



MGALLERY VIETNAM



THỌ QUANG

RESTAURANT





Welcome to THO QUANG

Chào mừng Quý khách
đến với Thọ Quang

Giờ hoạt động
Operation hours:

6:30 – 22:00

Nhận đặt bàn cuối lúc
Last order at
21:45



Tinh hoa ẩm thực Việt trong từng khoảnh khắc tĩnh tại
Mang cảm hứng từ yến tiệc cung đình thời Trần và tinh thần Thiền giữa non thiêng Yên Tử, Nhà hàng Thọ Quang là không gian tôn vinh vẻ đẹp ẩm thực và chiều sâu di sản văn hóa Việt.

Với các nguyên liệu địa phương được tuyển chọn kỹ lưỡng, Nhà hàng mang đến cho thực khách những món ăn thuần vị, thanh sạch và trọn vẹn dưỡng chất. Mỗi món ăn là một sự chắt lọc từ tinh hoa ẩm thực cổ truyền được chế biến tinh tế để không chỉ làm hài lòng vị giác mà còn nuôi dưỡng sức khỏe và khơi gợi sự an yên nội tại.

Ẩm thực tại Thọ Quang là hành trình khám phá bản sắc vùng miền qua từng hương vị – nơi các giá trị truyền thống được chuyển tải một cách sống động, mộc mạc mà sâu sắc trong không gian đậm chất Thiền và tĩnh tại.

The Essence of Vietnam in Every Serene Moment

Inspired by the royal banquets of the Tran Dynasty and the Zen spirit of the sacred Yen Tu Mountain, Tho Quang Restaurant is a refined tribute to Vietnamese gastronomy and cultural heritage. Featuring carefully selected local ingredients, our cuisine embodies purity, balance, and nourishment. Each dish is crafted not only to please the palate but also to support well-being. Rooted in traditional wisdom, every creation is prepared with mindfulness and guided by a deep respect for nature's rhythm.

Dining at Tho Quang is a journey into the soul of Yen Tu, where authentic flavours carry stories of the land and each moment is an invitation to reconnect with self, culture and calm.



YÊN TỬ

Signature Dishes

ĐẶC SẮC YÊN TỬ

Phục vụ cho 2 khách/Served for 2 guests



Mẹt cuốn tươi kiểu Legacy

Legacy Signature Spring Roll Platter

Đĩa cuốn đặc trưng gồm 6 nguyên liệu tuyển chọn: tôm sú, cá hồi hun khói, thịt heo xá xíu, bò xào mềm, măng trúc Yên Tử và quả bơ chín. Phục vụ kèm bánh tráng và rau sống.

A signature fresh roll platter featuring six selected ingredients: tiger prawns, smoked salmon, char siu pork, tender sautéed beef, Yen Tu bamboo shoots, and ripe avocado. Served with rice paper and fresh herbs.

Tinh hoa nướng vùng núi

Mountain Grilled Delights

Tổng hợp các món nướng núi rừng gồm: cánh gà Tiên Yên, sườn heo nấu chậm, thăn ngoại bò nướng và xúc xích Đức. Phục vụ cùng khoai tây dứt lò, xà lách vườn và măng tây xanh.

A hearty mountain-inspired grilled meat platter featuring Tien Yen chicken wings, slow-cooked pork ribs, grilled beef striploin, and German sausage.

Served with roasted potatoes, garden salad and green asparagus.

655



Tháp hải sản Quảng Ninh

Quang Ninh Seafood Tower

Lựa chọn hấp hoặc nướng với hầu, vẹm xanh, tôm sú, mực, sò điệp và tôm hùm, phục vụ kèm bắp nướng kiểu Mexico, xà lách vườn và khoai tây chiên.

A premium Seafood Tower from Quang Ninh, steamed or grilled to your preference, featuring oyster, green mussel, tiger prawn, squid, scallop, and whole lobster. Served with Mexican-style grilled corn, garden greens, and French fries.

1535



Lẩu thả kiểu Legacy

Sea & Land Hot Pot

Lẩu thả truyền thống gồm thịt ba rọi, mực, tôm hấp, cá mai phi lê, trứng chiên sơi, rau củ và rau thơm vườn trồng, phục vụ kèm nước lẩu cà chua với thịt heo và tôm, cùng bún tươi.

