



ROOM SERVICE MENU

VIETNAMESE DELIGHT

A daily inspiration of the finest local ingredients

Appetizer

An Lâm tasting platter for 2

| 260.

A combination of Vietnamese appetizers, fresh spring roll, deep-fried spring roll, grilled beef wrapped in betel leave, green mango seafood salad & prawn crackers.

Bốn Món khai vị đặc biệt của: Gỏi cuốn, chả giò, bò lá lốt, gỏi xoài xanh hải sản với bánh phồng tôm.

Fresh spring rolls

| 120.

Rice paper rolls, prawn, pork, cucumber, chives, lettuce & Vietnamese herbs. Traditional fish sauce.

Gỏi cuốn tôm thịt.

Deep-fried spring rolls

| 130.

Prawn, pork, shallot, spring onion, dried vermicelli, ear mushroom, sweet potato & carrot.

Traditional fish sauce.

Chả giò.

Deep-fried seafood spring rolls with green tea flavor

| 180.

Crab, prawn, squid, shallot, spring onion, green bean, mushroom, sweet potato & carrot.

An Lâm cocktail sauce & plum sauce.

Chả giò Hải Sản vị trà xanh.

Pan-roasted prawn mousse on lemongrass

| 200.

Prawn, pork, garlic, shallot, carrot, spring onion & broken black pepper. Traditional fish sauce.

Chạo Tôm sả.

Crispy fried seafood

| 240.

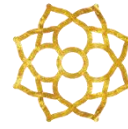
Soft shell crab, calamari, prawn, mayonnaise, plum sauce, mixed lettuce, vinaigrette dressing.

Hải sản chiên giòn

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế "VAT"

Salad



Chicken and cabbage salad

| 160.

Shredded chicken breast, white & purple cabbage, onion, carrot, chili, fried shallot, peanuts, laska leaf, fish sauce dressing & prawn crackers.

Gỏi gà bắp cải.

Lotus stem salad with prawn and pork

| 185.

Onion, carrot, cucumber, chili, fried shallot, peanuts, laska leaf & fish sauce dressing, prawn crackers.

Gỏi ngó sen tôm thịt.

Green mango and seafood salad

| 220.

Prawn, squid, carrot, green papaya, chili, fried shallot, peanuts, Vietnamese mix herbs & prawn crackers.

Gỏi Xoài Xanh Hải Sản.

Soup

Traditional sweet & sour fish soup

| 170.

Choice of fish or prawn.

Pineapple, sprout, okra, colocasia gigantean, tomato, tamarind juice & herbs.

Canh chua với sự lựa chọn Cá hoặc Tôm sú.

Hot & sour seafood soup

| 190.

Prawn, squid, onion, chili, galangal, lemongrass, mushroom, tomato, lime juice, fish sauce, fresh Thai basil & coriander.

Súp hải sản chua cay.

Asparagus and crab meat soup

| 150.

Súp măng tây cua.

Sea cucumber and mixed mushroom soup

| 170.

Súp hải sâm và nấm các loại

Chicken and corn soup

| 140.

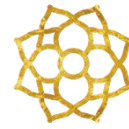
Súp bắp và gà xé

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế "VAT"

Main Course

Clay Pot



Fusion Pigeon two ways

| 320.

Crispy thigh with foie gras & roti with five spice sauce

Stir-fried bok choy with oyster sauce & garlic fried rice.

Bồ câu hai kiểu: Băm chiên giòn với Gang ngỗng Pháp, Đùi vàỨc Rô ti.

Phục vụ với cải thìa xào & Cơm chiên tỏi

Chicken leg with An Lâm bbq sauce

| 260.

Stir-fried water spinach, steamed rice & sunny side up egg on top.

Đùi gà Rô ti

Slow cooked pork belly with green pepper

| 230.

Shallot, chili, spring onion, coconut juice, quail eggs & fish sauce. Steamed rice.

Thịt Heo Kho Tộ

Stewed sea bream fillet / Tiger prawn

| 280.

Choice of sea bream or prawn with pork belly, shallot, peppers, spring onion, chili & fish sauce.

Steamed rice.

Cá Hồng Biển or Tôm kho tộ

An Lâm curry

| 220. – 240. – 270. – 290.

Choice of mixed vegetables with tofu, chicken, prawn or sea bass. Steamed rice.

