

TRAM'S COOKERY RESTAURANT

VIETNAMESE

A daily inspiration of the finest local ingredients

APPETIZERS

AN LÂM SPECIAL MIX APPETIZERS SALAD 240

A combination of Vietnamese appetizers with fresh spring roll, deep-fried spring roll, grilled beef wrapped in betel leaf, green mango seafood salad and prawn crackers

Bốn món khai vị đặc biệt của An Lâm:

Gỏi cuốn, chả giò, bò lá lốt, gỏi xoài xanh hải sản với bánh phồng tôm

WARM RICE PAPER ROLLS "PHỞ CUỐN" 110

Warm rice paper rolls wrapped with beef, sprouts and Vietnamese herbs. Served with fish sauce dressing dipping

Phở cuốn cuộn với nhân thịt bò xào, xà lách và rau thơm các loại

DEEP-FRIED SPRING ROLLS 120

With spring roll pastry, prawn, pork, shallot, spring onion, dried vermicelli, ear mushroom, sweet potato and carrot. Served with fish sauce dressing dipping

Chả giò

SALADS

BEEF SALAD WITH PEPPEROMIA AND CHICKEN EGG 150

With rare beef, onion, cherry tomato, peanuts, herbs and vinaigrette dressing

Gỏi bò tái với rau càng cua và trứng gà luộc

JELLY FISH WITH BANANA BLOSSOM SALAD 170

With green mango, banana blossom, onion, cucumber, carrot, julienne chili, fried shallot, peanuts, herbs and fish sauce dressing. Served with prawn crackers

Gỏi sứa với hoa chuối

COCONUT PALM HEART WITH SEAFOOD SALAD 180

With prawn, squid, onion, carrot, cucumber, julienne chili, fried shallot, peanuts, laska leaf and fish sauce dressing. Served with prawn crackers

Gỏi củ hủ dừa hải sản

Prices are quoted in Vietnamese Dong ('000s) and inclusive of 5% service charge & 10% VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế



SOUPS

TRADITIONAL SWEET AND SOUR FISH OR PRAWN SOUP 140

With a choice of fish or prawn
With pineapple, sprout, okra, colocasia gigantea, tomato,
tamarind juice and herbs

Canh chua với sự lựa chọn cá hoặc tôm sú

CLAMS WITH TOMATO AND DILL SOUP 100

Canh nghêu với cà chua và thì là

ASPARAGUS AND CRAB MEAT SOUP 130

Súp măng tây cua

ABALONE AND SHITAKE MUSHROOM SOUP 170

With abalone, carrot, egg, cornstarch and coriander

Súp bào ngư với nấm đông cô

STEWED

SLOW COOK PORK BELLY WITH GREEN PEPPERS IN CLAY POT 210

With shallot, chili, spring onion, coconut juice, quail eggs
and fish sauce. Served with steamed rice

Thịt heo kho tộ

STEWED SEA BREAM FILLET OR TIGER PRAWN IN CLAY POT 250

With a choice of sea bream or prawn with pork belly, shallot,
peppers, spring onion, chili and fish sauce. Served with steamed rice

Cá hồng biển hoặc tôm kho tộ

STEWED COBIA WITH LEMONGRASS AND TURMERIC 250

Served with steamed rice & stir-fried bok choy with garlic

Cá bớp kho sả và nghệ

AN LÂM CURRY FIESTA 190 – 210 – 230 – 250

With a choice of mixed vegetables with tofu,
chicken, prawn or sea bass fillet. Served with steamed rice

Cà ri An Lâm với sự lựa chọn:

Rau củ với đậu hủ chiên, gà, tôm hoặc cá chẽm phi lê



FROM THE GRILL

COBIA FILLET WITH GREEN CHILI SAUCE 260

Served with stir-fried bok choy and garlic fried rice

Cá bớp phi lê nướng muối ớt xanh

Phục vụ với cải thìa xào và cơm chiên tỏi

CRISPY GROUPER FILLET WITH TAMARIND SAUCE 270

Served with stir-fried broccoli, carrot, green bean with oyster sauce and garlic fried rice

