AN LÂM
RETREATS
SAIGON RIVER

SEN
RESTAURANT

MENU

ASIAN FLAVOURS

Appetizers / Soups / Congee

AN LAM VIETNAMESE PLATTER 310
Fresh spring roll, deep-fried crab spring roll, grilled beef wrapped in betel leaves, seafood green mango salad and prawn crackers
GỎI CUỐN, CHẢ GIÒ THỊT CUA, BÒ NƯỚNG LÁ LỐT, GỎI XOÀI XANH HẢI SẢN, BÁNH PHỒNG TÔM

COCONUT HEARTS SALAD, PRAWN & PORK 210
Prawn, onion, carrot, cucumber, chili, laska leaves, prawn cracker, sweet & sour fish sauce
GỎI CỦ HỦ DỪA TÔM THỊT, BÁNH PHỒNG TÔM, NƯỚC MẮM CHUA NGỌT

SEAFOOD GREEN MANGO SALAD 220
Prawn, squid, green mango, chili, fried shallot, peanuts, herbs, sweet & sour fish sauce
GỎI XOÀI XANH HẢI SẢN, NƯỚC MẮM CHUA NGỌT

OVEN-BAKED AUSTRALIAN ABALONE IN AN LAM SATAY SAUCE 530
Peanuts, Thai basil leaves
BÀO NGƯ ÚC ĐÚT LÒ, XỐT SATẾ AN LÂM, ĐẬU PHỘNG, LÁ HÚNG QUẾ

DEEP-FRIED SPRING ROLLS 180
Crab, pork, shallot, spring onion, vermicelli, wood ear mushroom, sweet & sour fish sauce
CHẢ GIÒ CUA, THỊT HEO, NẤM MÈO, NƯỚC MẮM CHUA NGỌT

VIETNAMESE SWEET AND SOUR SOUP WITH HERBS 180
A choice of cobia fillet or prawn, tomato, bean sprout, okra, pineapple, tamarind juice
CANH CHUA CÁ BỚP HOẶC TÔM SÚ

GROUPER & BAMBOO SHOOT SOUR SOUP 190
Tomato, white spring onion, fried shallot, herbs
CANH CÁ MÚ NẤU MĂNG CHUA

ABALONE SHITAKE MUSHROOM CLEAR SOUP 220
Carrot, broccoli, coriander
SÚP BÀO NGƯ NẤM ĐÔNG CÔ

SEAFOOD & VEGETABLES SOUP 220
Japanese scallop, prawn, calamari, carrot, mushroom, egg, coriander, sesame oil
SÚP HẢI SẢN RAU CỦ

CONGEE 200
With a choice of: chicken / pork / fish
CHÁO VỚI SỰ LỰA CHỌN: GÀ / HEO / CÁ

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

Main Courses

(*) THESE DISHES ARE COOKED IN MACROBIOTIC PORCELAIN COOKWARES TO RETAIN THE NUTRIENTS AND ENHANCE YOUR HEALTH.

(*) Các món ăn này được chế biến theo phương pháp "sứ dưỡng sinh" giúp bảo tồn dưỡng chất, hương vị và có lợi cho sức khoẻ.

SLOW COOKED BABY PORK RIBS (*) 270

Shallot, chili, spring onion, pineapple, fish sauce, steamed rice

SƯỜN HEO NON KHO THƠM, CƠM TRẮNG

STEWED SALMON FILLET OR TIGER PRAWN (*) 360

Shallot, chili, peppercorn, spring onion, quail eggs, fish sauce, steamed rice

PHI LÊ CÁ HỒI HOẶC TÔM SÚ KHO TỘ, CƠM TRẮNG

TURMERIC-MARINATED GRILLED CATFISH FILLET, SHRIMP PASTE SAUCE (*) 310

Dill, spring onion, crusted peanuts, fresh rice vermicelli, herbs

CÁ LĂNG NƯỚNG NGHỆ, BÚN TƯƠI, RAU THƠM, XỐT MẮM TÔM

DEEP FRIED GROUPER FILLET IN SWEET & SOUR SAUCE 320

Stir-fried broccoli, steamed rice

CÁ MÚ CHIÊN GIÒN XỐT CHUA NGỌT, BÔNG CẢI XANH XÀO, CƠM TRẮNG

WRAPPED COBIA FILLET IN GRILLED BACON & TERIYAKI SAUCE 340

Mango salsa, baked brown rice cracker

PHI LÊ CÁ BỚP CUỘN THỊT XÔNG KHÓI, XÀ LÁCH XOÀI, XỐT TERIYAKI, BÁNH GẠO LỨC NƯỚNG

STEAMED BANTAM CHICKEN IN FISH SAUCE & GREEN PEPPERCORN 290

Chili, lime leaves, lemongrass, cucumber, laska leaves, deep-fried mini sticky rice

