

ĐÀ NẴNG - QUY NHƠN - ĐÀ NẴNG

THỰC ĐƠN

Vui lòng chọn ba món ăn từ thực đơn được tạo ra riêng biệt cho
The Vietage by Anantara.

Mỗi món ăn là sự kết hợp tinh túy của ẩm thực hiện đại và hương vị ẩm
thực Việt giúp thưởng thức hương vị đậm đà của các món ăn và khơi gợi
trọn vẹn giác quan suốt hành trình đi qua những làng quê.

KHAI VỊ

Gỏi hạt diêm mạch và đậu xanh (V) (N)

Đậu hũ xào sả, đậu phộng, tương ớt Hội An, dầu hạt, xì dầu

Hoành thánh cua Hoàng Đế (S)

Hoành thánh chiên giòn, xoài xanh, sốt bơ trái, sốt me, mayonnaise

Gỏi hải sản Cù Lao Chàm (N) (S)

Tôm sú, vẹm xanh, mực, xoài xanh, đu đủ, rau thơm, bánh tráng, đậu
phộng, sốt nước mắm chua ngọt

Gỏi bò một nắng Quy Nhơn (N)

Hành tây, bắp cải trắng, ớt, rau húng, ngò, hạt mè, sốt nước chấm

MÓN CHÍNH

Ức vịt áp chảo (A)

Khoai tây nướng, cam, tỏi đen, nước sốt vịt

Má bò Wagyu hầm (A)

Khoai tây nghiền thảo mộc, cần tây muối, cà rốt baby, nước sốt bò

Cá hồi Sapa áp chảo

Măng tây Đà Lạt nướng, gia vị tổng hợp, sốt ớt beurre blanc

Cơm gà Hội An (N)

Gỏi gà thả vườn, rau răm, dưa chua, tương ớt Hội An

MÓN TRÁNG MIỆNG

Đậu tây Đà Lạt kèm sữa chua dừa

Sữa chua dừa, rau thơm

Tiramisu vị xoài và dừa (A)

Thạch dừa, xoài và thơm, rượu rum, phô mai Mascapone

Bánh Sable sô cô la

Bánh mousse sô cô la, bột hạt phỉ, trứng, kem tươi, nước đường

(N) = Kèm các loại đậu (S) = Hải sản

(V) = Món chay (A) = Có chứa cồn

ĐỒ UỐNG BAO GỒM:

CÁC LOẠI TRÀ ĐẶC SẢN

Việt Nam nổi tiếng với một nền văn hóa cà phê rất khác, song song bên
cạnh đó, việc thưởng trà cũng trở thành một nét văn hóa thanh lịch trong
nhiều thế kỷ. Việt Nam là nơi sản sinh ra nhiều dòng trà lâu đời nhất, đồng
thời là nước sản xuất trà lớn thứ 5 trên thế giới.

Tuyển chọn các loại trà độc quyền trên tàu từ Epicurean Sao, một thương
hiệu trà xuất xứ tại Việt Nam và đang phát triển, nơi tuyển chọn những lá
trà trực tiếp từ những người trồng trà để đảm bảo hương vị chuẩn nhất.

Epicurean là một khái niệm gắn liền với sự tinh tế có nguồn gốc từ Triết
gia Hy Lạp Epicurus, trong khi Sao tượng trưng cho ngôi sao trên lá cờ
Việt Nam.

Lựa chọn các dòng trà bên dưới:

Lord Dong Ancient Tradition

Dòng trà đen này có xuất xứ từ tỉnh Lâm Đồng, kết cấu mịn với vị
mạch nha đậm đà và hương vị sô cô la đen tinh tế.

Summer Earl Grey

Lá trà Earl Grey từ tỉnh Lâm Đồng pha trộn với hoa oải hương và
hương cam bergamot để tạo nên một hương vị trà êm dịu.

Green Tea Old Garden

Dòng trà xanh này có xuất xứ từ Hà Giang, thuộc vùng núi Đông Bắc
Việt Nam và được sản xuất tại vườn trà 500 năm tuổi của Trà Shan Tuyết.

Oriental Beauty Madam

Lá trà ô long từ Tây Nguyên này đã được mô tả như rượu sâm panh
của dòng trà với hương thơm tinh tế của gia vị và hương thơm của mật
ong và trái cây.

