



Ngày đến

Mắt mở to
Không gian trong vắt

Giọt nước rơi
Qua nắng
Nhẹ tênh

Thời gian chậm chậm thở cùng người

As day comes

*One sees
Air through air*

*A drop of water
Falls
Lightly through light*

Time takes a gentle breath



Hum tự hào phục vụ các món dùng thực vật theo phong cách mỹ thực hiện đại, hướng đến sức khỏe người dùng.

Những món dùng bổ dưỡng, thanh đạm, thuần túy tự nhiên, được chế biến từ nguồn nguyên liệu bản địa, thuận mùa, nên luôn đảm bảo tươi mới và sạch lành.

Để trải nghiệm ẩm thực của quý khách được trọn vẹn, xin vui lòng lưu ý với nhân viên của chúng tôi trước khi gọi món, nếu quý khách:

- * Dị ứng với bất kỳ nguyên liệu nào
- * Không dùng được trứng, sữa, hành, tỏi, tiêu, ớt...
- * Cần một số lưu ý đặc biệt với món dùng của quý khách

Xin chân thành cảm ơn và chúc quý khách một bữa dùng ngon miệng!

Hum is proud to serve you plant-based cuisine that's delightful and nourishing.

Our dishes are made from local seasonal ingredients, all fresh and clean, so they remain naturally nutritious.

To fully enjoy your dining experience, please inform our staff before ordering if:

- * You have any food allergies
- * You can't consume certain ingredients (e.g., eggs, dairy, onion, garlic, pepper, chili)
- * You have any special requests for your dishes

Thank you and enjoy your meal!



Khai vị & Ăn nhẹ

Vì vị giác cũng cần được đánh thức

Appetizers & Starters

As the tastebud also needs a gentle wake

150

Súp dưa tươi Thuận Nam Fresh Thuận Nam melons soup



Món súp lạnh kết hợp các loại dưa giòn tươi, thanh mát, giúp đẹp da, sáng mắt, bổ sung năng lượng tinh thần tươi mới.

Cold soup combining fresh, crunchy melons helps beautify the skin, improve eyesight, replenish energy, and promote a fresh spirit.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Cuốn củ sen - ngó xuân Lào Cai

190

Rolls with lotus stem and Lào Cai spring shoots



Củ sen giòn mát và ngó xuân non cuốn tay cùng hạt sen Huế bùi thanh. Ngó xuân được đồng bào vùng cao dùng như loại rau quý đầu mùa, giúp thanh nhiệt và dễ tiêu.

Crisp lotus root and spring shoots hand-rolled with tender lotus seeds from Huế. Spring shoots are valued in highland folk meals as cooling and digestive-friendly seasonal greens.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

140

Gỏi bưởi chanh dây Tây Bắc Pomelo salad in Tây Bắc passion fruit



Chanh dây vàng có hương vị ngọt thơm ấn tượng, giàu vitamin C, kali và folate giúp tăng sức đề kháng và giảm căng thẳng, mệt mỏi.

Golden passion fruit from the Northwestern region of Vietnam boasts an impressively sweet and aromatic flavor, abundant in vitamin C, potassium, and folate, which contribute to reduce stress.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

140

Súp mướp hương Tiền Giang Tiền Giang sponge gourd soup



Mướp hương non nấu cùng nấm hương rừng khô, vị ngọt nhẹ, thơm mát. Mướp giúp nhuận phế, nấm hương tăng đề kháng – là món canh thanh lọc quen thuộc trong y thực dân gian.

Tender sponge gourd simmered with dried forest shiitake, light and soothing. Gourd is used to moisten the lungs, while shiitake enhances immunity – a cleansing bowl in folk medicine.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
● Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Bông cải xanh non Lâm Đồng phủ hạt giòn

Lâm Đồng baby broccoli with toasted mixed nuts

180



Một món rau lành nhẹ bụng để bắt đầu bữa dùng, với bông cải non thanh ngọt giàu vitamin C và chất chống oxy hóa.

Baby broccoli offers a naturally sweet profile, rich in vitamin C and antioxidants, known for its lightness and ease of digestion.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy

 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Súp bí đao, nấm lộc nhung

240

Long wax gourd soup with braised velvet mushrooms



Bí đao có vị ngọt mát, giúp thanh nhiệt, kết hợp với nấm lộc nhung có tác dụng bồi bổ cơ thể, tăng cường miễn dịch.

With its fresh, sweet taste, long wax gourd helps regulate body heat. When paired with braised velvet mushrooms, it supports wellness and strengthens immunity.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VNĐ unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Súp Atiso Artichoke soup

170



Atiso tươi giàu dược tính, giúp điều hòa cholesterol và cải thiện chức năng gan.

Fresh Artichokes can balance cholesterol levels and improve liver functions.



Đậu hũ nhà Hum chiên giòn Deep-fried à la '...hum' tofu

180



Đậu hũ non mềm thơm vị trứng, cung cấp nguồn đạm thực vật, canxi và vitamin E dồi dào.

