



## 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!

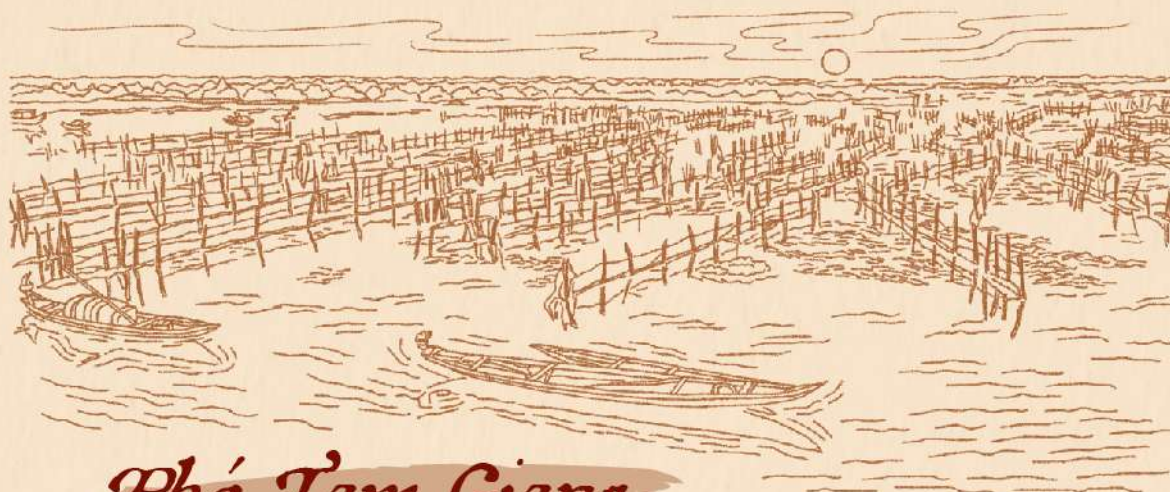
*Renowned for its vibrant flavors, fresh ingredients, and artistic presentation, Huế cuisine is a treasure of Vietnam's culinary heritage. Vị Huế takes this tradition to new heights, blending sustainability and creativity into every dish. From fragrant herbs to delicate spices, every bite reflects the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

## Giới thiệu

Từ tình yêu ẩm thực quê hương và trân trọng nguồn nguyên liệu bản địa, Vị Huế chất lọc những sản vật tinh hoa từ các vùng đất trứ danh xứ Huế để làm nên những món ngon chất lượng, mang theo hương sắc cổ đô và mở ra hành trình khám phá ẩm thực đầy cảm xúc.

Thương mời quý bạn cùng khám phá...

*From a love of our homeland's cuisine and a deep respect for local ingredients, Vị Huế carefully selects the finest specialties from Huế's renowned regions to create dishes of true quality - carrying the essence of the Imperial City and opening a heartfelt journey of culinary discovery. We warmly invite you to embark on this exploration...*



## Phá Tam Giang - Vịnh Lăng Cô - Biển Thuận An

Huế may mắn sở hữu Phá Tam Giang - đầm phá rộng lớn nhất Đông Nam Á, nơi dòng nước ngọt êm đềm từ sông Hương hòa quyện cùng vị mặn mòi của biển cả. Sự giao thoa ấy tạo nên nguồn nước lợ đặc biệt, nuôi dưỡng hải sản phong phú, tươi ngon nức tiếng, mang hương vị thơm ngọt đặc trưng khó nơi nào sánh được. Cùng với ngư trường trù phú của Thuận An và Lăng Cô, vùng biển - đầm phá này chính là kho tàng hải sản thiên nhiên quý giá, mang tới cho món ngon Vị Huế chiều sâu hương vị và tinh hoa của sông nước, biển trời quê hương.

