

SPICE GARDEN



VIETNAMESE RESTAURANT

MENU

APPETIZERS

Fresh spring rolls with herbal infusion

prawn - 275

smoked salmon - 295

green mango - 265 

Deep fried rice paper spring rolls

pork and wood ear mushroom - 295

seafood - 295

mushroom and tofu - 265 

Grilled skewers with hot and sour sauce

chicken - 285

beef - 365

pork - 285

Beef lalot - 465

grilled Wagyu beef, betel leaves

Prawn on sugar cane - 330

grilled Vietnamese style prawn and pork sausage

KHAI VỊ

Nem cuốn tươi với hương thơm thảo mộc

cuốn tôm - 275

cuốn cá hồi - 295

cuốn xoài - 265 

Nem rán Hà Nội

nem thịt heo và nấm hương - 295

nem hải sản - 295

nem nấm và đậu phụ - 265 

Thịt xiên nướng kèm sốt chua ngọt

gà nướng - 285

bò nướng - 365

heo nướng - 285

Bò cuốn lá lốt - 465

bò Wagyu cuốn lá lốt nướng

Tôm bao mía - 330

chả tôm và heo bao mía nướng

 vegetarian  contains gluten

Prices are quoted in VND (,000), subject to 5% service charge and applicable government taxes VAT.
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.



APPETIZERS

Crispy pork neck – 395
marinated with pineapple and Vietnamese mountain spices

Baby river clams with Hue rice crackers – 445
clam meat sautéed with ram herbs, onion, peanuts

Steamed stuffed crab – 485
onion, vermicelli, mushrooms, minced pork

Apple snails – 395
stuffed with minced pork, mushroom, onion

KHAI VỊ

Má heo chiên giòn – 395
thịt ướp chấm chéo và dứa

Hến xúc bánh đa – 445
hến xào rau răm, hành tây, lạc, kèm bánh đa Huế

Cua nhồi thịt – 485
thịt heo, hành tây, miến, nấm hương

Ốc nhồi thịt – 395
thịt heo và nấm, hấp lá gừng

 vegetarian  contains gluten

Prices are quoted in VND (,000), subject to 5% service charge and applicable government taxes VAT.
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.




SALAD

Banana blossom – 365
with crab meat, onion, bean sprout, carrot, shallot

Green mango – 330
with poached prawns, carrot, sesame

Crispy fried morning glory – 295
with sesame dressing, fried tofu, pork char siu,
peanuts, garlic

Wild herb salad – 295 
with tamarind dressing, cherry tomatoes,
peanuts, herbs


Green papaya – 330
with homemade dried beef, carrot, peanuts,
Vietnamese balm

NỘM

Nộm hoa chuối – 365
với gẹ, hành tây, giá, cà rốt, hành khô

Nộm xoài – 330
với tôm hấp, cà rốt, vừng

Nộm rau muống – 295
với thịt xá xíu, đậu rán, tỏi chiên, lạc, sốt vừng

Nộm rau càng cua – 295 
với me, cà chua bi, lạc, rau thơm

Nộm đu đủ bò khô – 330
với thịt bò khô tự làm, cà rốt, lạc, kinh giới

 vegetarian  contains gluten

Prices are quoted in VND (,000), subject to 5% service charge and applicable government taxes VAT.
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.




SOUP

Hanoian "Pho"
170 Reg/345 Lrg
aromatic broth, rice noodles, beef, herbs

Hai Phong rock lobster noodle soup
240 Reg/490 Lrg
prawn broth, rock lobster in lolot, prawn, herbs

Ha Long flower crab soup – 245
mushroom, sweetcorn, peas, quail egg, coriander

Dalat asparagus soup – 175 
asparagus, sweetcorn, mushroom


Phu Quoc abalone soup – 525
asparagus, mushroom, egg drop

XÚP

Phở bò Hà Nội
Nhỏ 170/Lớn 345
nước dùng từ xương và thịt bò, hời, quế, thảo quả

Bún bề bề Hải Phòng
Nhỏ 240/Lớn 490
nước dùng cay dịu, bề bề cuốn lá lốt, tôm, rau thơm

Xúp cua Hạ Long – 245
nấm, ngô ngọt, đậu hà lan, trứng cút, rau mùi

Xúp măng tây Đà Lạt – 175 
măng tây, ngô ngọt, nấm

Xúp bào ngư Phú Quốc – 525
măng tây, nấm, trứng

 vegetarian  contains gluten


Prices are quoted in VND (,000), subject to 5% service charge and applicable government taxes VAT.
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.