Silken tofu freshly made by Hum cooks provides a great source of protein, calcium and vitamin E.

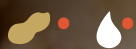


Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan,
 Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,
 Gluten,
 Trứng/Eggs,
 Sữa/Dairy
 • Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Nấm mỡ nhồi Atiso, rau củ King button mushroom stuffed with Artichoke and veggies

240



Nấm mỡ mang đến nguồn protein dồi dào, còn Atiso là nguồn cung cấp sắt và canxi rất tốt, giúp bồi bổ cơ thể hiệu quả.

King button mushrooms are rich in protein, while Artichoke is an excellent supplier of iron and calcium, the crucial nourishment for the body.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

170

**Cà tím nướng om sốt hương nhu,
nấm đùi gà gói bánh tráng áp chảo**

*Glazed eggplant in local holy basil sauce,
seared king oyster mushrooms wrapped in rice paper*



Một sự kết hợp hài hoà giữa cà tím giàu vitamin B và nấm đùi gà dồi dào khoáng chất, có tác dụng tích cực trong việc giảm cholesterol.

A harmonious combination of vitamin B-rich eggplant and mineral-rich king oyster mushrooms, which positively contribute to lowering cholesterol.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
● Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Cuốn thính / Cuốn diếp

Ground roasted rice roll / Diep roll

190



Thính là một gia vị đặc trưng trong ẩm thực Việt Nam, làm từ gạo rang vàng, giã mịn; không chỉ thơm ngon mà còn giàu dinh dưỡng. Cải xanh và hẹ có tính kháng khuẩn cao giúp tăng cường sức đề kháng và làm đẹp da.

'Thính' is a special Vietnamese spice made from ground roasted rice, tasty and highly nutritious. Both green field cabbage and chive improve your immune system and nurture your skin.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Trứng hấp nấm linh chi 190
Steamed egg with reishi mushrooms



Nấm linh chi là vị thuốc quý giúp tăng cường hệ miễn dịch, hệ tim mạch và điều hoà huyết áp.

Reishi mushroom has valuable medicinal qualities that strengthen the immune system and cardiovascular system, and regulate blood pressure.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy

 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Củ sen rắc muối mè

200

Lotus tuber in sesame salt



Đầy dưỡng chất với protein và vitamin C, củ sen có vai trò tích cực trong cải thiện tuần hoàn máu, lưu thông khí huyết.

Lotus tuber is composed of many health benefits and an excellent source of dietary fibers and vitamin C.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
● Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Nem vuông

Square deep fried spring roll



Các loại nấm và rau củ phong phú với nguồn đạm thực vật, vitamin, khoáng chất dồi dào, mang đến đủ đầy năng lượng.

Various mushrooms and veggies rich in plant proteins, vitamins and minerals are guaranteed to fulfill and energize.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Thớt mùa vụ nhà Hum Seasonal platter à la ‘...hum’

320

Ngon hơn khi thưởng thức cùng rượu vang | *Ideal with wine*



Các loại rau củ theo mùa, trái cây sấy thơm ngọt tự nhiên kèm với các món giòn tự làm của bếp nhà. Một món dùng kèm với vang rất riêng theo cách nhà “...hum”.

Seasonal fresh vegetables along sweet, naturally dried fruits and crunchy home-made snacks, a tasty light dish in a very “...hum” style.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Gỏi và Rau trộn

Rau nhà trộn, xà lách nhà nêm

Signature salads

Just like home, it all starts with a dish of green

240

Gỏi chôm chôm Đồng Nai Đồng Nai rambutan salad



Chôm chôm chua ngọt trộn cùng ngó sen, khế chua thanh và húng láng thơm mát. Ngó sen mát lành, giúp an thần, giàu chất xơ tốt cho hệ tiêu hóa.

Rambutan segments mixed with lotus shoots, tangy starfruit and aromatic balm. Lotus shoots are calming and rich in fiber, widely favored in cooling Southern dishes.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Gỏi bầu non Quảng Trị, rau má đất, mủ gòn ngâm chua 220

Quảng Trị young gourd salad with centella, pickled kapok resin



Bầu non Quảng Trị thanh ngọt, giàu nước và khoáng chất. Rau má đất mát lành, được dân gian xem như vị thuốc dưỡng gan và cải thiện tuần hoàn, giúp làm dịu cơ thể trong những ngày oi nóng.

Quảng Trị young gourd offers a gentle sweetness and is rich in water and minerals. Centella asiatica brings a cooling freshness, traditionally valued for supporting liver health and circulation, cooling the body in the heat of summer.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
● Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Salad trái quả nhiệt đới

Tropical fruits salad

230



Salad tươi lành từ các loại trái cây bản địa Việt Nam, đa dạng màu sắc và kết cấu, cung cấp nhiều vitamin thiết yếu.

Fresh salad showcases a rich array of Vietnam's native fresh fruits, diverse in colors and textures, providing essential vitamins.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Salad bơ, mít non ngâm chua *Pickled young jackfruit and avocado salad*



230

Bơ tươi Đắk Lắk kết hợp với mít non ngâm chua cùng các loại rau trái tạo thành món salad mềm béo, giòn mát tự nhiên.

