

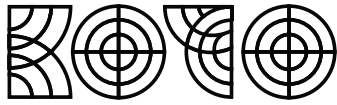


Welcome to KOTO - Know One Teach One,

a unique dining experience that not only offers exceptional cuisine but also empowers and transforms lives. At KOTO, we believe in the power of education and the ability of food to bridge gaps and create opportunities and a feeling of family.

Chào mừng bạn đến với KOTO - Biết Một Dạy Một,

một trải nghiệm ẩm thực độc đáo không chỉ mang đến những món ăn đặc sắc mà còn trao quyền và thay đổi cuộc sống. Tại KOTO, chúng tôi tin tưởng vào sức mạnh của giáo dục và khả năng của thực phẩm để thu hẹp khoảng cách và tạo cơ hội cũng như cảm giác của một gia đình.



Our menu is a testament to our commitment to excellence and social impact. Each dish has been carefully crafted by our talented chefs, who are graduates of our KOTO training program. In fact **92% of our staff** are KOTO Alumni.

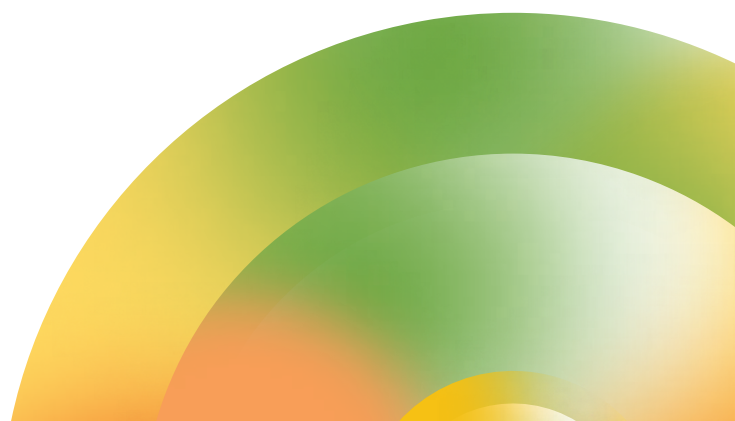
KOTO is a non-profit organization and Vietnam's first social enterprise that provides vocational training and life skills to at-risk and disadvantaged youth, giving them a chance to pursue careers in the hospitality industry. Even more, KOTO gives them a pathway.

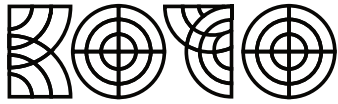
Embark on a culinary journey that reflects the diverse flavours of Vietnam and beyond. Our starters are a delightful introduction to our menu, showcasing the artistry and innovation of our young chefs. From crispy Hai Phong's spring rolls filled with fragrant herbs and succulent minced pork to zesty Banana Flower salads bursting with fresh ingredients, every bite is a testament to talent and dedication of our staff and trainees.

As you move to the main course, be prepared to savour the authentic flavours of Vietnamese cuisine. From the iconic Bun Cha, a fragrant and comforting local favourite, to delicate rice paper rolls filled with grilled meats and vibrant vegetables, our dishes capture the essence of Vietnam's culinary heritage. We also offer a selection of international favourites, beautifully prepared with a KOTO twist, showcasing the global influences that have shaped our menu.

To complete your culinary experience, indulge in our selection of desserts that blend traditional recipes with modern flair. From the silky Passionfruit and mango mousse, smoothness of our homemade Chocolate Brownies to the irresistible warmth of our Carrot-infused tiramisu cakes, our desserts will leave a lasting impression on your taste buds. There are more selections at our cake pantry, please ask your friendly trainees for recommendation.

At KOTO, every meal you enjoy contributes to a greater cause. By dining with us, you directly support our mission of education and empowerment. Join us in creating a brighter future for these talented young individuals as they embark on their professional journeys. Welcome to KOTO - Know One Teach One, where passion, purpose, and extraordinary flavours come together to create a dining experience that goes beyond the plate.





Thực đơn của chúng tôi minh chứng cho cam kết về thành quả và tác động xã hội. Mỗi món ăn đều được chế biến cẩn thận bởi các đầu bếp tài năng của chúng tôi, những người đã tốt nghiệp chương trình đào tạo KOTO. Trên thực tế, 92% nhân viên đang làm việc tại nhà hàng là cựu học viên KOTO.

