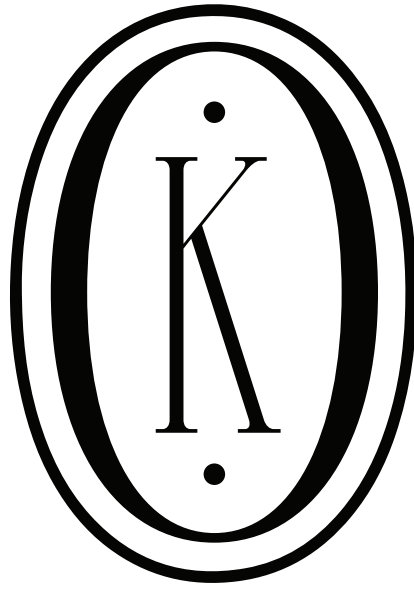




ALL DAY MENU



HOUSE *of* KIEU

*Chilling
All day long*


STARTERS | KHAI VỊ

Begin the Journey – Vietnamese Tasting Plate    500

Set khai vị Việt

Green Mango Salad, Spring Rolls, Grilled Beef in Betel Leaf, Sugarcane Prawn

Gỏi xoài, chả giò, bò lá lốt, chạo tôm

Mango Salad with Abalone  400

Gỏi xoài bào ngư áp chảo

Abalone, Mango, Carrot, Onion, Fresh Herbs

Bào ngư, xoài, cà rốt, hành tây, rau thơm

Australian Beef Pan-Seared with Lemongrass Salad  350

Gỏi bò Úc sả non

Australian Beef, Lemongrass, Fresh Herbs, Fish Sauce Dressings


Bò Úc, sả non, rau thơm, nước mắm

Fresh Spring Rolls with Prawn & Pork   150

Gỏi cuốn tôm thịt

Prawn, Pork, Rice Vermicelli, Salad, Fresh Herbs


Tôm, thịt heo, bún, xà lách, rau thơm

Sugarcane on Prawn  300

Chạo tôm mía

Minced Prawn Wrapped on Sugarcane, Salad, Fresh Herbs

Tôm xay, mía, xà lách, rau thơm

Grilled Beef in Betel Leaf  250

Bò lá lốt

Minced Beef, Aromatic Spices, Fresh Herbs, Salad

Bò xay, gia vị, rau thơm, xà lách



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Ăn Chay



Gluten Free
Không Có Gluten



Contains Eggs
Có Trứng



Contains Beef
Có Thịt Bò



Contains Seafood
Có Hải Sản



Contains Nuts
Có Các Loại Hạt



Contains Sesame Seeds
Có Hạt Mè



Contains Poultry
Có Gia Cầm



Signature Experience
Món Đặc Trưng



Contains Alcohol
Có Cồn



Contains Pork
Có Thịt Heo



Lactose Free
Không Có Lactose





Dairy
Có Sản Phẩm Từ Sữa

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong and are subject to service charge and VAT

Giá trên được tính đơn vị ngàn Đồng và chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế

MAIN COURSES | MÓN CHÍNH


Chicken Curry   400

Cà ri gà

Chicken, Cherry Tomatoes, Broccoli

Gà, cà chua bi, bông cải xanh

Served with bread or steamed rice | Dùng kèm bánh mì hoặc cơm trắng

Seafood Fried Rice  350

Cơm chiên hải sản

Rice, Mixed Seafood, Seasonal Vegetables



Cơm, hải sản, rau củ

Crispy Soft-shell Crab with Tamarind Sauce  400

Cua lột chiên giòn sốt me

Glass noodles, Soft-Shell Crab, Microgreens, Tamarind Sauce

Miến, cua lột, cải mầm, sốt me

Saigon Heritage Broken Rice   550

Cơm tấm Saigon

Broken jasmine rice, Sunny-side up egg, Grilled marinated pork,

Vietnamese steamed egg meatloaf, Sweet & sour fish sauce

Cơm tấm, trứng ốp la, sườn cốt lết nướng, chả trứng hấp,




nước mắm chua ngọt






DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

Flambéed Lady Finger Banana   150

Chuối đốt rượu

Panna Cotta    150

Crème Brûlée    150

Bánh kem cháy



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Ăn Chay



Gluten Free
Không Có Gluten



Contains Eggs
Có Trứng



Contains Beef
Có Thịt Bò



Contains Seafood
Có Hải Sản



Contains Nuts
Có Các Loại Hạt



Contains
Sesame Seeds
Có Hạt Mè



Contains Poultry
Có Gia Cầm



Signature Experience
Món Đặc Trưng



Contains Alcohol
Có Cồn



Contains Pork
Có Thịt Heo



Lactose Free
Không Có Lactose



Dairy
Có Sản Phẩm Từ Sữa

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong and are subject to service charge and VAT

Giá trên được tính đơn vị ngàn Đồng và chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế

SIGNATURE DISHES

Rêve Signature Pho Australian Beef | Chicken *Phở bò Úc | Phở gà ta*



200

A clear broth, gently infused with roasted spices and slow-simmered bones for a naturally sweet, balanced finish. Paired with tender slices of beef or chicken and fresh herbs, this bowl reflects the quiet rhythm of Saigon.

Nước dùng tỏa hương quế hồi và thảo quả nướng, được ninh chậm từ xương để giữ độ trong và vị ngọt thanh tự nhiên. Từng sợi phở mềm mịn ăn cùng thịt bò hoặc gà thái lát mỏng, chan nước dùng nóng, điểm hành xanh và rau thơm thanh nhẹ, tạo nên một món ăn quen thuộc của người Sài Gòn.

Stir-fried Glass Noodles with Crab *Miến xào cua*



400

Glass noodles are gently stir-fried over moderate heat to maintain their supple texture and delicate sweetness from fresh crab. Finished with crisp vegetables and fragrant fried shallots and garlic, the dish offers a refined, well-rounded expression of local cuisine.

Miến dong địa phương được xào khéo tay trên lửa vừa, giữ độ dai mềm tự nhiên và vị ngọt nhẹ từ cua tươi. Kết hợp cùng rau củ giòn và hành tỏi phi thơm, món ăn mang đến cảm giác tròn vị, thanh nhã và tinh tế của ẩm thực địa phương.



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Ăn Chay



Gluten Free
Không Có Gluten



Contains Eggs
Có Trứng



Contains Beef
Có Thịt Bò



Contains Seafood
Có Hải Sản



Contains Nuts
Có Các Loại Hạt



Contains Sesame Seeds
Có Hạt Mè



Contains Poultry
Có Gia Cầm



Signature Experience
Món Đặc Trưng



Contains Alcohol
Có Cồn



Contains Pork
Có Thịt Heo



Lactose Free
Không Có Lactose



Dairy
Có Sản Phẩm Từ Sữa

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong and are subject to service charge and VAT

Giá trên được tính đơn vị ngàn Đồng và chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế

SET LUNCH MENU

11:30 - 14:00

Including one tea or coffee | Bao gồm 01 trà hoặc cà phê

600

Tea Selections:

Green Tea | Earl Grey | English Breakfast | Chamomile

Trà xanh | Trà bá tước | Trà đen | Trà hoa cúc

Coffee Selection:

Vietnamese Black Coffee | Vietnamese White Coffee

Cà phê đen Việt Nam | Cà phê sữa Việt Nam

SET 1

Begin the Journey – Vietnamese Tasting Plate

Set khai vị Việt

Crispy Soft-shell Crab with Tamarind Sauce

Cua lột chiên giòn sốt me

Flambéed Lady Finger Banana

Chuối đốt rượu



SET 2

Mango Salad with Abalone

Gỏi xoài bào ngư áp chảo

Chicken Curry

Cà ri gà

Crème Brûlée

Bánh kem cháy



SET 3

Australian Beef Pan-Seared with Lemongrass Salad

Gòì bò Úc sả non

Seafood Fried Rice

Cơm chiên hải sản

Flambéed Lady Finger Banana

Chuối đốt rượu



All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong and are subject to service charge and VAT

Giá trên được tính đơn vị ngàn Đồng và chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế