

THE SHIPYARD



This menu is a vibrant tribute to Vietnamese cuisine, blending fresh local flavors with modern twists. Dishes like the Indigo Signature Bánh Mì with Wagyu Beef and Pan-Seared Sea Bass elevate traditional favorites. The experience concludes with delightful desserts, such as Vietnamese Coffee Basque Cheesecake and Longan Lotus Seed Sweet Soup, showcasing the perfect harmony of tradition and innovation in Vietnamese cooking.

Sự tôn vinh sống động với các món ăn Việt, kết hợp khéo léo giữa hương vị tươi mới của địa phương và những biến tấu hiện đại. Các món như Bánh Mì Indigo Signature với Bò Wagyu và Cá Basa Áp Chảo nâng tầm hương vị truyền thống. Cuối cùng, bữa ăn kết thúc với những món tráng miệng hấp dẫn, như Bánh Cheesecake Basque Cà Phê Việt Nam và Chè Long Nhãn Hạt Sen, hoàn hảo thể hiện sự hòa quyện giữa truyền thống và đổi mới của Việt Nam.

VIETNAMESE SHAKING BEEF**BÒ LÚC LẮC****400**

A flavorful Vietnamese classic, this dish features 200g tender beef ribeye stir-fried with vegetables, served alongside a fresh salad and crispy French fries for a well-balanced and satisfying meal.

Một món ăn Việt đặc trưng, 200g bò ribeye mềm mại được xào cùng rau củ tươi, dùng kèm với salad tươi mát và khoai tây chiên giòn, mang đến một bữa ăn đầy đủ và hấp dẫn.

PHO WAGYU HOT STONE BOWL**PHỞ BÒ WAGYU THỐ ĐÁ****360**

Pho with Wagyu striploin, well-done flank, and beef ribs, served in a unique hot stone bowl. Tender Wagyu beef, rich broth, and fresh herbs create an unforgettable dining experience.

Phở thố đá với bò Wagyu tái, nạm bò chín, và sườn bò, kết hợp rau thơm tươi mát. Nước dùng đậm đà hòa quyện với thịt bò Wagyu mềm ngọt, mang đến hương vị đặc biệt khó quên.

SHIPYARD SIGNATURE WAGYU BANH MI**BÁNH MÌ BÒ WAGYU THƯỢNG HẠNG SHIPYARD****580**

A blend of traditional Vietnamese flavors and premium ingredients, featuring Wagyu beef steak, pickled vegetables, and fresh coriander in a crispy baguette—perfectly balancing taste and texture.

Chiếc bánh mì đặc trưng kết hợp hương vị truyền thống với bò Wagyu thượng hạng, rau củ ngâm chua, và rau mùi tươi, bên trong lớp bánh giòn, tạo nên sự hòa quyện hoàn hảo giữa hương vị và kết cấu.

APPETIZER | KHAI VỊ

SMOKED SALMON SALAD | SALAD CÁ HỒI HUN KHÓI 320

A delightful combination of smoked salmon, apple, citrus, and the flavor of wakame seaweed, all brought together with sesame dressing, creating a harmonious dish.

Một sự kết hợp thú vị giữa cá hồi xông khói, táo và cam quýt và hương vị của rong biển wakame tất cả kết hợp với sốt mè, khiến cho món ăn thêm hòa quyện.

HOMEMADE FRIED SPING ROLLS | CHẢ GIÒ CHIÊN NHÀ LÀM 180

Golden, crispy spring rolls generously filled with a flavorful blend of pork, prawn, fresh herbs, and lettuce. Served with a classic dipping fish sauce to enhance its rich and authentic Vietnamese taste.

Chả giò giòn rụm, vàng ươm, với phần nhân đầy đặn gồm thịt heo, tôm, rau tươi và rau thơm. Ăn kèm nước mắm chấm truyền thống, làm nổi bật hương vị đậm đà và đặc trưng của món Việt.

CHICKEN CAESAR SALAD | SALAD GÀ XỐT CAESAR 220

A classic dish, this salad combines tender grilled chicken with crisp romaine lettuce, savory parmesan cheese, creamy Caesar dressing, crunchy croutons, and crispy bacon for a delightful balance of flavors and textures.

Một món ăn cổ điển, salad này kết hợp giữa gà nướng mềm, rau xà lách romaine giòn, phô mai parmesan đậm đà, sốt Caesar kem béo, bánh mì croutons giòn và thịt xông khói giòn, mang đến sự cân bằng giữa các hương vị và kết cấu.