Cà Ri An Lâm với sự lựa chọn của: Rau củ với đậu hủ chiên, Gà, Tôm hoặc Cá Chẽm phi lê

Grill

An Lâm grilled seafood platter for 2

| 1,700.

Nha Trang lobster with garlic butter, steamed clams in lemongrass, oysters with cheese, squid with satay sauce and green mussels with spring onion sauce.

Tôm hùm Nha Trang nướng bơ tỏi, Ngêu hấp sả, Hàu nướng phô mai, Mực nướng xả tể,

Vẹm xanh New Zealand nướng mỡ hành. Phục vụ với rau củ nướng và xả lách dầu giấm

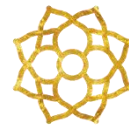
All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế “VAT”

Cobia fillet with green chili sauce

Stir-fried bok choy & garlic fried rice.

Cá Bớp phi lê nướng muối ớt xanh. Phục vụ với cải thìa xào và cơm chiên tỏi.



| 290.

Sea bass fillet in banana leave with An Lâm oyster sauce

Shallot, ginger, spring onion, chili, lime. Stir-fried spinach with garlic & steamed rice.

Cá Chẽm phi lê nướng lá chuối. Phục vụ với rau củ luộc và cơm trắng

Pork ribs with honey

Mixed garden salad with vinaigrette dressing & garlic fried rice.

Sườn heo nướng mật ong. Phục vụ với xà lách dầu giấm và cơm chiên tỏi.

Pan - roasted duck breast with five spice sauce

Stir-fried egg yellow noodle & stir-fried bok choy with garlic.

Ức Vịt nướng ngũ vị. Phục vụ với mì trứng xào và cải thìa xào tỏi.

Marinated minced beef wrapped in betel leave

Fresh rice noodle, rice papers, Vietnamese herbs and fish sauce dressing.

Bò nướng lá lốt. Phục vụ với bún tươi, bánh tráng, rau thơm các loại và nước mắm chua ngọt.

US beef ribs with spicy preserved lemon sauce

Stir-fried bok choy with oyster sauce, fried rice with lotus seeds, dried bamboo shoot & mushroom.

Sườn Bò Mỹ nướng với sốt chanh muối cay. Phục vụ với cơm chiên hạt sen, măng khô, nấm và cải thìa xào tỏi và sốt dầu hào

Wok

Beef “Lúc lắc” with five spice sauce

Diced beef tenderloin with onion & capsicum. Egg fried rice with green pea & tomato.

Seafood with sweet and sour sauce

With Tiger Prawn, Squid, Sea Bass, onion, capsicum, pineapple, tomato & celery.

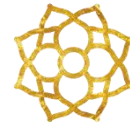
Served with Steamed rice.

Hải sản xào chua ngọt. Phục vụ với cơm trắng.

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế “VAT”

Steamed



Sea bass fillet

| 300.

Ear mushroom, dried vermicelli, onion, chili, ginger, sesame oil, oyster sauce & whole black bean.

Steamed rice & stir-fried mix vegetables.

Cá chẽm chưng tương.

Bone in chicken leg with lime leaves

| 220.

Shallot, lemongrass, ginger, broken black pepper.

Steamed bok choy, chicken soup & ginger fish sauce dressing.

Gà hấp lá chanh

Noodle & Rice

Vietnamese “Phở” noodle soup

| 190 – 220.

Choice of chicken or beef.

Phở Việt Nam với sự lựa chọn Gà hoặc Bò.

Wonton noodle soup

| 190.

Fine yellow noodle in pork broth. Prawn, minced pork dumplings wonton & bok choy.

Mì Hoàn Thành.

Pork with fresh rice noodle

| 250.

Grilled pork belly with five spice sauce, deep-fried spring roll, prawn mousse skewer,

Vietnamese mixed herbs, peanuts, pickle vegetables & fish sauce dressing.

Bún Thịt Nướng với chạo tôm sả và chả giò.

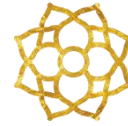
Stir-fried egg yellow noodle or rice vermicelli | 220. – 240. – 260. – 280.

Choice of mixed vegetables, chicken, beef or seafood.

Với một sự lựa chọn của mì trứng hoặc bún gạo xào với rau củ / ức gà / bò hoặc hải sản

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế “VAT”



Fried rice

Choice of mixed vegetables, chicken or seafood.

