

EMBERS & LEAVES

MENU

CHEF’S STARTERS

01. CAESAR SALAD

Romaine lettuce tossed with bacon, garlic croutons, tomatoes and parmesan shavings

XÀ LÁCH CAESAR

Xà lách romaine giòn trộn với thịt xông khói, bánh mì nướng tỏi và cà chua với lớp phô mai Parmesan

199

02. SEARED SCALLOPS

Pan seared Japanese scallops with twice-cooked pork belly, cauliflower purée and sautéed mushrooms

SÒ ĐIỆP ÁP CHẢO

Sò điệp Nhật Bản áp chảo kết hợp với thịt ba chỉ nấu hai lần, súp lơ nghiền và các loại nấm xào

229

03. WATERMELON & FETA SALAD

Fresh watermelon and feta cheese combined with sweet mango, tomatoes, cucumber, red onion, toasted sunflower seeds and mixed fresh herbs

SALAD DƯA HẤU VÀ PHÔ MAI

Dưa hấu và phô mai feta kết hợp với xoài chín, cà chua, dưa chuột, hành tím và hạt hướng dương nướng cùng các loại rau thơm

189

04. PRAWNS CEVICHE

Fresh prawns with watermelon, tomatoes and grapefruit, marinated in lime and ginger

TÔM TÁI CHANH

Tôm, dưa hấu, cà chua và bưởi ướp với nước sốt chanh gừng

219

05. FRESH SUMMER ROLLS

Fresh spring rolls with crispy vegetables and fresh herbs served with fragrant fish sauce

GỎI CUỐN

Gỏi cuốn với các loại rau tươi dùng kèm nước mắm

Your choice of/ Lựa chọn của bạn:

• Vegetables & tofu/ Rau củ và tàu hũ

• Shrimp & pork/ Tôm và thịt

149

169

06. CRISPY SPRING ROLLS

Deep-fried spring rolls filled with minced pork, shrimp, mushroom and vegetables served with fragrant fish sauce

CHẢ GIÒ CHIÊN

Chả giò tôm thịt với nấm và rau củ

179

07. DEEP-FRIED CALAMARI

Deep-fried calamari marinated with zesty lemongrass, turmeric and galangal

MỰC TẮM BỘT CHIÊN GIÒN

Mực vòng ướp sả, nghệ, riềng và gia vị chiên giòn

179

08. WAGYU BEEF “LÁ LỐT”

Minced Wagyu beef wrapped in betel lotot leaves, served with peanut sauce and local herbs

BÒ LÁ LỐT WAGYU

Bò wagyu cuộn lá lốt dùng kèm sốt đậu phộng và các loại rau tươi

179

09. VIETNAMESE TAPAS

Sharing platter: fresh summer rolls, crispy spring rolls, Wagyu beef “lá lốt”, pork, shrimp and pomelo salad and grilled sugar cane shrimp “chạo tôm”, served with Vietnamese dipping sauce.

TAPAS KIỂU VIỆT

Tapas kiểu Việt gồm: gỏi cuốn, chả giò chiên, bò lá lốt, chảo tôm, gỏi bưởi dùng kèm nước mắm Việt Nam

