AN LÂM

DINING & CAFE



BỮA SÁNG

7:00 - 14:00

BREAKFAST

Một khởi đầu thân quen, với những hương vị gần gũi cho buổi sáng chậm rãi giữa lòng thành phố.
Familiar flavours set the tone for a relaxed morning in the heart of the city.

BÒ "NÉ" AN LÂM 320
AN LAM SIZZLING BEEF
Thịt bò Úc áp chảo, pa-tê nhà làm, trứng gà, rau xanh theo mùa và xốt tiêu xanh Phú Quốc, bánh mì sourdough nhà làm nướng giòn.
Seared Australian beef, house-made pâté, egg, seasonal greens, Phu Quoc green pepper sauce, toasted house-made sourdough bread.

PHỞ SƯỜN BÒ 24 GIỜ 280
24-HOUR SHORT RIB PHỞ
Sườn bò Úc nấu chậm sous-vide, thịt bò, nước dùng xương hầm 24 giờ và rau thơm Việt Nam.
Slow-cooked Australian beef short rib, sliced beef, 24-hour bone broth, and fresh Vietnamese herbs.

BÁNH MÌ HEO NƯỚNG SẢ 180
GRILLED LEMONGRASS PORK BÁNH MÌ
Thịt heo ướp sả nướng than, pa-tê nhà làm, ớt rim Đà Nẵng, đồ chua và rau thơm trong bánh mì nhà làm.
Charcoal-grilled lemongrass pork, house-made pâté, Da Nang chilli relish, pickled vegetables, and fresh herbs in our house-made baguette.

CƠM TẤM MỘC 240
MỘC BROKEN RICE
Má heo nướng than, chả cua và bì nhà làm, cơm ST25, đồ chua và mắm dừa.
Charcoal-grilled pork jowl, house-made crab cake, and shredded pork skin, ST25 rice, house pickles, and coconut fish sauce.



BỮA TRƯA

11:00 - 17:00

LUNCH

Hương vị thân quen, cảm hứng mới, cho một bữa trưa mang dấu ấn riêng.
Familiar flavours, reimagined with a fresh perspective.

BÁNH ĐẬP 40[+] **160**
Bánh tráng nướng giòn, pa-tê nhà làm, hành phi, rau thơm và mứt ớt nhà làm.
Crispy Vietnamese rice cracker, house-made pâté, crispy shallots, fresh herbs, and house-made chilli jam.

GỎI BÍ NỤ | *PUMPKIN FLOWER SALAD* **140**
Hoa bí, ngò gai, hành tây, hành phi, bánh tôm giòn, hạnh nhân, nước mắm trộn gỏi.
Pumpkin Flower, Culantro, Onion, Fried Shallots, Crispy Shrimp Cake, Almonds, Fish Sauce Dressing

HOÀNH THÁNH BÒ 24 | *24-HOUR BEEF WONTON* **120**
Hoành thánh bò Úc, nước dùng xương hầm chậm 24 giờ, rau thơm và dầu hành nướng.
Australian beef wontons, 24-hour slow-simmered bone broth, fresh herbs, and roasted scallion oil.

CƠM CHIÊN GAN NGỖNG | *FOIE GRAS FRIED RICE* [+] **320**
Cơm gạo Nhật rang nấm, hành tây, gan ngỗng áp chảo, trứng sous vide, xốt teriyaki, đồ chua & cá ngừ bào.
Japanese wok-fried rice with mushrooms, onion, seared foie gras, sous vide egg, teriyaki glaze, pickles & bonito flakes.

MIẾN CUA XO | *XO CRAB GLASS NOODLES* **280**
Miến xào thịt cua tươi, rau củ theo mùa, rau thơm và xốt XO.
Wok-tossed glass noodles with fresh crab meat, seasonal vegetables, Vietnamese herbs, and XO sauce.

BỮA TỐI DINNER

VỊ ĐẦU - THE FIRST TASTE

Những món ăn để cùng nhau thưởng thức, khám phá hương vị mới và bắt đầu buổi tối thật trọn vẹn.
Made for sharing, discovering new flavours, and easing into the evening.



"VỸ DẠ" TARTARE ✣ **180**
Bò tartare lấy cảm hứng từ bún bò Huế, kết hợp mắm ruốc Huế, sa tế, hoa chuối và rau thơm, dùng kèm bánh phồng gạo giòn.
Bún Bò Huế-inspired hand-cut beef tartare, Huế fermented shrimp paste, Vietnamese chilli saté, banana blossom and fresh herbs, served with crispy Vietnamese rice crackers.

PHÁ LẤU NƯỚNG ✣ **140**
GRILLED PHÁ LẤU
Bao tử khìa nước dừa và ngũ vị nướng, dùng cùng rau răm và xốt tiêu chanh.
Coconut-braised five-spice beef tripe, charred on the grill, served with Vietnamese coriander and pepper and lime sauce.

BÁNH ĐẬP 40 ✣ **160**
Bánh tráng nướng giòn, pâté nhà làm, hành phi, rau thơm và mứt ớt nhà làm.
Crispy Vietnamese rice cracker, house-made pâté, crispy shallots, fresh herbs, and house-made chilli jam.