GÀ TRE HẤP NƯỚC MẮM NHĨ, XỐT MUỐI ỚT ĐỎ, XÔI CHIÊN

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

Wrap & Roll Corner

“PHỞ CUỐN” 150
Stir-fried Australian beef wrapped in rice paper, lettuce, herbs, sweet & sour fish sauce
PHỞ CUỐN NHÂN THỊT BÒ XÀO, XÀ LÁCH, RAU THƠM CÁC LOẠI, NƯỚC MẮM CHUA NGỌT

ROASTED PORK LEG 270
Cucumber, purple cabbage, lettuce, herbs, rice paper, anchovy sauce with pineapple
GIÒ HEO QUAY CUỐN BÁNH TRÁNG, RAU THƠM, XỐT MẮM NÊM CHUA NGỌT

GRILLED MARINATED MINCED PORK SKEWER 280
Green mango, star fruit, green banana, figs, cucumber, chive, lettuce, herbs, rice paper, crispy fried pastry paper stick, An Lam peanut sauce
NEM NƯỚNG CUỐN BÁNH TRÁNG, RAU THƠM, XỐT ĐẬU PHỘNG AN LÂM

GRILLED MINCED BEEF IN BETEL LEAVES 280
Cucumber, chili, lettuce, herbs, rice paper, fresh rice vermicelli, rice paper, sweet & sour fish sauce
BÒ NƯỚNG LÁ LỐT, RAU THƠM, BÚN TƯƠI, BÁNH TRÁNG, NƯỚC MẮM CHUA NGỌT

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

Asian Noodles & Rice

PHỞ BÒ ÚC 200
Australian beef, shin shank beef, herbs, lime, chili sauce & beef broth
PHỤC VỤ VỚI THỊT BÒ TÁI VÀ BẮP BÒ CHÍN

WOK-FRIED YELLOW NOODLE WITH ONION, CAPSICUM, HERBS

With a choice of:	- Mixed vegetables	210
	- Chicken / beef / seafood	270
MÌ XÀO VỚI SỰ LỰA CHỌN:	- RAU CỦ	
	- GÀ / BÒ / HẢI SẢN	

WOK-FRIED SEAFOOD FLAT NOODLE IN DARK SOY & OYSTER SAUCE 290
Prawn, calamari, fish ball, onion, bok choy, spring onion, fried shallot
HỦ TIẾU XÀO HẢI SẢN

WOK-FRIED GLASS NOODLE WITH CRAB MEAT 310
Fried shallot, spring onion
MIẾN XÀO THỊT CUA

WOK-FRIED BEEF "LÚC LẮC" IN OYSTER SAUCE 360
Diced Australian tenderloin beef, onion, capsicum, egg fried rice or deep-fried potato wedges
THĂN NỘI BÒ ÚC XÀO "LÚC LẮC", CƠM CHIÊN TRỨNG HOẶC KHOAI TÂY CHIÊN

FRIED RICE WITH SPRING ONION, CARROT, GREEN PEAS, CORN

With a choice of	- Mixed vegetables	190
	- Chicken / salted fish & cabbage	240
CƠM CHIÊN VỚI SỰ LỰA CHỌN:	- RAU CỦ	
	- GÀ / CÁ MẶN & BẮP CẢI	

PRAWN FRIED RICE, GRILLED CHICKEN SATAY 280
Egg, spring onion, Sambal sauce, cucumber, tomato
CƠM CHIÊN TÔM, GÀ NƯỚNG SATAY, XỐT SAMBAL

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

Side Dishes

MIXED STEAMED VEGETABLES 100
Vietnamese caramelized pork dip
RAU CỦ THẬP CẨM LUỘC CHẤM THỊT KHO QUẸT