*Hue is blessed with Tam Giang Lagoon - the largest lagoon in Southeast Asia - where the gentle freshwaters of the "Perfume" river blend with the salty taste of the sea. This natural harmony creates a unique brackish environment that nurtures an abundance of seafood, famed for its freshness and distinctive sweetness found nowhere else. Along with the rich fishing grounds of Thuan An and Lang Co, this coastal and lagoon region is truly a treasure of nature, bringing to Vị Huế dishes a depth of flavor that embodies the essence of our homeland's rivers, seas, and skies.*



Nằm cách trung tâm thành phố Huế khoảng 60 km, ở độ cao 600 - 800 m so với mực nước biển, A Luoi là một huyện miền núi thuộc dãy Trường Sơn Bắc. Vùng đất xanh mang khí hậu mát lạnh, đất đai màu mỡ và thiên nhiên hoang sơ đã nuôi dưỡng nên những đàn gà đồi thả rông chắc thịt, thơm ngọt tự nhiên và cũng là vùng trồng cà phê đặc sản nổi tiếng, mang hương vị rất riêng của núi rừng. Từ món ngon tới ly cà phê đượm vị, sản vật A Luoi đã góp phần tạo nên cho thực đơn Vị Huế một dư vị mộc mạc, chất phác mà đầy tinh tế, mang hồn đại ngàn quê hương...

*Located about 60 km from Hue's city center, at an altitude of 600 - 800 meters above sea level, A Luoi is a mountainous district in the northern Truong Son range. This verdant land, with its cool climate, fertile soil, and unspoiled nature, nurtures free-range hill chickens with firm, naturally sweet meat, and is also home to renowned specialty coffee carrying the distinctive flavors of the mountains. From savory dishes to rich cups of coffee, the products of A Luoi bring to Vị Huế's menu a rustic yet refined character - imbued with the spirit of the great highlands of our homeland.*



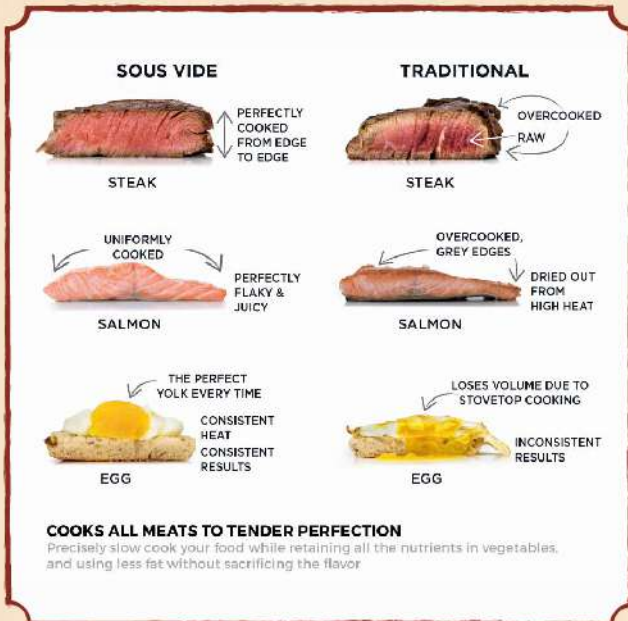
Thuộc vùng ven biển huyện Quảng Điền, cách trung tâm thành phố Huế không xa, Quảng Thái là miền quê trù phú với đồng ruộng, sông ngòi và đầm phá xen kẽ. Vùng đất này nổi tiếng với đàn vịt đồng được chăn thả tự nhiên, bơi lội trên sông phá và ruộng đồng, nhờ vậy thịt chắc, da mỏng, thơm ngọt và đậm đà hương vị. Quảng Thái đã mang đến nguồn nguyên liệu đồng đầy dư âm ấm áp của miền quê xứ Huế thanh bình.