KOTO là một tổ chức phi lợi nhuận và là doanh nghiệp xã hội đầu tiên của Việt Nam cung cấp đào tạo nghề và kỹ năng sống cho thanh thiếu niên có hoàn cảnh khó khăn và thiệt thòi trong cuộc sống, giúp họ có cơ hội theo đuổi sự nghiệp trong ngành nhà hàng - khách sạn, thậm chí là nhiều hơn như thế.

Bắt tay vào hành trình ẩm thực để đưa hương vị đa dạng của Việt Nam đến với từng vị khách. Những món khai vị của chúng tôi là phần giới thiệu thú vị về thực đơn, thể hiện tính nghệ thuật và sự đổi mới của các đầu bếp trẻ của KOTO. Từ món nem rán Hải Phòng giòn rụm với các loại rau thơm và thịt heo băm mọng nước đến nộm hoa chuối thơm ngon với các nguyên liệu tươi mát, mỗi món ăn là một minh chứng cho tài năng và sự cống hiến của các học viên.

Khi bạn chuyển sang món chính, hãy chuẩn bị để thưởng thức hương vị đích thực của ẩm thực Việt Nam. Từ món Bún Chả mang tính biểu tượng, một món ăn thơm ngon và dễ chịu được yêu thích của địa phương, đến những món nem cuốn bánh tráng tinh tế với thịt nướng và rau sống, các món ăn của chúng tôi nắm bắt được tinh hoa của di sản ẩm thực Việt Nam. Chúng tôi cũng cung cấp tuyển chọn các món ăn quốc tế được yêu thích, được chế biến đẹp mắt theo phong cách KOTO, thể hiện những ảnh hưởng toàn cầu đã định hình nên thực đơn của chúng tôi.

Để hoàn thiện trải nghiệm ẩm thực của bạn, hãy thưởng thức các món tráng miệng trong bộ sưu tập của chúng tôi được pha trộn công thức truyền thống với sự tinh tế hiện đại. Từ vị chanh dây và Mousse xoài đến cảm nhận mềm mượt của bánh Brownies Sôcôla tự làm cho đến sự ấm áp khó cưỡng của bánh Tiramisu nhân cà rốt, các món tráng miệng của chúng tôi sẽ để lại ấn tượng khó phai trong vị giác của bạn. Có nhiều lựa chọn hơn tại tủ bánh của chúng tôi, vui lòng hỏi các học viên thân thiện của chúng tôi để được giới thiệu.

Tại KOTO, mỗi bữa ăn bạn thưởng thức đều đóng góp cho một mục tiêu lớn hơn. Bằng cách dùng bữa, trải nghiệm với chúng tôi, bạn đã trực tiếp ủng hộ sứ mệnh giáo dục và trao quyền. Hãy tham gia cùng chúng tôi để tạo ra một tương lai tươi sáng hơn cho những cá nhân trẻ tài năng khi họ bắt đầu hành trình chuyên nghiệp của mình.

Chào mừng bạn đến với KOTO - Biết một dạy một, nơi đam mê, mục đích và hương vị đặc biệt kết hợp với nhau để tạo ra trải nghiệm ăn uống vượt ngoài hương vị.



Modern Eclectic Menu

Thực đơn tự do hiện đại





 : **Must try**

 : **Vegetarian**

 : **Gluten free**

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order | Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng.

**Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT |
Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ & thuế GTGT.**

Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST

Beverage Menu

Coffee

Vietnamese Coffee: Black / White	52
👍 Vietnamese Salted Coffee (Hot/Cold)	80
Vietnamese Specialty: Coconut / Passion Fruit / “Bạc Xiu”	70
Cold Brew Coffee / Fruits (Orange / Peach)	52/70
Italian Coffee	
Espresso	48
Macchiato	52
Americano	70
Cappuccino	80
Latte	80

Tea

KOTO Signature Tea: Ginger, Lemongrass & Honey	70
👍 Herbal Tea: Green / Jasmine / Chamomile	52
Botanical Tea: Ruby Bliss / Royal Elixir / Blue Moon	120
Black Tea: Earl Grey / English / Oolong	58
👍 Iced Tea: Pandan Tea with Aloe Vera / Hibiscus (Oolong / Jasmine)with Cream Cheese	70