STIR-FRIED MUSHROOM, TOFU, VEGETABLES 90
NẤM XÀO CHAY, ĐẬU HỦ, RAU CỦ

STIR-FRIED VEGETABLES 80
A choice of water spinach / spinach / bok choy
RAU XÀO VỚI SỰ LỰA CHỌN: RAU MUỐNG / CẢI BÓ XÔI / CẢI THÌA

STIR-FRIED GARDEN VEGETABLES OF THE DAY 80
RAU CỦ THẬP CẨM XÀO

STEAMED RICE 30
CƠM TRẮNG

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

WESTERN FLAVOURS

Appetizers

HEALTHY VEGETABLES SALAD 170
Mixed lettuce, red beefsteak tomato, olive, capsicum, shaved Parmesan cheese
XÀ LÁCH TRỘN XỐT DẦU GIẤM ĐEN Ý, CÀ CHUA, TRÁI Ô LIU, ỚT CHUÔNG, PHÔ MAI BÀO

GRILLED CHICKEN SALAD 230
Grilled paprika chicken breast, bacon, boiled egg, green lettuce, cherry tomato, avocado, Feta cheese, mustard, red wine vinaigrette dressing
XÀ LÁCH ỨC GÀ NƯỚNG, THỊT XÔNG KHÓI, TRỨNG LUỘC, XÀ LÁCH, CÀ CHUA, BƠ, PHÔ MAI FETA, XỐT MÙ TẠT VÀ GIẤM RƯỢU ĐỎ

BURATTA, ARUGULA SALAD, BALSAMIC, PESTO SAUCE 350
Cherry tomato, tomato chutney, peanuts, zucchini
XÀ LÁCH PHÔ MAI TƯƠI BURATTA, XỐT DẦU GIẤM ĐEN Ý, CÀ CHUA, ĐẬU PHỘNG

CAESAR SALAD
Romaine lettuce, quail egg, crispy bacon, croutons, Parmesan cheese, Caesar dressing
XÀ LÁCH ROMAINE, BÁNH MÌ NƯỚNG, THỊT XÔNG KHÓI, PHÔ MAI PARMESAN, XỐT CAESAR

Served with a choice of:	VỚI SỰ LỰA CHỌN:	
- Classic style	- KIỂU TRUYỀN THỐNG	180
- Grilled prawn	- TÔM NƯỚNG BƠ TỎI	210
- Pan-sear salmon fillet	- PHI LÊ CÁ HỒI ÁP CHẢO	290

SMOKED SALMON CARPACCIO, SALMON ROES 340
Micro mix, frisee, red radish, peanuts, capers pickles, lime wasabi, honey dressing
XÀ LÁCH CÁ HỒI XÔNG KHÓI, XỐT CHANH MÙ TẠT MẬT ONG, TRỨNG CÁ HỒI

SAUTEED NEW ZEALAND GREEN MUSSEL WITH WHITE WINE IN MACROBIOTIC PORCELAIN 300
Herb butter, parsley, garlic bread
VẸM XANH NEW ZEALAND XÀO BƠ THẢO MỘC, RƯỢU VANG TRẮNG, BÁNH MÌ BƠ TỎI

WARM JAPANESE SCALLOP SALAD 360
Eggplant, spicy chorizo sauce, salmon caviar
SÒ ĐIỆP NHẬT ÁP CHẢO, CÀ TÍM NGHIỀN, TRỨNG CÁ HỒI, XỐT XÚC XÍCH CAY

TWO-WAY JAPANESE OYSTERS 340
- Baked with cheese
- Crispy oyster meat in perilla leaf, filo noodle, wasabi mayo sauce, crunchy lettuce salad
HÀU NHẬT LÀM HAI KIỂU:
- NƯỚNG PHÔ MAI
- THỊT HÀU CUỘN LÁ TÍA TÔ, MÌ SỢI ÁP CHẢO, XỐT MAYONAISE MÙ TẠT, XÀ LÁCH, XỐT DẦU GIẤM

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

Soups

CAULIFLOWER SOUP 160
Cauliflower, leek, onion, sour cream, garlic bread
SÚP BÔNG CẢI TRẮNG, BÁNH MÌ BƠ TỎI, KEM CHUA

MEDITERRANEAN FISH SOUP 210
Saffron, Aioli, Emmental cheese, garlic bread
SÚP CÁ, XỐT AIOLI, PHÔ MAI EMMENTAL, BÁNH MÌ BƠ TỎI

