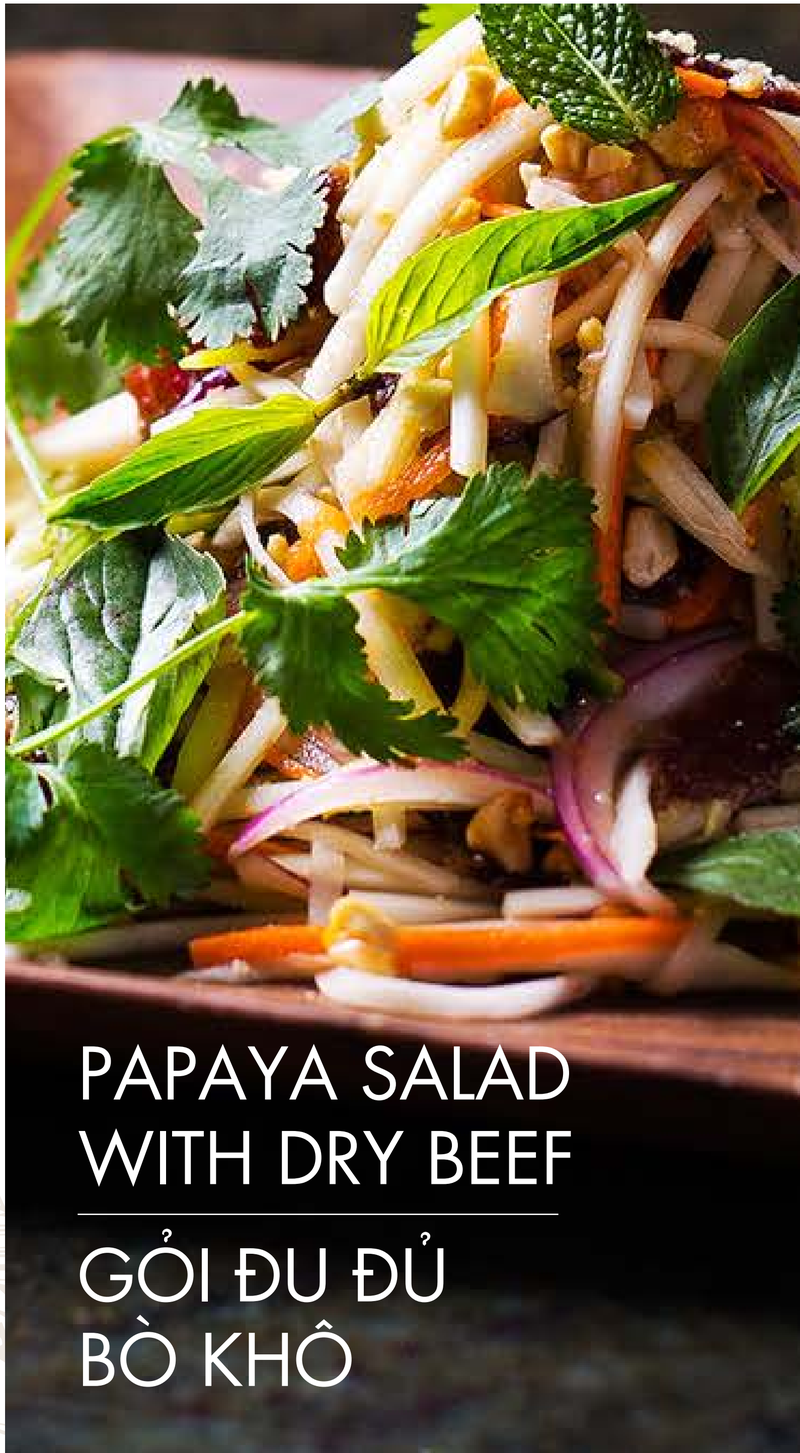
Đất Mẹ mang đến vị NGỌT thuần khiết. Sự hài hòa giữa ẩm thực và thiên nhiên tại theMarket là chất xúc tác đặc biệt để mỗi thực khách đều có thể tìm thấy sự thư thái trong tâm hồn.

SEAFOOD WITH TIEN VUA SALAD

NỘM HẢI SẢN RAU TIẾN VUA

Jelly Vegetable is high in fiber, water, minerals, and vitamins while being low in calories and therefore beneficial to the digestive system. Jelly-vegetable salad is a delicious dish that combines the sweetness of vegetables with fresh seafood. There is nothing better than enjoying this extremely nutritious and refreshing dish on a boiling summer day.

Nộm rau tiến vua là món ăn có sự hòa quyện vị ngọt của các loại rau củ, cùng hải sản tươi ngon từ các làng chài địa phương. Không chỉ tốt cho hệ tiêu hóa mà còn chứa nhiều chất xơ, nước, khoáng chất, vitamin, món ăn này sẽ là sự lựa chọn tuyệt vời cho những ngày nắng đẹp.



PAPAYA SALAD WITH DRY BEEF

GỎI ĐU ĐỦ BÒ KHÔ

BAKED BROCCOLI WITH CHEESE

BÔNG CẢI NƯỚNG PHÔ MAI

Fresh broccoli florets are roasted until tender, then topped with a panko and shredded cheese topping. The flavors of vegetables and cheese blend together, melting in your mouth. This dish has a light flavor and is suitable as a complete accompaniment.

Món ăn kèm hoàn hảo với hương vị rau củ và phô mai hòa quyện, tan chảy trong miệng. Bông cải xanh tươi được nướng cho đến khi mềm và mọng nước, sau đó phủ lên trên một lớp pho mát, hứa hẹn cho một bữa sáng nhẹ nhàng và ngon tuyệt!

CHICKEN SALAD

SALAD GÀ

theMARKET
5 ELEMENTS

Metal Element
Nguyên Tố Kim

Herbs and spices with an appealing pungent flavor stimulate digestion and increase food nutritional values. It is influenced by Asian culinary art and traditional culture.

Thảo mộc và gia vị tạo nên vị CAY lôi cuốn, có tác dụng kích thích tiêu hóa, làm tăng sự thơm ngon cũng như giá trị dinh dưỡng của món ăn. Đó là sự hòa quyện khéo léo của bản sắc văn hóa và ẩm thực phương Đông.

STICKY RICE WITH RED AND BLACK BEANS

XÔI ĐẬU ĐỎ

The delicious and complementary combination of glutinous rice and beans is ideal for a healthy start to the day. There are two ways to enjoy this nutritious dish, which is with sesame and coconut milk or pork cake and crispy fried shallot.

Sự kết hợp thơm ngon và bổ dưỡng của gạo nếp và đậu đỏ là lý tưởng cho một khởi đầu ngày mới khỏe mạnh. Bạn có thể chọn cách để thưởng thức món ăn đầy dinh dưỡng này, đó là dùng kèm vừng và nước cốt dừa hoặc chà bông, hành tây phi vàng và chả lụa.

VIETNAMESE PANCAKE ROLL

BÁNH XÈO CUỐN

PANCAKE
BÁNH KẸP

YOGURT
SỮA CHUA

Greek yogurt is well-known for being a healthy snack due to its high protein, mineral, and vitamin content. It's a tasty and healthy snack when combined with the refreshing flavors of mango and berries.

Sữa chua Hy Lạp nổi tiếng nhờ hàm lượng protein, khoáng chất và vitamin dồi dào kết hợp với hương vị sảng khoái, thanh mát của xoài và quả mọng, tạo nên một bữa ăn nhẹ hấp dẫn và giàu dinh dưỡng.

theMARKET
5 ELEMENTS

Fire Element
Nguyên Tố Hỏa

As the patterns of emotion in life, bitter flavor is one of the essential Five Flavors in culinary art. Food tastes more balanced and delicate as a result of unique cooking methods and limitless creativity.

Như những cung bậc cảm xúc của cuộc sống, vị ĐẮNG là một trong ngũ vị không thể thiếu trong nghệ thuật ẩm thực. Hương vị món ăn trở nên cân bằng và tinh tế hơn nhờ các phương pháp chế biến độc đáo và sự sáng tạo bất tận.