A traditional Vietnamese "Lẩu Thả" hot pot featuring steamed pork belly, calamari, prawns, white sardine fillet, shredded fried egg, and fresh garden vegetables & herbs. Served with a rich tomato-based broth infused with pork and shrimp, accompanied by fresh rice noodles.

1855



1055



Món gia cầm
Poultry dishes



Món có thịt bò
Beef dishes



Món có thịt heo
Pork dishes



Món có hải sản
Seafood dishes



Món ăn chay
Vegetarian dishes



Món có hạt
Contains nuts

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have any food allergies, please inform our service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế GTGT
All prices are quoted in thousand VND, exclusive of service charge & VAT

MÓN CHAY & THỰC DƯỠNG

VEGAN & MACROBIOTIC SELECTIONS

Sa lát quả bơ Đắc Lắc & xoài

Dak Lak Avocado & Mango Salad

Tháp sa-lát tươi mát kết hợp bơ Đắc Lắc, xoài chín vàng và cà chua hữu cơ vườn trồng, phục vụ kèm bánh gạo lứt giòn và sốt giấm balsamic.

Asalad tower of Dak Lak avocado, golden ripe mango, and organic garden tomatoes, served with homemade brown rice crisps and balsamic vinaigrette.

Sa lát củ dền vườn Legacy

Legacy Garden Beetroot & Green Apple Salad

Củ dền vườn kết hợp táo xanh, phô mai feta nướng, hạt óc chó rang, rau mùi non và sốt mật ong rừng chanh cay.

Tender garden beetroot and green apple salad, topped with char-grilled feta cheese, roasted walnuts, local micro herbs, and a spicy honey-lime dressing.

Súp bí đỏ hữu cơ

Organic Roasted Pumpkin Soup with Coconut Cream

Súp bí đỏ hữu cơ từ vườn kết hợp hương dừa và kem tươi béo nhẹ.

Velvety roasted organic pumpkin soup with coconut and double cream.

Súp cà chua vườn Yên Tử

Garden Tomato Soup

Súp kem cà chua với sốt húng quế, phục vụ kèm bánh mì nướng than.

Creamy tomato soup topped with basil pesto, served with charcoal-grilled bread.

Bánh đậu gà nướng kiểu Anh

Vegan Chickpea Shepherd's Pie

Bánh đậu gà và rau củ hầm với khoai tây nghiền nướng.

Slow-cooked chickpeas and vegetables topped with baked mashed potatoes.

235



Cà tím nướng xếp lớp kiểu Lasagna

Aubergine Lasagna

Cà tím nướng xếp lớp với sốt cà chua cay, phủ phô mai Parmigiano, xà lách vườn trộn sốt húng quế.

Baked layered aubergine with spicy marinara sauce, topped with Parmigiano cheese, served with garden lettuce and basil pesto.

325



245



Đậu gà, sốt mè nghiền và cà rốt hữu cơ

Hummus & Organic Baby Carrot

Đậu gà và sốt mè xay với dầu ô liu, phục vụ kèm cà rốt non nướng mật ong rừng.

Blended chickpeas and tahini with olive oil, served with roasted organic baby carrots glazed with wild honey.

305



195



Bát thực dưỡng

Healthy Poke Bowl

Cơm gạo lứt với rau củ tươi, bơ Đắc Lắc, đậu hũ chiên và sốt xì dầu mè.

Brown rice bowl with fresh vegetables, Dak Lak avocado, fried tofu, and soy-sesame sauce.

245



185



Bánh ngô giòn với nấm & khoai lang chiên

Mushroom & Sweet Potato Tacos

Bánh ngô giòn với nấm hầm, khoai lang chiên, sốt cà chua, kem chua và phô mai chay, dùng kèm sốt bơ và sốt nấm.

Crispy tacos with braised mushroom, fried sweet potato, tomato salsa, sour cream & vegan mozzarella cheese served with guacamole & mushroom dip

265



195



Rau củ theo mùa om kiểu Ấn

Seasonal Vegetables in Butter Masala

Rau củ theo mùa om sốt masala bơ, dùng kèm bánh rán paratha.

Braised seasonal vegetables in butter masala, served with homemade paratha.