*Situated in the coastal district of Quang Dien, not far from the center of Hue, Quang Thai is a fertile land of rice fields, rivers, and lagoons interwoven. This region is renowned for its naturally raised free - range ducks, which swim across rivers, lagoons, and fields - resulting in firm meat, thin skin, and a fragrant, savory sweetness. Quang Thai offers ingredients imbued with the warm, lingering essence of Hue's peaceful countryside.*

# Sous Vide

Sous Vide là phương pháp nấu ăn đặc biệt có nguồn gốc từ Pháp, trong đó nguyên liệu được hút chân không và làm chín chậm rãi trong nước ở nhiệt độ thấp, ổn định suốt nhiều giờ. Nhờ vậy, món ăn giữ trọn hương vị tinh khiết, độ tươi ngọt tự nhiên cùng kết cấu mềm ẩm tinh tế. Cũng bởi cách chế biến này, thịt đôi khi vẫn mang sắc hồng tự nhiên tưởng chừng như chưa chín, nhưng thực ra đã đạt đến độ chín hoàn hảo, an toàn và tròn vị.

Tại Vị Huế, chúng tôi nâng niu tinh hoa ẩm thực cổ đô, kết hợp cùng kỹ thuật nấu nướng hiện đại để khơi dậy vị ngon nguyên bản, mang đến trải nghiệm mới mẻ, đầy tinh tế. Đó cũng là cách Vị Huế kể tiếp câu chuyện ẩm thực Việt - vừa gìn giữ truyền thống, vừa chạm đến hơi thở của thời đại.



I'm pinky but i'm well-cooked ^^

*Sous Vide is a special culinary technique originating from France, in which ingredients are vacuum - sealed and gently cooked in water at a consistently low temperature for several hours. This process preserves the pure flavors, natural sweetness, and refined tenderness. As a result, the meat may retain a naturally pink hue that appears undercooked, but in fact, it achieved perfect doneness - safe, flavorful, and impeccably balanced.*

*At Vị Huế, we honor the rich culinary heritage of the Imperial City, harmonizing it with modern cooking techniques to reveal authentic flavors and offer a refined dining experience. This is how Vị Huế continues the story of Vietnamese cuisine - preserving tradition while embracing the spirit of the present.*

# Khai Vị / Appertizers

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

## VỊ BÁNH HUẾ

(trải nghiệm 3 món bánh Huế truyền thống)  
Hue's traditional rice cake tasting plate (3 types)

95.000<sup>VND</sup>

## BÁNH BỘT LỘC HUẾ NHÂN TÔM THỊT

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

55.000<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>



75.000<sup>VND</sup>

## BÁNH BÈO

Steamed rice cake with pork  
and shrimp, peanut, shallot



## CHẢ TRÌA ★

110.000<sup>VND</sup>

ĐẬM PHÁ TAM GIANG BOC  
MỠ CHÀÌ NƯỚNG KÈM GỎI TRÁI BƯỞI  
Grilled "Tam Giang" Lagoon clam with  
minced pork, pomelo salad, peanut, herb oil



## CƠM CHÁY

125.000<sup>VND</sup>

KÈM BÒ TÁI TARTARE,  
CHÀ 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

135.000<sup>VND</sup>

## GỎI CUỐN TÔM THỊT

90.000<sup>VND</sup>

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

## CHẢ GIÒ RAM HUẾ

Hue's traditional crispy deep-fried pork spring rolls

125.000<sup>VND</sup>

## GỎI CUỐN CHAY

70.000<sup>VND</sup>

Vegetarian fresh spring roll,  
vegetables, mushroom, tofu

## CHẢ GIÒ NHÂN THỊT KÈM HẠT SEN HUẾ

Pork & Hue lotus seed crispy spring roll

115.000<sup>VND</sup>

★ Món ngon đặc biệt/ Chef recommended

🌿 Món chay/ Vegetarian

## Gỏi / Salad



**GỎI NGÔ SEN  
CUNG ĐÌNH HUẾ ★** 135.000<sup>VND</sup>  
Huế royal lotus salad  
with pork and prawns, carrot, peanut, shallot