Cá mú chiên giòn với sốt nước mắm me

Phục vụ với bông cải xanh xào với dầu hào và cơm chiên tỏi

U.S. PORK RIBS WITH HONEY 260

Served with kimchi, fried rice with lotus seeds, shitake mushroom and egg

Sườn heo nướng mật ong

Phục vụ với kimchi, cơm chiên hạt sen, nấm đông cô với trứng

MARINATED MINCED BEEF WRAPPED IN BETEL LEAF 250

Served with 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

GRILLED BONELESS CHICKEN LEG WITH SALT AND CHILI 250

Served with fried mini sticky rice bun and stir-fried water spinach with garlic

Đùi gà nướng muối ớt. Phục vụ với xôi chiên phồng, xà lách, rau răm, cà chua, dưa leo, kim chi và rau muống xào tỏi

STIR-FRIED AND STEAMED

BEEF "LÚC LẮC" WITH FIVE SPICES SAUCE 310

With diced au beef tenderloin with onion and capsicum.

Served with lettuce, tomato, egg fried rice with green pea and tomato

Bò lúc lắc với sốt ngũ vị. Phục vụ kèm với cơm chiên và rau

SEABASS FILLET 270

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

Served with steamed rice and stir-fried mix vegetables.

Cá chẽm chưng tương



NOODLE AND RICE

VIETNAMESE “PHỞ” NOODLES SOUP

With your choice of chicken – *Phở gà* 170

With your choice of beef – *Phở bò* 190

WONTON NOODLE SOUP

170

Fine yellow noodles in pork broth.

Served with prawn, minced pork dumplings wonton

Mì hoành thánh

STIR-FRIED EGG YELLOW NOODLE

With a choice of – *Chọn dùng*

with mixed vegetables – *với rau củ* 180

with chicken breast – *với ức gà* 200

with beef – *với thịt bò* 220

with seafood – *với hải sản* 240

GLASS NOODLE WITH CRAB MEAT

210

With onion, shallot, spring onion, carrot, mushroom, ginger and chili

Miến xào cua bể

FRIED RICE

With a choice of mixed vegetables – *Cơm chiên rau củ* 150

With a choice of chicken – *Cơm chiên thịt gà* 180

With a choice of seafood – *Cơm chiên hải sản* 200

AN LÂM SPECIAL FRIED RICE WITH BBQ CHICKEN WING

250

With prawn, squid, egg, carrot, corn, green peas,
potato and An Lam Sambal chili sauce.

Served with sunny side up egg on top

*Cơm chiên An Lâm với hải sản, sốt ớt Sambal,
cánh gà nướng và trứng chiên ốp la*



SIDE DISHES

STEAMED RICE	<i>Cơm trắng</i>	20
GARLIC FRIED RICE	<i>Cơm chiên tỏi</i>	30
STIR-FRIED WATER SPINACH/ SPINACH/ BOK CHOY		60
With garlic and oyster sauce <i>Sự lựa chọn: rau muống/ cải bó xôi/ cải thìa xào với tỏi và dầu hào</i>		
STIR-FRIED MIX VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE		70
<i>Rau củ thập cẩm xào dầu hào</i>		
STEAMED MIX VEGETABLES		70
Served with fish sauce reduction with pork <i>Rau củ thập cẩm luộc phục vụ với nước mắm kho quẹt với thịt</i>		
STIR-FRIED BITTER MELON WITH EGG		60
<i>Khổ qua xào trứng</i>		
STIR-FRIED MUSHROOM WITH TOFU AND VEGETABLES		60
<i>Nấm xào chay với đậu hũ và rau củ</i>		