295



Món ăn chay
Vegetarian dishes

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have any food allergies, please inform our service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế GTGT
All prices are quoted in thousand VND, exclusive of service charge & VAT

MÓN ĂN VIỆT NAM

VIETNAMESE CUISINE

MÓN KHAI VỊ | APPETIZERS

Gỏi bưởi và Hải sản Quảng Yên

Quang Yen Seafood & Pomelo Salad

Gỏi bưởi kết hợp cùng mực nướng, tôm sú và vẹm xanh, ăn kèm mè rang, lạc, rau thơm và nước sốt me.

A refreshing pomelo salad with grilled calamari, tiger prawns, and green mussels, topped with roasted sesame, crushed peanuts, fresh herbs and tamarind dressing.

Gỏi đu đủ và cua lột chiên giòn

Crispy Soft-Shell Crab & Green Papaya Salad

Cua lột chiên giòn ăn kèm sa lát đu đủ bào, cà rốt, rau thơm địa phương và nước mắm hương rau mùi.

Crispy tempura soft-shell crab served with shredded green papaya, carrot, local herbs, and coriander-infused fish sauce.

Gỏi rau tiến vua và đậu hủ chiên

Vietnamese Royal Fern Salad with Fried Tofu

Sa lát rau tiến vua kết hợp cùng đậu hủ chiên, rau thơm vườn trồng, lạc rang và nước sốt đậu nành.

A refreshing mountain vegetable salad featuring Vietnamese royal fern, crispy fried tofu, garden herbs, roasted peanuts, and a light soy dressing.

Sa lát ức gà và quả bơ Đắk Lắk

Grilled Chicken & Dak Lak Avocado Salad

Ức gà Tiên Yên nướng kết hợp cùng bơ Đắk Lắk, dâu tây, hạt chia, xà lách vườn và nước sốt chanh mè rang.

A vibrant salad of grilled Tien Yen chicken breast, Dak Lak avocado, fresh strawberries, chia seeds, garden greens, and toasted sesame yuzu dressing.

SÚP | SOUP

Súp yến Vịnh Lan Hạ và hạt sen

Lan Ha Bay Bird's Nest & Lotus Seed Soup

Súp yến cao cấp từ Vịnh Lan Hạ nấu cùng hạt sen hầm mềm, phủ lớp mây trắng trứng.

A delicate bird's nest soup featuring premium Lan Ha Bay bird's nest, slow-cooked lotus seeds, and a silky egg white cloud.

Súp bào ngư đảo Cô Tô

Stewed Co To Abalone with Herbs & Shiitake

Súp bào ngư đảo Cô Tô hầm cùng nấm hương, táo đỏ, kỷ tử và các loại thảo mộc thanh dưỡng.

A nourishing herbal broth with tender Co To Island abalone, shiitake mushrooms, red dates, goji berries, and traditional Vietnamese herbs.

PHỞ / BÚN | VIETNAMESE NOODLES

Phở Bò / Gà / Chay kiểu Legacy

Legacy "Phở" – Beef / Chicken / Vegetarian

Phở bò, gà hoặc chay, dùng kèm rau thơm vườn trồng.

Traditional Vietnamese noodle soup with fresh herbs, your choice of beef, chicken, or vegetarian, served with garden greens.

Mì Quảng gà / Tôm thịt / Chay kiểu Hội An

Hoi An Quang Noodles – Chicken / Shrimp & Pork / Vegetarian

Mì Quảng với lựa chọn gà, tôm thịt hoặc chay, ăn kèm rau thơm, bánh đa và nước dùng đậm đà.

Traditional Hoi An-style turmeric rice noodles with your choice of chicken, shrimp & pork, or vegetarian. Served with fresh herbs, toasted sesame rice cracker and savory broth.

Bún chả mực Hạ Long

"Chả Mực" Halong with Fresh Noodles

Bún chả mực Hạ Long truyền thống, dùng kèm rau thơm vườn trồng, phục vụ trong nước dùng cà chua và dứa.

Fresh rice noodles served in a tangy tomato and pineapple broth, topped with house-made Ha Long-style grilled squid patties and fragrant garden herbs.



Món gia cầm
Poultry dishes



Món có thịt bò
Beef dishes



Món có thịt heo
Pork dishes



Món có hải sản
Seafood dishes



Món ăn chay
Vegetarian dishes



Món có hạt
Contains nuts

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have any food allergies, please inform our service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế GTGT
All prices are quoted in thousand VND, exclusive of service charge & VAT

CƠM | RICE

Cơm sườn

Slow-Cooked Pork Ribs with Steamed Rice

Sườn heo nấu chậm với sốt mật ong mù tạt vàng, dùng kèm cơm trắng, rau củ ngâm chua, xà lách vườn và nước mắm ngọt.