**GỎI BÒ KIỂU CARPACCIO,  
SỐT DẦU DẤM KÈM RAU VƯỜN** 155.000<sup>VND</sup>  
Vietnamese beef carpaccio, star fruit, pickled  
Hue fig, lime & fish sauce dressing

**GỎI BUỞI KÈM MỰC ỐNG  
LÀNG CHÀI THUẬN AN ★** 155.000<sup>VND</sup>  
Pomelo salad with Thuan An village  
calamari, peanut, shallot

**XÀ LÁCH TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT 160.000<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



## Súp - Canh / Soup



185.000<sup>VND</sup>

**SÚP BÍ ĐỎ  
CÀ RI HẢI SẢN**  
Pumpkin  
seafood soup with  
prawns, squid, clam  
& curry flavour



125.000<sup>VND</sup>

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



115.000<sup>VND</sup>

**SÚP GÀ  
NẤU NẤM**  
Chicken and  
mushroom soup



155.000<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 345.000<sup>VND</sup>**  
**SỐT MUỐI ỚT LÁ É**

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

**CÁ BỚP KHO TỘ 315.000<sup>VND</sup>**  
 Braised cobia in claypot with boiled vegetables

**GÀ KHO TỘ 215.000<sup>VND</sup>**  
 Braised chicken in claypot with coconut juice,  
 vegetables, ginger, chive, served with steamed rice

**GÀ CUỘN CỬ NÉN SỐT RAU MÙI 245.000<sup>VND</sup>**  
 Grilled rolled chicken with shiitake mushrooms,  
 shallots, and basil leaves with coriander sauce

**GÀ NƯỚNG 265.000<sup>VND</sup>**  
**ỐNG TRE XÔI GẮC ★**  
 Grilled chicken in bambo served with  
 cochinchin fruit sticky rice, laska leaves sauce

**TÔM SÚ XÀO SỐT CHUA CAY 225.000<sup>VND</sup>**  
 Wok fried king prawn with sour & spicy sauce



**CÁ CHỀM NƯỚNG VỚI COM SEN**  
**(SỐT ỚT HUẾ hoặc SỐT LÁ É)**

Grilled sea bass served with lotus seed steamed rice,  
 baby pumpkin & fermented chili sauce

**GÀ BẮN A LUỐI 215.000<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

**MỰC XÀO CHUA CAY 225.000<sup>VND</sup>**  
 Wok fried calamari with sour & spicy sauce

**ỨC VỊT ĐÔNG 295.000<sup>VND</sup>**  
**VÙNG QUẢNG THÁI NƯỚNG**  
**KÈM BÁNH KHOAI LANG NƯỚNG**  
**SỐT HẠT DỖI, CHẤM CHÉO ★**  
 Sous vide duck breast, beetroot puree,  
 sweet potato gratin, "cham cheo" spices sauce

**THỊT SƯỜN BÒ NẤU CHẬM 375.000<sup>VND</sup>**  
**KÈM CÀ RỐT NGHIÊN VỊ HOA HỒI, SỐT BÒ KHO**  
 14 hours beef shortrib with star anise carrot emulsion served with crouton



**NONG HEO A LUỐI 355.000<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 GÀ 180.000<sup>VND</sup>**  
 Chicken curry (served with steamed rice)

★ Món ngon đặc biệt/ Chef recommended

🌿 Món chay/ Vegetarian

## Mì ý / Pasta

**MÌ Ý SỢI CAY HẢI SẢN LĂNG CÔ ★ 255.000<sup>VND</sup>**  
Lang Co seafood chili linguine,  
caper, anchovi, fish, clam, prawn, calamari

**MÌ Ý HƯƠNG VỊ CHEF SỐT RAU MÙI HUẾ  
KÈM TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT ★ 225.000<sup>VND</sup>**  
Chef's flavour spaghetti, Huế herbs pesto sauce  
with grilled king prawns, permesan cheese

**MÌ Ý SỐT CÀ CHUA 🍃 175.000<sup>VND</sup>**  
Tomato spaghetti, permesan cheese

**MÌ Ý SỐT CÀ CHUA VỊ TỎI CAY 🍃 175.000<sup>VND</sup>**  
Penne arrabbiata, garlic, chili, permesan cheese



## Mì, Bún & Com / Noodle & Rice



**MỠ QUẢNG ỨC VỊT 275.000<sup>VND</sup>**  
Slow cooked pan-fried duck breast served  
with Quang noodles stir-fried with local herbs

**BÚN BÒ HUẾ 75.000<sup>VND</sup>**  
Fresh rice noodle with Hue traditional beef broth,  
beef, crab paste ball, herbs

**BÚN CHAY SỐT XÌ DẦU KÈM ĐẬU KHUÔN 🍃 85.000<sup>VND</sup>**  
Vegetarian fresh rice noodle soya sauce and tofu

**MỠ XÀO HẢI SẢN LÀNG CHÀI THUẬN AN ★ 195.000<sup>VND</sup>**  
Stir fried Quang Noodle with Thuan An village seafood,  
vegetables, fish, calamari, prawn

**MỠ XÀO BÒ 185.000<sup>VND</sup>**  
Stir fried Quang Noodle with beef

**COM CHIÊN THƠM ,TÔM 175.000<sup>VND</sup>  
KÈM TRỨNG CÁ TOBIKO**  
Stir fried rice with prawn, pineapple, tobiko

**COM CHIÊN HẢI SẢN 175.000<sup>VND</sup>**  
Stir fried rice with seafood, calamari, prawn



**175.000<sup>VND</sup>**  
**TACO BÁNH XÈO**  
Vietnamese pancake,  
chicken stewed in  
spicy and sour sauce,  
with pickled vegetables  
and sweet and sour sauce

★ Món ngon đặc biệt/ Chef recommended

🍃 Món chay/ Vegetarian

## Món chay / Vegetarian



**GỎI CUỐN CHAY** 70.000<sup>VND</sup>  
Vegetarian fresh spring roll,  
vegetables, mushroom, tofu

**GỎI NGÓ SEN CUNG ĐÌNH HUẾ CHAY** 115.000<sup>VND</sup>  
Vegetarian Huế royal lotus salad  
with fried tofu, carrot, peanut, shallot

**GỎI BƯỞI CHAY** 135.000<sup>VND</sup>  
Pomelo salad with tofu, vegetables, peanut, shallot

**XÀ LÁCH CHAY TRỘN DẮM BALSAMIC** 120.000<sup>VND</sup>  
Mixed spring salad with balsamic dressing

**CÀ RI CHAY** 145.000<sup>VND</sup>  
Vegetarian curry (served with steamed rice)

**MÌ Ý SỐT CÀ CHUA** 175.000<sup>VND</sup>  
Tomato spaghetti, permesan cheese

**MÌ Ý SỐT CÀ CHUA VỊ TỎI CAY** 175.000<sup>VND</sup>  
Penne arrabbiata, garlic, chili, permesan cheese

**BÚN CHAY SỐT XÌ DẦU KÈM ĐẬU KHUÔN** 85.000<sup>VND</sup>  
Vegetarian fresh rice noodle soya sauce and tofu

**CANH RAU NẤU NẤM** 75.000<sup>VND</sup>  
Vegetables with mushroom broth

**NỤ BÍ XÀO TỎI** 115.000<sup>VND</sup>  
Wok fried baby pumpkin with garlic

**RAU CỦ XÀO TỎI** 85.000<sup>VND</sup>  
Wok fried vegetables with garlic

**NẤM XÀO** 95.000<sup>VND</sup>  
Wok fried mushroom



## Món trẻ em / Kid corner

**ROLLED OATMEAL PORRIDGE**  
**– CHÁO NGŨ CỐC KÈM TRÁI CÂY**   
 Organic honey, diced fruits, seasonal berries,  
 yogurt, healthy toasted seeds

