



sen

Vietnamese Dining

A RETURN TO HERITAGE, THROUGH THE FLAVORS OF THE SOUTH

Sen Vietnamese Dining invites you into a quiet, soulful space
— where every dish is a gentle return to memory, to tradition, and to the warmth of the motherland. Rooted in the depth of Southern Vietnamese culinary heritage, the menu pays tribute to bold, generous flavors once tucked away in memory
— lovingly revived with sincerity, simplicity, and a sense of home.

Guided by Chef Hưng, each dish at Sen is a tribute to Vietnam's cultural soul
— drawn from childhood memories, family kitchens, and time-honored recipes passed down through generations. Ingredients are sourced with a purpose: seasonal, clean, and deeply rooted in local identity. At Sen, every shared meal is more than nourishment; it's a quiet celebration of belonging — where the table becomes a place to connect, reflect, and taste the soul of Vietnam.

*"I've always believed that every traditional dish is a piece of Vietnam's cultural tapestry
— and the kitchen is where those values are preserved and retold with heartfelt sincerity."*
— Chef Hưng —

HÀNH TRÌNH TRỞ VỀ DI SẢN QUA HƯƠNG VỊ MIỀN NAM

Sen là khoảng lặng đầy hương vị trong dòng chảy ẩm thực Việt. Tại đây, dấu ấn của ẩm thực miền Nam được tái hiện một cách tinh tế, như một lời thì thầm từ căn bếp xưa — nơi bữa cơm gia đình vẫn luôn là biểu tượng của yêu thương và gắn kết. Dưới sự dẫn dắt của Chef Hưng, thực đơn tại Sen được khơi gợi từ ký ức tuổi thơ, căn bếp gia đình và những công thức được gìn giữ qua bao thế hệ. Chef Hưng luôn ưu ái sử dụng những nguyên liệu sạch theo mùa, giàu bản sắc địa phương, để hành trình ẩm thực tại đây không chỉ nuôi dưỡng cơ thể mà còn đánh thức những xúc cảm thân thuộc
— khi mỗi bữa ăn là một hành trình trở về đầy ý nghĩa.

*"Tôi luôn tin rằng, mỗi món ăn truyền thống là một mảnh ghép của văn hóa Việt
— và căn bếp là nơi những giá trị ấy được giữ gìn và kể lại bằng tất cả sự chân thành."*
— Chef Hưng —



SOUTHERN SOUL

Vietnamese Signatures For Sharing

A celebration of Southern Vietnamese soul food – crafted
to be best enjoyed when shared between two or more guests.

*Những món ăn đặc trưng mang hương vị miền Nam.
Thích hợp để chia sẻ và thưởng thức trọn vẹn từ hai khách trở lên.*

To be ordered before 4:30 pm / Vui lòng gọi món trước 16:30

GRILLED MIXED SEAFOOD PLATTER

2.700

Nha Trang lobster with garlic butter, sentinel crab, squid with Satay sauce,
Nha Trang oyster with scallion oil, Japanese scallop
Served with mixed lettuce in vinaigrette dressing, grilled tomato and sweet corn,
red chili salt sauce, lime pepper salt, wasabi, Tabasco sauce

HẢI SẢN NƯỚNG CÁC LOẠI

Tôm hùm Nha Trang nướng bơ tỏi, ghẹ nướng mọi, mực lá nướng sốt Satay,
hàu Nha Trang nướng mỡ hành, sò điệp Nhật nướng
Dùng kèm xà lách trộn dầu giấm, cà chua và bắp Mỹ nướng, sốt muối ớt đỏ,
muối tiêu chanh, mù tạt Wasabi, sốt Tabasco

SPICY SWEET & SOUR SEAFOOD HOT POT

1.250

Tiger prawn, squid, scallop, clam, sentinel crab, shredded banana blossom,
morning glory, yellow velvetleaf, water mimosa, assorted mushrooms,
tomato, chili, and chicken broth
Served with fresh rice vermicelli and fish sauce

LẨU HẢI SẢN CHUA CAY

Tôm sú, mực lá, sò điệp, nghêu, ghẹ, hoa chuối bào, rau muống, kèo nèo, rau nhút,
nấm tổng hợp, cà chua, ớt và nước dùng gà
Dùng kèm bún tươi và nước mắm

WHOLE CHICKEN 4 WAYS ON BAMBOO TRAY 2KG

800

Shredded chicken salad with banana blossom salad, steamed chicken with lime leaf,
grilled chicken with crispy fried sticky rice, and deep-fried chicken wings, neck,
and feet in fish sauce with steamed rice
Served with lettuce, Vietnamese herbs, red chili salt sauce, kumquat pepper salt

MỆT GÀ TA NGUYÊN CON 4 MÓN 2KG

Gỏi gà xé phay bắp chuối, gà hấp lá chanh, gà nướng ăn cùng xôi chiên phồng,
cổ, cánh và chân gà chiên nước mắm kèm cơm trắng
Dùng kèm xà lách, rau thơm, sốt muối ớt đỏ, muối tiêu tắc

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.

SOUTHERN-STYLE VIETNAMESE CRISPY PANCAKE WITH SHRIMP AND PORK

700

Rice flour, turmeric powder, coconut milk, bean sprout, mung bean, spring onions, pickled vegetables, mustard leaf, lettuce, mixed Vietnamese herbs, fish sauce dressing

BÁNH XÈO MIỀN TÂY TÔM THỊT

Bột gạo, bột nghệ, nước cốt dừa, giá đỗ, đậu xanh, hành lá, rau củ ngâm chua, cải bẹ xanh, xà lách, rau thơm các loại, nước mắm

APPETIZERS

AN LÂM TASTING PLATTER (SHARE FOR 2)

355

Deep-fried crab and pork spring rolls, grilled beef in betel leaf, prawn and pork fresh spring rolls, green mango seafood salad with prawn cracker, sweet and sour fish sauce, soy sauce

KHAI VỊ BỐN MÓN AN LÂM (PHẦN ĂN 2 NGƯỜI)

Chả giò thịt cua, bò nướng lá lốt, gỏi cuốn tôm thịt, gỏi xoài xanh hải sản kèm bánh phồng tôm, nước mắm chua ngọt, sốt tương đậu

GREEN MANGO WITH DRIED PANGASIOUS SALAD

250

Green mango, papaya, carrot, chili, Vietnamese mixed herbs, fried shallot, roasted peanut, fish sauce dressing, prawn cracker

GỎI XOÀI XANH KHÔ CÁ DỨA

Xoài xanh, đu đủ, cà rốt, ớt, rau thơm, hành phi, đậu phộng rang, nước mắm, bánh phồng tôm

DEEP-FRIED CRAB SPRING ROLL WITH PORK

200

Crab, pork, prawn, jicama, wood ear mushrooms, dried vermicelli, spring onions, fish sauce dressing, lettuce, Vietnamese herbs

CHẢ GIÒ THỊT CUA

Cua, thịt heo, tôm, củ sắn, mộc nhĩ, miến khô, hành lá, nước mắm, xà lách, rau thơm

SHREDDED CHICKEN WITH BANANA BLOSSOM SALAD

225

Onion, carrot, laksa leaf, chili, fried shallot, roasted peanut, fish sauce dressing, prawn cracker

GỎI GÀ XÉ PHAY BẮP CHUỐI

Hành lá, cà rốt, rau răm, ớt, hành phi, đậu phộng rang, nước mắm, bánh phồng tôm

SOUPS

ABALONE AND SCALLOP SOUP WITH CORDYCEPS MUSHROOM 260

Chicken stock, abalone, Japanese scallop, cordyceps mushroom, baby carrot, lotus seed, cornstarch, coriander

SÚP BÀO NGƯ, SÒ ĐIỆP NHẬT VỚI NẤM ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO

Nước dùng gà, bào ngư, sò điệp Nhật, nấm đông trùng hạ thảo, cà rốt non, hạt sen, bột bắp, rau mùi

CRAB AND ASPARAGUS SOUP 185

Chicken stock, carrot, cornstarch, green pea, egg, sesame oil, pepper, coriander

SÚP CUA MĂNG TÂY

Nước dùng gà, cà rốt, bột bắp, đậu Hà Lan, trứng, dầu mè, tiêu, rau mùi

SWEET AND SOUR SOUP WITH CATFISH FILLET OR TIGER PRAWN 210

Choice of traditional sweet and sour soup, or version with sesbania sesban flower and water lily stem