LOBSTER BISQUE SOUP, LOBSTER TARTARE 290
Chili oil, baked brown rice cracker
SÚP TÔM HÙM, DẦU ỚT, BÁNH TRÁNG GẠO LỨC NƯỚNG

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

Main Courses

JAPANESE WAGYU BEEF A5 MBS8/9- KAMICHIKU 100 g / 1.020
Potato wedge, grilled corn, crunchy lettuce, vinaigrette dressing, Béarnaise sauce
THĂN NGOẠI BÒ WAGYU NHẬT KAMICHIKU NƯỚNG, KHOAI TÂY CHIÊN, XỐT BƠ TRỨNG PHÁP

GRILLED BLACK ANGUS TENDERLOIN BEEF 180 g / 890
Truffle mashed potatoes, tomato chutney, baby carrot
THĂN NỘI BÒ ĐEN ANGUS NƯỚNG, KHOAI TÂY NGHIỀN NẤM TRUFFLE, CÀ CHUA HẦM

GRILLED AUSTRALIAN HOKUBEE RIBEYE BEEF 180 g / 610
Potato dauphinoise, baby organic vegetables, sundried tomato
ĐẦU THĂN NGOẠI BÒ ÚC HOKUBEE NƯỚNG, KHOAI TÂY, RAU CỦ HỮU CƠ XÀO, CÀ CHUA NƯỚNG

Your choice of sauce: pepper / red wine jus / mushroom / rosemary
LỰA CHỌN XỐT DÙNG KÈM: XỐT TIÊU / XỐT RƯỢU VANG ĐỎ / XỐT KEM NẤM / XỐT CÂY HƯƠNG THẢO

GRILLED CAP-OFF AUSTRALIAN LAMB RACK 200 g / 630
Quinoa, semolina, dried tomato, rosemary jus
SƯỜN CỪU ÚC NƯỚNG, CÀ CHUA SẤY, XỐT CÂY HƯƠNG THẢO

ROASTED FRENCH DUCK BREAST IN ORANGE SAUCE 150 g / 610
Green lentil, endive, green apple compote
ỨC VỊT PHÁP NƯỚNG LÒ, ĐẬU LĂNG XANH HẦM VANG TRẮNG, TÁO XANH HẦM, XỐT CAM

GRILLED SALMON FILLET IN MUSHROOM SAUCE 550
Sautéed potato, “Phở” spiced baby pickled vegetables
PHI LÊ CÁ HỒI NƯỚNG, RAU CỦ NGÂM CHUA VỚI HƯƠNG VỊ PHỞ, XỐT NẤM

OVEN-BAKED BLACK COD FISH FILLET, 150 g / 810
RED PEPPER SAUCE, BLACK CAVIAR
Bell pepper, cashew nuts, crispy squid ink risotto cake, creamy red pepper sauce
PHI LÊ CÁ TUYẾT ĐEN ĐÚT LÒ, XỐT KEM ỚT CHUÔNG ĐỎ, TRỨNG CÁ TẦM, BÁNH GẠO Ý CHIÊN GIÒN, ỚT CHUÔNG, HẠT ĐIỀU

FISH AND CHIPS IN TARTARE SAUCE 320
Deep-fried beer-battered seabass fillet, French fries
PHI LÊ CÁ CHẼM TẨM BỘT CHIÊN GIÒN, KHOAI TÂY CHIÊN, XỐT TARTARE

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

Pasta

TORTIGLIONI, PESTO SAUCE 220
Spinach, pesto, basil, shaved Parmesan chesese
NUI ỐNG Ý, CẢI BÓ XÔI, LÁ QUẾ TÂY, PHÔ MAI PARMESAN BÀO

HOMEMADE RAVIOLI 240
Ricotta cheese, spinach, herbs, shaved Parmesan chesese
BÁNH XẾP Ý NHÂN PHÔ MAI RICOTTA, CẢI BÓ XÔI, RAU MÙI TÂY, RAU ARUGULA, PHÔ MAI PARMESAN BÀO

SPAGHETTI, BOLOGNAISE SAUCE 260
Rich Bolognaise sauce, shaved Parmesan chesese
MÌ Ý XỐT BÒ BẰM, PHÔ MAI PARMESAN BÀO