115.000<sup>VND</sup>

**CƠM CHIÊN TRỨNG**  
 Stir fried rice with egg

115.000<sup>VND</sup>

**XÚC XÍCH GÀ NƯỚNG**  
**KÈM RAU CỦ THEO MÙA HẤP**  
 Grilled chicken sausage  
 with steamed seasonal vegetables

145.000<sup>VND</sup>

**MÌ Ý SỐT CÀ CHUA**  
 Tomato spaghetti, parmesan cheese

175.000<sup>VND</sup>

**FISH AND CHIPS**  
 Fish, potato

225.000<sup>VND</sup>



195.000<sup>VND</sup>

**MÌ Ý SỐT CÀ CHUA**  
**KÈM XÚC XÍCH GÀ**  
 Tomato spaghetti  
 with chicken sausage

## Món tráng miệng / Sweet ending



75.000<sup>VND</sup>

**CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN**  
**CÓM XANH** ★  
 Lotus seed & longan sweet soup



115.000<sup>VND</sup>

**CHUỐI ĐỐT RƯỢU NGÀO BƠ ĐƯỜNG**  
**KÈM KEM VỊ RUM NHỎ**  
 Banana flambe with raisin rum ice cream


**TRÁI CÂY**  
 Seasonal fruit platter

75.000<sup>VND</sup>

**KEM CHỌN VỊ:**  
**VANI/ BẠC HÀ SÔ CÔ LA/ RUM NHỎ/ XOÀI CHANH DÂY**  
 Your choice of ice cream flavour:  
 vanilla, chocolate, raisin rum, mango passion fruit

85.000<sup>VND</sup>

All prices are quoted in VND, inclusive of VAT

★ Món ngon đặc biệt / Chef recommended     Món chay / Vegetarian

## Bữa sáng ngon khỏe - Healthy Breakfast

Daily from 8:30 to 11:00 a.m



### BÚN BÒ HUẾ

75.000<sup>VND</sup>

- "HUE" TRADITIONAL BEEF NOODLE BROTH

Fresh rice noodle with Hue traditional beef broth, beef, crab paste ball, herbs

### BÁNH MỠ CHẢO

110.000<sup>VND</sup>

VỚI TRỨNG ỐP LA KÈM THỊT BÒ

- SUNNY SIDE UP EGG,  
BREAD, SAUTEED BEEF ON PAN

Fried eggs, sauteed beef, char siu sauce, pate, baguette

### BỮA SÁNG QUỐC TẾ

155.000<sup>VND</sup>

(trứng chiên, khoai tây,  
nấm xào, xúc xích, bánh mì)

International Breakfast (roasted potatoes,  
grilled tomato, chicken sausage, grilled bacon,  
sautéed mushroom, toasted bread)



### XA LÁT TÁO VỚI TRỨNG CHẦN

115.000<sup>VND</sup>

Apple salad with poached egg, balsamic dressing

### CHÁO NGŨ CỐC KEM

95.000<sup>VND</sup>

- ROLLED OATMEAL PORRIDGE

Organic honey, diced fruits,  
seasonal berries, yogurt, healthy toasted seeds

### TÔ TRÁI CÂY KÈM SỮA CHUA DỪA

85.000<sup>VND</sup>

- COCONUT BOWL

Soaked quinoa, homemade granola,  
coconut yogurt, seasonal fruits, honey



Vị Huế chân thành cảm ơn và chúc quý khách một ngày tràn đầy năng lượng!

Thank you! Vị Huế wish you a day full of energy!



**VỊ HUẾ**  
TINH HOA CỔ ĐỒ

Vị Huế xin chân thành cảm ơn!  
*Thank you for dining with us!*