

AN
LÂM
RETREATS
SAIGON RIVER



IN-ROOM
DINING

MENU



ASIAN FLAVOURS

APPETIZER

AN LAM VIETNAMESE PLATTER

355

Fresh spring rolls, deep-fried crab rolls, beef in betel leaves,
seafood mango salad with prawn crackers

KHAI VỊ BỐN MÓN: GỎI CUỐN, CHẢ GIÒ THỊT CUA,
BÒ NƯỚNG LÁ LỐT, GỎI XOÀI XANH HẢI SẢN KÈM BÁNH PHỒNG TÔM

COCONUT HEARTS SALAD WITH PRAWN AND PORK

240

Prawn, onion, carrot, cucumber, chili, Laksa leaves,
prawn crackers, sweet and sour fish sauce

GỎI CÚ HỦ DỪA TÔM THỊT

DEEP-FRIED SPRING ROLLS

205

Crab, pork, shallots, spring onions, vermicelli,
wood ear mushroom, sweet and sour fish sauce

CHẢ GIÒ CUA VÀ THỊT HEO

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

SOUP

VIETNAMESE SWEET AND SOUR SOUP WITH HERBS 205

A choice of cobia fillet or prawn, tomatoes, bean sprouts,
okra, pineapples, tamarind juice

CANH CHUA CÁ BỚP HOẶC TÔM SÚ

ABALONE SOUP WITH SHIITAKE MUSHROOMS 250

Carrot, broccoli, coriander

SÚP BÀO NGƯ NẤM ĐÔNG CÔ

SEAFOOD AND VEGETABLE SOUP 250

Japanese scallop, prawn, calamari, carrot, mushrooms,
egg, coriander, sesame oil

SÚP HẢI SẢN RAU CÚ

CONGEE

CONGEE 230

A choice of chicken, pork, or fish

CHÁO

Với sự lựa chọn gà, heo, hoặc cá

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

MAIN COURSE

SLOW COOKED BABY PORK RIBS 310

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

SƯỜN HEO NON KHO THƠM

STEWED SALMON FILLET OR TIGER PRAWN 410

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

CÁ HỒI PHI LÊ HOẶC TÔM SÚ KHO TỘ

DEEP-FRIED GROUPEL FILLET, SWEET AND SOUR SAUCE 365

Stir-fried broccoli, steamed rice

CÁ MÚ CHIÊN GIÒN, XỐT CHUA NGỌT

STEAMED BANTAM CHICKEN IN FISH SAUCE, GREEN PEPPERCORN 330

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

GÀ TRÈ HẤP NƯỚC MẮM NHỈ, XỐT MUỐI ỚT ĐỎ

WRAP & ROLL

“PHỞ” ROLLS 170

Stir-fried Australian beef wrapped in rice paper, lettuce, herbs, sweet and sour fish sauce

PHỞ CUỐN NHÂN THỊT BÒ XÀO

GRILLED MARINATED MINCED PORK WRAPPED IN RICE PAPER 320

Green mango, starfruit, green banana, figs, cucumber, chive, lettuce, herbs, rice paper, crispy fried pastry paper stick, An Lam peanut sauce

NEM NƯỚNG CUỐN BÁNH TRÁNG

GRILLED BEEF IN WILD BETEL LEAVES “LA LOT” 320

Cucumber, chili, lettuce, herbs, rice paper, fresh rice vermicelli, rice paper, sweet and sour fish sauce