MAIN

Shaking beef – 850
wok fried Wagyu tenderloin, black pepper sauce

Crispy pigeon – 795
young rice, mushroom and pork, lotus seed,
sautéed bok choy

Tiger prawn with salted egg – 750 
wok fried prawns, salted egg sauce,
crispy panko crumbs

Bun cha – 465
grilled pork belly and meat ball, fermented rice
noodle, herbs


Banana leaf baked grouper – 750
turmeric and galangal marinated grouper,
vegetable pickles, served with rice paper

Grilled tiger prawns with wild herbs – 750
marinated with lemongrass, onion and chili

MÓN CHÍNH

Bò lúc lắc – 850
thịt thăn bò Wagyu xào, sốt tiêu đen, ớt chuông

Chim câu quay – 795
nhồi hạt sen, thịt heo, nấm và cốm, kèm cải thìa
xào nấm hương

Tôm chiên trứng muối – 750 
tôm chiên giòn, trứng muối, ớt

Bún chả Hà Nội – 465
thịt ba chỉ heo nướng, thịt viên, bún, rau thơm

Cá song nướng lá chuối – 750
cá ướp riêng nghệ, cuốn cùng bánh đa và
rau củ muối

Tôm sú nướng – 750
tôm ướp sả, hành tây và ớt, kèm nộm rau càng cua

 vegetarian  contains gluten

Prices are quoted in VND (,000), subject to 5% service charge and applicable government taxes VAT.
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.



CLAYPOTS

served with steamed broken rice

Duck curry – 645


roasted duck, braised in curry sauce, carrots, potatoes

Seafood with coconut – 795

prawns, scallop, squid and mussels in aromatic coconut broth


Caramelised river fish – 550

lang fish caramelised and braised with pork belly


Eggplant and tofu – 465 


eggplant, mushroom and tofu, coconut curry sauce

VEGETABLES & RICE

Morning glory and garlic – 250 

Wok fried mixed vegetables with oyster sauce – 295

Lotus fried rice – 295 

Purple rice – 90 

MÓN NẤU NIÊU ĐẤT

Phục vụ kèm cơm tấm

Cà ri vịt – 645


vịt quay, om cà ri, cà rốt và khoai tây

Hải sản nấu dừa – 795

tôm, sò điệp, mực và vẹm nấu nước dừa


Cá kho thịt – 550

cá lăng kho thịt ba chỉ heo


Niêu đất chay – 465 


cà tím, nấm và đậu om cà ri dừa

MÓN RAU VÀ CƠM

Rau muống xào tỏi – 250 

Rau củ xào dầu hào – 295

Cơm chiên hạt sen – 295 

Cơm gạo lứt đen – 90 

 vegetarian  contains gluten


Prices are quoted in VND (,000), subject to 5% service charge and applicable government taxes VAT.
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.




DESSERT

Tropical fruit plate – 265

Ice cream and sorbet (per scoop) – 100
coconut | green tea | young rice | mango

Roasted pineapple – 275 
yoghurt ice cream, almond crumble

Tempura banana beignet – 275 
coconut ice cream, almond crumble, salted caramel

Chocolate lava cake – 275 
with milk coffee ice cream


Coconut panna cotta – 275
mango couli, coconut sorbet, meringue


Yoghurt and rice – 265
fermented purple rice, sticky rice, natural yoghurt


MÓN TRÁNG MIỆNG

Đĩa hoa quả nhiệt đới – 265

Kem các vị (viên) – 100
dừa | trà xanh | cốt | xoài

Dứa nướng – 275 
với kem sữa chua, vụn hạnh nhân

Chuối chiên – 275 
với kem dừa và sốt caramen mặn

Bánh socola chảy – 275 
với kem cà phê sữa

Thạch kem dừa – 275
xốt xoài và kem dừa

Sữa chua nếp cẩm – 265
sữa chua trắng, rượu nếp cái, rượu nếp cẩm

 vegetarian  contains gluten

Prices are quoted in VND (,000), subject to 5% service charge and applicable government taxes VAT.
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.