Fresh Đắk Lắk avocado combined with pickled young jackfruit and various veggies and fruits to create a naturally creamy, crispy, and refreshing salad.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Salad kim thất tím, rong sụn Cam Ranh Gynura and Cam Ranh crystal seaweed salad

220



Sắc tím giòn dịu của kim thất hòa cùng rong sụn Cam Ranh trong veo, sật nhẹ như cuộc gặp gỡ thú vị giữa màu sắc và kết cấu. Món salad mở ra cảm giác mát lạnh, giàu chất xơ và khoáng chất, để cơ thể được thư giãn theo cách tự nhiên.

The gentle crunch of Gynura meets the crystal-clear bite of Cam Ranh crystal seaweed - a quiet interplay of color and texture. This salad offers a cooling, mineral-rich lift, allowing the body to unwind in a natural, unforced way.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Gỏi nhà Hum Salad à la ‘...hum’

230



Men của đu đủ giúp tăng cường sức khỏe tiêu hoá, vừa bảo vệ tim mạch hữu hiệu.

Papaya's enzymes not only boost digestive health but also strengthen cardiac performance.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Gỏi đậu rồng
Winged bean salad

240



Là ‘Vua canxi và protein’ trong thế giới rau củ, đậu rồng giúp cơ thể năng động, khỏe khoắn.

Virtually ‘King of calcium and protein’, winged bean can activate the hidden energy in your body and create fresh feeling for your day.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Gỏi pha lê Crystal salad

240



Rong pha lê và nha đam có vị dịu mát, giàu vitamin A, C và E cùng chất xơ; giúp thải độc, cho làn da sáng đẹp mịn màng.

Besides their refreshing taste, crystal seaweed and aloe vera are also rich in vitamin A, C and E, which help in cooling down the inner heat and nourishing the skin.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Salad quả sung tươi

Fresh fig salad

230



Quả sung tươi có vị ngọt, giàu vitamin C, B1 và các khoáng chất, có tác dụng bổ phổi và cải thiện hệ tiêu hoá.

Fresh fig is not only sweet but also rich in vitamin C, B1 and minerals. It is believed to benefit both the respiratory and digestive systems.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

230

Nộm khoai cánh tiên Phan Thiết, nấm hạ thảo Phan Thiết taro salad with cordyceps mushrooms



Món nộm hài hòa, kết hợp giữa khoai cánh tiên giòn rụm và nấm hạ thảo mang đến sắc vị ấm áp cùng nguồn năng lượng tự nhiên.

A balanced salad that brings together the crisp bite of Phan Thiết taro and cordyceps mushrooms, offering warm notes and a gentle, natural source of energy.



Thuần thực vật/Vegan

Cay/Spicy, Hạt/Nuts

Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

360

Salad rau chân vịt non, tầm bóp, phô mai tươi Baby spinach and golden berry salad with fresh Burrata cheese



Rau chân vịt non đặc biệt dồi dào vitamin K, vitamin A giúp tăng cường khả năng miễn dịch và nuôi dưỡng làn da sáng khỏe. Trái tầm bóp non rất giàu vitamin C, giúp ngừa cảm cúm và giảm các bệnh về tim mạch.

Baby spinach is especially abundant in vitamin K and vitamin A, supporting the immune system and nourishing the skin.

Golden berry, packed with vitamin C, helps prevent flu and vascular diseases.



Thuần thực vật/Vegan

Cay/Spicy, Hạt/Nuts

Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT



Rau xanh

Các loại rau xào hoặc hấp theo từng loại,
phục vụ theo yêu cầu của quý khách

Veggies

The veggies can be steamed or sautéed,
at your request

Nấm lộc nhung xào lá é

180

Sauteed velvet mushrooms and local white basil



Nấm lộc nhung tươi, giàu đạm và chất chống oxy hóa xào nhanh với lá é và hạt tiêu rừng, giữ trọn độ giòn và vị ngọt thanh. Lá é vị the dịu, giúp ấm bụng và thường được dùng trong ẩm thực dân gian miền Trung.

Fresh velvet mushrooms, rich in plant-based protein and antioxidants, stir-fried quickly with Vietnamese balm and forest pepper. The herbs bring warmth and depth – a common folk pairing in Central Highlands cuisine.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

230

Lá dổi cuộn nấm nướng than hoa Char-grilled mushroom in Dổi leaf wrap



Nấm hương rừng thơm ngọt, cùng nấm đùi gà giòn cuộn trong lá dổi rừng, ướp gia vị rồi nướng trên than hoa. Lá dổi có mùi thơm ấm, giúp điều khí, thường dùng trong các món nướng của người Thái vùng núi.

Wild mushroom and king oyster mushrooms wrapped in Dổi leaves and char-grilled over open flame. Dổi has a warm aroma and is used by Thái ethnic groups to enhance the flavor of mountain dishes.



