



Xin Chào and Welcome to “Sen” Restaurant

Ka Lâm Breakfast

The Ka Lam Breakfast is an amazing showcase of the best Vietnamese delicacies, whether in Beverages or Food Dishes, that we have combined with more classic international choices.

Bữa sáng tại Ka Lâm không chỉ là sự thể hiện tuyệt vời của ẩm thực Việt Nam, mà nơi đây còn là sự lựa chọn của nhiều món ăn quốc tế hấp dẫn.

The Coffee, served in various preparations, is an organic blend of Arabica and Robusta beans grown in the highlands surrounding Nha Trang and is one of the must try during your stay.

Cà phê được tuyển chọn từ những hạt sạch có chất lượng tốt nhất và được chế biến theo nhiều cách khác nhau, sự pha trộn giữa Arabica và Robusta chắc chắn sẽ mang đến cho quý khách một ly cà phê hoàn hảo nhất.

Vietnamese Corner

Vietnamese “Pho” Noodle Soup

With beef or chicken

Phở truyền thống Việt Nam với sự lựa chọn Bò hoặc Gà

Nha Trang Rice Noodle Soup

With Fish Cake, Mackerel, Pineapple, Tomato and Vietnamese Herbs

Bún cá Nha Trang.

Stir-fried Egg Noodle

With chicken and vegetables

Mì xào gà và rau củ.

Vietnamese beef stew

Bò kho bánh mì

Grilled steak with fried egg

Bò né ốp la

Congee

With choice of beef or chicken or fish

Cháo cá hoặc bò hoặc gà

Vietnamese Crab omelet.

Crab meat, ginger, chili, coriander and Vietnamese Herbs.

Trứng cuộn thịt cua

Special of the day

Món đặc biệt trong ngày

From the West

Two free-range eggs cook to your style:

Sunny Side Up or Over Easy / Trứng ốp la một mặt và hai mặt

Poached egg / trứng chần.

Scrambled egg / trứng khuấy.

Boiled egg / trứng luộc.

Egg Benedict

With Ham, English Muffin and Hollandaise Sauce.

Trứng chần với thịt nguội, bánh mì kiểu Anh & sốt bơ trứng.

Spanish omelet

Filled with potato, chorizo and onion

Trứng cuộn với khoai tây, Xúc xích Tây Ban Nha và hành tây

Healthy Egg White Filled with Tofu & Spinach

Trứng lòng trắng cuộn đậu hũ và bó xôi.

Omelet with your choice of:

Onion, Mushroom, Capsicum, Tomatoes, Bacon, Ham, Cheese

Trứng cuộn om lết với sự lựa chọn: hành tây, nấm, ớt chuông, cà chua, thịt ba rọi, thịt nguội, phô mai.

Smoked Salmon Platter

Horseradish, Caper Berries, shallot and organic lettuce.

Cá hồi xông khói, sốt cải ngựa, nụ bạch hoa, sà lách xanh

Side Dishes

Bacon, Chicken or Pork sausage, Roasted Tomatoes, Sautéed Mushroom, Sautéed Vegetables with garlic and butter.

Món ăn kèm: thịt ba rọi, xúc xích heo hoặc gà, cà chua nướng, nấm xào, rau xào bơ tỏi.

Breakfast specialties

Pancake with home-made honey, Passion and chocolate.

Bánh rán ăn kèm mật ong, syrup hương thông, chanh dây hoặc chocolate.

Crepe suzette with apple custard

Bánh Crepe kẹp với nhân táo

Homemade waffle with fresh fruits, cream and butterscotch sauce.

Bánh tổ ong kèm trái cây tươi, sốt kem và sốt bơ.

Cinnamon French toast with cream, icing sugar and maple syrup

Bánh mì nướng kiểu Pháp kèm với kem, bột đường và sốt đường thông

Bircher muesli served with natural honey comb

Ngũ cốc trộn sữa chua không đường với kẹo mật ong

Home-made yogurt granola with fruit

Sữa chua với trái cây và ngũ cốc rang

Cereals with choice of

Corn flakes, Coco pop, Muesli, All Bran

Served with choice of full cream milk or low fat milk or skim milk

Ngũ cốc các loại với sữa nguyên kem hoặc sữa ăn kiêng

Cheese Platter

With Camembert, Blue cheese, Pont l'evêque and Goat cheese.

Phô mát các loại

Seasonal fresh fruit platter
Trái cây theo mùa.

Morning Beverages

Coffee

Vietnamese coffee, American coffee, Espresso, Macchiato, Cappuccino, Latte
Cà phê Việt Nam, Espresso, Macchiato, Cappuccino, Latte

Tea Selection

Jasmine, Chamomile, Earl Grey, English breakfast, Vietnamese Green tea

Freshly Fruit Juices

Orange, Watermelon, Pineapple, Passion Fruit, Carrot
Cam, dưa hấu, thơm, chanh dây, cà rốt