



SIX SENSES

CON DAO

VIETNAMESE
BY THE MARKET MENU

WHAT MAKES VIETNAMESE FOOD SO SPECIAL?

It's the fresh herbs and a fish sauce that has no fragrance. The combinations play an important role in just about every dish in the Vietnamese cuisine. Some would call Vietnamese food simple, and it typically is, but never boring. Despite the varied landscape of Vietnam, the variety of food focuses on that balance of herbs, heat, sweetness, sourness, and bitterness - the secret being the fish sauce. As with other Southeast Asian cuisines, it's all about the yin and yang; the sweet and salty, the cooling and heating, the fresh and fermented.

Northern food is heavily influenced by China with its stir-fries and noodle-based soups. As you move South, there's more flavor-blending with nearby Thailand and Cambodia. The tropical climate down south also sustains more rice paddies, coconut groves, jackfruit trees, and herb gardens. The food in Southern Vietnam is typically sweeter: sweeter broths for Pho, more palm sugar used in savory dishes and those popular toffee-like coconut candies made with coconut cream.

Unripe fruits are considered more like vegetables. Crispy and crunchy, a green papaya and mango or banana flower becomes the base for salads instead of leafy greens. The unripe fruit-meat is usually a little sour, pairing nicely with the fish sauce, chili, garlic, dried shrimp and finely chopped peanuts.

ĐIỀU GÌ LÀM CHO MÓN VIỆT TRỞ NÊN KHÁC BIỆT?

Có lẽ phải kể đến những loại gia vị tươi và nước mắm không mùi. Sự kết hợp này đóng vai trò quan trọng trong từng món ăn Việt Nam. Một số quan điểm cho rằng đồ ăn Việt Nam bình dị nhưng rất đặc trưng và không hề tẻ nhạt. Mặc dù cảnh sắc ở Việt Nam rất ư là phong phú, sự đa dạng trong ẩm thực lại chú trọng đến sự cân bằng giữa gia vị, nhiệt độ, độ ngọt, và vị đắng – bí quyết ở đây là nước mắm. Bên cạnh đó là sự cân bằng âm – dương trong truyền thống ẩm thực Đông Nam Á; ngọt và mặn, mát và nhiệt, tươi sống và lên men.

Đồ ăn miền Bắc chịu ảnh hưởng lớn bởi Trung Quốc với những món xào và mì nước. Càng đi về phía Nam sẽ càng thấy thêm sự pha trộn mùi vị của Thái Lan và Cam-pu-chia. Khí hậu nhiệt đới ở miền Nam thích hợp cho việc phát triển thêm nhiều ruộng lúa, rừng dừa, cây mít và vườn cây gia vị. Điều đó góp phần làm đồ ăn miền Nam có vị ngọt hơn hẳn: nước dùng phở ngọt ngào hơn, đường thốt nốt được sử dụng cho nhiều món ăn ngon và kem dừa dành để làm một số loại kẹo thông dụng.

Những loại trái cây chưa chín thì được xem như rau củ. Một quả đu đủ, xoài cứng và giòn hay một bông hoa chuối đều có thể trở thành một món gỏi thay vì chỉ sử dụng rau xanh như thông thường. Trái cây chưa chín sẽ luôn có một ít vị chua, kết hợp hoàn hảo với nước mắm, ớt, tỏi, tôm khô và đậu phộng băm nhuyễn.

Traditional Hand Rolls – Gỏi Cuốn Truyền Thống

Rice paper roll, rice noodles, bean sprouts, fresh herbs, lettuce, cucumber, coleslaw, dipping sauce

PRAWN AND PORK HAND ROLLS – GỎI CUỐN TÔM THỊT	350
GF DF	
“BA TRI” BLACK ANGUS BEEF STRIPLOIN HAND ROLLS – GỎI CUỐN BÒ ĐEN BA TRI	350
GF DF	
OUR GARDEN AROMATIC HERBS AND TOFU – GỎI CUỐN CHAY VỚI RAU THƠM VÀ ĐẬU HŨ	300
GF DF V	