GREEN PAPAYA SALAD | GỎI ĐU ĐỦ BÒ KHÔ 210

A vibrant and refreshing salad featuring crisp green papaya, tender dried beef, fragrant herbs, and a flavorful sweet and sour fish sauce, creating a perfect harmony of textures and tastes.

Món gỏi hấp dẫn với đu đủ Việt Nam giòn, bò khô mềm, rau thơm và nước mắm chua ngọt, mang lại sự kết hợp hoàn hảo giữa hương vị và kết cấu.

NOODLE | MÓN MÌ

BEEF PHO NOODLE SOUP | PHỞ BÒ 220

A traditional Vietnamese noodle soup with tender beef slices in a fragrant broth, served with fresh herbs, bean sprouts, sauce for added flavor.

Món phở bò truyền thống với thịt bò mềm thơm trong nước dùng đậm đà, dùng kèm các loại rau thơm, giá đỗ, tương chấm để tăng thêm hương vị.

CHICKEN NOODLE SOUP | PHỞ GÀ 220

A comforting Vietnamese noodle soup with tender chicken slices in a fragrant, flavorful broth, served with fresh herbs, bean sprouts, sauce for a delightful and aromatic meal.

Món phở gà truyền thống với thịt gà mềm thơm trong nước dùng thanh ngọt, dùng kèm các loại rau thơm, giá đỗ, và tương chấm để tăng hương vị.

SOUTHERN-STYLE PORK AND PRAWN NOODLE SOUP | HỦ TIẾU NAM VANG 220

Traditional Vietnamese noodle soup with a clear, savory pork bone broth, tender pork slices, quail eggs, and sweet prawns, served with soft, chewy rice noodles.

Món hủ tiếu với nước dùng trong, thơm ngọt từ xương heo, kết hợp với thịt heo mềm, trứng cút và tôm tươi ngọt, kèm sợi hủ tiếu dai mềm.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

TERIYAKI PAN-FRIED SALMON | CÁ HỒI ÁP CHẢO SỐT TERIYAKI 470

200g of pan-fried salmon glazed with teriyaki sauce, served with steamed rice, stir-fried bok choy, and shiitake mushrooms.
200g cá hồi áp chảo, phủ sốt teriyaki đậm đà, dùng kèm cơm trắng, cải thìa xào và nấm hương.

CHAR KWAY TEOW | HỦ TIẾU MỀM XÀO 210

Char Kway Teow, or Stir-Fried Hu Tieu, is a beloved street food across Southeast Asia, particularly in Malaysia and Singapore. This dish features tender Hu Tieu noodles stir-fried with shrimp, chicken, egg, tofu, and vegetables over high heat, absorbing all the savory flavors for a deliciously balanced taste.
Char Kway Teow, hay còn gọi là Hủ Tiếu Mềm Xào, là món ăn đường phố nổi tiếng ở Đông Nam Á, đặc biệt là ở Malaysia và Singapore. Món ăn này kết hợp hủ tiếu mềm, tôm, gà, trứng, đậu hũ và rau củ, được xào trên lửa lớn để thấm đẫm gia vị, tạo nên hương vị đậm đà, cân bằng và ngon miệng.

ROASTED FARMED CHICKEN BREAST WITH WILD MUSHROOM DUXELLERICH | GÀ THỎ VƯỜN NƯỚNG VỚI NẤM DUXELLE 400

Perfectly roasted 350g farmed chicken breast paired with flavorful wild mushroom duxelle, creamy mashed potato, sautéed vegetables, and a rich, savory sauce.
350g ức gà thả vườn được nướng vừa tới, ăn kèm nấm duxelle đậm vị, khoai tây nghiền mềm mịn, rau xào tươi ngon và nước sốt đậm đà.

BLACK TRUFFLE ROASTED BEEF STRIPLOIN | THĂN LỨNG BÒ NƯỚNG MB3 SỐT NẤM TRUFFLE 700

200g of roasted MB3 beef striploin served with creamy Dauphinoise potatoes, sautéed vegetables, and a rich black truffle sauce.
200g thăn lưng bò MB3 nướng, ăn kèm khoai tây Dauphinoise béo ngậy, rau xào và sốt nấm truffle đậm đà.