BÒ LÁ LỐT

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

NOODLES & RICE

“PHỞ” AUSTRALIAN BEEF	230
Australian beef, shin shank beef, herbs, lime, chili sauce and beef broth PHỞ THỊT BÒ	
WOK-FRIED YELLOW NOODLES	
<i>Mixed vegetables</i>	240
<i>Chicken, beef, or seafood</i>	310
MÌ XÀO <i>Rau củ</i> <i>Gà, bò, hoặc hải sản</i>	
WOK-FRIED GLASS NOODLES WITH CRAB MEAT	355
Fried shallot, spring onion MIẾN XÀO THỊT CUA	
WOK-FRIED BEEF “LÚC LẮC” WITH EGG FRIED RICE OR FRENCH FRIES	410
Diced Australian tenderloin beef, onion, capsicum THĂN NỘI BÒ ÚC XÀO “LÚC LẮC” CƠM CHIÊN TRỨNG HOẶC KHOAI TÂY CHIÊN	
FRIED RICE	
<i>Mixed vegetables</i>	215
<i>Chicken, salted fish and cabbage</i>	275
CƠM CHIÊN <i>Rau củ</i> <i>Gà, cá mặn và bắp cải</i>	

SIDE DISH

MIXED STEAMED VEGETABLES	115
Vietnamese caramelized pork dip RAU CỦ THẬP CẨM LUỘC CHẤM KHO QUỆT	
STIR-FRIED MUSHROOM, TOFU, VEGETABLES	105
NẤM XÀO CHAY, ĐẬU HŨ, RAU CỦ	
STIR-FRIED GARDEN VEGETABLES OF THE DAY	95
RAU CỦ THẬP CẨM XÀO	
STEAMED RICE	35
CƠM TRẮNG	

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



WESTERN FLAVOURS

APPETIZER

HEALTHY VEGETABLE SALAD	195
Mixed lettuce, red beefsteak tomato, olive, capsicum, shaved Parmesan cheese SA LÁT TRỘN XỐT DẦU GIẤM ĐEN Ý	
BURRATA, ARUGULA SALAD WITH BALSAMIC, PESTO SAUCE	400
Cherry tomato, tomato chutney, peanuts, zucchini SA LÁT PHÔ MAI TƯƠI BURRATA, XỐT DẦU GIẤM ĐEN Ý	
CAESAR SALAD	
Romaine lettuce, quail egg, crispy bacon, croutons, Parmesan cheese, Caesar dressing	
<i>Classic style</i>	205
<i>Grilled prawn</i>	240
<i>Pan-seared salmon fillet</i>	330
SA LÁT CAESAR	
<i>Kiểu truyền thống</i>	
<i>Tôm nướng bơ tỏi</i>	
<i>Cá hồi phi lê áp chảo</i>	
SMOKED SALMON CARPACCIO, SALMON ROES	385
Micro mix, frisée, red radish, peanuts, capers pickles, lime wasabi, honey dressing SA LÁT CÁ HỒI XÔNG KHÓI, TRỨNG CÁ HỒI	
SAUTEÉD NEW ZEALAND GREEN MUSSEL WITH WHITE WINE	340
Herb butter, parsley, garlic bread VỆM XANH NEW ZEALAND XÀO BƠ THẢO MỘC KÈM RƯỢU VANG TRẮNG	

SOUP

CAULIFLOWER SOUP	185
Cauliflower, leek, onion, sour cream, garlic bread SÚP BÔNG CẢI TRẮNG	
LOBSTER BISQUE SOUP	330
Chili oil, baked brown rice cracker SÚP TÔM HÙM KIỂU BISQUE	

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

MAIN COURSE

GRILLED BLACK ANGUS TENDERLOIN BEEF 180 g / 1.010

Truffle mashed potatoes, tomato chutney, baby carrot

THĂN NỘI BÒ ĐEN ANGUS NƯỚNG

GRILLED AUSTRALIAN HOKUBEE RIBEYE BEEF 180 g / 695

Potato dauphinoise, baby organic vegetables, sundried tomato

ĐẦU THĂN NGOẠI BÒ ÚC HOKUBEE NƯỚNG

Your choice of sauce: pepper / red wine / mushroom / rosemary
Lựa chọn sốt dùng kèm: tiêu / rượu vang đỏ / kem nấm / cây hương thảo

GRILLED CAP-OFF AUSTRALIAN LAMB RACK 200 g / 715

Quinoa, semolina, dried tomato, rosemary jus

SƯỜN CỪU ÚC NƯỚNG (KHÔNG ĐẦU XƯƠNG)