Sheng Pu Erh

Được rang thủ công trên chảo và phơi khô dưới ánh nắng tự nhiên,
những chiếc lá trà 100 tuổi mang hương vị trái cây chín mọng.

Mulberry Leaf Tea

Không chứa caffein, có vị thảo mộc và ngọt nhẹ, trà dâu tằm có thể
mang lại một số lợi ích nhất định cho sức khỏe, bao gồm điều chỉnh
lượng đường trong máu và giảm viêm.

CÁC HƯƠNG VỊ CÀ PHÊ ĐẶC TRUNG TRÊN THẾ GIỚI

Café de Olla (Mexico)

Cà phê đậm vị quế và đường nâu làm nên hương vị đặc trưng của cà phê
Mexico truyền thống.

Café Frappe (Hy Lạp)

Cà phê đá pha lạnh với lớp bọt sữa - một món không thể thiếu trên
bờ biển Hy Lạp.

Café Dừa (Việt Nam)

Cà phê dừa, có thể thưởng thức nóng hoặc đá.

Cà phê Con Miel (Tây Ban Nha)

Kết hợp giữa quế, vani, sữa và mật ong biến một thức uống bình thường
thành một ly cà phê "hương vị khó cưỡng", tuyệt vời cho thư giãn.

Cà phê Tonic (Thụy Điển)

Sự kết hợp đặc biệt giữa cà phê Espresso, nước tonic và đá, tạo nên một
ly cà phê bọt bồng vị.

RUỢU VANG RÓT LY

Sparkling

Taltami, T-Series Brut, Pinot Noir
/ Chardonnay / Pinot Meunier,
Victoria, Australia

White

te Pà Sauvignon Blanc,
Marlborough, New Zealand

Miguel Torres Cordillera Reserva
Especial, Privada Chardonnay,
Limarí Valley, Chile

Rosé

Chateau Puech-Haut, Argali Rosé,
IGP Pays d'Oc, Cinsault /
Grenache, France

Red

Cantine De Falco, Bocca Della
Verità Primitivo Salento, Italy

Concha Y Toro, Marques De Casa
Concha, Cabernet Sauvignon,
Maipo Valley, Chile

BIA

Larue, Đà Nẵng
Lowen Pils, Quy Nhơn
Tiger, Singapore
Kurtz's Insane IPA, Sài Gòn

ĐỒ UỐNG CÓ GA

Coca-Cola
Coca-Cola Light
Fanta
Ginger Ale
Le Fruit Orange Nectar
Soda Water
Sprite
Tonic Water

NƯỚC UỐNG

Nước uống đóng chai thân thiện
môi trường
Nước tinh khiết và nước có ga

CÀ PHÊ LA FOLLIET

Tất cả các loại cà phê đều được
đặc biệt tuyển chọn và có nguồn
gốc từ Việt Nam.
Americano
Espresso
Caffé Crème
Caffé Latté
Cappuccino
Cà phê sữa/đen đá Việt Nam

RƯỢU GIN THỦ CÔNG VIỆT NAM

Rượu Gin thủ công Việt Nam kết hợp công nghệ chưng cất truyền thống với các loại trái cây và thảo mộc bản địa đặc trưng từ khắp nơi trên đất nước. Hãy lựa chọn từ danh sách rượu dưới đây và thưởng thức cùng với đồ uống pha theo sở thích của bạn!

Rượu Sông Cái Floral Gin

Sự kết hợp giữa các loại trái cây và năm loại hoa đặc trưng từ các vùng đồng bằng và núi xa xôi, tạo nên một loại gin thể hiện tinh hoa của Việt Nam trong mùa hoa nở.

Rượu Gin Lady Triệu

Sử dụng các nguyên liệu địa phương tốt nhất, đây là sự tôn vinh hương vị Việt Nam, bao gồm các loại trái cây họ cam quýt đậm đà và gia vị ngọt ấm, cân bằng với hương thơm của cây bách xù, hạt tiêu tươi thơm và một chút trà thơm khô.

