

At The Shipyard, dining is an invitation to explore Vietnamese flavors in a setting where tradition meets contemporary craft. Guests can expect familiar tastes presented with thoughtful creativity, using fresh local ingredients and refined techniques. From signature creations to comforting classics served with a modern touch, each dish is designed to unfold naturally at the table. The experience is unhurried, expressive, and quietly sophisticated, rooted in Vietnam, yet confidently reimagined.

Tại The Shipyard, mỗi bữa ăn là một lời mời khám phá ẩm thực Việt Nam trong không gian nơi mà hương vị truyền thống được tái hiện bằng tinh thần đương đại. Thực khách có thể mong đợi những hương vị quen thuộc được thể hiện tinh tế, với nguyên liệu địa phương tươi mới và kỹ thuật chế biến chần chu. Từ những món đặc trưng của nhà hàng đến các lựa chọn mang tính khám phá, tất cả đều được hoàn thiện với điểm chạm hiện đại, để hương vị lan tỏa tự nhiên trên bàn ăn.

The Shipyard

Serving time | Giờ phục vụ: 11:00 – 22:00

Appetizer

- | | | |
|---|---|------------|
| <p>Prawn with Vong Village green sticky rice and fruit salad with mayonnaise</p> <p><i>Tôm chiên cơm làng Vong kèm salad trái cây sốt mayonnaise</i></p> |     | 250 |
| <p>Grilled free-range chicken salad with cattail pickles, glass lettuce and pepper elder in vinegar dressing</p> <p><i>Salad gà ta nướng kèm dưa bòn bòn, xà lách thủy tinh và càng cua sốt dầu giấm</i></p> |   | 220 |
| <p>Vietnamese grilled beef and baby eggplant salad with herbs, peanuts and shrimp crackers</p> <p><i>Gỏi bò nướng và cà pháo chua ngọt kèm rau thơm, đậu phộng và bánh phồng tôm</i></p> |      | 250 |
| <p>Fresh spring rolls with shrimp and pork, served with sweet and sour fish sauce</p> <p><i>Gỏi cuốn tôm thịt kèm nước mắm chua ngọt</i></p> |     | 200 |
| <p>Fried spring rolls with pork and prawn, served with lettuce, fresh herbs and sweet and sour fish sauce</p> <p><i>Chả giò tôm thịt ăn kèm rau sống và nước mắm chua ngọt</i></p> |   | 200 |

Soup

Asparagus soup with shrimp, crab meat and quail eggs



250

Súp măng tây tôm, cua và trứng cút

Chicken soup with corn, peas, carrots and shiitake mushrooms






250

Súp gà thập cẩm








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.




Sandwiches Burgers Pizza

Club sandwich with grilled chicken, bacon, egg, cheddar cheese and French fries    **300**



Bánh mì sandwich gà nướng với thịt xông khói, trứng, phô mai cheddar và khoai tây chiên

Beef burger with bacon, egg, cheddar cheese, onion rings and French fries      **380**

Burger bò với thịt xông khói, trứng, phô mai cheddar, hành tây chiên vòng và khoai tây chiên

Indigo signature banh mi: Wagyu beef steak with pickles, coriander and French fries    **580**

Bánh mì Indigo đặc biệt: thăn bò Wagyu kèm đồ chua, rau thơm và khoai tây chiên


















Seafood pizza with tomato sauce, shrimp, calamari, scallop, basil leaves, oregano, capsicum, onion and mozzarella cheese   **360**

Pizza hải sản gồm sốt cà chua, tôm, mực, sò điệp, lá húng tây, kinh giới, ớt chuông, hành tây và phô mai mozzarella

Hawaiian pizza with tomato sauce, cooked ham, bacon, pineapple and mozzarella cheese   **250**







Pizza Hawaiian gồm sốt cà chua, giăm bông chín, thịt xông khói, thơm và phô mai mozzarella

Main Course


- Grilled chicken with lime leaves, served with bamboo rice, okra and grilled asparagus   **400**
Gà nướng lá chanh ăn kèm cơm lam, đậu bắp và măng tây nướng
- Grilled garoupa fillet in banana leaves with galangal, served with sautéed thien ly flower and steamed rice     **400**
Cá mú nướng lá chuối ướp riềng sả, kèm bông thiên lý xào và cơm trắng
- Pho hot stone bowl with beef striploin, well-done flank, beef ribs and fresh herbs   **380**
Phở bò thố đá dùng với thăn ngoại, nạm bò chín, sườn bò và rau thơm ăn kèm
- Rice noodles with fried spring rolls and grilled beef wrapped in betel leaves, served with pickles, fresh herbs and fish sauce      **300**
Bún chả giò và bò nướng lá lốt ăn kèm đồ chua, rau sống và nước mắm
- Crispy pan-fried pho noodles with stir-fried beef and vegetables   **300**
Phở áp chảo với thịt bò và rau củ
- Green kale fried rice with shrimp, scallops, sweet corn and green beans   **300**
Cơm chiên cải kale với tôm, sò điệp, ngô và đậu cove

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.



