



**VỊ HUẾ**

TINH HOA CỔ ĐÔ

Nổi tiếng với hương vị tinh tế, nguyên liệu tươi ngon và nghệ thuật trình bày món ăn khéo léo, ẩm thực Huế từ lâu đã được mệnh danh là viên ngọc quý trong kho tàng ẩm thực Việt Nam.

Trân quý viên ngọc ấy, tự hào tại mảnh đất cố đô, Vị Huế kế thừa tinh hoa, nâng tầm món ăn truyền thống với sự kết hợp hài hoà giữa nét sáng tạo và tính bền vững. Từ những loại thảo mộc tươi thơm đến gia vị đặc trưng được chọn lọc tỉ mỉ cùng nguồn nguyên liệu quý báu từ địa phương, mỗi món ăn tại Vị Huế đều toát lên nét tinh hoa của ẩm thực cung đình, dẫn dắt thực khách vào một hành trình đầy mê hoặc, nơi hương vị, văn hóa và nghệ thuật hòa quyện một cách hoàn mỹ!

*Renowned for its vibrant flavors, fresh ingredients, and artistic presentation, Huế cuisine is a treasure of Vietnam's culinary heritage. Vị Huế takes this tradition to new heights, blending sustainability and creativity into every dish. From fragrant herbs to delicate spices, every bite reflects the royal essence of Huế, inviting diners on an unforgettable journey of flavors, culture, and refinement.*

## *Khai Vị / Appertizers*

Hải sản, thịt và rau/Sseafood, meats & greens  
*Try our fresh salad creation pairing nutritious element and robust flavors*

### **BÁNH BỘT LỘC HUẾ NHÂN TÔM THỊT**

Hue pork & shrimp dumpling,  
fish dipping sauce, spring onion oil

55.000<sup>VND</sup>

### **BÁNH BÈO**

Steamed rice cake with pork and shrimp,  
peanut, shallot

75.000<sup>VND</sup>

### **BÁNH ÍT MẶN VỊ HUẾ**

Steamed Hue dumpling with pork and shrimp,  
crispy rice cake, sweet & sour fish sauce

65.000<sup>VND</sup>



### **CHẢ TRÌA ★**

95.000<sup>VND</sup>

### **ĐẬM PHÁ TAM GIANG BỌC**

### **MỠ CHÀI NƯỚNG KÈM GỎI TRÁI BƯỞI**

Grilled "Tam Giang" Lagoon clam with  
pomelo salad, peanut, herb oil



### **COM CHÁY**

95.000<sup>VND</sup>

### **KÈM BÒ TÁI TARTARE,**

### **CHẢ BÔNG VÀ SỐT KHO QUỆT ★**

Beef tartare with crispy rice cake  
and caramelized fish sauce

### **BÒ LÁ LỐT NƯỚNG KÈM XÀ LÁCH RAU VƯỜN**

Grilled beef "Lot" leave with garden herbs salad, peanut sauce

115.000<sup>VND</sup>

### **CHẢ GIÒ NHÂN THỊT KÈM HẠT SEN HUẾ & BÁNH NHÂN TRÁI CÂY MỨT**

Pork & Hue lotus seed crispy spring roll served with fruits and fig jam

95.000<sup>VND</sup>

### **GỎI CUỐN TÔM THỊT**

Fresh spring rolls with pork and prawns, herbs, sweet & sour fish sauce

75.000<sup>VND</sup>

★ *Món ngon đặc biệt/Chef recommended*

🌿 *Món chay/Vegetarian*

## Gỏi / Salad



### GỎI NGÓ SEN CUNG ĐÌNH HUẾ ★

125.000<sup>VND</sup>

Huế royal lotus salad  
with pork and prawns, carrot, peanut, shallot

### XÀ LÁCH TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT 145.000<sup>VND</sup> KÈM NHÔ KHÔ NẤU TRÀ SỐT DẦU GIẤM VỊ GỪNG SẢ

Grilled prawns salad with beetroot pickle,  
raisin in tea, ginger & lemongrass balsamic dressing

### GỎI BÒ KIỂU CARPACCIO, SỐT DẦU DẮM KÈM RAU VƯỜN

135.000<sup>VND</sup>

Vietnamese beef carpaccio, star fruit, pickled  
Hue fig, lime & fish sauce dressing

