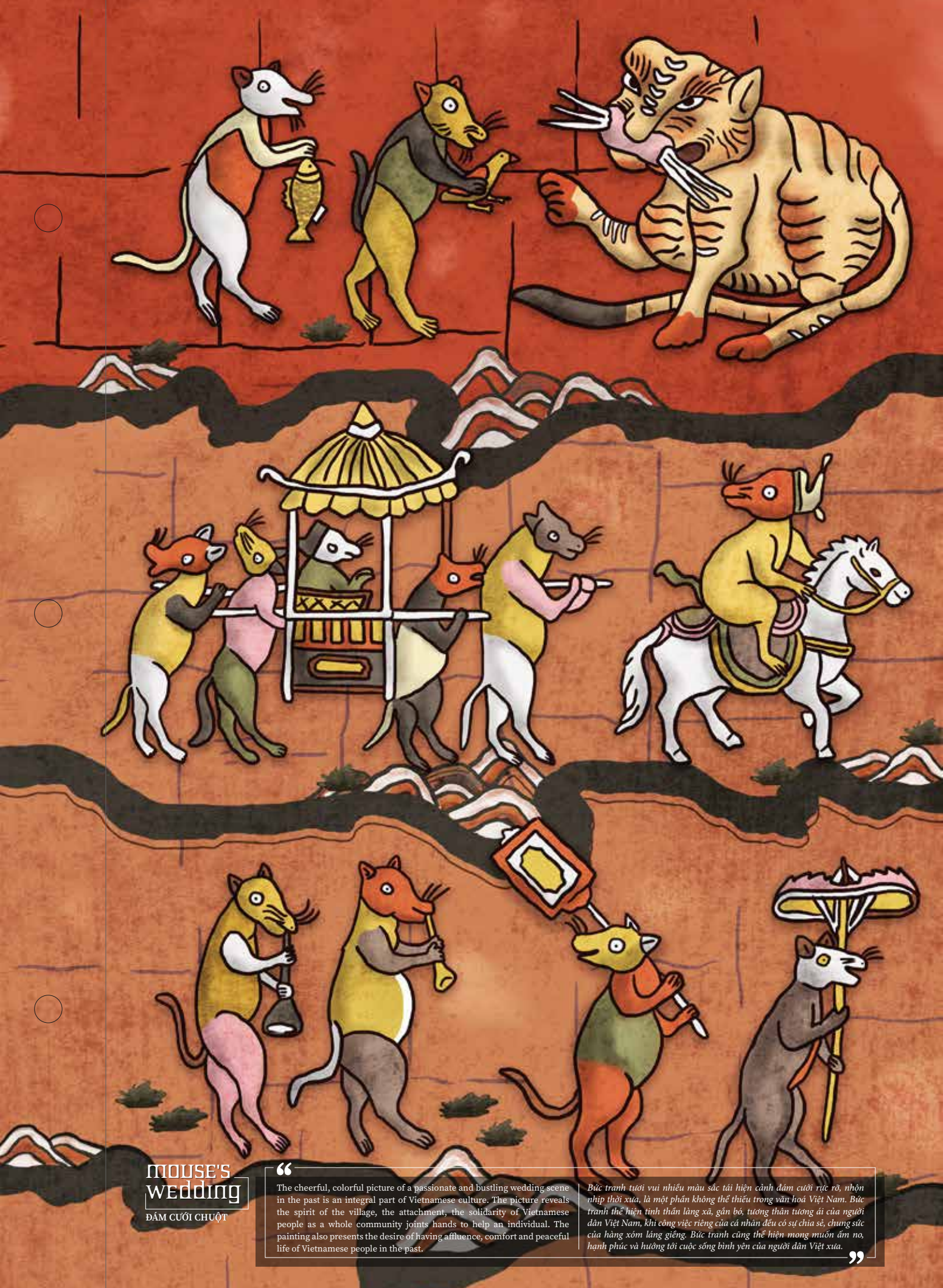




MGALLERY
HOTEL COLLECTION



NHÀ
HÀNG **THO**
QUANG  *restaurant*



mouse's wedding

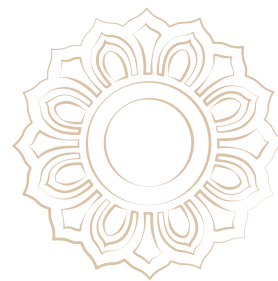
Đám cưới chuột

“

The cheerful, colorful picture of a passionate and bustling wedding scene in the past is an integral part of Vietnamese culture. The picture reveals the spirit of the village, the attachment, the solidarity of Vietnamese people as a whole community joints hands to help an individual. The painting also presents the desire of having affluence, comfort and peaceful life of Vietnamese people in the past.