Soft Drinks & Water

Pepsi / Pepsi Light / 7-Up / Soda	58
Aquafina 500ml	36
San Pellegrino 500ml	146

Cider & Beer

Organic Original Apple Cider/ Apple & Ginger	135
Hanoi	58
Heineken / Heineken 0 % Alc	88
Kronenbourg 1664 Blanc	92

Homemade Kombucha 92

Our kombucha is fermented with green tea and mixed with fresh fruit. This develops the beverage into a powerful probiotic, full of antioxidants and vitamins. It is a potent elixir for good gut health!

👍 **Passion Fruit / Ginger / Seasonal Fruits**

Fresh Juice & Healthy

Orange / Pineapple / Lemon / Watermelon / Passion Fruit	80
👍 Green Goddess / Tropical Treat / The A.O.B (Apple, O.J, Beetroot)	140

Mocktails 120

Hibiscus fizz

Homemade-Hibiscus syrup, Kumquat, Mint, Soda

👍 **Tropical Breeze**

Peach, Orange Cordial, Lemongrass

KOTO Colada

Pineapple Juice, Coconut Cream, Homemade Butterfly Pea Syrup

Bubble Cocktails

👍 Bellini	180
Peach, Prosecco	
👍 Luxardo Spritz	190
Luxardo Spritz , Prosecco & Soda	
👍 Kir Royal	200
Crème de Cassis & Prosecco	

👍 KOTO Signature Cocktails

210

👍 KOTO ơ

Whisky Infused Chilli, Cointreau, Passion Fruit, Basil

Hanoi Hustle

Tequila, Cointreau, Lime Juice, Ripe Mango, Chilli

Van Mieu Cooler

Vodka, Luxardo, Pineapple Juice, Passion Fruit, Simple Syrup

Phở Ha Noi

Gin (Star Anise, Black Cardamom, Cinnamon Infused), Triple Sec, Lime Juice, Simple Syrup, Dalat Chilli, Coriander

Green Land

Rum, Midori, Pineapple Juice, Simple Syrup

👍 Classic Cocktails

190

Whisky Sour

Bourbon Whisky, Lime Juice, Simple Syrup, Angostura Bitters

👍 Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime Juice

👍 Negroni

Gin, Luxardo, Dolin Vermouth

Daiquiri (Choice of Lime/Mango/Watermelon)

Rum, (choice of Lime/Mango/Watermelon), Simple Syrup

👍 Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Espresso

Old Fashioned

Bourbon Whisky, Caster Sugar, Angostura Bitters

Margarita

Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Simple Syrup

Spirits and Mixed drinks

For Mixed Drinks please let the waiter know your preferred Soft Drink (Soda/Tonic/Coke/7UP)

Gin

Bombay	150
Hendrick	230

Whiskey

Jim Beam	150
Jack Daniel's	180

Tequila

Jose Cuervo Gold	160
------------------	-----

Vodka

Smirnoff	150
Absolut	180

Rum

Bacardi	150
Vietnamese Sampan Rhum	220

Liqueur

Bailey	150
--------	-----

Wine By Glass

White Wine

Baron P.De Rothschild Agneau - Sauv Blanc ,Semillon, Bordeaux , France	160
Concha Y Toro, Casa Subercaseaux - Sauv Blanc, Central Valley, Chile	

Red Wine

De Bortoli, DB Family Selection- Shiraz Cabernet - Riverina, Australia	160
Baron P.de Rothschild Agneau- Cab Sauv, Merlot - Bordeaux, France	

Sparkling

Terre Forti, Prosecco DOC, 03 Veneto Italy	190
--	-----

Dessert Wine

De Bortoli, Deen Vat 5 - Botrytis Semillon - Riverina, Australia	250
--	-----

Entrees

Món Khai Vị

Green Mustard Leaves Rolled with Shrimp, Pineapple, Local Herbs, and Wasabi Soy Sauce 169

Crisp green mustard leaves encasing succulent shrimp, juicy pineapple, and a blend of fresh local herbs, served with a zesty wasabi soy dipping sauce

Lá rau cải xanh giòn cuộn cùng tôm, dưa mọng nước xen lẫn với rau thơm, ăn cùng nước chấm wasabi xì dầu.

