

THE VIETAGE

THỰC ĐƠN

Hãy lựa chọn ba món ăn từ thực đơn được các bếp trưởng đặc biệt tuyển chọn kỹ và riêng biệt cho The Vietage. Mỗi món ăn là sự kết hợp tinh túy của hương vị ẩm thực Việt hiện đại cùng kỹ thuật chế biến của tinh hoa ẩm thực Pháp để tạo ra những món ngon được biến tấu phù hợp với khẩu vị của mỗi du khách. Cùng thưởng thức hương vị đậm đà của các món ăn, khơi gợi trọn vẹn giác quan suốt hành trình đi qua những làng quê Việt Nam trên cung đường sắt cùng The Vietage sẽ càng thêm thú vị hơn bao giờ hết.

KHAI VỊ

Gỏi Hải Sản Quy Nhơn (S) (N)

Đu đủ, Cà rốt và Rau húng, phục vụ với nước mắm chua ngọt

Terrine Gan ngỗng và Đùi vịt xé (C)

Bánh mì Pháp, Mút Hành Lý Sơn và Tiêu Phú Quốc

Gỏi Đậu tây và Diêm mạch (PB)

Sả, Đậu hũ, Đậu phộng và Tương ớt Hội An

MÓN CHÍNH

Lườn cá hồi phi lê (S)

Măng tây nướng, Rau mầm và Sả và sốt ớt nướng, giấm và kem tươi

Cơm Ý (PB) (N)

Nấm đùi gà, Măng tây bào, Cà chua sấy khô và sốt rau húng

Bò Wagyu hầm (C)

Cà rốt bào sợi, bí ngòi xanh và sốt Trà xanh, mè rang

TRÁNG MIỆNG

Bánh Tart chanh dây

Mút Thanh long và Bánh lòng trắng trứng sấy giòn

Dâu Đà Lạt

Sữa chua Dừa, lá Húng quế

Kem cháy Sô cô la

70% Sô cô la Đồng Nai

(PB) = Từ thực vật (C) = Từ thịt
(N) = Chứa đậu phộng (S) = Từ hải sản

ĐỒ UỐNG ĐI KÈM

RƯỢU VANG RÓT LY

Rượu vang nổ

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

Rượu vang trắng

Petit Clos By Clos Henri, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

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

Rượu vang hồng

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

Rượu vang đỏ

Cantine De Falco, Bocca Della Verità Primitivo Salento, Italy

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

BIA

Bia Larue, Đà Nẵng
Bia Lowen, Quy Nhơn
Bia Tiger, Singapore
Bia God Water Craft, Việt Nam
Bia Jasmine IPA Craft, Việt Nam

NƯỚC NGỌT

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

NORDAQ WATER

Nước suối Nordaq
Nước khoáng Nordaq

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

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.

CÁC HƯƠNG VỊ CÀ PHÊ ĐẶC TRUNG TRÊN THẾ GIỚI

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 Mazagran (Bồ Đào Nha)

Một sự kết hợp thú vị giữa cà phê đậm với đá, đường nâu, nước cốt chanh và chút muối, tạo nên một thức uống vô cùng đặc biệt.

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 bùng vị.

GÓC SÁNG TẠO PHA CHẾ: HƯƠNG VỊ COCKTAIL ĐỘC QUYỀN

Tất cả lên tàu

Gin (Vodka hoặc Rum tùy chọn)
Nước ép dưa chuột
Siro hương thảo
Nước ép chanh tươi
Lá bạc hà
Seltzer Glass Topping

Thời bay căng thẳng

Rượu tequila
Cointreau
Siro hibiscus
Nước ép chanh tươi
Muối hồng quanh miệng ly

The Vietage Tropical Mule

Vodka Mandrin
Bia gừng tự làm
Rượu hương dứa
Nước ép chanh tươi
Nước ép dứa
Nước ép chanh dây
Xoài, Dứa và Thanh long đỏ
Xiên trái cây

Vietmojitto

Sampan Rhum
Floral Liquor
Trà hoa đậu biếc

Gừng tươi và sả
Đường nâu
Chanh cắt đôi
Lá bạc hà và húng quế

Off The Rails

Rượu Whisky hoặc Bourbon
Rượu hương đào
Mật ong
Nước ép chanh tươi
Cỏ xạ hương tươi

HƯƠNG VỊ MOCKTAIL ĐỘC ĐÁO

Steam Dream

Hoa đậu biếc, nước chanh dây, nước
chanh, siro hibiscus, nước soda

The Locomotion

Hoa atiso đỏ, chanh cắt lát, nước
chanh dây, sả và gừng tươi, lá bạc hà,
siro đường

Carriage Cooler

Hoa đậu biếc, nước chanh, bia gừng
tự làm, siro đường, nước soda

The Vietage Swizzle

Lựa chọn vị trà yêu thích, trái cây
nhiệt đới, nước chanh và nước chanh
dây, lá bạc hà, mật dâu

Platform Paradise

Nước ép dưa chuột, nước chanh, lá
bạc hà, nước tonic và muối hồng

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 Réserve, 37,5 cl, France	2,000,000	Pio Cesare, Ornato 2014 Nebbiolo, Italy	8,000,000
Taittinger Brut Réserve, NV, 75 cl, France	3,900,000	Tenuta San Guido, Sassicaia 2011 Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Italy	15,000,000
Taittinger Brut Prestige Rosé, NV, France	6,200,000	Château Angélus, Saint-Émilion 1st Grand Cru Classe A 2013 Merlot/Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon, France	34,500,000

WHITE

Louis Jadot Puligny-Montrachet 2016, Chardonnay, France	6,300,000	Penfolds Grange 2010, Shiraz/Cabernet Sauvignon, Australia	46,200,000
--	-----------	---	------------

ROSÉ

Château d'Esclans, The Palm by Whispering Angel, NV	2,100,000	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	6,200,000	Petrus 2014 Merlot/Cabernet Franc, France	86,600,000
Penfolds Bin 407, 2015 Cabernet Sauvignon, Australia	6,400,000		

MÓN NGON THƯỢNG HẠNG

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, khoai tây trộn hành tây và bánh mì.