259

CULINARY MASTERPIECE

20. CREAMY GARLIC MUSSELS	299	24. AUSTRALIAN RIB-EYE STEAK	1,349
Fresh mussels simmered in white wine, cream, garlic parsley sauce with garlic bread		Grilled 300 grams Australian rib-eye served with fries, confit “Củ Nén – local chive root”, shallots and vibrant asparagus. Drizzled with rich black pepper sauce and whole grain mustard.	
VỆM XANH SỐT VANG TRẮNG		THĂN BÒ ÚC NƯỚNG	
Vệem xanh được ninh trong rượu vang trắng, kem béo, nước sốt mùi tây và tỏi, dùng với bánh mì tỏi		300gr thân bò Úc nướng kèm khoai tây chiên giòn, củ nén, hẹ tây và măng tây đậm vị, ăn kèm với sốt tiêu đen và mù tạt nguyên hạt	
21. GARLIC AND CHILLI PRAWNS	319	25. BRAISED LAMB SHANK	569
Stir-fried prawns with hot chilli and garlic with homemde sourdough bread		Braised lamb shank, slow cooked with olives and apricots, served with garlic buter sautéed tagliatelle	
TÔM SÚ XÀO TỎI, ỚT, DẦU OLIU		ĐÙI CỪU HẦM	
Tôm sú xóc chảo cùng ớt và tỏi, dùng kèm bánh mì sourdough		Đùi cừu hằm nấu chậm với sự kết hợp của ô liu và quả mơ dùng kèm với mì Ý sợi dẹt xào bơ tỏi.	
22. SOUS-VIDE DUCK FILLET	319	26. PAN-SEARED SEABASS WITH LAKSA SAUCE	289
Slow cooked free range duck fillet served with mashed pumpkin and baby broccoli and Northern “Hạt Dổi” spice sauce		Seabass fish pan seared with smoky, charred bok choi and a rich, laksa sauce	
ỨC VỊT PHI LÊ NẤU CHẬM		CÁ CHẼM ÁP CHẢO	
Ức vịt phi lê nấu chậm dùng kèm với bí đỏ nướng, bông cải xanh kết hợp với sốt hạt dổi		Cá chẽm áp chảo dùng kèm cải chíp nướng và sốt Laksa	
23. 24-HOURS SLOW COOKED PORK BELLY	299		
Featuring crispy pork skin and served alongside luxurious truffle mashed potatoes, Drizzled with a fragrant Tây Bắc black cardamom jus			
THỊT BA CHỈ NẤU 24 TIẾNG			
Thịt heo giòn nấu trong 24h ăn kèm với khoai tây nghiền trong nấm truffle và nước sốt nhục đậu khấu Tây Bắc			

SIDE DISHES

Sautéed mushroom	89	Stir-fried morning glory with garlic	59
Nấm xào		Rau muống xào tỏi	
French fries	89	Steamed rice	59
Khoai tây chiên		Cơm trắng	

GOURMET SANDWICHES & ARTISAN BURGERS

27. CHICKEN FOCACCIA SANDWICH	219	28. AUSTRALIAN WAGYU BEEF BURGER	289
Grilled chicken, Đà Lạt heirloom tomatoes, fresh mozzarella cheese, basil and black olive mayo served with crispy french fries		Australian beef patty, cheddar cheese, crispy bacon, caramelized onions, lettuce and tomato, served with crispy french fries and garden salad	
BÁNH MỠ KẸP GÀ NƯỚNG		BURGER BÒ	
Bánh mì kẹp kiểu Ý với gà nướng, cà chua Đà Lạt, phô mai mozzarella, húng tây và sốt mayo ô liu dùng kèm khoai tây chiên		Burger bò Úc với phô mai cheddar, thịt xông khói chiên giòn, hành tây caramel, dùng kèm khoai tây chiên và xà lách	
29. CLUB SANDWICH	229	30. FISH AND CHIPS	319
Free-range chicken breast, maple glazed bacon, eggs, tomato and lettuce on milk toast, served with crispy french fries		Seabass in Tiger beer batter with homemade tartare sauce, served with crispy french fries	
BÁNH MỠ KẸP		CÁ TẮM BỘT CHIÊN	
Bánh mì kẹp 3 tầng với ức gà, thịt xông khói, trứng, cà chua dùng kèm khoai tây chiên		Cá tẩm bột chiên giòn với sốt tartare nhà làm dùng kèm khoai tây chiên	