DEEP FRIED BASA FISH

CÁ BASA CHIÊN GIÒN

Basa fish is popular due to its firm, fresh, and naturally sweet fish meat, which has a high nutritional profile. Crispy golden fried fish meat on the outside, fragrant white fish on the inside, sweet and appealing. Crispy pan-fried basa fish fillet has a simple preparation but delivers a very new and interesting culinary experience.

Từng miếng phi lê cá chiên giòn thơm ngon trở nên hấp dẫn và lôi cuốn bởi phần thịt cá săn chắc, tươi ngọt tự nhiên chứa hàm lượng dinh dưỡng cao, cùng cách chế biến tinh tế của những đầu bếp tài hoa mang đến cho bạn một bữa sáng tuyệt vời.

COBIA CURRY

CÀ RI CÁ BỚP

ZHANG ZHOU FRIED RICE

CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU

Fried rice, a world-famous dish, is a delicious and popular dish in most Chinese restaurants. Rice is combined with chicke mixed eggs before being fried with vegetables, shrimp, meat, and sausages. Seasoned with black pepper and soy sauce. Scoop out a spoon of Duong Chau fried rice with appealing vegetable colors, feel the delicious round taste of spices, the fleshy taste of vegetables, the greasy and fragrant taste of eggs, and the aftertaste will linger forever.

Là một món ăn ngon và nổi tiếng không chỉ tại các nhà hàng Trung Quốc mà cả thế giới, cơm chiên Dương Châu mang màu sắc hấp dẫn của rau củ, sự kết hợp hài hòa của các loại gia vị, vị bùi của các loại rau, vị béo ngậy thơm của trứng, chắc chắn sẽ để lại dư vị nhớ mãi không thôi. Cơm được trộn với trứng gà, chiên cùng rau củ, tôm, thịt, lạp xưởng. Một chút tiêu đen và hành lá là bí quyết giúp dậy mùi thơm của món ăn.

GRILLED VEGETABLE

RAU CỦ NƯỚNG

theMARKET
5 ELEMENTS

Wood Element
Nguyên Tố Mộc

Inspired by naturally fermented foods and the best green vegetables, a hint of sour flavor broadens your palate.
It is beneficial to your digestion and balances yin and yang.

Lấy cảm hứng từ các món ăn lên men tự nhiên hoặc thực vật có màu xanh lá tươi mát, một chút vị CHUA tại theMarket giúp khẩu vị thêm đa dạng, cải thiện hệ tiêu hóa và điều hòa âm dương.

STIR FRIED NOODLES WITH BEEF

MÌ XÀO THỊT BÒ

Stir-frying fresh beef helps to keep its flavor,the crunchy texture and well-seasoned noodles will round off your meal. Served with soy sauce or a dash of chili sauce, and optional greens. This is a simple but delicious dish.

Mì xào bò là một món ăn rất đơn giản nhưng lại vô cùng hấp dẫn. Thịt bò tươi được xào tái giúp giữ lại độ ngọt kết hợp với sợi mì giòn dai ngấm gia vị. Khi dùng kèm với nước tương hoặc một chút tương ớt và rau xanh tùy chọn, bạn sẽ có ngay một món ăn đúng chuẩn!

CRISPY FRIED CHICKEN

GÀ CHIÊN GIÒN

SCRAMBLED EGG

TRỨNG KHUẤY

STIR FRIED CHICKEN BREAST WITH MUSHROOM CREAM SAUCE

ỨC GÀ XÀO KÈM SỐT KEM NẤM

Green vegetables, tubers, chicken breast, and a special sauce make this chicken salad low fat and very good for the body. This salad is eye-catching and appealing, making it an excellent choice after a morning workout. For a complete breakfast, combine with a glass of fresh, unsweetened milk.

Rau củ xanh, ức gà và nước sốt đặc biệt là nguyên liệu chính tạo nên món sa lát gà thơm ngon ít chất béo và rất tốt cho cơ thể. Đừng quên thưởng thức cùng một ly sữa tươi không đường nhé!