HOÀNH THÁNH BÒ 24 **120**
24-HOUR BEEF WONTON
Hoành thánh bò Úc, nước dùng xương hầm chậm 24 giờ, rau thơm và dầu hành nướng.
Australian beef wontons, 24-hour slow-simmered bone broth, fresh herbs, and roasted scallion oil.

BÒ BÍA TACO **140**
Tôm nướng, lạp xưởng, củ sắn, cà rốt và rau thơm Việt Nam dùng kèm vỏ hoành thánh chiên giòn, xốt tương đậu.
Grilled prawns, Chinese sausage, jicama, carrot, and fresh herbs in a crispy wonton shell, served with fermented soybean sauce.

GIAO VỊ - ACROSS ASIA

Bắt đầu từ những hương vị Việt quen thuộc, câu chuyện ẩm thực mở rộng với cảm hứng từ khắp châu Á, tự nhiên trong sự giao thoa, mới mẻ trong cách thể hiện và vẫn giữ nét riêng của từng món ăn.
Rooted in familiar Vietnamese flavours, the menu draws inspiration from across Asia, bringing cultures and influences together in dishes that feel fresh, expressive, and true to their origins.

CÁ CHÌNH NƯỚNG **240**
CHARCOAL-GRILLED FRESHWATER EEL
Cá chình nước ngọt nướng than, gia vị Việt, xốt rau thơm và bánh hỏi.
Charcoal-grilled freshwater eel, Vietnamese aromatics, fresh herb emulsion, and fine rice vermicelli.

SƯỜN BÒ NGŨ VỊ ✣ **320**
FIVE-SPICE GLAZED BEEF SHORT RIB
Sườn bò sous-vide 24 giờ cùng xốt ngũ vị, nướng thơm, dùng cùng cải chua kiểu Sài Gòn.
24-hour sous-vide beef short rib, finished on the grill with a five-spice glaze and served with Saigon-style pickled mustard greens.

TÔM TOM YUM ✣ **280**
Tôm sú nướng than, cà chua bi, nấm, húng quế Thái và xốt Tom Yum.
Charcoal-grilled tiger prawns, cherry tomatoes, mushrooms, Thai basil, and Tom Yum sauce.



ĂN KÈM — ON THE SIDE

KHOAI TÂY CHIÊN TRUFFLE **90**
TRUFFLE FRENCH FRIES
Khoai tây chiên giòn, dầu nấm truffle đen và xốt mayonnaise truffle.
Crispy French fries with black truffle oil and truffle mayonnaise.

NẤM XÀO THEO MÙA **60**
SAUTÉED SEASONAL MUSHROOMS
Nấm theo mùa xào cùng tỏi và rau thơm tươi.
Seasonal mushrooms sautéed with garlic and fresh herbs.

ĐỌT BẦU ĐẤT XÀO TỎI **60**
WOK-TOSSED LONGEVITY SPINACH SHOOTS
Đọt bầu đất xào tỏi và gia vị thơm.
Longevity spinach shoots wok-tossed with garlic and local aromatics.

BÁNH BAO CHIÊN | *DEEP-FRIED GOLDEN BUNS* **30**

CƠM CHIÊN TRỨNG | *EGG FRIED RICE* **30**
Gạo ST25, trứng gà hữu cơ và hành lá.
Seasonal mushrooms sautéed with garlic and fresh herbs.

CƠM | *STEAMED ST25 JASMINE RICE* **30**

SALAD THEO MÙA | *SEASONAL GREENS* **75**
Rau xanh, rau thơm Việt Nam, trái cây theo mùa và hạt rang.
Lựa chọn xốt: Mật ong mù tạt hoặc giấm balsamic.
Seasonal greens, Vietnamese herbs, fresh fruit, and toasted nuts.
Choice of dressing: *Honey mustard or balsamic.*
THÊM LỰA CHỌN | ADD-ONS **130**
Tôm nướng · Bò Úc · Heo Iberico
Grilled prawns · Australian beef · Iberico pork





MÓN NGỌT — SOMETHING SWEET

TRÁI CÂY THEO MÙA **120**
SEASONAL FRUIT

ĐẬU HŨ TRÂN CHÂU **110**
SILKEN TOFU & BOBA
Đậu hũ non, trân châu và nước đường nhà làm.
Silken tofu, tapioca pearls, and house-made syrup.

NẾP THAN DỪA **110**
BLACK GLUTINOUS RICE & COCONUT
Nếp than, kem dừa và dừa nướng.
Black sticky rice, coconut ice cream, and toasted coconut.

KEM | *ICE CREAM* **90**
Dừa, Vani, Sô-cô-la
Coconut · Vanilla · Chocolate

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

FOLLOW US
40 Phung Khac Khoan Street,
Tan Dinh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
E: anlamhouse@anlam.com
T: (+84) 373 978 978
anlamhouse.com

AN LÂM
DINING & CAFE