Hai Phong Crab & Pork Square Fried Spring Rolls 167

with glass noodles, mushroom and herbs

Nem rán kiểu Hải Phòng với thịt cua bể, nấm hương và các loại rau gia vị

Spring Rolls with Battered Fish 179

Garlic mayo, dill, and wasabi tamarind sauce (4pcs)

Nem cuốn cá ăn cùng thì là, mayo và sốt me mù tạt (4 miếng)

Betel Leaf Delight - Prawn and Pomelo 220

Fresh prawns and pink pomelo served on betel leaf with golden shallots, lemongrass, ginger, and chili in palm sugar and dried shrimp floss dressing

Món ngon từ lá lốt - Tôm và Bưởi được phục vụ trên lá lốt với hẹ vàng, sả, gừng và ớt trong nước sốt chà bông tôm khô và đường thốt nốt

Vodka Cured Salmon Gravlax 229

Savory vodka-cured salmon gravlax served on sourdough bread with garlic butter, Tartar sauce, and a bed of leafy greens

Cá hồi ướp rượu vodka muối thơm ngon dùng trên bánh mì sourdough với bơ tỏi, sốt tartar và rau xanh

Prawn and Pork on Lemongrass 167

with local pickled fig, herbs and dipping sauce (5pcs)

Tôm, thịt cuốn sả ăn cùng quả sung muối, rau thơm và sốt chua ngọt (5 miếng)

Soup

Món Súp

Chicken Soup with Mushrooms, Artichokes, and Herb Oil 90

A hearty and aromatic chicken broth simmered with earthy mushrooms and tender artichoke hearts, drizzled with a vibrant herb oil

Súp gà đậm đà với nấm, a-ti-sô hoà quyện cùng dầu thảo mộc

Creamy Pumpkin and Cinnamon Soup 89/79

with garlic butter prawn (vegetarian option)

Súp kem bí ngô vị quế cùng tôm cháy tỏi (lựa chọn món mặn/chay)

Crabmeat and Corn Soup 89

with quail egg, herb oil and coriander

Súp ngô non với thịt cua, trứng cút, dầu thảo mộc và rau mùi

From the Garden

Sa-lát

Fresh Coconut and Jicama Salad with Mint, Coconut Dressing 110

A refreshing salad featuring fresh coconut and hibiscus flowers, tossed with mint and a light coconut dressing.

Món sa-lát tươi mát với dừa non, củ đậu, bạc hà và nước sốt dừa.

Option to add sous vide chicken for an extra protein boost +50

Lựa chọn thêm thịt gà sous vide để bổ sung thêm protein

Banana Blossom and Green Papaya Salad with Pork Char-siu 149

Shallot dressing and crispy tofu skin (Vegetarian option)

Nộm hoa chuối với đu đủ xanh ăn cùng thịt xá xíu và váng đậu chiên giòn

Roasted Rare Beef Salad 200

Tender roasted rare beef served with a mix of romaine, arugula, fraise, red lettuce, artichoke, beans, cherry tomatoes, and oranges, accompanied by a creamy blue cheese dressing

Sa-lát thịt bò nướng ăn kèm với hỗn hợp xà lách, rau diếp xoăn, rau diếp đỏ, a-ti-sô, đậu, cà chua bi, và cam, ăn kèm với sốt kem phô mai xanh

Chef's Recommendation 229

A tantalizing platter flavours: Hai Phong crab & Fish battered spring rolls, blossom & Mango salad accompanied by Char Siu

Một sự kết hợp đầy mê hoặc của các hương vị bao gồm nem cua bể Hải Phòng, cá tầm bột chiên, hoa chuối và gỏi xoài xá xíu

POKE Bowls & Noodles

Món cơm trộn và Mỳ, Bún

Salmon Sashimi POKE Bowl | Cá hồi sashimi trộn 239

A vibrant mix of sushi rice, beets, carrots, red onions, edamame, red & white cabbage, kale, fresh salmon sashimi, cucumber, mashed avocado, seaweed, dry shallot, and roasted sesame dressing, all brought together with teriyaki sauce