### GỎI BUỔI KÈM MỰC ỚNG LÀNG CHÀI THUẬN AN ★

145.000<sup>VND</sup>

Pomelo salad with Thuan An village  
calamari, peanut, shallot

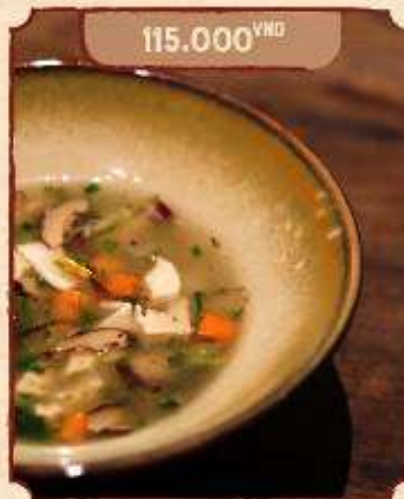


## Súp - Canh / Soup



115.000<sup>VND</sup>

SÚP CẢI BÓ XÔI  
KÈM HẢI SẢN  
ĐÀM PHÁ TAM GIANG  
Spinach & "Tam Giang" lagoon  
seafood soup



115.000<sup>VND</sup>

SÚP GÀ NẤU NẤM  
Chicken and mushroom soup



115.000<sup>VND</sup>

CANH CHUA CÁ BỚP  
Sweet and sour cobia broth  
(served with steamed rice)

★ Món ngon đặc biệt/Chef recommended

🌿 Món chay/Vegetarian

## Món chính / Maincourse

CÁ BỚP LĂNG CÔ NƯỚNG, SỐT MUỐI ỚT LÁ É

Grilled cobia, herbs rock chili sauce, grilled spring onion, asparagus, steamed rice

195.000<sup>VND</sup>

GÀ NƯỚNG ỐNG TRE XÔI GẮC ★ 245.000<sup>VND</sup>

Grilled chicken in bambo served with cochinchin fruit sticky rice, laska leaves sauce



GÀ BẮN A LƯỚI

195.000<sup>VND</sup>

KHÌA NƯỚC DỪA XIÊM,  
XÔI ĐẬU NẤM MỠI SỐT RAU RĂM

Sous vide chicken breast with coconut juice, mushroom peanut sticky rice, laska leaves sauce



ÚC VỊT ĐỒNG

265.000<sup>VND</sup>

VÙNG QUẢNG THÁI NƯỚNG  
KÈM BÁNH KHOAI LANG NƯỚNG  
SỐT HẠT DỖI, CHẤM CHÉO ★

Sous vide duck breast, beetroot purée, sweet potato gratin, "cham cheo" spices sauce

THỊT SƯỜN BÒ NẤU CHẬM

KÈM CÀ RỐT NGHIÊN VỊ HOA HỒI, SỐT BÒ KHO

14 hours beef shortrib with star anise carrot emulsion served with crouton

345.000<sup>VND</sup>



NONG HEO A LƯỚI

265.000<sup>VND</sup>

NẤU CHẬM VỊ XÁ XÍU  
KÈM XÔI NẤM MỠI ★

Slow cook A Luoi village Pork jowl with Charsiu sauce served with mushroom sticky rice

CÀ RI VỆM

Mussel curry (served with steamed rice)

175.000<sup>VND</sup>

CÀ RI GÀ

Chicken curry (served with steamed rice)

175.000<sup>VND</sup>

★ Món ngon đặc biệt/Chef recommended

🌿 Món chay/Vegetarian

## Mì ý / Pasta

**MÌ Ý SỢI CAY HẢI SẢN LĂNG CÔ ★ 195.000<sup>VND</sup>**

Lang Co seafood chili linguine,  
caper, anchovi, fish, clam, prawn, calamari

**MÌ Ý SỐT CÀ CHUA 145.000<sup>VND</sup>**

Tomato spaghetti, permesan cheese

**MÌ Ý SỐT CÀ CHUA VỊ TỎI CAY 145.000<sup>VND</sup>**

Penne arrabbiata, garlic, chili, permesan cheese

**MÌ Ý HƯƠNG VỊ CHEF 175.000<sup>VND</sup>**

**SỐT RAU MÙI HUẾ  
KÈM TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT ★**  
Chef's flavour spaghetti, Huế herbs pesto sauce  
with grilled king prawns, permesan cheese