Giá tính theo đơn vị 1.000VND, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Mầm cải Tây Bắc xào củ nén / tương cay

Stir-fried Tây Bắc cabbages shoots with chives roots / in spicy sauce

180



Mầm cải non Tây Bắc giòn ngọt, xào nhanh với củ nén thơm nồng hoặc với tương cay. Củ nén có hương thơm nồng, giúp ấm bụng, thường dùng trong các bữa cơm miền Trung mùa lạnh. Mầm cải có vị nhần dịu kết hợp với vị cay nồng của tương, giúp làm ấm vị trong những ngày tiết trời se mát.

Crisp Northern mustard shoots stir-fried either with fragrant wild shallots or spicy fermented spicy paste. The bitter warmth of the greens and natural heat from the condiments help stimulate digestion on cool days.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Rau dạ hiến xào nấm hương rừng Sapa 180

Stir-fried Dạ hiến leaves with Sapa wild mushrooms



Dạ hiến xào cùng nấm hương rừng Sapa, quyện vị ngọt thanh từ rau rừng và nấm thơm. Dạ hiến giúp mát gan, giải nhiệt, được người Tày dùng như rau thuốc trong bữa cơm ngày hè.

Dạ hiến greens sautéed with Sapa wild mushrooms, offering a light and earthy aroma. Dạ hiến is a cooling wild herb used by the Tày people to support liver function and relieve summer heat.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Rau mì chính Tây Bắc xào tương cay

180

Stir-fried Tây Bắc (Northwest) cassava greens in spicy sauce



Rau mì chính giàu protein, vitamin A, C và khoáng chất tự nhiên, mang lại cảm giác nhẹ lành cho cơ thể mà vẫn dễ ăn, dễ cảm. Một món rau dung dị, bồi bổ và cân bằng cho bữa dùng.

Rich in plant-based protein, vitamins A and C, and natural minerals, cassava leaves offer gentle nourishment while remaining easy and comforting to enjoy - a simple, wholesome dish that brings balance to the meal.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Rau móp ngâm chua xào củ nén, nấm hầu thủ Đắk Lắk áp chảo 190

Stir-fried pickled Móp greens with wild garlic
and pan-seared Đắk Lắk lion's mane mushroom



Một thức rau dân dã miền Tây được muối chua, vị thanh nhẹ giúp đánh thức vị giác và làm bữa dùng thêm dễ chịu. Kết hợp cùng nấm hầu thủ Đắk Lắk giàu dưỡng chất, món rau trở nên nhẹ bụng mà vẫn sâu vị.

A humble Southern pickled green with a light, refreshing tang that awakens the palate and brings ease to the meal. Paired with nourishing Dak Lak lion's mane mushrooms, the dish feels light yet quietly satisfying.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

● Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Rau quê - Mắm kho

230

Local veggies - Mushrooms caramelized sauce



Các loại rau dân dã giàu vitamin C và chất xơ - giúp thanh lọc cơ thể, cho làn da sáng mịn - sẽ trở nên hấp dẫn hơn khi sánh đôi cùng kho quẹt đậm đà.

A variety of local veggies - good source of vitamin C and fibers dipped in caramelized sauce is a balanced and light addition for a meal.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Đọt su xào đậu phộng

180

Stir-fried chayote shoots with peanuts

Trong đọt su có hàm lượng lớn vitamin C và chất xơ. Đọt su xào kết hợp với đậu phộng thơm giòn rất vui miệng.



Chayote shoots are rich in vitamin C and fiber. This veggie dish has a wonderfully crunchy bite accompanied by the nutty flavour of peanuts; a delight for the palate.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Nấm đùi gà, sốt táo xanh

King oyster mushrooms with green apple sauce

260



Nấm đùi gà giàu đạm, vitamin nhóm B và khoáng chất thiết yếu
- sảnh đôi cùng sốt táo xanh chua ngọt hấp dẫn mang đến món dùng
giàu năng lượng cho ngày mới.

*Fried king oyster mushroom accompanied with sour green apple sauce
creates an interesting taste that's balanced, nutritious,
and energizing.*



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VNĐ unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Nấm sốt tam vị, hấp lá sen

Oyster mushroom in trio-spice sauce, steamed in lotus leaf

290



Vị thơm giòn của nấm bào ngư quyện với nước sốt cay nhẹ và hấp chín trong lá sen - mang đến vị ngon mới lạ ấn tượng, cùng lượng đạm, vitamin và khoáng chất dồi dào.

Oyster mushroom is steamed in lotus leaf, blending in smoothly with our mild spicy sauce, creating bursts of exciting flavors packed with proteins, vitamins, and minerals.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VNĐ unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Các món từ Gạo

Một bữa nhỏ, đủ chất và thật ngon

All about 'Rice'

A little meal by itself

Cơm lức mầm hữu cơ Sóc Trăng, dưa hấu muối 260

Sóc Trăng organic sprouted brown rice,
salted watermelon



Cơm gạo lức mầm nấu bằng nước luộc rau củ, ăn kèm dưa hấu muối đỏ hồng. Gạo mầm nhiều enzyme và chất xơ, hỗ trợ tiêu hoá; dưa hấu muối giúp điều nhiệt vào mùa nắng.

