



# NHÀ Ở

BREAKFAST MENU

Our à-la-carte menu is made to please any mood or special diet.

Please alert us in advance if you have any dietary requirements.

An allergen chart is available on demand detailing our menu ingredients.

Kindly request it from your F&B attendant.

If you could not find your favorite dish on the menu, let us know in advance and our chefs will do their best to cook it for you.

—

Thực đơn gọi món của chúng tôi được thực hiện để làm hài lòng bất kỳ tâm trạng hoặc chế độ ăn uống đặc biệt.

Vui lòng thông báo trước cho chúng tôi nếu bạn có bất kỳ yêu cầu chế độ ăn uống nào.

Một biểu đồ chất gây dị ứng có sẵn theo yêu cầu chi tiết các thành phần thực đơn của chúng tôi.

Vui lòng yêu cầu nó từ nhân viên F&B của bạn.

Nếu bạn không thể tìm thấy món ăn yêu thích của mình trong thực đơn, hãy cho chúng tôi biết trước và các đầu bếp của chúng tôi sẽ cố gắng hết sức để nấu nó cho bạn.

—



# TRADITIONAL VIETNAMESE BREAKFASTS

BỮA SÁNG TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM

SOUP OF THE DAY: Vietnamese traditional soup  
Món súp đặc biệt trong ngày: Súp truyền thống Việt Nam

–  
PHO, rice noodle soup Vegetarian / Beef  
Phở. chay / bò

–  
STEAMED TOFU, spring onions, light soy sauce  
Đậu hũ hấp hành

–  
SIZZLING BEEF, fried egg, pork sausage, pepper sauce  
Bò nê ăn kèm với trứng chiên, xúc xích và sốt tiêu

–  
OP LA: fried egg, cucumber, herbs  
Trứng ốp la, dưa chuột, rau thơm

–  
SCRAMBLED TOFU, on toast, hot basil, chili, mushrooms  
đậu phụ khuấy, bánh mỳ nướng, húng quế, ớt, nấm

–  
BANH BEO, savoury steamed rice cake: Vegetarian / Shrimp  
Bánh bèo hấp: chay/ tôm khô

–  
BANH CUON, steamed rice pancake: Vegetarian / Pork  
Bánh Cuốn: chay / thịt heo

–  
BANH MI, Vietnamese sandwich: Vegetarian / Pork  
Bánh Mì: chay / thịt heo



# EGGS À - L A - C A R T E

CÁC MÓN TỪ TRỨNG

FRIED EGGS. sunny side up / over easy

Trứng chiên. một mặt / hai mặt

-

OMELETTE, with choosen condiments (cheese, shrimp, ham, tomato, mushroom, chicken, onion, tofu) served with chili sauce & soya

Trứng cuộn (kèm phô mai, tôm, giảm bông heo, cà chua, nấm, gà, hành, đậu hủ) ăn kèm với tương ớt & đậu nành

-

SCRAMBLE EGGS

Trứng khuấy, măng tây, rau thơm

-

BOILED EGG. 3 minutes / 5 minutes

Trứng luộc. 3 phút / 5 phút

-

POACHED EGG, smashed avocado, cereal toast

Trứng chần, bơ nghiền, bánh mì ngũ cốc

-

EGG BENEDICT, English muffin, poached egg, ham, Hollandaise sauce

Trứng chần, bánh mì muffin, dăm bông heo, sốt Hollandaise

-

EGG FLORENTINE, English muffin, poached egg, spinach, Hollandaise sauce

Trứng chần, bánh mì muffin, cải bó xôi, sốt Hollandaise

-



# WESTERN - STYLE BREAKFASTS

BỮA SÁNG KIỂU ÂU

GRILLED CHICKEN BREAST, sauteed spinach, garlic

Ức gà nướng đi kèm với cải bó xôi xào

—

OATMEAL PORRIDGE, poached fruits, almond milk or fresh milk

Cháo bột yến mạch & trái cây chần, sữa hạnh nhân / sữa tươi

—

PANCAKES, cinamon & maple syrup

Bánh pancake với quế & si rô lá phong

—

FRENCH CRÊPES: Nutella / banana / strawberry / cream / sugar / honey / mapple syrup