FRESH PIZZA

31. CLASSIC MARGHERITA PIZZA	199	32. SEAFOOD PIZZA	229
Tomato sauce, fragrant basil leaves and fresh mozzarella cheese		Tomato sauce, local prawns, squid, clams, crab meat and fresh mozzarella cheese	
PIZZA CÀ CHUA		PIZZA HẢI SẢN	
Pizza Margherita truyền thống với sốt cà chua, húng tây và phô mai mozzarella tươi		Pizza hải sản cùng sốt cà chua với tôm sú, mực, nghêu, thịt cua và phô mai mozzarella tươi	
33. HAWAIIAN PIZZA	219	34. SMOKED SALMON PIZZA	239
Tomato sauce, ham, pineapple and fresh mozzarella cheese		Tomato sauce, smoked salmon, dill and fresh mozzarella cheese	
PIZZA NHIỆT ĐỚI		PIZZA CÁ HỒI XÔNG KHÓI	
Pizza Hawaii cùng sốt cà chua với phô mai mozzarella tươi, thịt ngụaì và dứa		Pizza cá hồi xông khói cùng sốt cà chua với thì là và phô mai mozzarella tươi	
35. FOUR-CHEESE PIZZA	219	PIZZA PHÔ MAI	
Parmesan, emmental, blue and fresh mozzarella cheeses		Pizza 4 loại phô mai đặc sắc	

TASTE OF ASIA

36. SINGAPOREAN “QUẢNG” LAKSA SOUP219	42. GRILLED BEEF BULGOGI299
Noodles soup with Singaporean laksa flavor and shrimp, hard-boiled eggs, noodles, tofu, bean sprouts, fresh cilantro, and lime wedges	Australian beef tenderloin, green onion, sesame seeds, ginger soy sauce and kimchi, served with steamed rice
MỠ LAKSA PHONG CÁCH “QUẢNG” Súp Laksa với tôm, mỳ Quảng, trứng luộc, đậu hũ, giá, ngò và chanh	CƠM BÒ KIỂU HÀN QUỐC Thịt bò Úc nướng kiểu Hàn Quốc với hành lá, mè, sốt tương gừng, kim chi dùng kèm cơm trắng
37. THAI TOM YUM219	43. PORK KATSU SOBA249
Hot and sour seafood soup with mushrooms, tomatoes, kaffir lime, chili, and lemongrass	Deep fried breaded pork cutlet served with stir-fried soba noodles and vegetables
CANH HẢI SẢN KIỂU THÁI Súp hải sản kiểu Thái với nấm, cà chua, lá chanh, ớt và sả	THỊT HEO CHIÊN XÙ Thịt heo cốt lết chiên xù dùng kèm mì soba xào rau củ
38. KOREAN FRIED CHICKEN219	44. CANTONESE STEAMED SEABASS249
Deep-fried chicken drumsticks with sweet spicy sauce served with garden salad	Cantonese steamed seabass with ginger soy sauce, spring onion and coriander, served with steamed rice
GÀ CHIÊN KIỂU HÀN QUỐC Đùi gà chiên với sốt cay ngọt dùng kèm xà lách trộn	CÁ CHÈM HẤP KIỂU QUẢNG ĐÔNG Cá chẽm hấp kiểu Quảng Đông với sốt xì dầu gừng, hành lá, ngò rí dùng kèm cơm trắng
39. THAI RED DUCK CURRY319	45. NASI GORENG239
French duck breast cooked in a thai red curry with pineapple, cherry tomatoes, basil and kaffir lime, served with steamed rice	CƠM CHIÊN INDO Cơm chiên kiểu Indonesia với tôm, cà chua, dưa leo và trứng chiên
CÀ RI VỊT KIỂU THÁI Cà ri vịt kiểu Thái với thơm, cà chua, húng tây, lá chanh dùng kèm cơm trắng	46. MURGH MAKHANI (BUTTER CHICKEN)259
40. SEAFOOD PAD THAI259	Grilled chicken in an Indian curry with a buttery and creamy tomato gravy, served with papadam and steamed rice
HỦ TIẾU XÀO HẢI SẢN KIỂU THÁI Hủ tiếu xào kiểu Thái với hải sản, đậu hũ và rau củ với sốt me	GÀ NẤU BƠ KIỂU ẤN Cà ri gà kiểu Ấn Độ dùng kèm cơm trắng
41. WOK-FRIED CHICKEN CASHEW NUTS249	
Chicken thighs wok-fried with cashew nuts, onion, bell pepper, red chilli and Thai basil, served with steamed rice	
GÀ XÀO HẠT ĐIỀU Gà xào cùng hạt điều, hành tây, ớt chuông, ớt, húng quế Thái dùng kèm cơm trắng	