Fragrant brown rice sprouted and cooked in vegetable broth, served with pickled red watermelon rind. Sprouted rice aids digestion, while salted melon provides seasonal balance during warm weather.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

260

Cơm gạo lức khoai mỡ tím, đậu lăng xanh Steamed brown rice with purple yam, lotus seeds and peas



Gạo lức có chỉ số đường huyết thấp, chất xơ dồi dào, kết hợp cùng các loại hạt giàu vitamin cung cấp lượng protein thực vật lành mạnh.

Brown rice, with its low glycemic index and abundant fiber, combined with vitamin-rich nuts, provides a healthy source of plant-based protein.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

240

**Xôi giòn bọc nếp nướng Điện Biên,
nấm hương rừng Sapa**
*Crunchy Điện Biên sticky rice
with wild Sapa mushrooms*



Nếp nướng Điện Biên thơm mềm hòa cùng nấm hương rừng Sapa mang đến món ăn mang hương vị núi rừng Tây Bắc.

Điện Biên sticky rice, tender and flavorful, mixed with wild Sapa mushrooms, creating a rustic dish typical of the Northwest mountains and forests.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy

 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Cơm chiên nhà Hum Fried rice à la ‘...hum’

240



Dinh dưỡng cân bằng từ các vitamin tự nhiên trong rau củ kết hợp với cơm chiên giòn độc đáo, một món ngon bổ dưỡng và thú vị.

A pleasant experience of crunchy fried rice, mixed with carrot, mushrooms and other vegetables for a nutritious and balanced dish.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy

 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy

 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Cơm chiên trái thơm Pineapple fried rice

260



Bromelain - hợp chất thực vật duy nhất có trong trái thơm
- có tác dụng cải thiện chức năng miễn dịch, ngừa viêm và
hỗ trợ tiêu hóa.

Bromelain - the plant compound found only in pineapple
- is the key to improve the immune system, aid digestion
and prevent inflammation.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Cơm gạo lức hữu cơ gói lá sen Organic brown rice in lotus leaf

270



Gạo lức hữu cơ mang lại nguồn vitamin và khoáng chất tự nhiên đặc biệt hữu ích cho người đường huyết cao.

Organic brown rice brings many vitamins and natural minerals, especially good for balancing blood sugar level.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

190 **Phở sắn Quế Sơn trộn sốt cay**
Quế Sơn tapioca noodles in spicy sauce



Phở sắn là nguyên liệu đặc sắc, truyền thống của Quảng Nam, mà chúng tôi muốn khôi phục lại để giới thiệu đến thực khách một đặc sản của địa phương có nguy cơ bị thất truyền. Món phở độc đáo với sợi phở sắn dai dai, bùi bùi, kết hợp cùng nước sốt cay và rau thơm nhiệt đới, mang đến vị ngon ấn tượng.

A specialty from Quảng Nam province. The noodle is made of tapioca, giving a unique texture. Served with spicy sauce and tropical herbs, this “Pho” brings a stimulating taste.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

- Thuần thực vật/Vegan
- Cay/Spicy, Hạt/Nuts
- Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
- Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Hủ tiếu Sa Đéc xào sốt me

Wok-fried Sa Đéc noodle with tamarind sauce

240



Những sợi hủ tiếu dai tươi quyện trong nước sốt me đậm đà, dùng kèm giá đỗ tươi giòn giòn sạch, tạo nên một kết cấu thú vị bất ngờ.

Fresh rice noodles in tamarind sauce, coupled with organic bean sprouts makes for a surprising texture.



Cơm lá hương nhu

Holy basil fried rice

200



Hương nhu là vị thuốc dân gian có mùi hương dễ chịu, giúp trị cảm và thư giãn tinh thần.

Holy basil with its pleasant scent is traditionally used for stress relief and mental relaxation.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

230

Cà tím cuộn cơm lứt mầm hữu cơ Sóc Trăng

Eggplant rolls with Sóc Trăng organic sprouted brown rice



Cà tím mềm ngọt, giàu chất chống oxy hóa, mang lại cảm giác nhẹ nhàng cho cơ thể. Kết hợp cùng cơm lứt mầm giàu vitamin B là lựa chọn lành mạnh cho lối ăn uống cân bằng.

Eggplant offers a soft, naturally sweet profile rich in antioxidants, bringing a light, easy feeling to the body. Paired with sprouted brown rice high in B vitamins - the dish becomes a wholesome choice for a balanced way of eating.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan

 Cay/Spicy,  Hạt/Nuts

 Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

250

Mì dẹt sốt húng tây Pesto pasta



Món ăn giàu dinh dưỡng với mì sợi dẹt dai mềm, quyện trong sốt húng tây thơm dịu, cùng vị ngọt hài hòa của cà chua sấy và quả sung tươi.