Bánh kếp kiểu Pháp: Nutella / chuối / dâu / kem tươi / đường / mật ong / si rô lá phong

—



# BEVERAGES

ĐỒ UỐNG

## INFUSION (HOT/ICED)

TRÀ THẢO MỘC NÓNG / ĐÁ

Rooibos . Trà trắng

—

Chamomile . Trà xanh

—

Organic after-meal infusion,  
mulberry leaves, dried apples, fennel seeds  
Trà thảo mộc táo, dâu tằm, hạt tiểu hồi, quả tằm xuân

—

Fresh mint ginger & lemongrass . Trà gừng sả

—

Pandan & ginger . Trà lá dứa, gừng

—

Artichoke . Atisô

—

Hibiscus . Hoa dâm bụt

—

Pure mint . Bạc hà nguyên chất

—

Rose buds . Nhoa hồng khô

—

## TEA (HOT/ICED)

TRÀ NÓNG / ĐÁ

Pai Mu Tan white tea . Trà trắng

—

Genmaicha: green tea and toasted rice . Trà xanh

—

English breakfast black tea . Trà đen

—

Earl grey tea . Trà đen

—

Oolong tea . Trà oolong

—

Oolong Lychee . Trà oolong vải

—

Louisa green tea . Trà xanh hoa sen

—

Vietnamese green tea . Trà xanh Việt Nam

—

Jasmine green tea . Trà xanh hoa nhài

—

Amaranth flower & green tea . Hoa dền và trà xanh

—



**COFFEE (HOT/ICED)**

CÀ PHÊ NÓNG / ĐÁ

**VIETNAMESE COFFEE:  
LANG BIANG ORGANIC ROBUSTA  
CÀ PHÊ VIỆT NAM**

Vietnamese black coffee . Cà phê đen

–

Vietnamese coffee with condensed milk . Cà phê sữa

–

Coconut coffee with condensed milk . Cà phê sữa dừa

–

Iced shaken Vietnamese coffee with fresh milk . Bạc xỉu

–

**BAI SAN HO ARABICA BLEND  
LANG BIANG VIETNAM, ETHIOPIA & BRAZIL**

Espresso

–

Long black

–

Americano

–

Flat white

–

Latte

–

Cappuccino

–

Mocha

–

Matcha latte

–



# INGREDIENTS

NGUYÊN LIỆU

Our ingredient selection is deeply rooted in Vietnam's rich local traditions. We purposefully choose ingredients that are not only fresh and seasonal but also of premium quality. Our curated selection comprises varieties that flourish in the local environment, growing naturally in the country. The majority of our ingredients are organically grown, carefully sourced from small, passionate producers who share our commitment to quality and sustainability.

Our a la carte menu is made to please any mood or special diet. Please alert us in advance if you have any dietary requirements. An allergen chart is available on demand detailing our menu ingredients. Kindly request it from your F&B attendant.

Pork from Nguyen Khoy Farm  
Free range poultry from Phu Yen  
Cage free eggs

Butter and cheese from Maison Bejo Hanoi & 4p Da Lat  
Fish & seafood from Phu Yen

Vegetables & fruits from Phu Yen, Binh Dinh & the Mekong Delta

Beef from Binh Dinh  
Fish sauce & rice crackers from the nearby village  
Homemade bread, pastries & jams

Salmon from Sapa  
Chocolate from Vietnamese sustainable farms  
Organic peanut butter

Organic coffee beans from Nat Paolone (Silvi Coffee)  
Tea from The Tea Artisans, handpicked and organically farmed in Yunnan, China.  
Vietnamese tea & infusion from Sao Epicurean, sourced from small organic farms  
Honey from Rambutan flowers, organic farms