FUSION

APPETIZER

SEARED RARE AU BEEF TENDERLOIN WITH “LÁ LỐT” TARTARE STYLE	220
With «betel leaf» shallot, gherkin, cappers, coriander, Dijon mustard, ketchup and quail egg <i>Bò lá lốt tái áp chảo</i>	
STEAMED SEAFOOD WITH SEA SALT DIP	240
With Korea abalone, New Zealand green clipped mussel, sweet snail, white wine and lemongrass. Served with mayonnaise, salt with lime and coleslaw <i>Bào ngư Hàn Quốc, vẹm xanh Tân Tây Lan, ốc hương Phú Quốc hấp với sả và rượu vang trắng. Phục vụ với xà lách bắp cải trộn sốt mayonnaise</i>	
POMELO SALAD WITH SALMON IN TWO WAYS	220
With onion, carrot, cucumber, laska leaf, shallot, peanut and fish sauce dressing. Seared with white, black sesame seeds and fresh with fish sauce dressing, black caviar and roasted rice paper <i>Gỏi bưởi với cá hồi làm hai kiểu: Áp chảo với 2 loại mè và dùng tươi với nước mắm chua ngọt và trứng cá đen. Phục vụ với bánh tráng mè nướng</i>	



FUSION

SOUP

JAPANESE SCALLOP WITH SEA CUCUMBER AND SEAWEED SOUP 190

With capsicum, cornstarch and egg
Súp sò điệp Nhật, hải sâm và rong biển

GRILL

SALMON FILLET WITH TERIYAKI SAUCE 350

Served with sautéed asparagus and steamed rice
Cá hồ xốt Teriyaki, phục vụ với măng tây xào và cơm trắng

STEWED & STEAMED

STEAMED GROUPEL FILLET HONG KONG STYLE 260

Steamed with spring onion, ginger, soya sauce and coriander
Stir-fried bok choy with garlic and steamed rice
Cá bống mú hấp kiểu Hong Kong

PRAWN IN COCONUT SAUCE 230

With prawn, shallot, chili, spring onion and fish sauce
Served with steamed rice
Tôm rim với nước cốt dừa

STIR-FRIED

CHICKEN WITH CASHEW NUTS 230

With chicken breast, onion, chili, green bell pepper, dry chili,
carrot, spring onion and oyster sauce
Served with steamed rice
Ức gà xào hạt điều
Phục vụ với cơm trắng



WESTERN

APPETIZERS

HEALTHY MIXED VEGETABLES SALAD 200

Truffle vinaigrette dressing, olive tapenade, fresh Mozzarella, avocado, lettuce and organic vegetables

Xà lách các loại trộn với sốt dầu giấm, dầu nấm truffle, olive trái nghiền với phô mai tươi Mozzarella

GARDEN SALAD WITH BALSAMIC DRESSING 80

With mixed lettuce, cherry tomato, olive, capsicum and Parmesan cheese shaved

Xà lách trộn với sốt dầu giấm đen Ý, cà chua, olive trái, ớt chuông các loại và phô mai Parmesan bào

CAESAR SALAD

With a choice of classic – *Xà lách Caesar truyền thống*

130

With pan-fried chicken breast – *Xà lách ức gà áp chảo*

150

With grilled prawn with garlic butter – *Xà lách tôm nướng bơ tỏi*

170

PRAWN WITH MANGO AND AVOCADO SALSA SALAD 230

With shallot, cherry tomato, capsicum, aromatic herbs salad, mayonnaise, lime mustard dressing and pesto

Xà lách thịt tôm với bơ, xoài, ớt chuông các loại và sốt chanh mù tạt Dijon, pesto và mayonnaise

MEDITERRANEAN TUNA SALAD 200

With tuna in oil, caper flowers, shallot, tomato, cucumber, olive, Feta cheese, green pepper, oregano, garlic bread and red wine vinaigrette dressing

Xà lách cá ngừ ngâm dầu, nụ bạch hoa, phô mai Feta và sốt giấm rượu đỏ

SEARED JAPANESE SCALLOPS 330

With eggplant caviar, spicy chorizo sauce and salmon caviar

Sò điệp Nhật áp chảo với cà tím nghiền với sốt xúc xích cay Tây Ban Nha và trứng cá hồi



WESTERN

SOUP

CAULIFLOWER SOUP 130

With crispy bacon, sour cream and garlic bread

Súp bông cải trắng với ba rọi chiên giòn, kem chua và bánh mì bơ tỏi

CREAM OF MUSHROOM SOUP 140

Served with truffle oil, parsley and garlic bread

Súp kem nấm với dầu truffle, ngò tây và bánh mì bơ tỏi nướng

MAIN COURSES

Sauces for meats

Horseradish cream - Xốt củ cải

Pepper sauce - Xốt tiêu

Red wine jus - Xốt vang đỏ

Dijon mustard - Mù tạt Dijon

Traditional mint sauce - Xốt bạc hà

Mushroom sauce - Xốt kem nấm

Hot English mustard - Mù tạt Anh cay

Béarnaise sauce - Xốt bơ trứng

AU BEEF TENDERLOIN WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER 590

Served with truffle mash, spinach, tomato chutney
and your choice of sauce above mentioned

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

NEW ZEALAND RIB EYE STEAK 400

Served with grilled asparagus, French fries and your choice of
sauce above mentioned.

Thăn lưng bò New Zealand nướng với sự lựa chọn loại xốt yêu thích

SLOW COOKED LAMB SHOULDER IN CURRY AND CUMIN SPICE 380

Fried crumb lamb cooked marinate with herbs and spices

Served with rosti potato, carrot, rocket salad and truffle rosemary jus

Vai cừu non nấu với bột ca-ri và thì là Ai Cập

PAN-ROASTED DUCK BREAST WITH ORANGE SAUCE 370

Served sautéed vegetables and sautéed potato with garlic butter

Ức vịt nướng xốt cam. Phục vụ với rau củ baby với khoai tây xào bơ tỏi



WESTERN

MAIN COURSES

TRADITIONAL FISH AND CHIPS	280
Deep-fried beer battered fish fillet Served with tartar sauce and French fries <i>Cá chẽm tẩm bột chiên giòn với sốt tartar. Phục vụ với khoai tây chiên</i>	
OVEN BAKED SALMON FILLET	420
Sour cabbage with bacon, aromatic herbs salad, baby vegetables pickled and chorizo sauce <i>Cá hồi phi lê đút lò với sốt xúc xích Chorizo Tây Ban Nha</i>	
PAN-FRIED SEA BASS FILLET WITH VEGGIE SAUCE	360
Served with herb raisin couscous salad and black caviar <i>Phi lê cá chẽm áp chảo với sốt rau củ ngâm dầu olive các loại</i>	

SIDE DISHES

GARLIC BREAD	60
<i>Bánh mì bơ tỏi</i>	
ONION RINGS	60
<i>Hành tây chiên giòn</i>	
FRENCH FRIES	60
<i>Khoai tây chiên</i>	
CREAMY MASHED POTATOES	60
<i>Khoai tây nghiền</i>	
ROASTED BABY POTATOES WITH GARLIC AND BUTTER	60
<i>Khoai tây mini nướng bơ tỏi</i>	
SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC AND BUTTER	60
<i>Cải bó xôi xào bơ tỏi</i>	
SAUTÉED OR GRILLED ASPARAGUS WITH GARLIC AND BUTTER	70
<i>Măng tây xào hoặc nướng với bơ, tỏi và rau mùi tây</i>	



WESTERN

CASA RINALDI PASTA DELIGHT

Made with Bronze Dies

TORTIGLIONI PESTO 150

Sautéed tortiglioni with spinach, pesto, basil and Parmesan

Mì Ý chay với rau củ nướng với dầu olive

SPAGHETTI BONZAI ALLA MARINARA 150

Sautéed spaghetti with homemade rich tomato sauce and Parmesan cheese

Mì Ý sốt cà chua

PENNE RIGATE ALLA AN LÂM CHEF 200

Sautéed penne with roasted lemon chicken breast, sautéed cherry tomato, broccoli, spinach and pesto sauce