Spring Rolls – Chả giò

Crispy rice paper roll, coleslaw, dipping sauce

SEAFOOD – CHẢ GIÒ HẢI SẢN	350
DF NF	
PORK – CHẢ GIÒ THỊT HEO	350
DF NF	
VEGETABLES & TOFU – CHẢ GIÒ CHAY	300
V DF NF	

** Please note that all of our dipping sauces contain a small amount of sugar*



Special Salad – Gỏi Đặc Biệt

“BA TRI” BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN SALAD – GỎI THĂN NỘI BÒ ĐEN BA TRI 400
DF | GF

CON DAO SCALLOPS – GỎI SÒ ĐIỆP CÔN ĐẢO 400
DF | GF

Salad – Gỏi 300

Our salads are made with fish sauce, peanuts, crispy shallot, mixed herbs. Vegan and nut-free options are available on request

Choice Of Your Salad – Vui Lòng Chọn:

GREEN MANGO – GỎI XOÀI
GF | DF

PAPAYA – GỎI ĐU ĐỦ
GF | DF

POMELO – GỎI BƯỞI
GF | DF

With - Ăn Kèm Với:

TOFU – ĐẬU HŨ 320

CHICKEN – GÀ 400

SQUID – MỰC 400

SHRIMP – TÔM 400

SOFT-SHELL MUD CRAB – CUA LỘT 420

GF - Gluten free | DF - Dairy free | VG - Vegetarian | V - Vegan | NF - Nut free | SF - Sugar free

Please inform your host if you have any specific dietary requirements

Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and government tax

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kì yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT



Pho – Phở

Traditional fragrant rice noodle soup

CHICKEN – PHỞ GÀ

GF | DF | NF

400

BEEF – PHỞ BÒ

GF | DF | NF

450

TOFU & MUSHROOM – PHỞ CHAY

GF | DF | V | NF

350

Soup – Canh

SWEET SOUR SOUP FISH/TOFU & MUSHROOM – CANH CHUA CÁ/ CANH CHUA CHAY

GF | DF | NF

450/360

MUSTARD LEAF, MINCED PORK SOUP – CANH CẢI THỊT BĂM

GF | DF | NF

360

DAILY GARDEN VEGETABLES WITH SHRIMP SOUP – CANH RAU VƯỜN THEO NGÀY NẤU TÔM

GF | DF | NF

450

** All soups are served with a bowl of multi-award winning ST25 rice variety, grown in Vietnam's Mekong Delta*

Các món canh được phục vụ kèm một chén cơm trắng nấu từ gạo ST25

GF - Gluten free | DF - Dairy free | VG - Vegetarian | V - Vegan | NF - Nut free | SF - Sugar free

Please inform your host if you have any specific dietary requirements

Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and government tax

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kì yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT



Baguette – Bánh Mì

'The world's best sandwich'. This sweet, sour, rich, spicy, soft, and crunchy portable snack can be found in some form or other on most streets in Vietnam. Banh Mi generally consists of crunchy baguette, mayonnaise, onion, coriander, and pickled vegetables.

CHAR SIU PORK – BÁNH MÌ THỊT XÁ XÍU NF	350
SHRIMP – BÁNH MÌ TÔM NF	350
CHICKEN – BÁNH MÌ GÀ NF	350
TOFU & MUSHROOM – BÁNH MÌ CHAY VG NF	300



Pancake – Bánh Xèo

Traditional Vietnamese crispy rice flour pancake includes bean sprout, spring onion, fresh herb, and dipping sauce

SEAFOOD – BÁNH XÈO HẢI SẢN	450
DF NF	
TOFU & MUSHROOM - BÁNH XÈO CHAY	350
V DF NF	
SHRIMP AND PORK – BÁNH XÈO TÔM THỊT	450
DF NF	

Traditional Clay-Pot – Món Kho Tộ

LOCAL FISH/ PORK/ PORK AND SHRIMP IN CLAY POT - CÁ KHO/ THỊT KHO/ THỊT KHO TÔM	650
GF DF NF	
SALMON - CÁ HỒI	650
GF DF NF	



Vietnamese BBQ Style – Các Món Nướng

CALAMARI, TURMERIC, LEMONGRASS – MỰC NƯỚNG SẢ NGHỆ GF DF NF	350
PORK RIBS, TAMARIND SAUCE – SƯỜN HEO NƯỚNG KÈM SỐT ME GF DF NF	350
CHICKEN SATAY, PEANUT SAUCE – GÀ XIÊN QUE NƯỚNG SA TẾ GF DF	350
SHRIMP, CHILI, GARLIC – TÔM NƯỚNG GF DF NF	350
“BA TRI” BLACK ANGUS BEEF WITH FIVE SPICES – THỊT THĂN BÒ ĐEN “BA TRI” NƯỚNG NGŨ VỊ GF DF NF	420
GRILLED MOUNTAIN CHIKEN IN BAMBOO TUBES – GÀ ĐỒI NƯỚNG ỐNG TRE GF DF NF	350



Main Course – Món Chính

FRIED RICE VEGETABLES/ CHICKEN/ SEAFOOD CƠM CHIÊN RAU CỦ/ CƠM CHIÊN GÀ/ CƠM CHIÊN HẢI SẢN GF DF NF	400/450/550
STIR-FRIED EGG NOODLE VEGETABLES/ CHICKEN/ SEAFOOD MÌ XÀO RAU CỦ/ MÌ XÀO GÀ/ MÌ XÀO HẢI SẢN DF NF	400/450/550
WAGYU SAUTÉ DICED BEEF – BÒ WAGYU LÚC LẮC DF NF	650
STIR-FRIED CHICKEN WITH CHILI & LEMONGRASS – GÀ XÀO SẢ ỚT GF DF NF	550
BUN CHA HA NOI – BÚN CHẢ HÀ NỘI GF DF	550
STIR-FRIED VERMICELLI WITH SOFT-SHELL MUD CRAB – MIẾN XÀO CUA LỘT DF NF	500
CHAR-GRILLED PORK CUTLET WITH STEAMED RICE – CƠM SƯỜN DF NF GF	480
LEMONGRASS SKEWERS – NEM LỤI NƯỚNG SẢ GF DF	550



Main Course - Món Chính

“BA TRI” BLACK ANGUS BEEF WITH LEMONGRASS – BÒ ĐEN BA TRI THĂN NỘI NƯỚNG SẢ DF NF GF	900
LOCAL FISH IN BANANA LEAF – CÁ THEO NGÀY GÓI LÁ CHUỐI DF NF GF	650
CHAR-GRILLED PORK BELLY WITH FRESH RICE NOODLES – BÚN THỊT NƯỚNG GF DF	630
CON DAO SEAFOOD CURRY – CÀ RI HẢI SẢN CÔN ĐẢO DF NF GF	650
FREE-RANGE CHICKEN CURRY – CÀ RI GÀ DF NF GF	550
OUR GARDEN VEGETABLE CURRY – CÀ RI RAU CỦ DF NF GF VG	450



Congee – Cháo

BEEF – THỊT BÒ GF DF NF	320
SEAFOOD – HẢI SẢN GF DF NF	360
PORK – THỊT BẦM GF DF NF	300
CHICKEN – GÀ GF DF NF	300
VEGETABLE – RAU CỦ GF DF NF V	210

**All congees are served with ginger, coriander, spring onion, and pepper
Các món cháo sẽ được dùng kèm với gừng, ngò rí, hành lá, và tiêu*



Side Order – Món Ăn Kèm

GARLIC FRIED RICE – CƠM CHIÊN TỎI V DF NF	120
WOK-FRIED VEGETABLES – RAU XÀO VG DF NF	120
STIR-FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC – RAU MUỐNG XÀO TỎI V DF NF	120
GRILLED EGGPLANT – CÀ TÍM NƯỚNG DF	120
STIR-FRIED TOFU WITH CHILI AND LEMONGRASS – ĐẬU HŨ XÀO SẢ ỚT GF DF NF	120
FRIED EGG WITH SPRING ONION – TRỨNG CHIÊN HÀNH LÁ GF DF NF	120
ADD MINCED PORK – THÊM THỊT BẦM DF	180
VIETNAMESE CARAMELIZED PORK DIP – KHO QUỆT DF	180
STEAMED GARDEN VEGETABLES – RAU CỦ LƯỢC V	120



Dessert – Món Tráng Miệng

BANANA TEMPURA – CHUỐI CHIÊN DÙNG KÈM KEM TRÀ XANH	300
Banana, coconut sauce, matcha ice cream VG	
CRÉME CARAMEL – BÁNH FLAN DÙNG KÈM TRÁI CÂY	300
Tropical fruit salad, passion fruit sauce GF NF VG	
SAGO & BANANA SWEET SOUP – CHÈ CHUỐI CHỪNG	250
GF V	