Cơm chiên Rau củ / Gà / Hải sản

| 180. – 220. – 260.

An Lâm fried rice with bbq chicken

| 280.

Prawn, squid, egg, carrot, corn, green peas, potato & An Lâm chili sauce.

Sunny side up egg on top.

Cơm chiên An Lâm với hải sản, sốt ớt Sambal, cánh gà nướng và trứng chiên om ilet

Vegan fried rice

| 120.

Crispy rice, dried baby bambo shoot, shitake mushroom, lotus seeds & spring onion. Ginger & vegan fish sauce dressing.

Cơm chiên thảo với hạt sen và nấm

Sandwich

“Bánh Mì” Saigon grilled pork baguette

| 180.

With Vietnamese crispy Baguette, grilled marinated pork belly, mayonnaise, pork pate, cucumber, coriander, spring onion, laska leave, chili, pickle vegetable & fish sauce dressing.

Bánh mì Sài Gòn với thịt nướng.

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế “VAT”

Side Dish

Steamed rice

Cơm trắng.

| 30.

Garlic fried rice

Cơm chiên tỏi.

| 50.

Stir-fried / water spinach / spinach / bok choy or

thiên lý flower with garlic and oyster sauce

| 75.

Một sự lựa chọn của Rau muống / Cải bó xôi / Cải thìa hoặc bông thiên lý xào với tỏi và dầu hào

Stir-fried mix vegetables with oyster sauce

| 75.

Rau củ thập cẩm xào dầu hào.

Steamed mix vegetables

| 75.

Served with fish sauce reduction with pork.

Rau củ thập cẩm luộc phục vụ với nước mắm kho quẹt với thịt.

Stir-fried bitter melon with egg

| 75.

Khổ qua xào trứng

Stir-fried mushroom with tofu and vegetables

| 110.

Nấm xào chay với đậu hũ và rau củ

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế "VAT"

WESTERN DELIGHT

Soup

Soup of the day

Garlic bread

Súp của ngày

| 120.

Gazpacho

Cucumber, red pepper, green pepper, tomato, garlic, sherry vinegar.

Súp Rau củ lạnh kiểu Ý. Phục vụ với bánh mì baguette cắt lát nướng với dầu oli

| 120.

Cream of wild mushroom soup

Truffle oil parsley & garlic bread

Súp kem nấm và dầu Truffle. Phục vụ kèm bánh mì bơ tỏi

| 160.

Baked French onion soup

Brown onion, brown sugar, beef broth, sliced baguette & swiss cheese

Súp hành kiểu Pháp nướng với bánh mì và phô mai Thụy Sĩ

| 160.

Prawn bisque

Garlic bread

Súp kem Tôm với bánh mì bơ tỏi

| 215.

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế "VAT"

Appetizer

An Lâm garden salad

| 95.

Crunchy mixed lettuce with cherry tomatoes, capsicum, olives and balsamic dressing.

Xà lách trộn dầu giấm

Greek salad

| 180.

Feta cheese, tomatoes, cucumber, olives, capsicum, red onion, oregano, basil, lettuce and balsamic dressing.

Xà lách kiểu Hy Lạp.

Caesar salad

| 150. – 170. – 190.

Choice of classic, pan-fried chicken breast or grilled tiger prawn.

Xà lách Caesar truyền thống, Ức Gà áp chảo hoặc Tôm nướng.

Duck breast and goat cheese salad

| 285.

Watermelon, rocket salad, orange, walnut honey mustard vinaigrette dressing & balsamic reduction.

Xà lách ức vịt áp chảo và phô mai sữa Dê.

Seared foie gras

| 395.

Caramelized baked green apple in ginger sauce and garlic bread.

Gan Ngỗng áp chảo với Táo hầm với đường và gừng

Salmon Tartare

| 280.

Fresh salmon, cucumber, capsicum, shallot, capers, dill, chives, avocado, lime dressing, sour cream.

Cá hồi sống với sốt chanh.

Pan-seared scallops

| 390.

