

THE VIETAGE

BY ANANTARA

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

Homemade Duck Terrine (N)

Thịt Vịt, Sốt Dâu Đà Lạt, Mút Việt Quất Với Gia Vị Hội An, Trái Vả, Bánh Mì Giòn

Gỏi Đậu Tây Và Diêm Mạch (V)

Sả, Đậu Hũ, Đậu Phộng và Tương Ớt Hội An

MÓN CHÍNH

Lườn Cá Hồi Phi Lê (S)

Măng Tây Nướng, Rau Mâm và Sả Và Sốt Ớt Nướng, Giấm và Kem Tươi

Cơm Ý (V) (N)

Nấm Đùi Gà, Măng Tây Bào, Cà Chua Sấy Khô và Xốt Rau Húng

Bò Wagyu Hầm

Cà Rốt Bào Sợi, Bí Ngọt Xanh và Xốt Trà Xanh, Mè Rang

Cơm Gà Hội An

Gỏi Gà, Cơm Nghệ, Rau Râm, Tương Ớt Hội An và Rau Dưa Chua

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 Chảy Sô Cô La

70% Sô Cô La Đồng Nai

(N) = Chưa đậu phộng (S) = Từ hải sản
(V) = Có lựa chọn chay

ĐỒ UỐNG ĐI KÈM

RƯỢU VANG RÓT LY

Rượu Vang Nở

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

NƯỚC NGỌT

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

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

Café de Olla (Mexico)

Café 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 bùng vị.

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 Sòng 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

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 Dừa
Nước Ép Chanh Tươi
Nước Ép Dứa
Nước Ép Chanh Dây
Xoài, Dứa Và Thanh Long Đỏ
Xiên Trái Cây

Vietmojito

Sampan Rhum
Floral Liqueur
Trà Hoa Đậu Biếc

Gừng Tươi Và Sả

Đường Nâu
Chanh Cắt Đòi
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, Mút 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 Prestige Rosé, NV, France

6,200,000

Pio Cesare, Ornato 2014
Nebbiolo, Italy

8,000,000

WHITE

Louis Jadot Puligny-Montrachet 2016,
Chardonnay, France

8,000,000

Château Angéus,
Saint Émilion 1st Grand Cru Classe A 2013
Merlot/Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon, France

34,500,000

ROSÉ

Château Les Valentines, Côtes de Provence France

3,000,000

Penfolds Grange 2010,
Shiraz/Cabernet Sauvignon, Australia

46,200,000

RED

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

6,300,000

Château Latour,
Pauillac 1st Grand Cru Classe 2006
Cabernet Sauvignon/Merlot, France

78,500,000

Petrus 2014
Merlot/Cabernet Franc, France

86,600,000

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 mạch.

Vietnamese Camembert, Mọc Chau Tomme,
Smoked Scarmoza, French Mimolette, St-Nectaire

* Ăn kèm với mật ong địa phương, khoai tây trộn hành tây và bánh mì.