## Mì, Bún & Com / Noodle & Rice




**BÚN BÒ HUẾ**  
Fresh rice noodle  
with Hue traditional  
beef broth, beef,  
crab paste ball, herbs

**BÁNH CANH HUẾ 75.000<sup>VND</sup>**

Hue fresh noodle soup with pork rib and prawn, spring onion

**BÚN CHAY SỐT XÌ DẦU 75.000<sup>VND</sup>**

**KÈM ĐẬU KHUÔN**   
Vegetarian fresh rice noodle soya sauce and tofu

**MỠ XÀO HẢI SẢN 165.000<sup>VND</sup>**

**LÀNG CHÀI THUẬN AN ★**  
Stir fried Quang Noodle with Thuan An village seafood,  
vegetables, fish, calamari, prawn

**MỠ XÀO BÒ 155.000<sup>VND</sup>**

Stir fried Quang Noodle with beef


**COM CHIÊN THOM, TÔM 145.000<sup>VND</sup>**

**KÈM TRỨNG CÁ TOBIKO**  
Stir fried rice with prawn, pineapple, tobiko.

**COM CHIÊN HẢI SẢN 145.000<sup>VND</sup>**

Stir fried rice with seafood, calamari, prawn

★ *Món ngon đặc biệt/Chef recommended*

 *Món chay/Vegetarian*

## Món chay / Vegetarian



### GỎI CUỐN CHAY

Vegetarian fresh spring roll, vegetables, mushroom, tofu

55.000<sup>VND</sup>

### GỎI NGÓ SEN CUNG ĐÌNH HUẾ CHAY

Vegetarian Huế royal lotus salad with fried tofu, carrot, peanut, shallot

95.000<sup>VND</sup>

### GỎI BƯỞI CHAY

Pomelo salad with tofu, vegetables, peanut, shallot

115.000<sup>VND</sup>

### XÀ LÁCH CHAY TRỘN DẪM BALSAMIC

Mixed spring salad with balsamic dressing

95.000<sup>VND</sup>

### CÀ RI CHAY

Vegetarian curry (served with steamed rice)

145.000<sup>VND</sup>

### MÌ Ý SỐT CÀ CHUA

Tomato spaghetti, permesan cheese

145.000<sup>VND</sup>

### MÌ Ý SỐT CÀ CHUA VỊ TỎI CAY

Penne arrabbiata, garlic, chili, permesan cheese

145.000<sup>VND</sup>

### BÚN CHAY SỐT XÌ DẦU KÈM ĐẬU KHUÔN

Vegetarian fresh rice noodle soya sauce and tofu

75.000<sup>VND</sup>

### CANH RAU NẤU NẤM

Vegetables with mushroom broth

75.000<sup>VND</sup>

### NỤ BÍ XÀO TỎI

Wok fried baby pumpkin with garlic

95.000<sup>VND</sup>

### RAU CỦ XÀO TỎI

Wok fried vegetables with garlic

75.000<sup>VND</sup>


### NẤM XÀO

Wok fried mushroom

95.000<sup>VND</sup>



★ *Món ngon đặc biệt / Chef recommended*

 *Món chay / Vegetarian*

## Món tráng miệng / Sweet ending



75.000<sup>VND</sup>

### CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN CỒM XANH ★

Lotus seed & longan sweet soup



95.000<sup>VND</sup>

### CHUỐI ĐỐT RƯỢU NGÀO BƠ ĐƯỜNG KÈM KEM VỊ RUM NHO

Banana flambe with raisin rum ice cream

### TRÁI CÂY

Seasonal fruit platter

75.000<sup>VND</sup>

### KEM CHỌN VỊ:

VANI/ BẠC HẠ SÔ CÔ LA/ RUM NHO/ XOÀI CHANH DÂY

Your choice of ice cream flavour:

vanilla, chocolate, raisin rum, mango passion fruit

75.000<sup>VND</sup>

## Món ngon đặc biệt / Special of the month

All prices are quoted in VND, inclusive of VAT

★ Món ngon đặc biệt/Chef recommended

🌿 Món chay/Vegetarian