VIETNAM'S FINEST FLAVORS

47. CLAY POT CARAMELIZED PORK BELLY 219	51. FRIED RICE WITH SUN-DRIED SALTED FISH 189
Caramelized pork belly with Nam Ô fish sauce, Phú Quốc pepper and fragrant, served with steamed rice	Fried rice with sun-dried salted fish, cucumber, tomatoes and shrimp crackers
THỊT HEO KHO TỘ Thịt heo kho tộ với nước mắm Nam Ô, tiêu Phú Quốc dùng kèm cơm trắng	CƠM CHIÊN CÁ MẶN Cơm chiên với cá mặn dùng kèm dưa leo, cà chua và bánh phồng tôm
48. SHAKING BEEF299	52. AUTHENTIC PHỞ 189
Australian tender beef marinated in soy sauce, sautéed with onions and capsicum, served with steamed rice	Traditional Hà Nội “Phở” noodles soup
BÒ LÚC LẮC Bò Úc ướp xì dầu xào với hành tây, ớt chuông dùng kèm cơm trắng	PHỞ VIỆT THUẦN CHẤT Your choice of/ Lựa chọn của bạn:
49. VIETNAMESE SWEET AND SOUR SOUP229	• Vegan/ Thuần chay129
Your choice of fish or shrimp broth with pineapple, tomatoes, bean sprouts and okra, served with steamed rice	• French chicken/ Gà Pháp159
CANH CHUA CÁ/ TÔM Canh chua cá hoặc tôm nấu cùng dưa, cà chua, giá đỗ, đậu bắp dùng kèm cơm trắng	• Australian beef tenderloin/ Bò Úc179
50. FRIED TIGER PRAWNS299	53. CHICKEN LOCAL NOODLES159
Fried tiger prawns with salted eggs sauce and mixed herbs	“Quảng” noodles and chicken in traditional broth with toasted peanuts, sesame rice crackers, hard boiled eggs and local herbs
TÔM XÓC TRỨNG MUỐI Tôm sú chiên sốt trứng muối và rau thơm	MÌ QUẢNG GÀ
	54. WOK-FRIED EGG NOODLES
	Egg noodles wok-fried with fresh local vegetables
	MÌ TRỨNG XÀO
	Your choice of/ Lựa chọn của bạn:
	• Mixed vegetables/ Rau củ tươi169
	• Mixed seafood/ Các loại hải sản259
	• Chicken breast/ Ức gà219

SWEET ENDING

55. SEASONAL FRESH FRUITS99	60. PINEAPPLE TARTE TATIN119
Tropical fresh fruits platter	Pineapple tarte tatin with vanilla ice-cream
Trái cây theo mùa	Bánh tart dưa dùng kèm kem va-ni-la
56. OPERA CAKE119	61. HOMEMADE NITROGEN ICE CREAM
Opera cake with “phin” coffee infused delight with vanilla ice cream	Vanilla Chocolate Coconut Green Tea Mint Chocolate
Bánh Opera vị cà phê Việt Nam	KEM SỮA NHÀ LÀM
57. BAILEYS TIRAMISU119	Vị: Va-ni-la Sô-cô-la Dừa Trà xanh Bạc hà sô-cô-la
Baileys tiramisu with fruit compote and almond biscotti	1 Scoop 2 Scoops 3 Scoops59 109 149
Bánh tiramisu với mứt trái cây và biscotti hạnh nhân	62. HOMEMADE NITROGEN SORBET
58. PANNA COTTA119	Mango Passion fruit Raspberry Lemon Strawberry
Panna cotta with fresh fruit	KEM ĐÁ TRÁI CÂY TƯƠI
Bánh kem sữa nấu kiểu Ý dùng kèm trái cây tươi	Vị: Xoài Chanh dây Việt quất Chanh Dâu
59. MANGO STICKY RICE119	1 Scoop 2 Scoops 3 Scoops59 109 149
Fresh mango and purple sticky rice with coconut ice cream	
Xôi xoài kiểu Thái dùng kèm kem dừa	



[CROWNEPLAZA.COM/DANANGCITY](https://www.crowneplaza.com/danangcity)