Nutritious pasta in a special tomato sauce, with semi-dried tomatoes and fresh figs.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Món dọn cùng cơm

Ideal companion for Rice



200

Đậu hũ tiềm sâm dây Tu Mơ Rông
Tofu braised in Tu Mơ Rông bastard ginseng broth



Sâm dây vùng Tu Mơ Rông là thảo dược từ núi rừng Tây Nguyên, được đưa vào món ăn với sự chế biến tỉ mỉ, như một món quà quý của thiên nhiên.

Tu Mơ Rông ginseng, a medicinal herb from the Central Highlands, is meticulously prepared in this dish, serving as a precious gift from nature.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Trứng cuộn ngải cứu rim thảo mộc

Herb-glazed mugwort omelette rolls

240



Trứng gà cuộn ngải cứu non, áp chảo nhẹ, rim nhiều giờ trong nước dùng thảo mộc lành vị. Ngải cứu giúp lưu thông khí huyết, thường được dùng để dưỡng ẩm cơ thể ngày đổi mùa.

Mugwort wrapped in fresh egg, gently pan-seared and simmered in herbal broth. Mugwort is used in folk medicine to regulate circulation and warm the body during seasonal changes.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

230

Mít kho rệu Slow-braised jackfruit in clay-pot



Mít non hầm rệu cùng nước dừa tươi, sả tươi và ớt sừng, sánh đậm đà. Mít có tính bình, được người xưa dùng thay thịt trong mùa ăn chay thanh lọc.

Young jackfruit braised in fresh coconut water with lemongrass and red chili. Jackfruit is considered neutral in nature, and was often used in Buddhist kitchens as a meat substitute.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Vả kho rệu

230

Slow-braised local fig in clay-pot



Vả được cắt múi, hầm rệu cùng hành tím, ớt sừng cay dịu, vị ngọt thơm đặc trưng. Quả vả nhiều chất xơ, thường dùng trong thực đơn thực dưỡng của người Huế xưa.

Fig chunks simmered slowly with purple shallots and mild chili, yielding a naturally sweet and earthy broth. Rich in fiber, figs were commonly used in Huế's traditional plant-based meals for nourishment and balance.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Đậu hũ sốt cay 200
Tofu in spicy sauce



Chất đậm, chất béo tự nhiên từ đậu hũ non tạo cú hích tích cực cho hệ tim mạch và hệ tiêu hóa.

Protein and fat from tofu is a positive nudge for the cardiovascular and digestive systems.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Rau củ kho chao đỏ

Veggies braised in red bean-curd

190



Không chỉ là món ăn bổ dưỡng với các loại rau củ giàu chất xơ và vitamin, món ăn dân dã này mang đầy hương vị với chao đỏ ngọt bùi.

Thai eggplant, tomato, baby potato, okra, and other vegetables make a delicious dish with braised red bean-curd in spices, providing a lot of fibers and vitamins.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Hoa chuối sốt cà *Banana flower in tomato sauce*

210



Hoa chuối là vị thuốc dân gian, rất giàu chất sắt, giúp cải thiện triệu chứng thiếu máu, ngăn ngừa viêm nhiễm.

Banana flower, a traditional medicine, is rich in iron so it helps to improve the symptoms of anemia and prevent inflammation.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Trứng chiên ngải cứu cuộn nấm mùa Mugwort and seasonal mushroom in egg rolls

240



Ngải cứu là vị thuốc dân gian quen thuộc, giúp điều trị cảm cúm và bồi bổ khí huyết.

Mugwort is a well-known folk medicine that relieves colds and enriches blood.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy

 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Dừa hấp nấm

Steamed mushroom in coconut

290



Vitamin dồi dào từ các loại nấm linh chi tươi và nấm mỡ, hoà trong vị ngọt béo tự nhiên của dừa tươi và nồng đậm vị cay, bùi của trứng và sa-tế.

Fresh reishi mushroom and other kinds of mushrooms in the sweet flavor of coconut, creaminess of eggs and lightly spicy taste of chili bring plentiful of vitamins.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Món nước

Một chút canh súp cho tròn bữa

Soup and Hot pot

The perfect complement for a good meal

Canh lá hồng qua, củ lùn nấu nấm thái dương Thái Nguyên

190

*Luffa leaves, guinea arrowroot with
Thái Nguyên sun mushroom soup*



Cùng họ với bầu bí, lá hồng qua (bình bát dây) mang vị thanh mát tự nhiên, được người xưa dùng như một loại rau dưỡng lành. Khi kết hợp cùng củ lùn và nấm thái dương, tạo nên món canh nhẹ bụng, trong trẻo và ấm áp.

Related to the gourd family, luffa leaves (wild calabash vine) offer a naturally cooling quality and were traditionally valued as a nourishing green. Paired with guinea arrowroot and sun mushrooms, the broth becomes light, clear, and gently warming.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Canh rau dạ hiến, nấm lộc nhung

Dạ hiến leaves, velvet mushroom soup

240



Dạ hiến nấu cùng nấm lộc nhung, vị ngọt thanh từ rau rừng và thảo dược. Dạ hiến giúp mát gan, giải nhiệt, được người Tày dùng như rau thuốc trong bữa cơm ngày hè.