Bức tranh tươi vui nhiều màu sắc tái hiện cảnh đám cưới rực rỡ, nhộn nhịp thời xưa, là một phần không thể thiếu trong văn hoá Việt Nam. Bức tranh thể hiện tinh thần làng xã, gần bó, tương thân tương ái của người dân Việt Nam, khi công việc riêng của cá nhân đều có sự chia sẻ, chung sức của hàng xóm láng giềng. Bức tranh cũng thể hiện mong muốn ăn no, hạnh phúc và hưởng tới cuộc sống bình yên của người dân Việt xưa.

”



Didier
Corlou

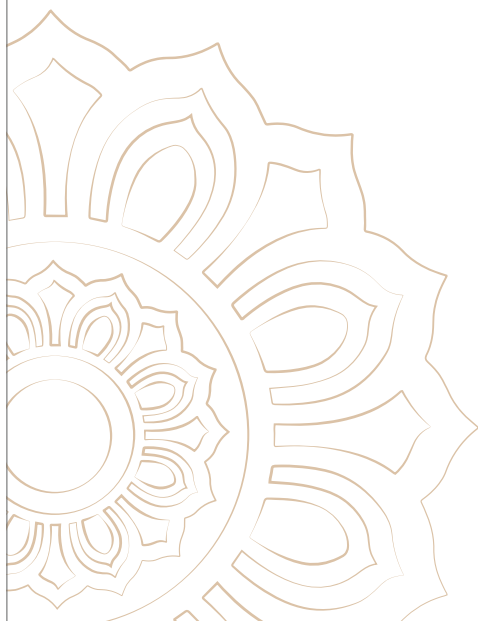
Didier Corlou

“After over 30 years of experience worldwide - in Africa, Asia, Europe and America - and 14 years as Chef of Sofitel Metropole Hanoi, I now offer you a variety of buffet, dinner and cocktail menus, with exotic-themed or European, traditional or contemporary dishes.”

“Sau hơn 30 năm kinh nghiệm trên toàn thế giới - ở Châu Phi, Châu Á, Châu Âu và Châu Mỹ cùng 14 năm làm Đầu bếp của Khách sạn Sofitel Legend Metropole Hà Nội, tôi giới thiệu tới thực khách những thực đơn buffet, tiệc tối và cocktail đặc sắc mang phong cách Châu Âu, truyền thống hoặc đương đại.”

Chef Didier Corlou also known as “Le Chef” Corlou is a member of the Culinary Academy France and is a 5 Stars Diamond Award Chef. With extensive traveling, cultural & culinary experience from around the world, he served at Sofitel Legend Metropole Hanoi for more than ten years, during which he established his presence as a French chef with a passionate love for Vietnamese cuisine. Under his guidance, Legacy Yen Tu - MGallery created a culinary menu for Tho Quang restaurant, which allure guests in the ambience and taste of Truc Lam Zen Commons & 13th century Tran Dynasty's ancient palace.

Với nhiều kinh nghiệm du lịch, văn hóa và ẩm thực từ khắp nơi trên thế giới, ông đã phục vụ tại khách sạn Sofitel Legend Metropole Hà Nội trong hơn mười năm, trong thời gian đó, ông trở thành một đầu bếp người Pháp với tình yêu nồng nàn với ẩm thực Việt Nam. Dưới sự hướng dẫn của ông, Legacy Yên Tử - MGallery đã tạo ra một thực đơn ẩm thực cho nhà hàng Thọ Quang, nơi thực khách có thể chìm đắm trong bầu không khí và hương vị của Trung tâm Văn hoá Trúc Lâm và cung điện Trần thế kỷ 13.