SPICE GARDEN



VIETNAMESE RESTAURANT

BEVERAGE

LEGENDARY TEAS OF VIETNAM

PRIMITIVE TEAS FROM NORTHERN VIETNAM

Originated from Suoi Giang - a commune of Van Chan district, Yen Bai province - these green tea roots have been growing for up to 300 years at 1,400m above sea level. The teas taste light bitter and sweet on the tongue.

ORGANIC GREEN TEA - 170

Yellow green colour - smokey flavour - bitter finish

ORGANIC YELLOW TEA - 170

Golden colour - medium flavour - sweet finish

ORGANIC BLACK TEA - 170

Red brown colour - strong flavour - rich texture

CÁC LOẠI TRÀ THƯỢNG HẠNG VIỆT NAM

ĐẶC SẢN TRÀ MIỀN BẮC VIỆT NAM

Bắt nguồn từ xã Suối Giàng, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái, trà được hái từ những cây cổ thụ có tuổi đời đến 300 năm mọc ở độ cao 1.400m so với mực nước biển. Trà có vị đắng nhẹ và hậu vị ngọt.

DIỆP TRÀ SHAN TUYẾT CỔ THỤ - 170

Màu vàng xanh - vị khói - chát nhẹ

HOÀNG TRÀ SHAN TUYẾT CỔ THỤ SUỐI GIÀNG - 170

Màu vàng óng - đậm vừa - ngọt

HỒNG TRÀ SHAN TUYẾT CỔ THỤ SUỐI GIÀNG - 170

Màu nâu đỏ - đậm đà - sánh ngọt



LEGENDARY TEAS OF VIETNAM

PRIMITIVE TEAS FROM NORTHERN VIETNAM

Originated from Suoi Giang - a commune of Van Chan district, Yen Bai province - these green tea roots have been growing for up to 300 years at 1,400m above sea level. The teas taste light bitter and sweet on the tongue.

YOUNG PISTIL TEA THAI NGUYEN - 170

Yellow green colour - medium flavour - fresh finish

LOTUS FLOWER TEA - 210

Light gold colour - flowery flavour - light finish

CENTENARY OO'LONG UPAJJHAYA - 370

Gold colour - luscious texture - sweet finish

BHADANTA BLACK TEA - 370

Golden colour - rose fragrance - honey touches

CÁC LOẠI TRÀ THƯỢNG HẠNG VIỆT NAM

ĐẶC SẢN TRÀ MIỀN BẮC VIỆT NAM

Bắt nguồn từ xã Suối Giàng, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái, trà được hái từ những cây cổ thụ có tuổi đời đến 300 năm mọc ở độ cao 1.400m so với mực nước biển. Trà có vị đắng nhẹ và hậu vị ngọt.

TRÀ TÔM NỖN THÁI NGUYÊN - 170

Màu vàng xanh - đậm vừa - thanh mát

TRÀ HOA SEN TRẮNG - 210

Màu vàng nhạt - hương hoa - thanh nhẹ

TRÀ ÔLONG - 370

Màu vàng - hương thơm - ngọt

TRÀ ĐEN BHADANTA - 370

Màu vàng óng - hương hoa hồng - vị mật ong



DILMAH TEA — 170

SINGLE ESTATE EARL GREY
orange hues – strong flavor - aromas of bergamot

CEYLON ARTISANAL SPICED CHAI
pungent flavor – ginger - cinnamon – lemongrass

IMPERIAL CHINA NATURAL JASMINE
GREEN TEA
yellow green color – fragrant flower flavor

ICED TEAS — 180

KUMQUAT AND GINGER ICE TEA
ginger, turmeric, lemon juice, jasmine tea, honey

MANGO GREEN TEA
mango, jasmine tea, honey

TRÀ DILMAH - 170

SINGLE ESTATE EARL GREY
màu cam – đậm đà – hương tươi mát

CEYLON ARTISANAL SPICED CHAI
đậm đà - gừng - sả - quế

IMPERIAL CHINA NATURAL JASMINE
GREEN TEA
màu vàng xanh – hương hoa cỏ

TRÀ LẠNH - 180

TRÀ QUẮT VÀ GỪNG
trà gừng, nghệ, chanh, trà nhài, mật ong

TRÀ XOÀI
trà xoài, trà nhài, mật ong



SUPER KOMBUCHA LADY KOMBUCHA - 230

Antitoxic action, lower cholesterol level,
preventing heart disease, improve digestion,
weight loss, anti-inflammatory effects

SPIRULINA
TURMERIC
GINGER BEET

KOMBUCHA LADY KOMBUCHA - 280

SALTED LIME
HIBISCUS
ORIGINAL

HEALTH IN A GLASS - 210

ANTIOXIDANT
Red dragon, mango, passion fruit

STRONG IMMUNE
Apple, kale, cucumber, celery

VITAMIN BOOST
Carrot, orange, lemon, mint

TRÀ SUPER KOMBUCHA LADY KOMBUCHA - 230

Hỗ trợ tiêu độc, giảm mỡ máu, tốt cho tim và
tiêu hóa, giảm cân, tăng cường đề kháng

TẢO SPIRULINA
NGHỆ
GỪNG VÀ CỬ DỀN

TRÀ KOMBUCHA LADY KOMBUCHA - 280

CHANH MUỐI
HOA HIBISCUS
NGUYÊN BẢN

ĐỒ UỐNG CÓ LỢI CHO SỨC KHỎE - 210

CHỐNG LÃO HÓA
Thanh long đỏ, xoài, chanh leo

THANH LỘC
Táo, cải xoăn, dưa chuột, cần tây

BỔ SUNG VITAMIN
Cà rốt, cam, chanh vàng, bạc hà



JUICES - 180

Orange | Coconut | Lemon | Mango | Pineapple
Watermelon | Guava | Carrot | Grapefruit

STILL WATER

Evian 33cl - 190
Evian 75cl - 290
Acqua Panna 50cl - 180
Acqua Panna 75cl - 280
Alba 45cl - 160

SPARKLING WATER

Perrier 33cl - 190
San Pellegrino 50cl - 190
San Pellegrino 75cl - 290
Alba 45cl - 160
Evian 75cl - 290

NƯỚC ÉP - 180

Cam | Dừa | Xoài | Dứa
Dưa hấu | Ổi | Cà rốt | Bưởi

NƯỚC KHOÁNG

Evian 33cl - 190
Evian 75cl - 290
Acqua Panna 50cl - 180
Acqua Panna 75cl - 280
Alba 45cl - 160

NƯỚC KHOÁNG CÓ GA

Perrier 33cl - 190
San Pellegrino 50cl - 190
San Pellegrino 75cl - 290
Alba 45cl - 160
Evian 75cl - 290



SPIRITS

VIETNAMESE LIQUORS

Ginseng from the mountain Ngoc Linh 50cl
Liquor of wild apples 37,5cl
Liquor of wild apricots 37,5cl

VIETNAMESE RUM

Sampan 43% Metropole Batch
Sampan 54%
Sampan Cellar Series 2018 Blend 47%
Sampan Cellar Series 2018
Single Cask 55.1%

VIETNAMESE GIN

Song Cai
Lady Trieu
Royal Sedang
Baigur

IMPORTED VODKA

Ketel One Vodka
Grey Goose Vodka
Beluga Noble Vodka

IMPORTED TEQUILA

1800 Reserva silver
1800 Reserva Reposado
Jose Cuervo Silver

RƯỢU

RƯỢU VIỆT NAM

Rượu Sâm Ngoc Linh 10yrs 50cl	4,500
Rượu Sơn Tinh Táo Mèo 37,5cl	800
Rượu mơ 37,5cl	800

