

THE SHIPYARD



The Shipyard menu is a flavorful celebration of Vietnamese cuisine, where cherished traditions meet bold creativity. Each dish is crafted with fresh, local ingredients and an imaginative twist, offering diners a journey through Vietnam's rich culinary heritage.

From the indulgent Shipyard Signature Wagyu Bánh Mì to the aromatic Wagyu Beef Phở served in a sizzling stone bowl, familiar flavors are elevated to new heights. The experience ends on a sweet note with refined desserts like Vietnamese Coffee Basque Cheesecake and Longan Lotus Seed Sweet Soup, each bite a testament to the seamless harmony of tradition and modern flair.

The Shipyard mang đến một bản hòa tấu ẩm thực đậm chất Việt, nơi tinh hoa truyền thống được thổi hồn bằng những sáng tạo hiện đại đầy cảm hứng. Mỗi món ăn là sự giao thoa tinh tế giữa nguyên liệu địa phương tươi mới và tư duy ẩm thực mới mẻ, mở ra một hành trình vị giác đậm đà bản sắc và đầy cuốn hút.

Từ Bánh Mì Bò Wagyu thượng hạng đặc trưng của Shipyard đến Phở Bò Wagyu thơm lừng trong thố đá nóng hổi, những hương vị thân quen được nâng tầm đầy hấp dẫn. Bữa tiệc vị giác kết thúc bằng những món tráng miệng tinh tế như Bánh Phô Mai Cháy Basque Vị Cà Phê hay Chè Long nhãn Hạt Sen, mỗi món là một điểm chạm ngọt ngào giữa truyền thống và hơi thở đương đại.

SIGNATURE DISH

Available from 11:00AM to 10:00PM

VIETNAMESE SHAKING BEEF BÒ LÚC LẮC



Contains Beef



Dairy

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.



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.

PHO WAGYU HOT STONE BOWL

PHỞ BÒ WAGYU THỐ ĐÁ



Contains Beef

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.



Contains Beef



Dairy



Contains Eggs



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 cùng hương vị của rong biển wakame, dùng 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 nạc, 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 bits for a delightful balance of flavors and textures.

Món salad cổ điển với phần thịt gà nướng mềm dùng với rau xà lách romaine giòn mát, phô mai parmesan đậm đà, sốt Caesar béo ngậy, bánh mì croutons vàng giòn và thịt xông khói thơm lừng. Tất cả tạo nên bản giao hưởng hài hòa giữa 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.

Một món khai vị gợi nhớ hương vị đường phố quen thuộc, được nâng tầm bằng sự tinh tế trong từng chi tiết. Đu đủ giòn tan, bò khô mềm thấm vị, hòa quyện cùng rau thơm tươi mát và nước mắm chua ngọt đậm đà, mang đến trải nghiệm vị giác đầy tương phản mà quyến rũ đến khó quên.

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 XỐT 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 hủ và rau củ, được xào trên lửa lớn để thấm đậm gia vị, tạo nên hương vị đậm đà, cân bằng và ngon miệng.

ROASTED FARMED CHICKEN BREAST WITH WILD MUSHROOM DUXELLES |

GÀ THỎ VƯỜN NƯỚNG VỚI NẤM DUXELLES 🍷 🍷 ★

400

Perfectly roasted 350g farmed chicken breast paired with flavorful wild mushroom duxelles, creamy mashed potato, sautéed vegetables, and a rich, savory sauce.

350g ức gà thả vườn được nướng vừa tới, ăn kèm nấm duxelles đậm vị, khoai tây nghiền mềm mịn, rau xào tươi ngon và nước sốt đậm đà.

BLACK TRUFFLE ROASTED BEEF STRIPLOIN |

THĂN LŨNG BÒ NƯỚNG MB3 XỐT 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.



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.

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 refreshing medley of sun-dried Dalat tomatoes, fresh figs, pickled artichokes, yellow orange, crispy tofu skin, pine nuts, and walnuts tied together with a zesty passion fruit dressing. Light, vibrant, and full of character.

Sự kết hợp tươi mới giữa cà chua sấy Đà Lạt, sung tươi, atisô muối, cam vàng, da đậu hũ giòn, hạt thông, hạt óc chó, cùng sốt chanh dây thanh mát. Một món salad nhẹ nhàng nhưng đầy sắc thái.

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

180

Fragrant brown rice with lotus seeds, carrots, beans, and mushrooms. A wholesome vegetarian option, simple, clean, and nourishing.

Cơm gạo lứt kết hợp hạt sen, cà rốt, đậu và nấm, nhẹ nhàng, thanh đạm nhưng đầy dinh dưỡng.