CANH CHUA CÁ LẰNG HOẶC TÔM SÚ

Lựa chọn canh chua truyền thống hoặc với bông điên điển và bông súng

WRAPS & ROLLS

GRILLED MINCED BEEF WRAPPED IN BETEL LEAF 320

Cucumber, chili, lettuce, Vietnamese herbs, rice paper, fresh rice vermicelli, fermented pineapple fish sauce or fish sauce dip

BÒ NƯỚNG LÁ LỐT

Dưa leo, ớt, xà lách, rau thơm, bánh tráng, bún tươi, sốt mắm nêm dưa hoặc nước mắm chấm

GRILLED SNAKEHEAD WITH SUGAR CANE 330

Lettuce, mixed Vietnamese herbs, star fruit, green banana, pineapple, cucumber, scallion oil, crushed peanut, dried rice paper, fermented pineapple fish sauce or sweet and sour fish sauce

CÁ LÓC NƯỚNG MÍA

Xà lách, rau thơm tổng hợp, khế, chuối xanh, dưa, dưa leo, mỡ hành, đậu phộng nghiền, bánh tráng, sốt mắm nêm dưa hoặc nước mắm chua ngọt

FISH & SEAFOOD

BRAISED CATFISH FILLET OR TIGER PRAWN IN CLAY POT 360

Pork fat cracklings, shallot, spring onions, chili, served with steamed rice

CÁ LĂNG PHI LÊ HOẶC TÔM KHO TỘ

Tóp mỡ, hành tím, hành lá, ớt, dùng kèm cơm trắng

STEAMED GROUPEL FILLET WITH SOYBEAN SAUCE 365

Onion, spring onions, ginger, chili, wood ear mushrooms, coriander, served with steamed rice

CÁ MÚ PHI LÊ HẤP TƯƠNG HỘT

Hành tây, hành lá, gừng, ớt, mộc nhĩ, rau mùi, dùng kèm cơm trắng

STEAMED FERMENTED SNAKEHEAD IN “CHÂU ĐỐC” STYLE WITH PORK BELLY 350

Ginger, spring onions, shallot, chili, green pepper, lettuce, mixed Vietnamese herbs, cucumber, winged bean, served with steamed rice

MẮM CÁ LÓC “CHÂU ĐỐC” CHƯNG THỊT BA RỌI

Gừng, hành lá, hành tím, ớt, tiêu xanh, xà lách, rau thơm tổng hợp, dưa leo, đậu rồng, dùng kèm cơm trắng

STIR-FRIED DRIED PANGASIU WITH REGULAR OR TAMARIND FISH SAUCE 360

Garlic, onion, spring onions, chili, served with steamed rice

KHÔ CÁ DỨA CHIÊN NƯỚC MẮM HOẶC MẮM ME

Tỏi, hành tây, hành lá, ớt, dùng kèm cơm trắng

CURRY LOBSTER 850

Onion, lemongrass, ginger, chili, curry leaf, taro, sweet potato, carrot, coriander, served with steamed rice or fresh rice vermicelli

CÀ RI TÔM HÙM

Hành tây, sả, gừng, ớt, lá cà ri, khoai môn, khoai lang, cà rốt, rau mùi, dùng kèm cơm trắng hoặc bún tươi

STIR-FRIED SEAFOOD WITH SWEET AND SOUR SAUCE 360

Prawn, squid, scallop, onion, bell pepper, pineapple, tomato, ginger, spring onions, served with steamed rice

HẢI SẢN XÀO CHUA NGỌT

Tôm, mực, sò điệp, xào cùng hành tây, ớt chuông, dưa, cà chua, gừng, hành lá, dùng kèm cơm trắng