RƯỢU RUM VIỆT NAM

Sampan 43% Metropole Batch	210	2,900
Sampan 54%	230	3,200
Sampan Cellar Series 2018 Blend 47%	300	4,200
Sampan Cellar Series 2018	350	4,900
Single Cask 55.1%		

RƯỢU GIN VIỆT NAM

Sông Cái	260	3,600
Lady Trieu	260	3,600
Royal Sedang	370	5,100
Baigur	220	3,600

RƯỢU VODKA VIỆT NAM

Ketel One Vodka	280	3,900
Grey Goose Vodka	330	4,600
Beluga Noble Vodka	270	3,700

RƯỢU TEQUILA NHẬP KHẨU

1800 Reserva silver	310	4,300
1800 Reserva Reposado	370	5,100
Jose Cuervo Silver	200	2,800



SPIRIT | RƯỢU

IMPORTED WHISKY | RƯỢU WHISKY NHẬP KHẨU

The Macallan 12, Speyside Single Malt	470	6,600
The Macallan 15, years double cask	840	11,700
Monkey Shoulder, Blended Whisky	260	3,600
Glenmorangie “The Original” 10 years. Highland Single Malt	260	3,800
Glenmorangie 18 years. Highland Single Malt	630	8,800
Talisker 10 years Island Single Malt	410	5,700
Matsui The Kurayoshi, Pure Japanese Malt Whisky	570	7,900
Lagavulin 16 years, Islay Single Malt	580	8,100
Laphroaig 10 Years	410	5,700
Laphroaig Selected Cask	370	5,100
Bruichladdich Classic Ladie	370	5,100

Prices are quoted in VND (,000), subject to 5% service charge and applicable government taxes VAT.
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.



SPICE GARDEN COCKTAIL ... LIKE A VIETNAMESE GARDEN

VƯỜN HƯƠNG VỊ COCKTAIL

FLOWERS "HƯƠNG CỎ HOA" – 370

Song Cai gin, chamomile and bee pollen cordial
Sông Cái gin, trà hoa cúc và phấn hoa ong

FRUIT "VẢI NHIỆT ĐỚI" – 320

Sampan 43% rum, butterfly pea tea, lemongrass tea, lime, lychee,
black & white peppercorn mix, allspice berries
*Sampan 43% rum, hoa đậu biếc, trà sả, chanh, vải,
tiêu đen, tiêu trắng*

HERBS "THẢO MỘC" – 380

Royal Sedang gin, citric solution, sugar syrup,
Thai basil, purple shiso
Royal Sedang gin, chanh, rau húng, tía tô

RAIN "MƯA MÙA HẠ" – 350

Lady Trieu gin, cilantro, apricot Brandy, lime,
pomelo juice, soda water
Lady Trieu gin, mùi ta, rượu mơ, chanh, bưởi, soda



BEERS

Hanoi - 170
Truc Bach - 170
Truc Bach IPA - 230
Jasmine IPA Pasteur Street Brewery - 230
C-Brewmaster Stout - 280

VIETNAMESE COFFEE SPECIALTIES

Vietnamese coffee - 170
Coconut coffee - 180
Metropole egg coffee - 190
Coffee with condensed milk - 180
Salted cream coffee - 190

NESPRESSO COFFEE

Espresso - 170
Double Espresso - 190
Espresso Macchiato - 170
Americano - 170
Cappuccino - 180
Caffe Latte - 180
Macchiato - 180
Mocha - 190

CÀ PHÊ ĐẶC SẢN VIỆT NAM

Cà phê phin - 170
Cà phê dừa - 180
Cà phê trứng - 190
Cà phê sữa đá - 180
Cà phê muối - 190

CÀ PHÊ NESPRESSO

Espresso - 170
Double Espresso - 190
Espresso Macchiato - 170
Americano - 170
Cappuccino - 180
Caffe Latte - 180
Macchiato - 180
Mocha - 190