Rượu gin khô cao cấp Saigon Baigur

Saigon Baigur là loại rượu gin khô cao cấp đầu tiên được chưng cất tại Thành phố Hồ Chí Minh. Nó bao gồm 12 loại thảo mộc đặc trưng, bao gồm quả phật thủ tươi, hoa sen và tiêu Phú Quốc.

GÓC SÁNG TẠO PHA CHẾ:
HƯƠNG VỊ COCKTAIL ĐỘC QUYỀN

All Aboard Gin (Vodka hoặc Rum tùy chọn) Nước ép dưa chuột Siro hương thảo Nước ép chanh tươi Lá bạc hà Seltzer Glass Topping	The Vietage Tropical Mule Vodka Mandrin Bia gừng Rượu hương dứa Nước cốt chanh Nước ép dứa Nước ép chanh dây Xiên trái cây	Đường nâu Chanh Lá bạc hà và húng quế
Blow Off Steam Tequila Cointreau Siro hibicus Nước cốt chanh Muối hồng quanh miệng ly	Vietmojito Sampan Rhum Floral Liqueur Trà hoa đậu biếc Gừng tươi và sả	Off The Rails Rượu Whisky hoặc Bourbon Rượu hương đào Mật ong Nước cốt chanh Cỏ hương thảo

HƯƠNG VỊ MOCKTAIL ĐỘC ĐÁO

Steam Dream Hoa đậu biếc, nước chanh dây, nước chanh, siro hibicus, soda	Carriage Cooler Hoa đậu biếc, nước cốt chanh, bia gừng, nước đường, soda	Platform Paradise Nước ép dưa chuột, nước cốt chanh, lá bạc hà, tonic và muối hồng
The Locomotion Hoa atiso đỏ, chanh cắt lát, nước chanh dây, sả và gừng tươi, lá bạc hà, nước đường	The Vietage Swizzle Lựa chọn vị trà yêu thích, trái cây nhiệt đới, nước cốt chanh và nước chanh dây, lá bạc hà, mút dừa	

THỰC ĐƠN ĐẶC BIỆT THE VIETAGE...
VUI LÒNG LỰA CHỌN VÀ ĐẶT TRƯỚC

CÁC LOẠI RƯỢU ĐẶC BIỆT

Chúng tôi tự hào khi sở hữu một số loại rượu cổ điển và hiếm có, được lưu trữ trong hầm rượu chuyên dụng của chúng tôi tại Anantara Hội An Resort. Vui lòng đặt trước các loại rượu vang và champagne từ thực đơn đặc biệt để chúng tôi có thể vận chuyển lên tàu trước hành trình và đảm bảo các loại rượu luôn được bảo quản ở trạng thái tốt nhất, mang đến hương vị tuyệt vời khi quý khách thưởng thức.

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Prestige Rosé, NV, France	6,200,000	Château Angélus, Saint Émilion 1st Grand Cru Classe A 2013	34,500,000
		Merlot/Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon, France	

WHITE

Louis Jadot Puligny-Montrachet 2016, Chardonnay, France	8,000,000	Penfolds Grange 2010, Shiraz/Cabernet Sauvignon, Australia	46,200,000
---	-----------	--	------------

ROSÉ

Château Les Valentines, Côtes de Provence France	3,000,000	Château Latour, Pauillac 1st Grand Cru Classe 2006 Cabernet Sauvignon/Merlot, France	78,500,000
--	-----------	--	------------

RED

E. Guigal Châteauneuf-du-Pape 2014 Old Grenache/Mourvedre/Syrah, France	6,300,000
---	-----------

ĐẶC BIỆT

Chúng tôi sử dụng cá tầm được nuôi tại Đà Lạt, Việt Nam. Quy trình sản xuất trứng cá tầm muối được quản lý nghiêm ngặt bởi các chuyên gia người Nga theo công nghệ và kỹ thuật truyền thống từ đất nước này.				
Trứng cá tầm đen	50 gram	2,400,000	Phô mai địa phương & Pháp	900,000
* Phục vụ theo cách cổ điển với bánh hạnh nhân kiểu mịch.		Vietnamese Camembert, Moc Chau Tomme, Smoked Scarmoza, French Mimolette, St-Nectaire		
		* Ăn kèm với mật ong địa phương, mứt hành tây và bánh mì.		