BANH MI STREET HOUSE | BÁNH MÌ STREET HOUSE



BANH MI SAI GON | BÁNH MÌ SÀI GÒN



180

Crispy baguette filled with savory cold cuts, pork roll, rich paté, tangy pickled vegetables, and fresh cilantro, offering a perfect balance of flavors.

Bánh mì giòn vỏ với thịt nguội, giò heo, paté béo, cà rốt và củ cải ngâm chua, ngò tươi, hòa quyện hoàn hảo.

BEEF HAMBURGER | HAMBURGER BÒ



360

A 200gr juicy beef patty topped with crispy bacon, a fried egg, melted cheese, fresh tomato, and lettuce, served with golden French fries.

Bánh hamburger với nhân bò 200 gram mỏng nước, thịt xông khói giòn, trứng ốp la, phô mai tan chảy, cà chua tươi và xà lách, kèm theo khoai tây chiên vàng giòn.

VEGETARIAN | MÓN CHAY

DALAT FARMED SALAD | SALAD NÔNG TRẠI ĐÀ LẠT



220

A fresh salad Dalat, Dalat sun-dried tomatoes, fresh figs, artichoke pickles, yellow orange, tofu skin, pine nuts, walnuts, passion fruit dressing.

Salad Đà Lạt, cà chua khô, quả sung tươi, dưa artichoke muối chua, cam vàng, da đậu hũ chiên, hạt thông, hạt óc chó và sốt chanh dây.

VEGETARIAN BROWN RICE | CƠM GẠO LỨT HẠT SEN RAU CỦ CHAY



180

Lotus seeds, carrot, beans, mushroom.

Hạt sen, cà rốt, đậu và nấm.

HOMEMADE VEGETARIAN SUMMER ROLL | GỎI CUỐN CHAY NHÀ LÀM



160

Mushroom, fried tofu, rice noodle, carrot.

Nấm, tàu hũ, bún tươi, cà rốt.

SNACK BAR | QUẦY ĂN NHÉ

IBERICO PARMA HAM ĐÙI HEO MUỐI IBERICO 🍷 ⭐	620
Iberico Parma ham wrapped honeydew melon and sweet black grapes. <i>Thịt đùi heo muối Parma Iberico kết hợp cùng dưa lưới ngọt mát và nho đen tươi.</i>	
CRAB MEAT TARTARE THỊT CUA SỐT TARTARE 🍷 🍷	260
Crab meat, topped with delicate tobiko caviar and served with crispy wonton chips. <i>Thịt cua băm nhỏ, phủ lớp trứng cá tobiko và ăn kèm với vỏ bánh giòn.</i>	
JAPANESE FRESH OYSTER HÀU TƯƠI NHẬT BẢN 🍷	550
Fresh and briny 350g Japanese oysters topped with tobiko caviar, smoky slices of salmon, and a tangy kumquat salsa. <i>350g Hàu tươi Nhật Bản ngọt ngào, được phủ trứng cá tobiko, lát cá hồi xông khói.</i>	
MARINATED TUNA CÁ NGỪ ƯỚP 🍷 🍷	380
Marinated Tuna, paired with rich foie gras, crunchy rice crackers. <i>Cá ngừ đã được ướp gia vị kết hợp với foie gras, bánh gạo giòn.</i>	
STRIPLOIN WAGYU SKEWERS XIÊN BÒ WAGYU THẮN NGOẠI 🍷 ⭐	850
Striploin BBQ with aromatic spices. <i>Thịt bò thăn Wagyu tẩm gia vị và nướng.</i>	
CRISPY CALAMARI MỰC CHIÊN GIÒN 🍷 🍷	230
Golden, crispy fried squid served with a creamy tartar sauce. <i>Mực tươi chiên giòn, vàng ruộm, ăn kèm với sốt tartar béo ngậy.</i>	
GARLIC BUTTER BREAD BÁNH MÌ TỎI BƠ 🍷	120
Warm, crusty bread smothered in rich garlic butter, topped with grated Parmesan cheese. <i>Bánh mì giòn được phết bơ tỏi phủ phô mai Parmesan.</i>	
FRENCH FRIES WITH CHEESE KHOAI TÂY CHIÊN PHỦ PHÔ MAI 🍷	110
Crispy golden French fries topped with melted cheese, served with truffle dipping sauce. <i>Khoai tây chiên phủ phô mai ăn kèm với sốt truffle.</i>	
FRENCH-STYLE SMOKED DUCK BREAST Ức VỊT XÔNG KHÓI KIỂU PHÁP 🍷	350
Smoky French-style 150g duck breast paired, mix of fresh herbs and salad greens. <i>150g ức vịt xông khói kiểu Pháp ăn kèm với rau và thảo mộc tươi.</i>	

DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

VIETNAM COFFEE BASQUE CHEESE CAKE | BÁNH PHÔ MAI HƯƠNG CÀ PHÊ BASQUE VIỆT NAM 🍷 🍷 🍷 180

Rich and creamy cheesecake infused with the bold flavor of Vietnamese coffee, offering a perfect balance of sweetness and depth.

Bánh phô mai béo ngậy với hương vị cà phê Việt Nam đậm đà, mang đến sự kết hợp hoàn hảo giữa ngọt và đắng.

LONGAN AND LOTUS SEED SWEET SOUP | CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN TƯƠI 🍷 ⭐ 180

A refreshing and fragrant dessert featuring fresh longan and lotus seeds in a light, sweet soup, offering a soothing and natural sweetness.

Món chè thanh mát với hạt sen và long nhãn tươi, mang đến vị ngọt tự nhiên dễ chịu.

SEASONAL FRESH FRUIT | TRÁI CÂY THEO MÙA 🍷 160

A delightful selection of freshly picked seasonal fruits, showcasing the vibrant taste of locally grown produce.

Món trái cây tươi ngon, chọn lọc từ vườn trái cây địa phương, mang đến hương vị tươi mới và ngọt ngào.



MENU FOR KIDS | THỰC ĐƠN CHO TRẺ EM

CREAMY PUMPKIN SOUP | SÚP KEM BÍ ĐỎ 🍷 🍴 120

Velvety pumpkin soup served with crispy croutons for a comforting dish.

Súp bí đỏ mịn màng, ăn kèm với bánh mì giòn, mang đến sự ấm áp và ngon miệng.

CREAMY POTATO CORN SOUP | SÚP KEM KHOAI TÂY 🍷 🍴 120

Rich potato soup with sweet corn, topped with sautéed shrimp for a flavorful dish.

Súp khoai tây kem kết hợp với bắp ngọt và tôm xào, mang đến hương vị đậm đà và hấp dẫn.

CRISPY CHICKEN NUGGETS | GÀ VIÊN CHIÊN GIÒN 🍷 180

Golden crispy chicken nuggets with French fries, served with ketchup and mayonnaise for a tasty meal.

Gà viên chiên giòn vàng, kèm khoai tây chiên và sốt ketchup, mayonnaise.

FRENCH FRIES | KHOAI TÂY CHIÊN 🍷 90

Crispy French fries with mayo and ketchup.

Khoai tây chiên giòn với sốt mayonnaise và tương cà.

HOT DOG | BÁNH MÌ KẸP XÚC XÍCH 🍷 🍴 150

Bacon hot dog with mayo, cheddar, tomatoes, lettuce, and fries.

Xúc xích thịt xông khói, mayonnaise, phô mai cheddar, cà chua, xà lách, và khoai tây chiên.

BEEF HAMBURGER | HAMBURGER BÒ 🍷 🍴 250

Beef burger with crispy bacon, fried egg, melted cheese, tomatoes, lettuce, and fries.

Hamburger bò với thịt xông khói giòn, trứng chiên, phô mai tan chảy, cà chua, xà lách và khoai tây chiên.

SPAGHETTI BOLOGNESE SAUCE | MÌ Ý SỐT BÒ BẮM 🍷 🍴 180

Spaghetti with rich bolognese sauce made from beef, tomatoes, and herbs for a hearty meal.

Mì Ý với sốt bò băm từ thịt bò, cà chua và gia vị, mang đến bữa ăn đậm đà.

FISH AND CHIPS | CÁ CHIÊN VÀ KHOAI TÂY 🍷 🍴 220

Crispy fried fish with fries and tartar sauce.

Cá chiên giòn kèm khoai tây và sốt tartar.



Recommended



Beef



Pork



Seafood



Dairy



Eggs



Nuts



Alcohol



Vegetarian



Gluten-free

Prices are quoted in Thousand Dong and do not include Service charge and then VAT.

Giá được tính bằng đơn vị Nghìn đồng, chưa bao gồm Phí phục vụ và sau đó là VAT.