Tender slow-cooked pork ribs glazed with honey mustard sauce, served with steamed jasmine rice, Vietnamese pickled vegetables, garden greens, and sweet fish sauce.

Cơm chiên rau củ với hải sản Quảng Yên

Golden Fried Rice with Quang Yen Seafood & Vegetables

Cơm chiên Hoàng Bào với trứng, rau củ và hải sản Quảng Yên.

Golden wok-fried rice with egg, garden vegetables, and fresh seafood from Quang Yen.

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Tôm sú Hạ Long với sốt trứng muối Crispy Ha Long Tiger Prawns with Salted Egg Sauce

Tôm sú Hạ Long chiên giòn, phủ sốt trứng muối cùng bánh bao chiên.

Crispy fried Halong tiger prawns glazed with rich salted egg yolk sauce, served with fried dumplings.

Cá tầm kho tộ

Braised Sturgeon Fillet in Clay Pot

Cá tầm phi lê kho trong tộ đất cùng tiêu xanh Phú Quốc và ớt sừng.

Sturgeon fillet slowly simmered in a traditional claypot with Phu Quoc green peppercorns and chili.

Heo rừng hấp đá sỏi

Stone-Steamed Wild Boar with Herbs

Thịt heo rừng hấp trên đá sỏi nóng, kết hợp sả, ớt và lá tía tô.

Wild boar steamed over heated streambed stones with lemongrass, chili, and perilla leaves.

Bò 'Lúc Lắc'

Vietnamese Beef Cubes

Thịt bò xào lúc lắc cùng ớt chuông và hành tây, phục vụ kèm khoai tây chiên giòn.

Wok-seared beef cubes sautéed with bell peppers and onions, served with crispy French fries.

Mực trứng chiên

Fried Baby Calamari with Tamarind Fish Sauce

Mực trứng chiên giòn, phủ sốt mắm me chua ngọt, dùng kèm cơm trắng.

Crispy fried baby calamari glazed with tamarind fish sauce, served with steamed jasmine rice.

Ba rọi cháy cạnh

Caramelized Pork Belly with Garlic Chili Fish Sauce

Ba chỉ cháy cạnh đậm, xào cùng hành tây, hành lá và nước mắm tỏi ớt, dùng kèm cơm trắng.

Wok-seared pork belly caramelized with onion and scallion, finished with garlic chili fish sauce. Served with steamed jasmine rice.

Gà Tiên Yên nướng ống tre

Grilled Tien Yen Chicken in Bamboo Tube

Gà Tiên Yên nướng ống tre dùng kèm rau thơm vườn trồng, rau củ ngâm chua và xôi chiên phồng.

Marinated Tien Yen chicken grilled in bamboo tube, served with fresh garden herbs, Vietnamese pickled vegetables, and fried sticky rice.

Cá lăng nướng

Traditional Grilled Catfish

Cá lăng tẩm ướp với riềng, nghệ và mè, phục vụ cùng rau củ tươi, bún và nước mắm chua ngọt.

Grilled marinated catfish infused with galangal, turmeric, and fermented rice, served with fresh herbs, rice noodles, and sweet-sour fish sauce.

Cá chẽm Hạ Long hấp

Steamed Ha Long Seabass with Soy-Ginger Sauce

Cá chẽm tươi Hạ Long hấp cùng sốt xì dầu gừng, phục vụ kèm cải chíp và cơm trắng.

Fresh Ha Long seabass delicately steamed and served with soy-ginger sauce, bok choy, and steamed rice.



Món gia cầm
Poultry dishes



Món có thịt bò
Beef dishes



Món có thịt heo
Pork dishes



Món có hải sản
Seafood dishes



Món trứng
Contains eggs

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have any food allergies, please inform our service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế GTGT
All prices are quoted in thousand VND, exclusive of service charge & VAT

MÓN CHÍNH

SEA & LAND MAIN COURSE

Cá hồi phi lê áp chảo

Pan-Seared Salmon Fillet

Cá hồi áp chảo, phục vụ kèm sốt chanh dây, bí ngòi xào sơi, sa-lát táo, củ cải.