INSPIRED *by her*

PARADISE GARDEN SALAD

_____ 185

Grilled prawn, berries vinaigrette

*Sa lát vườn địa đàng với tôm
nướng, sốt dầu giấm dâu rừng*

AVOCADO SALAD

_____ 185

*Crunchy lettuce, tomato cherry,
pesto dressing*

*Sa lát trái bơ và lườn gà với xà
lách giòn, cà chua sơ ri, nước sốt
húng quế hạt óc chó*

HOT AND CHILLED ROLLS-WRAPS IN FOUR SEASONS

_____ 265

*Fresh rolled with charsiu pork,
lettuce wrapped with shrimp,
fried vegetables & mushroom
wraps, fried pork and crab meat
spring rolls*

Món cuốn bốn mùa

CHICKEN BREAST

_____ 355

*Grilled with pineapple, colorful
vegetables, pineapple jus,*

*Lườn gà nướng dứa, rau củ theo
mùa, nước sốt dứa*

SALMON FILLET

_____ 455

*Steamed salmon with lime, celery,
tomato & green olives salad,
steamed asparagus, broccoli*

*Cá hồi hấp chanh, cần tây kèm sốt
cà chua tươi và ô liu xanh, măng
tây xanh và bông cải xanh hấp*

INSPIRE BY HER

SIGNATURE DISHES

VIETNAMESE - ASIAN FOOD

WESTERN FOOD

DESSERTS



Chef's recommendation
Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Spicy dishes
Món ăn cay



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge & 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

Signature

DISHES

LAVA CHOCOLATE _____ 185
 Molten chocolate cake and
 vanilla ice cream
 Bánh sô-cô-la chảy và kem vani

LEGACY YÊN TỬ _____ 315
STARTER DISHES
 Assorted vietnamese rolls and
 wraps, fried sesame shrimp, salad
 of the day
 Khai vị tổng hợp Yên Tử với các
 món cuốn truyền thống, tôm chiên
 mè, sa lát tươi trong ngày

GRILLED FISH IN _____ 425
BAMBOO SHOOT
 Served with rice noodles, peanuts,
 lettuce, pickles, fermented rice sauce
 Cá tươi trong ngày nướng ống trúc

GRILLED BEEF _____ 650
ROULADE WITH
PAN-FRIED
FOIE GRAS
 Bacon, truffle oil, herbs, red
 wine sauce
 Thăn nội bò cuộn thịt hun khói,
 dầu nấm đất, thảo mộc, nướng
 cùng gan ngỗng kèm sốt vang đỏ

VIETNAMESE _____ 655
OSSOBUOCO
 Stewed veal shank bone in with
 Yên Tử apricot wine and violet sticky
 rice in clay pot
 Đùi bắp bê hầm rượu mơ Yên Tử
 và nếp cẩm trong nồi đất

SIGNATURE DISHES

VIETNAMESE - ASIAN FOOD

WESTERN FOOD

DESSERTS



Chef's recommendation
 Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
 Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
 Món ăn có lạc



Spicy dishes
 Món ăn cay



Vegetarian dishes
 Món ăn chay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge & 10% VAT
 Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

SALADS | Sa lát

Yên Tử Garden Salad

Assorted vegetables with pomelo, pineapple, sweet and sour chili fish dipping
Sa lát vườn rau với bưởi và dứa

165

Banana Flower Salad with Mountain Chicken

Beansprouts, herbs, peanuts, fish sauce dressing
Gỏi hoa chuối với thịt gà đồi

175

Green Papaya Salad

Prawns, carrots, herbs, fish sauce dressing | Gỏi đu đủ tôm

185

Pomelo Salad with Grilled Calamari

Carrot, cucumber, herbs, sesames, peanuts, fish sauce dressing
Gỏi bưởi với mực nướng

195

Chilled Local Beef Shank Salad

Star fruit, green banana, pineapple, herbs, peanut, fish sauce dressing
Gỏi bắp bò bóp ngấu

235

TRADITIONAL VIETNAMESE ROLLS & WRAPS
Món cuốn truyền thống

Deep-fried Vegetables Rolls

Carrot, mushrooms, onion, shallot
Nem chiên rau củ

145

Fresh Tofu and Green Papaya

Rice noodle, herbs, cucumber, carrot
Nem tươi cuốn đậu, đu đủ, dưa chuột, cà rốt

145

Deep-Fried Fish and Seaweed Rolls

Lettuces, herbs, chili fish sauce dipping
Nem cá rong biển

155

Fresh Char Siu Pork Rolls

Rice noodles, pineapple, cucumber, herbs
Nem cuốn thịt heo xá xíu với bún, dứa, dưa chuột, rau thơm

