

THE SHIPYARD UPPER DECK

LUNCH



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 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 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 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.

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 LỬN 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

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.

GIA LAI ROASTED RIBEYE WITH GOLDEN ANT SALT | THĂN BÒ NƯỚNG RIBEYE VỚI MUỐI KIẾN VÀNG GIA LAI 650

200g of marinated Ribeye beef from Gia Lai, Vietnam, roasted to perfection, served with golden ant salt, grilled okra, pickled papaya, fresh herbs, and a rich black bean sauce.
200g thăn bò ribeye ướp Gia Lai nướng hoàn hảo, ăn kèm muối kiến vàng, đậu bắp nướng, đu đủ muối chua, rau thơm tươi và sốt đậu đen đậm đà.



DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

VIETNAM COFFEE CHEESE CAKE | BÁNH PHÔ MAI HƯƠNG CÀ PHÊ 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.



THE SHIPYARD UPPER DECK DINNER



Refined menu celebrates Vietnamese cuisine, blending traditional flavors with modern sophistication. Fresh, local ingredients shine in dishes like Ruby Grapefruit Salad with prawns, Dalat Salad, Shipyard Salmon Carpaccio, and Pan-Seared Foie Gras with pho sauce. Soups like Shipyard Upper Deck Pho Oxtail and Signature Abalone Soup offer rich flavors. Roasted Go Cong Duck with Hanoi plum jam balances tradition and modernity, providing an exciting culinary journey for diners.

Thực đơn tinh tế tôn vinh ẩm thực Việt Nam, kết hợp hương vị truyền thống và hiện đại. Nguyên liệu tươi ngon trong các món như Gỏi Bưởi Ruby với tôm, Gỏi Đà Lạt, Carpaccio Cá Hồi Shipyard, và Foie Gras Áp Chảo với sốt phở. Món súp Phở Đuôi Bò Shipyard Upper Deck và Súp Abalone Signature mang đến hương vị đậm đà. Vịt nướng Gò Công với mứt mật Hà Nội kết hợp hoàn hảo giữa truyền thống và hiện đại, tạo nên hành trình ẩm thực thú vị.

SHIPYARD HOMEMADE SALMON CARPACCIO**CARPACCIO CÁ HỒI NHÀ LÀM****320**

A fresh and vibrant dish featuring homemade salmon, with pickled red onions, fresh herbs, crunchy peanuts, calamansi, and a crispy sesame cracker. A delightful fusion of Vietnamese flavors with a modern twist.

Món cá hồi nhà làm với hành đỏ dưa chua, rau thơm tươi, đậu phộng giòn, quả quất và bánh mè giòn. Hương vị tươi mới và sáng tạo mang đến một trải nghiệm ẩm thực hiện đại đầy đậm đà.

SHIPYARD UPPER DECK HOMEMADE PHO OXTAIL**PHỞ ĐUÔI BÒ NHÀ LÀM SHIPYARD UPPER DECK****395**

A luxurious twist on traditional Pho with rich oxtail consommé, tender Wagyu beef, creamy foie gras, and earthy cordyceps, blending classic flavors with premium ingredients for a sophisticated Vietnamese culinary experience.

Phiên bản cao cấp của Phở với nước dùng đuôi bò đậm đà, bò Wagyu mềm, foie gras béo ngậy và đông trùng hạ thảo, kết hợp hương vị truyền thống với nguyên liệu cao cấp, mang đến trải nghiệm ẩm thực Việt hiện đại, tinh tế.

BAKED DUO OF ATLANTIC COD & SALMON IN SHELLFISH LEMONGRASS COCONUT SAUCE**CÁ TUYẾT ĐẠI TÂY DƯƠNG VÀ CÁ HỒI NƯỚNG, SỐT ỐC XÀO SẢ DỪA****650**

A delicate pairing of Atlantic cod and salmon, baked to perfection, complemented by a rich shellfish lemongrass coconut sauce and Da Lat sturgeon caviar, blending premium seafood with vibrant Vietnamese flavors..

Sự kết hợp tinh tế giữa cá cod Đại Tây Dương và cá hồi nướng vừa chín tới, tôn lên bởi sốt ốc xào sả dừa đậm vị và trứng cá tầm Đà Lạt, giao thoa hoàn hảo giữa hải sản cao cấp và hương vị Việt Nam.