Pan-seared salmon fillet served with sautéed zucchini noodles, passion fruit sauce, and a fresh salad of apple and radish.

Vẹm xanh sốt kem kiểu Pháp

Moules Marinières

Vẹm xanh hấp kiểu Pháp với rượu vang trắng, hành tây, rau thơm và kem tươi, phục vụ kèm bánh mì nướng bơ tỏi.

Steamed green mussels with white wine, onion, herbs, and cream, served with garlic butter toast.

Tôm hùm Quan Lạn (300gr)

Quan Lan Lobster (300gr)

Tôm hùm tươi từ Quan Lạn chế biến theo yêu cầu: hấp, hoặc nướng với phô mai mozzarella hoặc bơ tỏi. Phục vụ kèm cơm chiên lá é quế và rau xà lách.

Locally caught Quan Lan lobster cooked your way: steamed or grilled with mozzarella cheese or garlic butter. Served with Thai basil fried rice and garden salad.

Sò điệp Hokkaido áp chảo

Hokkaido Scallop

Sò điệp Nhật nướng than, dùng kèm súp lơ nướng, sốt kem miso, rau mùi non và dầu rau mùi xanh.

Charcoal-grilled Hokkaido scallop served with roasted cauliflower, miso cream sauce, local micro herbs, and coriander green oil.

Đầu thăn ngoại bò Mỹ nướng (240gr)

Char-Grilled US Black Angus Rib Eye (240g)

Thăn nội bò Mỹ nướng (220gr)

Char-Grilled US Black Angus Tenderloin (220g)

515



Sườn heo nướng sốt BBQ

BBQ Pork Ribs

400gr

600gr

Sườn bẹ heo nướng chậm 8 tiếng với sốt BBQ kiểu Mỹ.

8-hour slow-cooked pork ribs with American-style BBQ sauce.

335



Chọn 1 món ăn kèm với bò hoặc sườn:

Mì sốt phô mai, khoai tây nướng kèm kem chua, khoai tây chiên, rau củ Đà Lạt hoặc sa - lát rau vườn.

Mac & cheese, baked potato with sour cream, French fries, Da Lat vegetables, or garden salad.

855



Lựa chọn sốt: sốt thịt bò tự làm, sốt tiêu Phú Quốc, sốt nấm Yên Tử hoặc sốt rau mùi kiểu Argentina (chimichurri).

Choose your sauce from: Homemade beef gravy, Phu Quoc peppercorn sauce, Yen Tu mushroom sauce or chimichurri.

Thăn heo đen Tây Ban Nha

Iberico Pork Chop

Cốt lết heo đen Tây Ban Nha nướng, dùng kèm bí đỏ nghiền, bông cải xanh hữu cơ, đào nướng và sốt bò hầm táo.

Char grilled Iberico pork chop served with pumpkin mash, organic baby broccoli, grilled peach & apple gravy jus.

645



Ức gà Tiên Yên nướng

Tien Yen Farm Raised Chicken Breast

Ức gà đút lò, phục vụ kèm khoai tây nghiền, măng tây xào tỏi, cà rốt nhỏ và sốt kem nấm rừng

Baked chicken breast, served with mashed potatoes, sautéed garlic asparagus, baby carrots, and creamy wild mushroom sauce

855



995



555
755



655



515



Món gia cầm
Poultry dishes



Món có thịt bò
Beef dishes



Món có thịt heo
Pork dishes



Món có hải sản
Seafood dishes



Món có sữa
Contains dairy

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have any food allergies, please inform our service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế GTGT
All prices are quoted in thousand VND, exclusive of service charge & VAT

MÓN ĂN NHÉ & ĂN KÈM SNACKS & SIDE DISHES

Bánh ngô giòn với xốt bò băm chua cay
Korean-spiced Beef on Crispy Nachos
Bò băm hầm mềm với gia vị ngọt cay kiểu Hàn, kết hợp cùng bánh nachos giòn phủ phô mai mozzarella tan chảy, phục vụ kèm xốt bơ, xốt cà chua tươi và kem chua.
Slow-cooked minced beef with sweet & spicy Korean flavors, served over crispy nachos, topped with melted mozzarella, guacamole, fresh tomato salsa and sour cream.