155

Imperial Deep-Fried Pork and Crabs Spring Rolls

Lettuces, herbs, chili fish sauce dipping
Nem chiên thịt heo và cua

165

Mango and Prawn Rolls

Perilla leaves, mango sauce
Nem tươi cuốn tôm xoài, lá tía tô

165

Four Seasons Spring Roll

Fresh rolled with char siu pork, lettuce wrapped with shrimp, fried vegetables & mushroom wraps, fried pork and crab meat spring rolls
Món cuốn bốn mùa

265

Legacy Yên Tử Starter Dishes

Assorted vietnamese rolls and wraps, salad of the day
Khai vị tổng hợp Yên Tử

305

SOUPS AND BROTHS
Súp và canh

Ying and Yang Soup

Seafood, mushrooms, white egg, green asparagus, black moss
Súp hải sản âm dương với nấm, lòng trắng trứng, rong biển tóc tiên

135

Rice Congee with Fish

Ginger, lemongrass, aroma herbs
Cháo cá đồng vị gừng sả

175

Sour Yên Tử Rice Field Fish Broth

Sour fresh leaves, fermented forest leaves rice wine
Canh cá đồng Yên Tử với lá “lâm” và rượu bầu dân tộc

215

Spicy Seafood

“Bouillabaisse” Broth 
Fermented rice, galangal, banana flower, herbs and chili
Canh hải sản với mẻ, nghệ, hoa chuối, rau thơm và ớt

290



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

SPECIAL VIETNAMESE BREAD

Bánh mì Việt Nam

With your choice of selection
Sự lựa chọn của Quý khách

Mushroom Confit with 
Vegetable Salad
Nấm rim, sa lát rau củ

Charsiu pork vegetables salad 
Kẹp thịt heo xá xíu, sa lát rau củ

Grill Beef with Five Spices and
Vegetables Salad
Kẹp bò nướng ngũ vị, sa lát rau củ

NOODLES AND RICE
Các món mì và cơm

Phở - Colorful Vegetables 
"Pho" soup
Seasonal Yên Tử garden vegetables,
herbal vegetables broth
Phở rau củ ngũ sắc trong vườn Yên Tử
theo mùa

Small Bowl | Bát nhỏ

Big Bowl | Bát lớn

Phở - Vietnamese Buffalo Noodle
Thuong Yen Cong buffalo meat
with herbs and condiments
Phở thịt trâu đồi Thượng Yên Công
với rau ngổ

Small Bowl | Bát nhỏ

Big Bowl | Bát lớn

Bún Bò Huế - Hue Beef
Noodle Soup

Rice noodles soup with pork shank,
beef shank, aroma herbs
Bún bò Huế

Small Bowl | Bát nhỏ

Big Bowl | Bát lớn

Bún Bò Nam Bộ - Vietnamese
Sautéed Beef Vermicelli

Tossed rice noodles southern style
with sauteed beef, lettuce, herbs,
beansprout, sweet & sour chili
garlic sauce

Mì xào - Stir-Fried Egg Noodle
Yellow egg noodles and your
favorite choice of beef, chicken,
pork, seafood or vegetables only
Mì xào với sự lựa chọn bò, gà, hải
sản, thịt heo hoặc rau củ chay

Cơm Rang - Fried Rice
Preserved rice and your favorite
choice of beef, chicken, pork,
seafood or vegetables only
Cơm chiên với sự lựa chọn bò, gà,
hải sản, thịt heo hoặc rau củ chay

Bún Chả - Fresh Noodles 
and Grilled Pork Skewer
Herbs, peanuts, pickles, lettuce
Bún chả thịt nướng

SEAFOODS | Hải sản

Grilled Catfish
Galangal, fermented rice, turmeric
sauce | Cá lăng nướng riềng

Caramelized - Braised
Tiger Prawn in Clay Pot
Mushrooms, lemon grass, passion,
fruit juice, ginger, peppercorn,
Tôm kho tộ

Steamed Salmon Fillet
Wrapped in Banana Leaves
Wrapped with tomato, five spices,
passion fruit sauce, vegetables
Cá hồi ướp ngũ vị hấp lá chuối
và sốt chanh leo

Grilled Seafood Platter
Catfish, calamari, prawn, scallop,
pickles | Hải sản nướng tổng hợp