Sự kết hợp tinh tế với cơm sushi, củ dền, hành tây tím, đậu Nhật, bắp cải trắng và tím, rau cải xoăn, cá hồi sashimi tươi ngon, dưa chuột, bơ nghiền, rong biển, hành chiên giòn và nước sốt mè rang

Tofu POKE Bowl | Đậu hũ trộn 149

A nutritious bowl of sushi rice, nori, red & white cabbage, kale, carrot, edamame, tamari almonds, crispy shallots, pickled cucumber, tofu, and sesame dressing

Một phần ăn đầy dinh dưỡng với cơm sushi, rong biển, bắp cải tím và trắng, rau cải xoăn, cà rốt, đậu Nhật, hạnh nhân tẩm xì dầu, hành chiên giòn, dưa chuột muối và nước sốt mè rang

Sous Vide Chicken POKE Bowl | Món gà nấu chậm trộn 159

Tender sous vide chicken atop sushi rice, complemented by fresh mints, coriander, tamari almonds, red & white cabbage, pickled cucumber, edamame, toasted coconut flakes, and a flavourful basil mayo sauce

Món gà nấu chậm mềm đặt trên cơm sushi, được kết hợp với bạc hà, rau mùi, hạnh nhân tẩm xì dầu, bắp cải tím và trắng, dưa chuột muối, đậu Nhật, dừa thái sợi nướng và nước sốt mayo húng quế thơm ngon

BBQ Pork Two Way 200

Traditional Hanoi BBQ pork patties & pork belly on bamboo sticks served with fresh rice noodle and local herbs with dipping sauce

Bún chả kẹp que tre ăn cùng rau thơm và nước chấm chua ngọt

Fresh Black Fettuccine with Seafood 370

Elegant black fettuccine pasta tossed with a medley of fresh seafood in a creamy hoisin sauce, finished with a sprinkle of grated Parmesan cheese

Mì đen Fettuccine trang nhã được nấu cùng hải sản hoà quyện trong sốt kem hoisin và phô-mai

Vegetarian and Vegan Delights

Món ăn chay và thuần chay ưa thích

-  **Braised Green Banana with Tofu, and Mushroom in Casserole** 159
A rich and flavourful casserole featuring braised green bananas, tofu, and mushrooms, all enhanced with a drizzle of luxurious truffle oil
Món chuối hầm đậm đà và thơm ngon với đậu hũ, nấm được làm nổi bật với dầu nấm truffle sang trọng và phục vụ trong nồi đất
-  **Crispy Fried Dough with Cabbage and Tofu** 159
Golden crispy dough filled with tender cabbage and tofu, accompanied by a side of soba noodles tossed in a savoury miso sauce
Bột bánh chiên giòn rụm với nhân bắp cải và đậu hũ mềm, kết hợp với mì soba và nước tương miso đậm đà.
-  **Braised Pumpkin, Sweet Potato, Wooden Mushrooms Claypot** 179
Accompanied with steamed rice
Bí ngô om nấm, khoai lang với sốt sữa dừa ăn cùng cơm trắng

Signature in KOTO

Món đặc biệt

Baked Barramundi in Banana Leaf **339**

A mixture of Vietnamese spices and sesame sticky rice chips

Cá chẽm bọc lá chuối nướng cùng rau gia vị và xôi tẩm vừng chiên giòn

Slow-cooked Duck **329**

Tender duck slow-cooked to perfection, paired with traditional pho noodles, an assortment of local herbs, crisp Bok choy, and a rich pho jus

Đùi vịt mộng nước được nấu chậm đến hoàn hảo, kết hợp cùng bánh phở truyền thống, các loại rau thơm địa phương, rau cải chíp và nước phở sánh ngậy

Crispy Fried Chicken **259**

with lime leaf drenched in sweet and sour fish sauce served with ST25 rice Bowl mixed and pickled radish

Thịt gà xối mỡ với lá chanh ăn cùng cơm ST25 trộn và dưa củ cải muối

Vietnamese Roasted Pork Porchetta **299**

With local herbs and “Mac Mat” chili soy sauce and special Northern Vietnamese spices

Thịt lợn nướng với lá mắc mật, sốt xì dầu cay cùng cơm trắng món ăn đậm vị dân tộc Miền núi Phía Bắc