GRILLED SALMON FILLET, MUSHROOM SAUCE 625

Sautéed potato, "phở" spiced baby pickled vegetables

CÁ HỒI NƯỚNG PHI LÊ, SỐT NẤM

FISH AND CHIPS, TARTARE SAUCE 365

Deep-fried beer-battered sea bass fillet, French fries

PHI LÊ CÁ CHÈM TẨM BỘT CHIÊN GIÒN, SỐT TARTARE

PASTA

TORTIGLIONI, PESTO SAUCE 250

Spinach, pesto, basil, shaved Parmesan cheese

NUI ỐNG Ý, SỐT PESTO

SPAGHETTI, BOLOGNESE SAUCE 295

Rich Bolognese sauce, shaved Parmesan cheese

MÌ Ý SỐT BÒ BĂM

BLACK INK SEAFOOD PASTA 320

Seafood bisque, prawns, squids, New Zealand green mussels,
rocket salad, shaved Parmesan cheese

MÌ MỰC ĐEN HẢI SẢN

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

JUST BREAD

CIABATTA SANDWICH 330

Lettuce, dried tomato, fresh Mozzarella cheese, French fries

BÁNH MÌ CIABATTA

WAGYU BEEF CHEESEBURGER 330

Grilled marinated minced Wagyu beef patty, lettuce, onion, tomato, Cheddar cheese

BURGER NHÂN BÒ WAGYU

SIDE DISH

FRENCH FRIES 95

KHOAI TÂY CHIÊN

CRISPY POTATO WEDGES, SHAVED PARMESAN CHEESE, PAPRIKA, PARSLEY 125

KHOAI TÂY MÚI CAU CHIÊN GIÒN, PHÔ MAI PARMESAN BÀO, BỘT ỚT PAPRIKA

GARLIC BREAD 80

BÁNH MÌ NƯỚNG BƠ TỎI

SAUTÉED GARDEN VEGETABLES OF THE DAY 144

RAU CỦ THẬP CẨM THEO NGÀY XÀO BƠ TỎI

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

DESSERTS

CHEESE PLATTER 400

Parmesan, Emmental, Blue, Goat, Mortadella, Parma ham,
dried fruits, crackers, grapes, garlic bread

PHÔ MAI CÁC LOẠI, THỊT NGUỘI, THỊT HEO MUỐI, TRÁI CÂY KHÔ, BÁNH QUY,
NHO, BÁNH MÌ BƠ TỎI

FRESH FRUITS PLATTER 215

Selection of seasonal exotic fruits

TRÁI CÂY THEO MÙA

ALOE VERA, MIXED FRUITS WITH LEMONGRASS JELLY 195

CHÈ THẠCH NHA ĐAM, RAU CÂU SẢ, TRÁI CÂY TƯƠI CÁC LOẠI

CORN SWEET SOUP 185

Coconut cream

CHÈ BẮP

TIRAMISU CAKE, RASPBERRY COULIS 295

Vanilla ice-cream

BÁNH TIRAMISU, XỐT TRÁI MÂM XÔI, KEM VANI

RED BERRY MOUSSE 250

Coconut biscuits, caramel custard, basil leaves

BÁNH MOUSSE QUẢ MỘNG

BAKED SOFT CHEESECAKE 260

Japanese Yuzu lemon sorbet

BÁNH PHÔ MAI NƯỚNG MỀM, KEM CHANH YUZU NHẬT

SELECTION OF ICE-CREAM *Per scoop / Mỗi viên* 95

Vanilla, chocolate, strawberry, coconut, coffee

LỰA CHỌN CÁC LOẠI KEM: VANI, SÔ-CÔ-LA, DẦU, DỪA, CÀ PHÊ

SELECTION OF SORBET *Per scoop / Mỗi viên* 97

Passion fruit, Japanese Yuzu lemon

LỰA CHỌN CÁC LOẠI KEM SORBET: CHANH DÂY, CHANH YUZU NHẬT

*All prices are in 1,000 Vietnamese Dong and inclusive of service charge and government tax.
Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng nhân 1.000, đã 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