MEAT & POULTRY
Thịt và gia cầm

Mountain Chicken
Chicken fillet rolled in Pandan,
five spices sauce, leaves seasonal
vegetables
Gà đồi nướng lá nếp

VIETNAMESE - ASIAN FOOD

WESTERN FOOD

DESSERTS



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

APPETIZER | Khai vị

Nicoise Salad

Garden salad with boiled egg, tuna in oil, mustard garlic vinaigrette
Sa lát vườn địa đàng với trứng luộc, cá ngừ ngâm dầu, sốt dầu giấm mù tạt tỏi

175

Classic Caesar Salad with Grilled Chicken

Romance lettuce, crispy bacon bits, garlic crouton, parmesan cheese, Caesar dressing
Sa lát Hoàng Đế với gà nướng, thịt hun khói nhỏ, bánh mỳ nhỏ vị tỏi, phô mai parmesan, sốt Hoàng Đế

175

Foie Gras

Pan-fried goose liver on pineapple compote
Gan ngỗng áp chảo với dứa hầm

185

Homemade Duck Terrine

Crispy turmeric bread, homemade preserved vegetables
Pa tê vịt nhà làm, kèm bánh mỳ nghệ, rau củ muối

185

Honeydew and Parma Ham Salad

Crunchy lettuce bits, feta cheese crumbles, balsamic reduction
Sa lát thịt muối kiểu Ý với dưa Mỹ, xà lách, phô mai feta, giấm nho cô đặc

185

Tea Smoked Salmon

Crunchy lettuce, sesame bread stick, berries vinaigrette
Sa lát vườn rau Yên Tử với cá hồi hun khói hương trà xanh, bánh mỳ que tẩm vùng, nước sốt dầu giấm dầu rừng

205

SOUP | Món súp

Soup of the Day

Garlic crouton
Súp trong ngày với bánh mỳ tỏi

115

Tomato Soup

Infused with truffle oil, morel mushroom powder
Súp cà chua hương dầu nấm đất và bột nấm Morel thượng hạng

125

Seafood Bisque

Milk Foam, bread stick | Súp hải sản hầm với bọt sữa bánh mỳ que

145

GRILLS | Món nướng

All served with homemade roasted sweet potato, pickled vegetables
Tất cả được phục vụ kèm với khoai lang bỏ lò và rau củ muối

Please choose your favorite sauce:
black peppercorn sauce; cepes mushroom sauce, red wine sauce, rosemary sauce or berries sauce
Lựa chọn loại sốt Quý khách yêu thích:
sốt tiêu đen, sốt nấm rừng, sốt vang đỏ, sốt hương thảo hoặc sốt dầu rừng

Aus Beef Ribs Eye Steak

Thăn ngoại bò Úc nướng than

510

Aus Beef Tenderloin Fillet

Thăn nội bò Úc nướng than

610

Aus Beef T-bone Steak

Thăn xương chữ T bò Úc nướng than

630

Lamb Rack

Sườn cừu nướng than

650

MAIN COURSES | Món chính

Ratatouille

Braised vegetables in tomato sauce, herbs | Rau củ hầm sốt cà chua, lá thơm

185

Classic Coq Au Vin

Braised chicken thigh in red wine and herbs, spiced country fries, butter vegetables
Gà hầm vang đỏ, khoai tây chiên, rau xào

355

Seabass Fillet

Roasted on pan, beurre blanc sauce, poached green vegetables
Cá Vược áp chảo, sốt bơ, rau xanh

355

Chicken Parma

Stuffed chicken breast with parma ham and mozzarella cheese, beurre sauce, spiced country fries, butter vegetables
Gà cuộn thịt muối Parma và phô mai, sốt bơ, khoai tây chiên, rau xào

365

Seafood Paella

Braised risotto with seafood, tomato, onion, beans, saffron powder, a drop of heavy cream, parmesan cheese, herbs
Cơm Địa Trung Hải với hải sản,

365



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng

Pork dishes
Món ăn có thịt lợnPeanut dishes
Món ăn có lạcVegetarian dishes
Món ăn chaySpicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

cà chua, hành tây, đậu, nghệ tây, kem, phô mai, thảo mộc

Tiger Prawn

Glazed fried prawn in balsamic sauce, shallot, garlic, vegetables
Tôm sú rim sốt nho đen, hành, tỏi, rau xanh