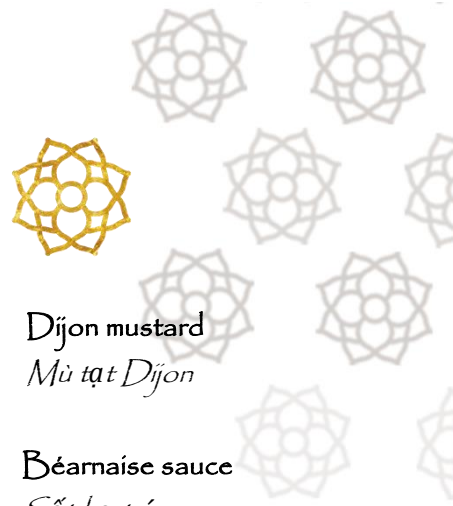
Tomato with red pepper chutney, Chermoula sauce and salmon roe.

Sò điệp áp chảo với sốt Chermoula Mạ Rốc và trứng Cá Hô

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế “VAT”

Main Course



Sauces:

Horseradish cream
Sốt củ cải

Pepper sauce
Sốt tiêu

Red wine jus
Sốt vang đỏ

Dijon mustard
Mù tạt Dijon

Traditional mint sauce
Sốt bạc hà

Mushroom sauce
Sốt nấm

Hot English mustard
Mù tạt Anh cay

Béarnaise sauce
Sốt bơ trứng

Roasted chicken breast stuffing with mushroom and bacon | 330.

Sweet mashed potatoes, sautéed organic vegetables & mushroom cream sauce.

Ức gà nhồi với thịt heo xông khói và nấm các loại với sốt kem nấm

Confit of duck leg with red wine sauce | 450.

Braised green lentils, carrot, spinach & pesto sauce.

Đùi vịt hầm trong mỡ vịt với sốt vang đỏ và đậu lăng xanh hầm

Pork cordon bleu | 250.

Pork fillet, swiss cheese, ham, sautéed vegetables of the day, mayonnaise with pickle vegetable sauce & French fries.

Thăn heo cuộn thịt dăm bông với phô mai Thụy Sĩ chiên bơ.

Grilled Au beef tenderloin / with Foie gras 680. | 780.

Garlic mashed potato, spinach, tomato chutney and your choice of sauce.

Thăn bò Úc nướng với sự lựa chọn loại sốt yêu thích của quý khách.

New Zealand rib eye | 450.

Roasted potatoes, sautéed baby organic vegetables and your choice of sauce.

Thịt bò New Zealand nướng với sự lựa chọn loại sốt yêu thích của quý khách.

Australian herb crusted rack of lamb | 480.

Raisin couscous, ratatouille, sautéed baby organic vegetables, pesto & rosemary jus.

Sườn cừu Úc nướng với sốt cây hương thảo.

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế "VAT"

10 hour slow braised lamb shank

Parmesan polenta, sautéed organic carrot, green beans.

Đùi cừu New Zealand Hầm trong 10 giờ

| 450.

Oven baked Scottish salmon

Sautéed parsley potatoes, organic vegetables & ginger flavored Hollandaise sauce.

Cá Hồi phi lê đút lò với sốt giấm và bơ trứng.

| 490.

Pan-fried sea bass fillet with mussel and saffron sauce

Potato gratin, braised fennel in white wine & sautéed vegetables.

Phi lê Cá Chẽm áp chảo với sốt kem Vẹm xanh và nghệ tây.

| 415.

Cod fillet with passion fruit cream sauce and Arenkha caviar | 540.

Sautéed asparagus, corn, Brussels sprouts, sun dried tomatoes & sweet mashed potatoes.

Phi lê Cá Tuyết với sốt kem chanh dây và trứng cá tầm đen Arenkha.

Side Dish

Garlic bread

Bánh mì bơ tỏi.

| 75.

French fries

Khoai tây chiên.

| 75.

Creamy mashed potatoes

Khoai tây nghiền.

| 75.

Roasted baby potatoes with garlic butter

Khoai tây mini nướng bơ tỏi.

| 75.

Sautéed spinach or green beans with garlic butter

Cải bó xôi hoặc Đậu que non xào bơ tỏi

| 75.

Sautéed or grilled asparagus with garlic butter

Măng tây xào hoặc nướng với bơ, tỏi và rau mùi tây.

| 95.

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế "VAT"

Pasta Delight

Choice of Spaghetti, Penne or Fusilli



Vegan

Grilled eggplant, zucchini, capsicum & mushroom.

Mì Ý chay với rau củ nướng với dầu olive

| 170.