Dạ hiến leaves cooked with velvet mushrooms, offering a light and mildly sweet broth. Used in traditional Northern highland meals to cool the body and nourish the liver.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT



Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy



Hạt/Nuts,



Gluten,



Trứng/Eggs,



Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

240

Canh chua nhà Hum Sour soup à la '...hum'



Vitamin A, C trong món canh chua cay hấp dẫn, kích thích khẩu vị và giúp tăng cường sức đề kháng.

Vitamin A, C in this sour and hot soup will give a boost to your appetite and immune system.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
● Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Chuối non om nghệ tươi Stewed young banana and fresh turmeric

170



Chuối non chất dịu hoà quyện trong nước sốt nghệ tươi đậm đà và rau thơm. Một biến tấu thú vị mang đến lượng kali, vitamin nhóm B giúp cơ thể tăng đề kháng và có đủ năng lượng hoạt động trong ngày dài.

A combination of fresh turmeric and young banana, which has a generous amount of potassium and vitamin B, provides high antibacterial properties, helps strengthen the immune system and energizes the body.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
● Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Cà-ri xanh Green curry

240



Món ăn thơm béo đầy hương vị với cà-ri mang hoạt tính kiểm soát cholesterol hữu hiệu, giúp chống viêm và loại trừ các gốc tự do.

A creamy and aromatic soup with ingredients that prevent inflammation and protect the body from toxins.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Canh bầu rong biển 170
Calabash and seaweed soup



Sự kết hợp của bầu, rong biển và đậu hũ mềm mịn tạo nên món canh thanh nhẹ giàu vitamin và chất xơ.

This is a light, flavorful soup with a combination of dried calabash, seaweed and silky tofu. It's packed with dietary fibers, calcium, and vitamins.

Giá tính theo đơn vị 1.000VND, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy
 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy
• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

470 **Lẩu hoa thanh long Bình Thuận**
Bình Thuận dragon fruit blossom hot pot



Hoa thanh long giàu vitamin C, chất chống oxy hóa và khoáng chất tự nhiên, được biết đến với tác dụng thanh nhiệt, hỗ trợ tiêu hóa, đẹp da.

Dragon fruit blossoms are rich in vitamin C, antioxidants, and natural minerals, known for their cooling, digestive-supporting, and nourishing the skin.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

470

Lẩu bồn - hoa thuận mùa *Bàn fruits hot pot with seasonal blossoms*



Nước lẩu nấu từ trái bồn chua thanh, hòa cùng các loại hoa tươi mát trong mùa. Bồn là loại trái dân dã miền Tây có vị chua tự nhiên, thường xuất hiện trong các bữa lẩu chan hoà dịp mưa lũ về, dùng để dưỡng ẩm cơ thể ngày đổi mùa.

A tangy broth from bồn fruit, simmered with fresh wildflowers of the season. Bồn is a traditional Southern fruit with natural acidity, often used in flood-season hot pots for warmth and balance.



Lẩu ngưu bàng Burdock hot pot

470



Ngưu bàng là vị thuốc quý, giúp điều hoà huyết áp và tăng sức đề kháng. Một món canh đầy hương vị và giá trị dinh dưỡng với các loại nấm đặc sắc của Việt Nam.

A combination of burdock and several Vietnamese mushrooms, this soup is flavorful and nutritious, leveraging the benefits of burdock such as regulating blood pressure, enhancing the immune system.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

470

Lẩu nhà Hum (sương sâm, lá é) Hot pot à la ‘...hum’ (green jelly, local white basil)



Lá é có hương thơm nồng, the cay, tính ấm, là một vị thuốc dân gian giúp ngăn ngừa cảm cúm. Món lẩu mang đến vị ngọt thanh sâu, cùng chút thú vị trong từng viên sương sâm tươi mát và lá é dậy thơm.

Lemon basil has a distinguished fragrance with a warm minty flavor, often used as a folk medicine for the colds. This hot pot brings a sweet note, complemented by the texture of green jelly and the signature scent of lemon basil.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Lẩu Atiso

Artichoke hot pot

590



Vị tươi mát của bông atiso tươi cộng hưởng cùng nấm kim châm, bông thiên lý, rau củ thuận mùa tươi ngon. Được tính quý từ atiso tươi giúp thanh lọc cơ thể, giải độc cho gan.

A fusion of delicate flavors from fresh artichokes, enoki mushrooms, pakalana flowers, and seasonal vegetables. Fresh artichoke detoxifies the liver and gives the body a balanced lightness.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Tráng miệng

Một cách ngọt ngào để kết thúc bữa ăn

Desserts

How sweet, this end of the meal

140

Bánh củ năng Gò Công hấp Steamed Gò Công water chestnut cake



Bánh củ năng bột sắn dây, hấp mềm trong lá chuối vườn.
Củ năng tính mát, giúp thanh nhiệt, thường được dùng
trong món tráng miệng dân gian mùa hè.