385

Smoked Duck Breast

Pan-fried smoked duck with berries sauce, fruits salsa, mashed sweet potato, butter vegetables
Lườn vịt hun khói áp chảo, sốt dâu rừng, sa lát trái cây tươi, khoai lang nghiền, rau xào bơ

395

Cod Fish Fillet

Poached with white wine, lime jus, leek, milk, saffron cream sauce, poached vegetables
Cá tuyết hấp rượu vang trắng, nước chanh, tỏi tây, sữa, sốt kem nghệ tây, rau hấp

550

SIDE DISHES | Món ăn kèm

Potato Wedges

Khoai tây chiên đồng quê

115

French Fries

Khoai tây chiên

115

Grilled Vegetables with Tomato sauce

Rau củ nướng thảo mộc sốt cà chua

135

SANDWICHES, BURGERS & HOT DOGS, PRESSED PANINI

All served with fries, pickled vegetables
Tất cả bánh kẹp được phục vụ kèm khoai tây chiên và rau củ muối

Yên Tử Garden Vegetables Sandwich

Bánh kẹp rau củ nướng Yên Tử

185

Rueben Sandwich

Grilled rye dark bread, roasted beef, emmental cheese, pickles, lettuce, tomato, thousand island sauce
Bánh mì lúa mì đen kẹp thịt bò nướng, phô mai ngọt, rau củ muối, xà lách, cà chua, sốt vụn đảo

205

Croque Madame

White bread, ham, mozzarella cheese and emmental cheese, fried egg-sunny side up
Bánh mì nướng phô mai với dăm bông, trứng rán một mặt

205

Croque Monsieur

White bread, ham, mozzarella cheese and emmental cheese
Bánh mì nướng phô mai với dăm bông

205

Classic Sandwich Style

Chicken breast, ham, crispy bacon, cheese, eggs, tomato, gherkin lettuce
Bánh kẹp cổ điển với lườn gà nướng, dăm bông, thịt ba chỉ hun khói nướng, phô mai, trứng, cà chua, dưa chuột muối

225

Grilled Hot Dog

Spicy chili garlic beef sauce, avocado, onion, cheese
Bánh kẹp xúc xích nướng với sốt bò cay với tỏi ớt, quả bơ, hành tây, phô mai

215

Legacy Burger

Whole meal burger bun with cheese, bacon, fried egg, gherkin, fresh tomato, onion, lettuce
Bánh mì bơ nguyên cám với thịt bò ướp thảo mộc, phô mai, rau củ muối, ba chỉ xông khói nướng, trứng rán, cà chua tươi, hành tây rau xà lách

245

Smoked Salmon Burger

Sliced smoked salmon on sesame bagel with Caesar salad, fried onion rings and tomato
Bánh mì kẹp cá hồi hun khói với kem chua, sa lát Hoàng Đế, hành chiên vòng, cà chua

245

Healthy Panini

Grilled Yên Tử vegetables and cheese
Bánh Panini kẹp rau Yên Tử nướng và phô mai

195

Chicken and Pesto Panini

Roasted chicken with local pesto and cheese | Bánh Panini kẹp gà quay, phô mai và sốt húng quế

225



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

PIZZA OVEN | Pizza

Vegetarian Pizza

Tomato sauce, mozzarella cheese, vegetables, fresh tomato, oregano
Bánh pizza chay với sốt cà chua, phô mai, rau củ, cà chua tươi, lá kinh giới tây

215

Hawaiian Pizza

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple, oregano
Bánh pizza kiểu Hawaii với sốt cà chua, phô mai, jamb bông, dứa, lá kinh giới tây

235

Pepperoni Pizza

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, oregano | Pizza xúc xích tiêu, phô mai, sốt cà chua, lá kinh giới tây

235

Bologna Pizza

Tomato sauce, mozzarella cheese, minced meat sauce, oregano
Bánh pizza sốt bò băm với sốt cà chua, phô mai, sốt thịt băm, lá kinh giới tây

245

Tuna Pizza

Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna in oil, olives, oregano
Bánh pizza cá ngừ với sốt cà chua, phô mai, cá ngừ, trái ô liu, lá kinh giới

255

PASTA | Mỳ Ý

Please choose your favorite pasta:
Spaghetti, Penne or Fettuccine
Lựa chọn loại mỳ Ý ưa thích: mỳ dài, mỳ nui ống hoặc mỳ dẹt