Cá chẽm Quảng Yên chiên giòn và khoai tây
Quang Yen Seabass Fish & Chips
Cá chẽm Quảng Yên tẩm bột chiên giòn, phục vụ kèm khoai tây chiên múi cau và xốt tartar.
Breaded and deep-fried Quang Yen seabass served with potato wedges and tartar sauce.

Hàu Hạ Long đút lò
Halong Oysters
Hàu Hạ Long nướng mỡ hành và phô mai mozzarella.
Baked Halong oysters with scallion oil and mozzarella cheese.

Nem chiên cá hồi kiểu Legacy
Legacy Salmon Fried Spring Roll
Nem cá hồi cuộn lá tía tô chiên giòn, phục vụ kèm rau thơm vườn và xốt mè rang yuzu.
Crispy fried salmon spring rolls with perilla leaves, served with garden herbs and yuzu sesame sauce.

Gà chiên kiểu Nhật
Chicken Karaage
Đùi gà rút xương tẩm ướp kiểu Nhật chiên giòn, dùng kèm sa - lát và xốt mayonnaise gừng.
Boneless chicken thigh marinated Japanese-style, served with garden salad and ginger mayo.

305 Khoai tây chiên
Legacy Thin-Cut Golden Fries
Khoai tây chiên giòn, phục vụ kèm xốt nấm truffle và muối hồng Himalaya.
Crispy thin-cut fries served with truffle mushroom sauce and Himalayan pink salt.

Nấm rừng Yên Tử xào
Sautéed Yen Tu Wild Mushrooms
Nấm rừng Yên Tử xào bơ tỏi.
Sautéed Yen Tu wild mushrooms with garlic butter.

275 Măng tây xào thịt hun khói
Green Asparagus & Bacon
Măng tây xào với thịt ba rọi hun khói.
Wok-fried green asparagus with crispy smoked bacon.

Măng trúc Yên Tử xào
Yen Tu Bamboo Shoots
Măng trúc Yên Tử xào lá lốt
Stir-fried Yen Tu bamboo shoots with wild betel leaves.

Cháo Việt
Vietnamese Porridge
Cháo trắng ăn kèm gà, bò, heo hoặc nấm.
Plain rice porridge served with your choice of chicken, beef, pork, or mushrooms.

Cơm hấp
Steamed Rice
Cơm trắng hoặc cơm gạo lứt.
Steamed white rice or brown rice

145

125

145

135

155

65



Món gia cầm
Poultry dishes



Món có thịt bò
Beef dishes



Món có thịt heo
Pork dishes



Món có hải sản
Seafood dishes



Món có sữa
Contains dairy



Món ăn chay
Vegetarian dishes

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have any food allergies, please inform our service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế GTGT
All prices are quoted in thousand VND, exclusive of service charge & VAT

BÁNH PIZZA & MÌ Ý

PIZZA & PASTA

Bánh Pizza rau củ

Vegetable Pizza

Bánh pizza rau củ với atisô, cà chua phơi nắng, ô liu, phô mai feta và phô mai mozzarella.

Topped with artichokes, sun-dried tomatoes, olives, feta, and mozzarella cheese.

Bánh Pizza xúc xích Pepperoni

Pepperoni Pizza

Bánh pizza với sốt cà chua, phô mai mozzarella và xúc xích pepperoni kiểu Mỹ.

Topped with tomato sauce, mozzarella cheese, and sliced American-style pepperoni.

Bánh Pizza gà & sốt húng quế tây

Pesto Chicken Pizza

Pizza gà với sốt húng quế Ý, ớt chuông, ô liu, nấm và phô mai mozzarella.

Topped with chopped chicken, bell peppers, olives, mushrooms, pesto sauce, and mozzarella cheese.

Bánh Pizza hải sản Quảng Yên

Quang Yen Seafood Pizza

Bánh pizza với sốt cà chua, phô mai mozzarella và hải sản Quảng Yên gồm cá chẽm, vẹm xanh, tôm sú và mực lá.

Topped with tomato sauce, mozzarella cheese, and a mix of Quang Yen seafood: seabass, mussels, tiger prawns, and calamari.

Lựa chọn loại mì Ý và sốt theo sở thích của bạn với các loại mì sau: Mì sợi dài (spaghetti), mì dẹt (fettuccine) hoặc mì ống (penne).