BLACK INK SEAFOOD PASTA 280
Seafood bisque, prawns, squids, New Zealand green mussels, rocket salad, shaved Parmesan cheese
MÌ MỰC ĐEN HẢI SẢN, XỐT KEM HẢI SẢN, PHÔ MAI PARMESAN BÀO

Just Bread

CIABATTA SANDWICH 290
Lettuce, dried tomato, fresh Mozzarella cheese, French fries
BÁNH MÌ CIABATTA, PHÔ MAI MOZZARELLA TƯƠI, CÀ CHUA KHÔ, KHOAI TÂY CHIÊN

WAGYU BEEF CHEESEBURGER 290
Grilled marinated minced Wagyu beef patty, lettuce, onion, tomato, Cheddar cheese
BURGER NHÂN BÒ WAGYU, XÀ LÁCH, HÀNH TÂY, CÀ CHUA, THỊT XÔNG KHÓI, KHOAI TÂY CHIÊN

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

Side Dishes

FRENCH FRIES 80
KHOAI TÂY CHIÊN

POTATO WEDGES, SHAVED PAMERSAN CHEESE, PAPRIKA, PARSLEY 110
KHOAI TÂY MÚI CAU CHIÊN GIÒN, PHÔ MAI PAMERSAN BÀO, BỘT ỚT PAPRIKA, NGÒ TÂY

GARLIC BREAD 70
BÁNH MÌ NƯỚNG BƠ TỎI

CREAMY MASHED POTATO 80
KHOAI TAY NGHIỀN

SAUTEED SPINACH IN GARLIC BUTTER 80
CẢI BÓ XÔI XÀO BƠ TỎI

SAUTEED GARDEN VEGETABLES OF THE DAY 80
RAU CỦ THẬP CẨM XÀO BƠ TỎI THEO NGÀY

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

Desserts

CHEESE PLATTER 350
Parmesan, Emmental, Blue, Goat, Mortadella, Parma ham, dried fruit, crackers, grape, garlic bread
PHÔ MAI CÁC LOẠI, THỊT NGUỘI, THỊT HEO MUỐI, TRÁI CÂY KHÔ, BÁNH QUY, NHO, BÁNH MÌ BƠ TỎI

FRESH FRUIT PLATTER 190
Selection of seasonal exotic fruits
TRÁI CÂY THEO MÙA

ALOE VERA, MIXED FRUIT CUT IN LEMONGRASS JELLY 170
CHÈ THẠCH NHA ĐAM, RAU CÂU SẢ, TRÁI CÂY TƯƠI CÁC LOẠI

CORN SWEET SOUP 160
Coconut cream
CHÈ BẮP, NƯỚC CỐT DỪA

TIRAMISU CAKE, RASPBERY COULIS 260
Vanilla ice cream
BÁNH TIRAMISU, XỐT TRÁI MÂM XÔI, KEM VANILLA

DARK OPERA CAKE 220
Chocolate ice cream
BÁNH OPERA SÔ CÔ LA ĐẮNG, KEM SÔ CÔ LA

RED BERRY MOUSSE 220
Coconut biscuits, caramel custard, basil leaves
BÁNH MOUSSE QUẢ MỌNG, BÁNH QUY DỪA, BÁNH FLAN

CARAMELIZED BANANA, BANANA MOUSSE 220
Caramel custard, macaroon, passion sorbet
BÁNH MOUSSE CHUỐI, BÁNH FLAN KEM CHANH DÂY

BAKED SOFT CHEESE CAKE 230
Japanese Yuzu lemon sorbet
BÁNH PHÔ MAI KEM LẠNH NƯỚNG MỀM, KEM ĐÁ VỊ CHANH YUZU NHẬT

SELECTION OF ICE CREAM PER SCOOP 80
Vanilla, chocolate, strawberry, coconut, coffee
KEM: VANILLA, SÔ CÔ LA, DÂU TÂY, DỪA, CÀ PHÊ

SELECTION OF SORBET PER SCOOP 85
Passion fruit, Japanese Yuzu lemon
KEM ĐÁ: CHANH DÂY, CHANH YUZU NHẬT

All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and exclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

AN LÂM
RETREATS
SAIGON RIVER

AN LAM RETREATS SAIGON RIVER
21/4 Trung Street, Vinh Phu Ward, Thuan An City, Binh Duong Province
E: rsvn.sr@anlam.com | T: (+84) 0274 378 5555 | W: www.anlam.com