MEAT & POULTRY

- STEAMED BANTAM CHICKEN IN FISH SAUCE** 330
Green peppercorn, chili, lime leaf, lemongrass, cucumber, laksa leaf,
mini crispy fried sticky rice
GÀ TRE HẤP MẮM NHĨ
Tiêu xanh, ớt, lá chanh, sả, dưa leo, rau răm, xôi chiên phòng mini
- STIR-FRIED CHICKEN BREAST WITH CHILI AND LEMONGRASS** 310
Shallot, garlic, lime leaf, ginger, fish sauce, served with steamed rice
GÀ XÀO SẢ ỚT
Hành tím, tỏi, lá chanh, gừng, nước mắm, dùng kèm cơm trắng
- ROASTED DUCK BREAST IN COCONUT JUICE AND FIVE-SPICE SAUCE** 320
Egg noodles tossed in five-spice sauce with roasted sesame seed, bok choy
ỨC VỊT ROTI VỚI XỐT NGŨ VỊ VÀ NƯỚC DỪA
Mì trứng trộn sốt ngũ vị và mè rang, cải thảo
- STIR-FRIED BEEF WITH TONKIN JASMINE FLOWER OR CELERY** 330
Served with steamed rice
THỊT BÒ XÀO BÔNG THIÊN LÝ HOẶC CẦN TÂY
Dùng kèm cơm trắng

RICE & NOODLES

GRILLED PORK PATTY AND BELLY WITH VERMICELLI NOODLES

310

Grilled minced pork patty and belly, mixed Vietnamese herbs, pickled vegetables, fish sauce dressing

BÚN CHẢ THỊT BA RỌI

Chả thịt heo xay nướng, rau thơm tổng hợp, rau củ ngâm chua, nước mắm

FRIED RICE WITH PRAWN, PINEAPPLE AND EGG

350

Served with grilled chicken Satay skewer

CƠM CHIÊN TÔM, THƠM VÀ TRỨNG

Dùng kèm xiên thịt gà nướng sốt Satay

WOK-FRIED RICE NOODLE WITH SEAFOOD

320

Korean abalone, prawn, calamari, scallop, onion, bok choy, bean sprout, chive, spring onions, coriander, fried shallot

PHỞ XÀO HẢI SẢN

Bào ngư Hàn Quốc, tôm, mực ống, sò điệp, hành tây, cải thìa, giá đỗ, hẹ, hành lá, rau mùi, hành phi

BEEF "PHỞ"

320

Rare beef, braised beef shank, beef short ribs, Vietnamese herbs, lime, chili sauce, beef broth

PHỞ BÒ

Thịt bò tái, bắp bò chín, sườn bò, rau thơm, chanh, sốt cay, nước dùng bò

SIDE DISHES

STEAMED RICE CƠM TRẮNG	45
GARLIC FRIED RICE CƠM CHIÊN TỎI	65
STEAMED VEGETABLES WITH VIETNAMESE CARAMELIZED PORK DIP RAU CỦ THẬP CẨM LUỘC CHẤM KHO QUỆT	120
STIR-FRIED GARDEN VEGETABLES OF THE DAY RAU CỦ THẬP CẨM XÀO	105
STIR-FRIED VEGETABLES A choice of morning glory, spinach, or tonkin jasmine flower RAU XÀO <i>Với sự lựa chọn: rau muống, rau chân vịt hoặc bông thiên lý</i>	105
STIR-FRIED MUSHROOM, TOFU, VEGETABLES NẤM, ĐẬU HŨ VÀ RAU CỦ XÀO CHAY	110

*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

BEAUTY SWEET SOUP CHÈ DƯỠNG NHAN	180
MILK JELLY WITH LYCHEE AND ALMONDS CHÈ KHÚC BẠCH	195
STEAMED “NẾP CẨM” STICKY RICE “Hòa Lộc” mango, coconut ice-cream XÔI NẾP CẨM HẤP <i>Xoài cát Hòa Lộc, kem dừa</i>	230
VIETNAMESE WHITE BEAN SWEET SOUP WITH STICKY RICE CHÈ ĐẬU TRẮNG NƯỚC CỐT DỪA	170
STEAMED BANANA CAKE Salty coconut milk sauce, spring onions BÁNH CHUỐI HẤP <i>Xốt nước cốt dừa mặn, hành lá</i>	170
FRESH FRUIT PLATTER Selection of seasonal exotic fruit DĨA TRÁI CÂY <i>Lựa chọn các loại trái cây theo mùa</i>	210

*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.*