Design your own pasta bowl & sauce by choosing your pasta type: Spaghetti, fettuccine, or penne.

Mì Ý hải sản Quảng Yên với sốt kem

Pasta with Quang Yen seafood in a light cream sauce

Mì Ý với cà chua phơi nắng & sốt húng quế tây

Pasta with sun-dried tomatoes & basil pesto sauce.

Mì dầu tỏi kiểu Ý kèm sốt ớt nhà làm

Aglio e Olio Style with Farmer Chili Sauce

235



Mì Ý sốt bò băm hầm mềm

Tender Bolognese

325



BÁNH KẸP & burger

SANDWICHES & BURGERS

Bánh Burger bò kiểu Legacy

Legacy Wagyu Beef Burger

Bánh kẹp bò Wagyu nướng mỏng, dùng kèm xà lách, cà chua, hành tây, phô mai cheddar, thịt xông khói, trứng chiên và sốt cocktail.

Juicy Wagyu beef patty with lettuce, tomato, red onion, cheddar cheese, bacon, fried egg and cocktail sauce.

375



Bánh Burger gà chiên giòn

Crispy Tien Yen Chicken Burger

Burger đùi gà Tiên Yên chiên giòn, dùng kèm xà lách, hành tây, sốt cà chua và phô mai mozzarella.

Crispy fried Tien Yen chicken thigh in breadcrumbs, served with fresh lettuce, onion, tomato sauce, and melted mozzarella cheese.

335



Bánh mì Sandwich kẹp kiểu Thọ Quang

Tho Quang Classic Club Sandwich

Bánh mì lát kẹp cùng ức gà nướng, thịt xông khói, cà chua, trứng chiên, xà lách và sốt ngàn đảo.

Triple-decker toasted white bread with grilled chicken breast, bacon, tomato, fried egg, lettuce, and Thousand Island dressing.

335



Bánh mì rau củ kẹp kiểu Ý

Vegan Ciabatta Sandwich

Bánh mì Ý nướng than kẹp rau củ đút lò, sốt húng quế, xà lách vườn, cà chua hữu cơ, sốt mù tạt dầu ô liu và phô mai mozzarella thuần chay.

Charcoal-grilled Italian ciabatta filled with seasonal roasted vegetables, pesto, garden lettuce, organic tomato, mustard-olive sauce and vegan mozzarella.

325



Tất cả bánh mì kẹp và burger được phục vụ kèm khoai tây chiên.

All sandwiches and burgers are served with thin-cut fries.



Món gia cầm
Poultry dishes



Món có thịt bò
Beef dishes



Món có thịt heo
Pork dishes



Món có hải sản
Seafood dishes



Món ăn chay
Vegetarian dishes



Món trứng
Contains eggs



Món có sữa
Contains dairy

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have any food allergies, please inform our service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế GTGT
All prices are quoted in thousand VND, exclusive of service charge & VAT

TRÁNG MIỆNG

DESSERTS

Sữa chua trân châu Hạ Long

Halong Yogurt with Coconut Pearl Sauce

Kem sữa chua Hạ Long và trân châu trắng nấu với sữa dừa nóng, dùng kèm dừa sấy giòn.

Traditional Ha Long yogurt ice cream with white tapioca pearls in hot coconut milk, topped with crispy coconut flakes.

Chè hạt sen long nhãn

Royal Lotus & Longan Sweet Soup

Chè hạt sen long nhãn kiểu cung đình Huế.

Lotus seeds stuffed in fresh longans, served in a light sweet soup in Royal Hue style.

Bánh Tiramisu truyền thống

Classic Tiramisu

Tiramisu kiểu Ý với cà phê Trung Nguyên và bột ca cao Phú Quốc.

Ladyfinger biscuits soaked in Trung Nguyen coffee, layered with whipped Italian mascarpone cheese and dusted with Phu Quoc cocoa powder.

Kem Flan đốt đường kiểu Pháp

Wild Chestnut Crème Brûlée

Kem flan đốt đường kiểu Pháp kèm với hạt dẻ rừng.

Classic French crème brûlée served with wild chestnut paste.

Hoa quả tươi theo mùa

Seasonal Fresh Fruit

4 loại trái cây theo mùa.

A platter of four kinds of seasonal fresh fruit.