HOMEMADE VEGETARIAN SUMMER ROLL | GỎI CUỐN CHAY NHÀ LÀM 🍷 🍷

160

Fresh rice paper rolls filled with mushrooms, fried tofu, rice noodles, and carrots. Light, crisp, and satisfying.

Cuốn chay thanh mát với nấm, tàu hũ chiên, bún tươi và cà rốt. Tươi ngon, giản dị mà tròn vị.

SNACK BAR | QUẦY ĂN NHẹ

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 hoành thánh giòn.</i>	
JAPANESE FRESH OYSTER HÀU TƯƠI NHẬT BẢN 🍷	550
Fresh 350g Japanese oysters topped with tobiko caviar, smoky slices of salmon, and a tangy kumquat salsa. <i>350g hàu tươi Nhật Bản, được phủ trứng cá tobiko, dùng kèm với cá hồi xông khói và sốt tắc.</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 gan ngỗng béo và dùng kèm với 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
Tender 150g French-style smoked duck breast, served with a refreshing mix of garden greens and fresh herbs. A rich, aromatic dish with a balanced, herbaceous finish. <i>150g ức vịt xông khói kiểu Pháp mềm ngọt, ăn kèm rau xanh và thảo mộc tươi. Món ăn đậm đà, thơm nhẹ, hài hòa vị béo và thanh mát.</i>	

DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG**VIETNAM COFFEE BASQUE CHEESE CAKE |****BÁNH PHÔ MAI HƯƠNG CÀ PHÊ** 🐼 🍷 🍷**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.



SIGNATURE DISH | MÓN ĐẶC TRƯNG

VIETNAMESE SHAKING BEEF |

BÒ LÚC LẮC    400

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.

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 thối 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.

NOODLE | MÓN MÌ

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.

VEGETARIAN | MÓN CHAY

DALAT FARMED SALAD |

SALAD NÔNG TRẠI ĐÀ LẠT    220

Sun-dried Dalat tomatoes, fresh figs, pickled artichokes, yellow orange, crispy tofu skin, pine nuts, and walnuts tied together with passion fruit dressing.

Cà chua sấy Đà Lạt, sung tươi, atisô muối, cam vàng, da đậu hũ giòn, hạt thông, hạt óc chó, cùng sốt chanh dây thanh mát.

APPETIZER | KHAI VỊ

SMOKED SALMON SALAD |

SALAD CÁ HỒI HUN KHÔI    320

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

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

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.

Đu đủ giòn tan, bò khô mềm thấm vị, hoà quyện cùng rau thơm tươi mát và nước mắm chua ngọt đậm đà, mang đến trải nghiệm vị giác đầy tương phản mà quyến rũ đến khó quên.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

ROASTED FARMED CHICKEN BREAST WITH WILD

MUSHROOM DUXELLES | GÀ THÁ VƯỜN NƯỚNG VỚI NẤM DUXELLES     400

Perfectly roasted 350g farmed chicken breast paired with flavorful wild mushroom duxelles, mashed potato, sautéed vegetables, and a rich, savory sauce.

350g ức gà thả vườn được nướng vừa tới, ăn kèm nấm duxelles đậm vị, khoai tây nghiền mềm mịn, rau xào tươi ngon và nước sốt đậm đà.

BLACK TRUFFLE ROASTED BEEF STRIPLOIN |

THẦN LŨNG BÒ NƯỚNG MB3 XỐT NẤM TRUFFLE     700

200g of roasted MB3 beef striploin served with creamy Dauphinoise potatoes, sautéed vegetables, and a rich black truffle sauce.

200g thần lưng bò MB3 nướng, ăn kèm khoai tây Dauphinoise béo ngậy, rau xào và sốt nấm truffle.

VEGETARIAN BROWN RICE | CƠM GẠO LỨT

HẠT SEN RAU CỦ CHAY     180

Fragrant brown rice with lotus seeds, carrots, beans, and mushrooms. A wholesome vegetarian option, simple, clean, and nourishing.

Cơm gạo lứt kết hợp hạt sen, cà rốt, đậu và nấm, nhẹ nhàng, thanh đạm nhưng đầy dinh dưỡng.

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 với sốt mayonnaise và tương cà.

FRENCH FRIES |

KHOAI TÂY CHIÊN 

90

Crispy French fries with mayonnaise and ketchup.

Khoai tây chiên giòn với sốt mayonnaise và tương cà.

HOT DOG |

BÁNH MÌ KẸP XÚC XÍCH   

150

Bacon hot dog with mayonnaise, 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 và cà chua, 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.



Contains Beef



Contains Pork



Contains Seafood



Dairy



Contains Eggs



Contains Nuts



Contains Alcohol



Vegan



Vegetarian



Light Meal



Gluten Free



Halal



20 mins
Preparation Time



Contains
Sesame Seeds

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.