Alla marinara

Homemade rich tomato sauce & parmesan cheese

Mì Ý sốt cà chua

| 170.

Pesto alla Genovese

Pesto sauce, pine nuts & parmesan cheese

Mì Ý sốt pesto

| 130.

Alla carbonara

Onion, garlic, bacon, white wine, cream, egg yolk, parsley & parmesan cheese

Mì Ý sốt kem trứng với thịt ba rọi xông khói và vang trắng.

| 195.

Alla An Lâm chef

Roasted lemon chicken breast, sautéed cherry tomatoes, broccoli, spinach & pesto sauce

Mì Ý đặc biệt của đầu bếp An Lâm

| 230.

Alla bolognese

Rich beef Bolognese sauce & parmesan cheese

Mì Ý sốt Bò bằm

| 270.

Alla puttanesca

Tomato sauce, anchovy, Kalamata olives, capers, dried chili, cherry tomatoes & parsley

Mì Ý xào với cá cơm, olive trái, now bạch hoa, sốt cà và ớt bột

| 190.

Seafood aglio olio

Sautéed mussels, tiger prawns, squid, white wine, onion, capsicum & pesto on the side.

Mì Ý xào với Hải Sản và Rượu vang trắng

| 290.

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế "VAT"

Sandwich, Burger & Pizza



Classic club sandwich

| 190.

Fried egg, cheddar cheese, pan-fried chicken breast, mayonnaise, ham & French fries.

Bánh mì Sandwich kẹp với trứng chiên, phô mai, ức gà áp chảo, sốt mayonnaise và thịt nguội.

Phục vụ với khoai tây chiên.

Classic beef burger

| 200.

Grilled beef patty, lettuce, onion, tomato, gherkin & French fries

Bánh Burger kẹp nhân thịt Bò không tẩm ướp gia vị nướng. Phục vụ với Phục vụ với xà lách, hành tây,

cà chua, dưa leo non ngâm chua & khoai tây chiên.

An Lâm vegan spicy mixed vegetables pizza

| 215.

Tomato sauce, basil, cherry tomatoes, spinach, mushroom, green olives, green chili & mozzarella.

Pizza An Lâm với Rau củ cay.

Margherita pizza

| 190.

Tomato sauce, basil & mozzarella

Pizza Cà Chua

Hawaii pizza

| 230.

Tomato sauce, ham, pineapple & mozzarella.

Pizza kiểu Hawaii.

Chicken and mixed mushroom pizza

| 230.

Tomato sauce, sautéed sliced chicken breast, onion, mushroom & mozzarella.

Pizza Gà với nấm các loại

Seafood pizza

| 250.

Tomato sauce, prawn, squid, green-lipped mussel, onion, capsicum, white wine, basil & mozzarella.

Pizza Hải Sản.

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

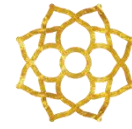
Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế "VAT"

Dessert

Fresh fruit platter

Selection of seasonal exotic fruits.

Trái cây theo mùa.



| 150.

An Lâm sweet platter's

A combination of pandan cream brulee, pomelo sweet soup & banana ice cream with peanut.

Một sự kết hợp của ba món tráng miệng đặc biệt An Lâm

| 220.

Panna cotta with lemongrass and orange flavors

Bánh Panna Cotta lạnh với vị xả với sốt cam.

| 190.

Classic cheese cake

Strawberry coulis.

Bánh kem phô mai hấp vị chanh dây và kem vanilla

| 160.

Apple Tart

Coconut ice cream

Bánh Táo nướng và kem dừa

| 180.

Chocolate fondant

Hot chocolate cake with icing sugar and vanilla ice cream.

Bánh Sô cô la nóng phủ với đường icing và kem vị Vanilla.

| 180.

Ice cream

scoop

Choice of: vanilla, chocolate, strawberry, coconut, green tea, banana with peanuts.

Kem sữa: Vanilla, Sô cô la, Dâu tây, Dừa, Trà xanh, Chuối với đậu phộng

| 60./

Cheese platter

Parmesan, Emmental, Blue, Goat & Brie

Dried fruits, crackers & garlic bread.

Phô mai các loại. Phục vụ với mứt trái cây khô, bánh xếp, nho tươi và bánh mì.

| 270.

All prices are quoted in VND, inclusive of 5% service charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế "VAT"