Smoked BBQ Pork Rib **359**

with Fries and fresh salad

Sườn lợn nướng ăn cùng sa-lát rau trộn và khoai tây chiên

Grilled Aussie Ribeye **579**

Juicy Australian ribeye steak seasoned with galangal and turmeric served alongside baked cabbage and a spicy, aromatic “chăm chéo” dipping sauce

Bò Ribeye Úc mềm tẩm ướp riêng, nghệ được phục vụ cùng bắp cải nướng và nước chấm “Chăm chéo” thơm ngon

From the Poultry & Meats

Món từ Gia cầm và thịt

-  **Duck Breast with Potato and Mushroom Cake** 329
Mango chutney, tamarind sauce and fried pickled ginger
Lườn vịt áp chảo ăn cùng bánh khoai tây với nấm, sốt me và gừng muối chiên giòn
- Grilled Chicken "Tay Bac" Style** 329
Marinated in lemongrass, chili, and local spices, served with fried "Chung cake" and salted egg sauce
Gà nướng kiểu Tây Bắc tẩm ướp gia vị sả, ớt và gia vị địa phương phục vụ kèm "Bánh chưng" rán và sốt trứng muối
-  **Crispy Skin Pork Belly** 259
Deliciously crispy pork belly accompanied by creamy cauliflower purée, chili apple cinnamon sauce, and soya sauce
Thịt ba rọi heo giòn bì ăn kèm với kem hoa lơ trắng nghiền, sốt quế táo ớt và nước tương
- Wok-fried Australian Beef** 320
with green pepper sauce and ST25 Rice bowl mixed
Bò Úc xào tiêu xanh ăn cùng cơm ST25 trộn
- Slow Cooked Lamb Shank** 600
with truffle oil & mashed potato, mushroom and red wine sauce
Đùi cừu nấu chậm ăn cùng khoai tây nghiền, nấm cháy tỏi và sốt vang đỏ
- Steak Fajitas Fillings Sandwich** 239
Sliced beef steak, Mediterranean grilled vegetables, and cheese layered on homemade bread, accompanied by a side of chips
Thịt bò bít tết cắt lát, rau nướng kiểu Địa Trung Hải và phô mai phủ trên bánh mì tự làm, kèm khoai tây chiên
- Surf & Turf Burger** 339
Juicy prawn burger and minced pork patties topped with caramelized onion, cheddar cheese, and lettuce, served on a charcoal bun with homemade chips on the side
Bánh mì Burger than tre với nhân tôm và thịt lợn phục vụ cùng hành tây caramen, phô mai, rau diếp và khoai tây chiên
-  **Tropical Fried Rice with Prawn & Char-siu** 169
Cơm rang với tôm, lợn xá xíu và dứa

From the River & Ocean

Món từ Sông và Đại Dương

-  **Marinated Tiger Prawns with Vietnamese Spices** 339
Baked in bamboo and served with local pickled fig and steamed rice
Tôm tẩm ướp gia vị Việt Nam nướng ống tre ăn cùng quả sung muối chua và cơm trắng
- Teriyaki Glazed Salmon** 659
Grilled salmon served with grilled radish cake, green mustard leaf, teriyaki sauce, and fresh herbs
Cá hồi nướng phủ sốt Teriyaki ăn kèm với bánh củ cải nướng, rau cải xanh, sốt teriyaki và rau thơm
- Fish and Chips** 300
Beer-battered barramundi served with homemade chips, tartar sauce, coleslaw, and a wedge of lime
Cá vược tẩm bia phục vụ với khoai tây chiên tự làm, sốt tartar, xà lách trộn
- Mussels in White Wine** 398
with Homemade Garlic Butter on Sourdough
Vẹm xanh nấu rượu vang ăn cùng bánh mì men tự nhiên phết bơ tỏi nhà làm