APPETIZER | KHAI VỊ

COCONUT LEMONGRASS HOKKAIDO SCALLOPS | SÒ ĐIẾP HOKKAIDO BỘT CHANH SẢ DỪA



310

Pan-seared 150g Hokkaido scallops paired with carrot puree, slow-cooked ginger threads, and a coconut lemongrass kaffir lime foam. This dish delivers a unique harmony of sweet, spicy, and refreshing citrus aromas.

Sò điệp Hokkaido 150g áp chảo hoàn hảo, ăn kèm sốt cà rốt, sợi gừng chưng chậm, và bột xốt sả dứa lá chanh. Món ăn mang đến sự hòa quyện độc đáo giữa vị ngọt dịu, cay nồng và hương thơm thanh mát.

RUBY GRAPEFRUIT SALAD | SALAD BƯỞI RUBY TÔM



320

A fresh salad with ruby grapefruit, prawns, herbs, peanuts, Sa Dec shrimp crackers, and sweet-sour fish sauce for a burst of flavor.

Món salad tươi mát với bưởi ruby, tôm, rau thơm, lạc rang, bánh phồng tôm Sa Đéc và nước mắm chua ngọt.

DALAT FARMED SALAD WITH SUN-DRIED TOMATO & FRESH FIG | SALAD NÔNG TRẠI ĐÀ LẠT VỚI CÀ CHUA KHÔ VÀ QUẢ VẢ TƯƠI



290

A fresh salad featuring Dalat farmed greens, sun-dried tomatoes, fresh figs, artichoke pickles, yellow orange, crispy tofu skin, pine nuts, and walnuts, drizzled with a passion fruit dressing.

Salad tươi từ rau nông trại Đà Lạt, kết hợp với cà chua khô, quả sung tươi, dưa artichoke muối chua, cam vàng, da đậu hũ chiên giòn, hạt thông, hạt óc chó và sốt chanh dây.

SOUP | MÓN SOUP

ABALONE SOUP | SÚP BÀO NGƯ



350

A refined soup with tender abalone, kombu, shiitake mushrooms, and edamame, creating a comforting, umami-rich flavor.

Súp sang trọng với bào ngư, tảo bẹ kombu, nấm đông cô và đậu edamame, mang đến hương vị ấm áp, hài hòa.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

ROASTED WAGYU BEEF STRIPLOIN | THẮN BÒ WAGYU 1020

Roasted 180g Wagyu Beef Striploin F1 with a Five-Spice blend, creamy mashed Sweet Potato, fresh baby vegetables from Da Lat Farm, finished with a Luxurious Black Truffle Sauce.
180g Bò Wagyu F1 nướng ngũ vị hương , kết hợp khoai lang mật nghiền mịn, rau củ nhỏ nhà vườn Đà Lạt tươi ngọt, hoàn thiện với sốt nấm Truffle đen sang trọng, mang đến sự kết hợp hoàn hảo giữa truyền thống và hiện đại.

ROASTED GO CONG DUCK | VỊT GÒ CÔNG NƯỚNG 400

Roasted 150g Go Cong duck, Hanoi plum jam, fried chive cake, pickled radish, pink pepper sauce.
150g vịt Gò Công nướng, mứt mận Hà Nội, bánh hẹ chiên, củ cải ngâm chua, sốt tiêu hồng.

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.



DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

THE LEMON SHAPED DESSERT | BÁNH QUẢ CHANH 250

A lemon-shaped dessert with a white chocolate shell and refreshing lime sorbet inside, offering a balance of creamy sweetness and tangy citrus.

Lớp vỏ sô-cô-la trắng hình trái chanh, bên trong là kem sorbet chanh xanh mát lạnh, mang đến sự kết hợp ngọt béo và chua thanh tuyệt vời.

SAPA PEACH ROSE JELLY | BÁNH MOUSSE ĐÀO SAPA, THẠCH HOA HỒNG 250

A creamy coconut yoghurt dessert layered with fragrant Sapa peach mousse and rose jelly for a refreshing, tropical-floral finish.

Sữa chua dừa mịn màng kết hợp mousse đào Sapa thơm ngọt và thạch hoa hồng, mang đến sự kết hợp tươi mát của trái cây và hoa.

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

A traditional Vietnamese dessert with tender longan and nutty lotus seeds, served in a fragrant syrup, offering a perfect balance of sweetness and floral aromas.

Món chè truyền thống với long nhãn mềm ngọt và hạt sen bùi, nấu trong nước đường thanh nhẹ, hương hoa dịu mát.



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.