Soft water chestnut and kudzu starch cakes steamed in
fresh banana leaves. A summertime treat with
cooling properties, commonly used in
rural desserts for heat relief.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

● Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

140

**Chè bưởi,
mật hoa dừa Trà Vinh**
*Pomelo sweet soup
with Trà Vinh coconut blossom nectar*



Cùi bưởi giòn dai nấu cùng đậu xanh, khoai môn cao chan nước mật hoa dừa thanh mát. Mật hoa dừa có chỉ số đường huyết thấp, thích hợp cho chế độ ăn nhẹ, điều độ.

Crunchy pomelo rind and taro slow-cooked with mung beans, served with coconut flower nectar. This natural nectar has a low glycemic index, suitable for light and mindful diets.



Thuần thực vật/Vegan,



Cay/Spicy



Hạt/Nuts,



Gluten,



Trứng/Eggs,



Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

150

**Bánh gói táo Ninh Thuận,
cà chua thân gỗ Lâm Đồng,
dùng kèm kem tươi
Lâm Đồng tamarillo
and Ninh Thuận green jujube
in crispy wrapper,
served with ice-cream**



Gói bên trong vỏ pía là mút táo xanh Ninh Thuận,
cà chua đỏ Lâm Đồng và thảo mộc bản địa...
dùng kèm kem tươi ngọt ngào.

*Inside crispy wrapped rice paper is Ninh Thuận
green jujube jam with Lâm Đồng tomatoes and
local herbs, served with sweet, fresh ice - cream.*



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Kem rượu đỏ
giấm mật hoa dừa Trà Vinh
Red wine granité with
Trà Vinh coconut flower cider

160



Kem tuyết tươi xốp, giòn mát từ rượu đỏ quện sốt giấm làm từ mật hoa dừa - một đặc sản Trà Vinh, dùng kèm với trái cây nhiệt đới giàu vitamin.

A cool, spongy snow ice cream made from red wine mixed with coconut flower cider - a Trà Vinh specialty, served with tropical fruits rich in vitamins.



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy
 Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy
 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Panna cotta dừa non Young coconut panna cotta

110

Dùng với nước đường gừng / Espresso
Served with ginger sweet caramel / Espresso



Không chỉ là món tráng miệng thơm mát, dừa non còn giàu năng lượng và chứa chất béo tốt cho tim mạch.

Young coconut is not only delicious but also rich in energy and contains fatty acids which benefit cardiovascular system.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy

 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy

 Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Thốt nốt sữa dừa Toddy palm, coconut milk

110

Phục vụ lạnh | Serving cold



Thốt nốt bùi, giòn quyện trong sữa dừa thơm ngọt, giúp thanh nhiệt, đẹp da.

This fresh and light dessert has the crunch of toddy palm fruit and the creaminess of coconut milk, easing off a hot day and nourishing the skin.

Giá tính theo đơn vị 1.000VND, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT



Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy



Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



110

Sương sâm mật thốt nốt dừa
*Green jelly with coconut milk
and palm syrup*



Sương sâm có vị thanh mát, dai nhẹ, kết hợp vị ngọt dịu của mật thốt nốt và nước cốt dừa béo bùi, là món tráng miệng thanh nhả giúp giải nhiệt ngày hè.

Fresh green jelly harmonizes with sweet palm syrup and rich coconut milk - a favorite refreshing dessert during summer in Vietnam.

Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

 Thuần thực vật/Vegan,  Cay/Spicy

 Hạt/Nuts,  Gluten,  Trứng/Eggs,  Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

Chè sen long nhãn Longan and lotus seed sweet soup

150

Phục vụ lạnh | Serving cold



Món chè thanh mát và bổ dưỡng từ hạt sen Huế và long nhãn giòn dai, ngọt dịu.

A refreshing and nutritious dessert from Huế lotus seeds and crunchy, sweet longan.



Giá tính theo đơn vị 1.000VND, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

Nguyên liệu cố định/Fixed recipe

**Chè trôi nước mè đen,
nước đường hoa dừa Trà Vinh**
*Rice ball with sesame sweet soup
with Trà Vinh coco flower sugar syrup*

140



Mè đen cung cấp nguồn chất béo lành mạnh,
có thể giúp giảm cholesterol xấu trong cơ thể.

*Black sesame provides healthy fats,
which also help lowering bad cholesterol.*



Giá tính theo đơn vị 1.000VNĐ, chưa bao gồm phí dịch vụ và VAT
Prices are on 1,000VND unit, subject to service charge and VAT

Thuần thực vật/Vegan, Cay/Spicy

Hạt/Nuts, Gluten, Trứng/Eggs, Sữa/Dairy

• Nguyên liệu cố định/Fixed recipe



Trái cây hữu cơ theo mùa *Seasonal organic fresh fruits*

260



Những loại trái cây tươi mới được phục vụ theo mùa, mang đến hương vị tuyệt vời nhất. Hãy hỏi nhân viên của chúng tôi nếu bạn cần thông tin chi tiết.

*We serve seasonal fruits as they are the most fresh and flavourful.
Let our attendants tell you which ones are in season.*