Side Dishes

Stir-fried corn with butter and dried shrimp <i>Bắp xào bơ tôm khô</i>	  	90
Mashed potato <i>Khoai tây nghiền</i>	 	90
French fries <i>Khoai tây chiên</i>		90
Garlic bread <i>Bánh mì bơ tỏi</i>		90

Dessert

Lotus seed sweet soup with snow mushroom,  **180**
aloe vera and chrysanthemum flavor

Chè hạt sen nấm tuyết hương lô hội và hoa cúc

Ice cream cup with strawberry, vanilla, macadamia,   **150**
chocolate and wafer

*Kem ly gồm các vị: dâu tây, vani, macadamia, sô cô la,
kèm bánh quế*

Seasonal fruits platter  **180**

Đĩa trái cây theo mùa



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.

Tapas

(12PM - 10PM)










- Crostini with brie, Coppa Beretta, and sweet capsicum jam**   **240**
Bánh mì giòn (crostini) với phô mai Brie, thịt muối Coppa Beretta và mứt ớt chuông ngọt
- Crispy panko fried oysters with sriracha mayo, spring onion, chilli, and lemon**    **500**
Hàu chiên xù panko dùng kèm sốt mayonnaise sriracha, hành lá, ớt và chanh
- Crispy fried squid with garlic, curry leaves, and almonds**    **230**
Mực chiên giòn với tỏi, lá cà ri và hạnh nhân
- Grilled scallops with scallion oil, roasted peanuts, and lemon pepper**   **250**
Sò điệp nướng mỡ hành, đậu phộng rang và tiêu chanh
- Crispy grilled chicken wings with honey chili sauce** **220**
Cánh gà nướng giòn dùng kèm sốt mật ong cay
- Grilled beef wrapped in lemongrass with pork fat**    **250**
Bò lụi sả nướng
- Charcuterie board (Iberico Bellota ham, dry-cured chorizo, capocollo, Manchego cheese, marinated olives, and ciabatta bread)**   **550**
Thớt charcuterie (thịt nguội Iberico Bellota, chorizo khô, capocollo, phô mai Manchego, ô liu ướp và bánh mì ciabatta)
- Cheese platter (3 types of cheese: brie, emmental, and camembert, served with crackers, fresh fruits, mixed nuts, green and black olives, spicy capsicum jam, and ciabatta bread)**   **550**
Thớt phô mai (3 loại phô mai Brie, Emmental và Camembert, dùng kèm bánh quy giòn, trái cây tươi, hỗn hợp các loại hạt, ô liu xanh và đen, mứt ớt cay và bánh mì ciabatta)

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.









The Shipyard
Vegetarian
Menu

Serving time | Giờ phục vụ: 17:00 – 22:00

Appetizer

- | | | |
|---|---|------------|
| <p>Vegetable fresh rolls with peanut dipping sauce
 <i>Gỏi cuốn chay kèm sốt đậu phộng</i></p> |    | 150 |
| <p>Mushroom and tofu salad with roasted peanuts, herbs and vegetarian sweet and sour dressing
 <i>Gỏi nấm chay và đậu hũ với đậu phộng, kèm sốt chua ngọt chay</i></p> |    | 150 |
| <p>Farm garden salad with feta cheese and mustard dressing
 <i>Salad rau vườn với phô mai feta và sốt mù tạt</i></p> |    | 150 |

Main Course

Vegan pho noodle soup with tofu and mushrooms <i>Phở chay với đậu hũ và nấm</i>	 	250
Vegetarian stir-fried vermicelli with tofu skin, capsicum and Dalat mushrooms <i>Miến xào chay với tàu hũ ky, ớt chuông xanh – đỏ và nấm Đà Lạt</i>	 	250
Homemade fettuccine with creamy porcini mushrooms and parmesan cheese <i>Mì sợi dẹt sốt kem nấm thông và phô mai parmesan</i>	 	250
Braised tofu with mixed mushrooms served with steamed rice <i>Đậu hũ kho nấm thập cẩm ăn kèm cơm trắng</i>	 	250