With your choice of sauce
Lựa chọn loại sốt đi kèm

Tomato Sauce

Braised tomato with garlic, onion, herbs
Sốt cà chua

195

Pesto Sauce

Basil, parmesan cheese, nuts, olives oil, garlic and drop of heavy cream
Sốt thảo mộc

215

Carbonara Sauce

Onion, mushroom, bacon bits, heavy cream, egg yolk
Sốt kem trứng nấm thịt hun khói

225

Bolognese Sauce

Braised minced beef in tomato sauce herbs, vegetables | Sốt thịt bò băm

235



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

Seasonal Tropical Fresh Fruits

Trái cây nhiệt đới

135

Sweetened Sticky Rice Compote with Frozen Yoghurt

Chè nếp cẩm và sữa chua đá

135

Sago and Mango

Pandan leaves coconut jus
Trần châu và xoài với nước dừa

135

Around Banana

Steamed banana cake, fried banana, banana ice cream | Món chuối tổng hợp

135

Around Pineapple

Pineapple jelly, pineapple compote, grilled pineapple, pineapple ice cream
Món dứa tổng hợp với thạch dứa, dứa hầm, dứa nướng, kem dứa

165

Selection of Homemade Ice Cream and Sherbet (Per Scoop)

Kem nhà làm tự chọn

65

Yên Tử Green Tea Tiramisu

Bánh kem phô mai vị trà xanh Yên Tử

135

Berries Cookies Baked Cheese Cake

Bánh nướng phô mai bánh quy dâu rừng

135

Mango “Crème prise” and Coconut Cream

Thạch xoài với kem dừa

145

Coconut “Blanc Manger” with Mango Sherbet

Thạch dừa kem xoài

145

Dried Wild Fruits Cake and Ginger Cream

Bánh trái cây rừng sấy khô với kem hương gừng

155

“Cơm Sườn”- Pork Ribs and Rice 
Marinated with homemade 10 spices
and herbs, sautéed bamboo shoot
Chả giò heo ướp 10 vị và thảo mộc

395

Duck in 3 Way
Cooked in 3 ways with braised duck
thigh fermented bean curd sauce,
duck rolls, duck satay, seasonal
vegetables
Vịt Đông nấu 3 kiểu

415

Hill Buffalo “Luclac”
Wok-fried diced buffalo with
tomato, potato, capsicum,
oriental black pepper sauce
Trâu rừng lúc lắc

495

VEGETABLES
Món chay

Braised Eggplants
Tofu, herbs | Cà tím nấu đậu phụ

185

Garden Curry
Rau củ nấu cà ri

185

Yên Tử Seasonal Vegetables
Your choice of sautéing or
steaming
Rau củ Yên Tử theo mùa
với sự lựa chọn xào hoặc hấp

185

**Yên Tử Mushroom
Casserole with Honey**
Nấm rừng kho mật ong Yên Tử

195

**Wok-Fried Yên Tử
Bamboo Shoot**
Celery, garlic
Măng trúc Yên Tử xào cần tây

195



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

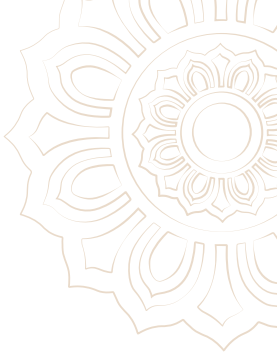
All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT





SPECIAL set menu

Phục Vụ Từng Món | Served Individual Style



THE garden

— 415 —

STARTER | Khai vị

Yên Từ Garden Salad

Assorted vegetables with pomelo, pineapple, sweet and sour chili fish dipping
Sa lát vườn rau với bưởi, dưa

SOUP | Súp

Vegeterian Soup of The Day

Súp rau củ trong ngày

MAIN COURSE | Món chính

Braised Eggplants

With tofu, herbs, turmeric, fermented rice, tomato
Cà tím hầm đậu phụ

DESSERT | Tráng miệng

Seasonal Tropical Fresh Fruits and Sorbet

Trái cây nhiệt đới và kem lạnh

THE SPICES

— 515 —

STARTER | Khai vị

Four Seasons Spring Roll

Fresh rolled with charsiu pork, lettuce wrapped with shrimp, fried vegetables & mushroom wraps, fried pork and crab meat spring rolls
Món cuốn bốn mùa