Side dishes

Món ăn kèm

- KOTO style ST25 Rice Bowl mixed | Cơm thập cẩm ST25 theo phong cách KOTO** 120
Fragrant ST25 rice mixed with dried mushrooms, almonds, truffle oil, sesame seeds, peanuts, nori, and pickled radish, creating a symphony of flavours and textures in every bite
Cơm ST25 thơm phức trộn với nấm khô, hạnh nhân, dầu truffle, hạt mè, đậu phộng, rong biển và củ cải muối tạo nên một bản giao hưởng hương vị và kết cấu trong từng miếng ăn
-  **Fragrant ST25 Steamed Rice** 50
Cơm ST25 xuất khẩu
-  **Homemade Potato Chips with Aioli** 90
Khoai tây chiên sốt aioli
- Mixed vegetables (Choice of: Steamed / Sautéed garlic)** 120
Đĩa rau tổng hợp (lựa chọn luộc hoặc xào tỏi)
- Broth of the Day** 150
Ask our friendly staff for broth and specials
Canh theo ngày (Vui lòng liên hệ nhân viên nhà hàng)

Desserts

Món tráng miệng

Tropical Fruits	89
Đĩa hoa quả theo mùa	
Fruit Cup with Coconut Milk and Ice Cream	150
Hoa quả dầm sữa dừa ăn cùng kem	
Banana flambé with Ice Cream	150
Chuối đốt ăn cùng kem tự chọn	
Ice cream (per scoop)	50
Lựa chọn kem	
Cake of the Day with ice cream Or Compote	150
Ask our friendly staff for fresh daily cakes & specials	
Bánh ngọt ăn cùng kem hoặc Chè theo ngày (Vui lòng liên hệ nhân viên nhà hàng)	

Hanoi Set menu

Minimum 2 Pax | Từ 2 khách trở lên

299
per pax

Soup | Món Súp

Chicken Soup with Mushrooms, Artichokes, and Herb Oil

A hearty and aromatic chicken broth simmered with earthy mushrooms and tender artichoke hearts, drizzled with a vibrant herb oil

Súp gà đậm đà với nấm, a-ti-sô hoà quyện cùng dầu thảo mộc

Starter | Khai Vị

Prawn and Pork on Lemongrass

with local herbs and dipping sauce

Tôm, thịt cuốn sả ăn cùng rau thơm và sốt chua ngọt

Mains | Món Chính

Baked Barramundi in Banana Leaf with a mixtures of Vietnamese Spices

Cá chẽm bọc lá chuối nướng cùng rau gia vị

Fried Chicken with Lime Leaf in Sweet & Sour Fish Sauce

Thịt gà xối mắm với lá chanh

Wok-fried Bok Choy with Garlic and Shiitake Mushroom Sauce

Cải chíp xào tỏi sốt nấm

Vietnamese Pickled Fig with Sweet Chilli Sauce

Quả sung muối với sốt ớt chua ngọt

KOTO style ST25 Rice Bowl mixed

Cơm thập cẩm ST25 theo phong cách KOTO

Dessert | Tráng Miệng

Tropical Fruit

Đĩa hoa quả theo mùa

Van Mieu set menu

Minimum 2 Pax | Từ 2 khách trở lên

359
per pax

Salad | Món Nộm

Banana Blossom and Green Papaya Salad with Pork Char Siu, Crispy Tofu & Shallot Dressing

Nộm hoa chuối với đu đủ xanh ăn cùng thịt xá xíu và váng đậu chiên giòn

Starter | Khai Vị

Green Mustard Leaves Rolled with Shrimp, Pineapple, Local Herbs, and Wasabi Soy Sauce

Crisp green mustard leaves encasing succulent shrimp, juicy pineapple, and a blend of fresh local herbs, served with a zesty wasabi soy dipping sauce

Lá rau cải xanh giòn cuộn cùng tôm, dưa mọng nước xen lẫn với rau thơm, ăn cùng nước chấm wasabi xì dầu

Mains | Món Chính

Wok-fried Australian Beef with Green Pepper Sauce

Bò Úc xào tiêu xanh

BBQ Pork Ribs

Sườn lợn sốt BBQ

Stir-fried Duck with Basil, Chili and Peanuts

Lườn vịt xào lá húng quế, ớt tươi và lạc rang

Steamed Mixed Vegetables with Sesame Sall

Các loại rau củ luộc chấm muối vừng

Fragrant Steamed Rice

Cơm tám thơm

Dessert | Tráng Miệng

Cake of the Day

Bánh ngọt



**Vui lòng để lại đánh giá
nhà hàng trên TripAdvisor**

Kindly leave us a review on
TripAdvisor