175

KEM NHÀ LÀM

HOMEMADE ICE CREAM

Lựa chọn/Your Choice of

1 viên/1 scoop

2 viên/ 2 scoops

Kem dừa Bến Tre

Ben Tre Coconut Ice Cream

235

Kem vani Đồng Nai

Dong Nai Vanilla Ice Cream

Kem sầu riêng Gia Lai

Gia Lai Durian Ice Cream

255

Kem sô - cô - la Phú Quốc

Phu Quoc Chocolate Ice Cream

Kem dâu tây Đà Lạt

Da Lat Strawberry Ice Cream

195

165



Món trứng
Contains eggs



Món có sữa
Contains dairy

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have any food allergies, please inform our service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế GTGT
All prices are quoted in thousand VND, exclusive of service charge & VAT



75

140

KID'S CORNER

THỰC ĐƠN DÀNH CHO TRẺ EM

GÀ CHIÊN XÙ

Chicken Nuggets

Gà chiên xù kèm khoai tây chiên.

Crispy fried chicken nuggets served with French fries.

CƠM CHIÊN

Kid's Fried Rice

Cơm chiên gà hoặc hải sản.

Kid's fried rice with chicken or seafood.

MÌ TRỨNG XÀO GIÒN

Stir-Fried Crispy Egg Noodles

Mì xào với rau củ và thịt bò.

Stir-fried crispy egg noodles with vegetables & beef.

BÁNH PIZZA CÀ CHUA

Kid's Margherita Pizza

Cà chua, phô mai mozzarella, lá kinh giới, sốt cà chua.

Tomato, mozzarella cheese, basil, oregano, tomato sauce.



Món gia cầm
Poultry dishes

Món có thịt bò
Beef dishes

Món có thịt heo
Pork dishes

Món có hải sản
Seafood dishes

Món ăn chay
Vegetarian dishes

Món trứng
Contains eggs

Món có sữa
Contains dairy

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have any food allergies, please inform our service team.

MÌ Ý HEO VIÊN

Kid's Spaghetti with Pork Rissoles

Mì Ý sốt cà chua và thịt heo viên.

Spaghetti in tomato sauce with pork rissoles.

BÁNH MỠ KẸP

Ham & Cheese Sandwich

Bánh mì trắng, thịt nguội, phô mai cheddar, sốt mayonnaise, sa - lát trộn và khoai tây chiên.

White sandwich bread with ham, cheddar cheese, mayonnaise, mixed salad, and French fries.

BÁNH MÌ BURGER NHỎ

Mini Cheese Burger

Bánh mì burger nhỏ với thịt bò xay, trứng gà, xà lách, cà chua, dưa leo, sốt mayonnaise, phô mai cheddar và khoai tây chiên.

Mini burger bun with minced beef, egg, lettuce, tomato, cucumber, mayonnaise, cheddar cheese and French fries.

MỠ ỒNG VỚI SỐT KEM & PHÔ MAI

Mac & Cheese

Mỳ ống kiểu Ý nấu kèm phô mai mozzarella và phô mai cheddar.

Tender macaroni with melted mozzarella and cheddar cheese.

CƠM NẤM CÁ HỒI

Salmon Rice Ball

Cơm nắm cá hồi kèm rau củ hấp, sa - lát và trái cây nhiệt đới.

Salmon mayo rice ball served with steamed vegetables, garden salad, and tropical fruit.

HỘP CƠM CỦA MẸ

Mom's Bento Box

Hộp cơm của mẹ gồm cơm chiên hình Minion, rau củ, súp bí đỏ và bánh Doraemon.
Minion-shaped fried rice, vegetables, pumpkin soup, and Japanese-style pancake.

HỘP CÁ CHỀM VÀ KHOAI TÂY CHIÊN

Fish & Chip Bento

Cá chẽm chiên giòn với khoai tây chiên, sa - lát rau vườn sốt giấm và rau củ xiên que.

Crispy fried seabass and French fries, mixed garden salad with balsamic dressing, and vegetable skewer.

KID SIGNATURE BENTO SET BOX

185



195



165



175



255



265



235



Giá trên tính theo nghìn đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế GTGT
All prices are quoted in thousand VND, exclusive of service charge & VAT



Vui lòng đánh giá chất lượng nhà hàng
trên TripAdvisor
Kindly rate our quality via TripAdvisor



Quét để khám phá thêm
Scan to discover more