Mì Ý đặc biệt của đầu bếp An Lâm

SPAGHETTI ALLA BOLOGNAISE 230

Sautéed spaghetti, topped with rich beef Bolognese sauce and Parmesan cheese

Mì Ý sốt bò bằm

BLACK INK PASTA SEAFOOD SELECTION 240

With seafood bisque, prawn, squid, New Zealand green mussel, rocket salad and Parmesan cheese and basil

Mì Ý xào với rượu vang trắng, sốt kem hải sản với tôm, mực, vẹm xanh, xà lách rocket, phô mai và lá quế tây



WESTERN

SANDWICHES - BURGER - PIZZA

BÁNH MỠ KẸP, BÁNH BURGER VÀ PIZZA

CLASSIC CLUB SANDWICH 160

Triple-deck sandwich with fried egg, slice cheddar cheese, pan-fried chicken breast, mayo and ham. Served with 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

CHEESE BURGER 200

Grilled marinated sweet beef patty.

Served with mixed lettuce, onion, tomato, gherkin, Cheddar cheese, bacon, sunny side up egg on top and French fries

Bánh burger kẹp nhân thịt bò đã được tẩm ướp gia vị, rau mùi. Phục vụ với xà lách, hành tây, cà chua, dưa leo non ngâm chua, ba rọi xông khói, phô mai và trứng chiên một mặt và khoai tây chiên

MIXED MUSHROOM PIZZA 170

With tomato sauce, onion, basil, mushroom and Mozzarella

Pizza An Lâm với nấm các loại

MARGHERITA 160

With tomato sauce, basil and Mozzarella

Pizza cà chua

CHORIZO PIZZA WITH CARAMELIZED ONION AND HERBS GOAT CHEESE 200

With tomato sauce, oregano, fresh goat cheese and rocket salad

Pizza xúc xích hun khói Chorizo

SEAFOOD 220

With tomato sauce, prawn, squid, green-lipped mussel, onion, capsicum, white wine, basil and Mozzarella

Pizza hải sản



DESSERT

FRESH FRUIT PLATTER 130

Selection of seasonal exotic fruits
Trái cây theo mùa

VIETNAMESE CREAM CARAMEL FLAN 110

Served with orange candies
Bánh flan với mứt cam

POMELO SWEET SOUP 100

Served with coconut sauce
Chè bưởi

BEAUTY SWEET SOUP 100

Chè dưỡng nhan

LEMONGRASS AND FRUIT JELLY WITH ALOE VERA SYRUP 120

Served with mixed fruit on top
Rau câu mềm trái cây hương vị sả với thạch nha đam và trái cây tươi

PASSION FRUIT MOUSSE 150

Served with Yuzu lime sorbet
Mousse chanh dây và kem đá vị chanh

CLASSIC CHEESE CAKE 140

Served with strawberry coulis and coconut ice cream
Bánh kem phô mai cốt dâu tây phục vụ kèm kem dừa

CHOCOLATE FONDANT 140

Hot chocolate cake with icing sugar and vanilla ice cream
Bánh sô cô la nóng phủ với đường icing và kem vị vanilla

ICE-CREAMS Per scoop 55

Vanilla, chocolate, strawberry, coconut, pistachio
Kem sữa: vanilla, sô cô la, dâu tây, dừa, hồ trăn

SORBETS Per scoop 55

Mango, passion, Yuzu lime
Kem đá vị trái cây: xoài, chanh dây, chanh Yuzu

CHEESE PLATTER 240

With cheese: Parmesan, Emmental, Blue, Goat and Brie
Served with dried fruit, fresh fruit, crackers, grape fruit and garlic bread
Phô mai các loại.
Phục vụ với mứt trái cây khô, bánh xếp, nho tươi và bánh mì