SOUP | Súp

Ying and Yang Soup

Seafood, mushrooms, white egg, green asparagus, black moss
Súp hải sản âm dương với nấm, lòng trắng trứng, rong biển tóc tiên

MAIN COURSE | Món chính

Caramelized - Braised Tiger Prawn in Clay Pot

Mushrooms, lemon grass, passion fruit juice, ginger, peppercorn, Tôm kho nổi dất

Or | Hoặc

BBQ Pork Spare Ribs

Marinated with homemade 10 spices and herbs, sautéed bamboo shoot
Chả chia heo ướp 10 loại gia vị và thảo mộc

DESSERT | Tráng miệng

Yên Từ Green Tea Tiramisu

Bánh kem phô mai vị trà xanh
Yên Từ

THE YÊN TỬ

— 555 —

STARTER | Khai vị

Yên Từ Starter Dishes

Assorted vietnamese rolls and wraps, fried sesame shrimp, salad of the day
Khai vị tổng hợp Yên Từ với các món cuốn truyền thống, tôm chiên mè, sa lát tươi trong ngày

SOUP | Súp

Ying and Yang Soup

Seafood, mushrooms, white egg, green asparagus, black moss
Súp hải sản âm dương với nấm, lòng trắng trứng, rong biển tóc tiên

MAIN COURSE | Món chính

Grilled Catfish

Galangal, fermented rice, turmeric sauce
Cá lăng nướng riềng

Or | Hoặc

Duck in 3 Way

Cooked in 3 ways with braised duck thigh fermented bean curd sauce, duck rolls, duck satay, seasonal vegetables
Vịt đồng nấu 3 kiểu

DESSERT | Tráng miệng

Hot Chocolate Cake and Ice Cream

Bánh sô-cô-la nóng và kem lạnh



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

THỰC ĐƠN
TRẺ EM

KIDS
menu



MAIN COURSES | Món chính

Cây tre trăm đốt

French fries | Khoai tây chiên

85

Tráng sĩ Thạch Sanh

Rice congee with your favorite selection:
beef, pork, chicken, shrimp, fish and
vegetables

85

Cháo gạo thơm với sự lựa chọn: thịt bò,
thịt heo, thịt gà, tôm, cá và rau

Chú Cuội trồng trăng

Stir-fried rice with meat or seafood with
vegetables and eggs

98

Cơm chiên thịt hoặc hải sản với rau
và trứng

Phù Đồng Thiên Vương

Spaghetti with your favorite sauce:
bologna sauce, tomato sauce, chicken
and cream sauce

115

Mỹ ý dài với sự lựa chọn các loại sốt của
quý khách: sốt thịt băm, sốt cà chua, sốt
kem gà

Ăn khế trà vàng

Fried chicken nuggets with tomato ketchup
Gà viên ngũ cốc chiên với tương cà

125

Sơn Tinh Thủy Tinh

Fish and chips
Cá chiên và khoai tây chiên

125

Nỏ Thần dưng măn

Fried chicken drumstick with French fries
Đùi tỏi gà chiên với khoai tây

125

Sợ Dừa kháu khinh

Pan-fried beef-burger with cheese, ketchup,
with sesame bun, served with French fries
Bánh bơ gơ kẹp bánh bò, phô mai

135

SWEETS | Tráng miệng

Xứ băng ngọt ngào

Selection of Homemade Ice Cream and
Sherbet (Per Scoop)
Kem nhà làm tự chọn

55

Thuyền rồng chở ngọc báu

Fruits salad with yoghurt
Trái cây trộn sữa chua

85

Mặt đất và Bầu trời

Chocolate cake with berries ice cream
Bánh sô cô la với kem dâu

95

Rùa thần Kim Quy

Banana split with chocolate ice cream
Chuối rán với kem sô-cô-la

95

kids combo

Hạt ngọc trời

— 135 —

Stir-fried Rice with Meat
& Vegetables

Cơm chiên thịt rau

Homemade Ice Cream of The Day

Kem lạnh nhà làm

Dế Mèn phiêu lưu ký

— 155 —

Beef Burger with Cheese
Bánh bơ gơ bò nướng phô mai

Banana Split with Chocolate
Ice Cream

Chuối rán và kem sô-cô-la

Mặt trời bé thơ

— 155 —

Spaghetti Bologna
Mỳ Ý sốt bò băm

Chocolate Cake with Berries
Ice Cream

Bánh sô-cô-la và kem dâu rừng



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT