

THE STRAITS

KITCHEN & BAR

VIETNAMESE FARE

Appetisers

SEAFOOD AND MANGO SALAD 300K
Tiger prawns, squid, scallops, prawn crackers, XO and kumquat sauce
Gỏi hải sản trộn xoài xốt tắc XO

ASSORTED VIETNAMESE ROLLS 220K
Fresh spring rolls with prawns and pork belly, deep-fried pork spring roll, lettuce, black bean sauce
Gỏi cuốn tôm thịt và chả giò chiên với xốt tương đậu phộng

Rice & Noodles

SEAFOOD AND CRAB FRIED RICE 300K
Tobiko, green asparagus, spring onion
Cơm chiên hải sản và cua, măng tây, hành tây

EGG FRIED RICE 220K
Asparagus, carrot, spring onion, served with soy sauce
Cơm chiên trứng, măng tây, cà rốt

VEGETARIAN HORFUN 220K
Fried flat rice noodles with tofu, vegetables, egg sauce
Hủ tiếu xào rau củ, đậu hũ, xốt trứng

Main Courses

WOK-FRIED BEEF TENDERLOIN CUBES 560K
Wok-fried Australian beef tenderloin with onion, capsicum, pepper sauce, French fries
Bò xào áp chảo, ớt chuông, củ hành dùng kèm khoai tây chiên

GRILLED FREE-RANGE CHICKEN 400K
Oven-grilled chicken, kimchee, lettuce, cucumber
Gà nướng ngũ vị, kim chi, xà lách

BEEF STEW 320K
Braised beef shank with spices, star anise, lemongrass, served with bread and condiments
Bò kho dùng kèm bánh mì

LOBSTER FRIED EGG NOODLES 400K
Stir-fried egg noodles with lobster, vegetables, oyster sauce
Mì trứng xào tôm hùm, rau củ xốt dầu hào

TRADITIONAL VIETNAMESE PHO 250K
Choice of beef or chicken pho with traditional sauces and condiments
Phở bò hoặc gà truyền thống

TRADITIONAL HUE SPICY BEEF NOODLE SOUP (BUN BO HUE) 270K
Fresh rice noodles, beef shank, pork leg pork sausage, Vietnamese herbs
Bún bò Huế

WESTERN OPTIONS

APPETISERS

CAESAR SALAD
Romaine lettuce, poached egg, crispy pork bacon, croutons with shaved-parmesan cheese
Xa lát Hoàng Đế, trứng chần, thịt heo xông khói, bánh mì nướng, phô mai

+ **GRILLED CHICKEN** 268K
Gà nướng

+ **GRILLED TIGER PRAWNS** 300K
Tôm sú nướng

+ **SMOKED SALMON** 320K
Cá hồi xông khói

SUMMER SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE 270K
Fresh buffalo mozzarella cheese, marinated heirloom tomato, avocado sweet corn, baby leaves
Xa lát Phô mai tươi, cà chua tím vị, trái bơ, bắp ngọt

ORGANIC GARDEN SALAD 220K
Mixed garden leaves, avocado, sweet corn, shaved parmesan, sesame sauce
Xa lát trộn bơ, bắp non, phô mai bào xốt mè

SOUP

SEAFOOD SOUP 300K
Seared seafood with tomato sauce, parsley, garlic croutons
Súp hải sản cà chua, bánh mì nướng

BUTTERNUT PUMPKIN SOUP 218K
Oven-roasted butternut pumpkin soup, truffle crème fraiche
Súp kem bí đỏ



MAIN COURSES

GRILLED SEABASS FILLET 410K
Cauliflower gratin, asparagus, passion fruit sauce
Cá chẽm phi lê nướng, măng tây, bông cải trắng nướng phô mai, xốt chanh dây

NORWEGIAN SALMON 560K
Grilled Norwegian salmon, cauliflower gratin, asparagus, bacon crumble, dill cream sauce
Cá hồi Na Uy nướng, bông cải trắng nướng phô mai, măng tây, thịt heo xông khói

US RIBEYE STEAK 790K
Grilled US ribeye beef, cauliflower gratin, asparagus, bacon crumble with pepper, or mushroom
Thăn nội bò Mỹ nướng, bông cải trắng nướng phô mai, măng tây, dùng kèm xốt nấm hoặc xốt tiêu

SIDE DISHES 100K
– Sautéed sweet corn, spring onion
Bắp ngọt xào
– Rosemary roasted baby potatoes
Khoai tây nướng tím gia vị
– Wok-fried Asian vegetables, garlic, oyster sauce
Rau củ xào dầu hào
– French fries
Khoai tây chiên

PASTA
(Your Choice of Pasta with one of the following sauces)

– **TOMATO** 230K
Mì Ý xốt cà chua

– **BOLOGNESE** 260K
Mì Ý xốt bò băm

– **CARBONARA** 260K
Mì Ý xốt kem thịt heo muối

– **FRUTTI DI MARE** 330K
Mì Ý xào hải sản xốt cà chua

STRAITS FAVOURITES



Mains

CHAR KWAY TEOW 288K
Wok-fried flat noodles with bean sprouts, cockles, egg, tiger prawns, fish cake slices, chives, and red pork sausage
Hủ tiếu xào trứng tôm sú, sò huyết, chả cá, Lạp xưởng

BEEF OR SEAFOOD HORFUN 288K
Fried flat rice noodles with seafood or beef, vegetables, egg sauce
Hủ tiếu xào bò hoặc hải sản, rau củ, xốt trứng

PRAWN NOODLES 258K
Noodles and double-boiled chili prawn stock with prawns, pork, and fish cake slices topped with fried shallot, spring onion, and bean sprouts.
Mì tôm kiểu Phúc Kiến, thịt heo, chả cá, hành tím, giá

CHICKEN CURRY 258K
Served with roti prata
Cà ri gà dùng kèm bánh mì dẹt

BAK KUT TEH 288K
Double-boiled pork rib with herbs, peppercorn, bean curd skin and Enoki mushroom, served with steamed rice
Canh sườn heo hầm thảo mộc, hạt tiêu, tàu hũ ki, nấm kim châm dùng kèm cơm trắng

HAINANESE CHICKEN RICE 258K
Poached chicken served with fragrant chicken rice, dark sweet soy sauce, chili sauce and ginger puree
Cơm gà Hải Nam, gà luộc dùng kèm cơm nấu nước dùng gà, nước tương ngọt, tương ớt

NASI LEMAK 288K
Coconut-flavoured rice with deep-fried chicken wing, tiger prawns, anchovy, boiled egg and peanuts
Cơm hấp nước dừa với cánh gà chiên, tôm sú, cá cơm tím, trứng gà luộc, đậu phộng

STEAMED JUMBO SCALLOPS 560K
Steamed scallops with vermicelli, broccoli, light soy sauce, fried garlic
Sò điệp hấp nước tương, miến, bông cải, tỏi phi

BBQ PORK JOWL 360K
Sliced BBQ pork Jowl, Asian coleslaw, fried buns
Má heo nướng, xà lách trộn dùng kèm bánh bao chiên

All prices are quoted in VND subject to Service Charge and VAT.

Appetisers

ROJAK 190K
Mixed vegetables and fruit salad, dough fritters, fried tofu, shrimp paste, and peanuts
Rau củ quả trộn xốt tôm khô, đậu hũ chiên, đậu phộng

CHICKEN SATAY 200K
Grilled chicken skewers, cucumber, red onion, peanut sauce
Gà xiên nướng xốt satay, dưa leo, củ hành tím, xốt đậu phộng

SAMBAL SOTONG 400K
Stir-fried squid, spicy sambal, cucumber, steamed rice
Mực xào xốt cay sambal, dưa leo dùng kèm cơm trắng

HOKKIEN MEE 288K
Wok-fried yellow and white noodles with fish cake, tiger prawns, squid, bean sprouts, chives and sambal
Mì Phúc Kiến xào chả cá, tôm sú, mực, giá xốt sambal

NASI GORENG 288K
Chicken satay, chicken wing, fried tiger prawns, green pickled mango, and prawn crackers
Gà nướng xốt satay, cánh gà chiên, tôm chiên, xoài xanh ngâm và bánh phồng tôm

MEE SIAM 268K
Wok-fried bee hoon with chili sambal, tiger prawns, boiled egg, tofu, bean sprouts, chives and tamarind gravy
Bún gạo xào áp chảo xốt sambal cay, tôm sú, trứng gà luộc, đậu hũ, nước xốt hẹ và me

LAKSA 288K
Slow-cooked soup flavoured with coconut cream and dry shrimp, cockles, prawns, fish cake, tofu, bean sprouts, and boiled egg
Bún cà ri nấu nước dừa, tôm khô, sò huyết, tôm sú, chả cá, đậu hũ, trứng gà luộc

DESSERTS

BUBUR CHA CHA 178K
TIRAMISU 218K

CRÈME BRULÉE 198K
FRUIT PLATTER 190K

SAGO PUDDING, COCONUT MILK, PALM SUGAR (SAGO GULA MELAKA) 178K

CARAMEL PUDDING, SEASONAL FRUIT 178K

CHOCOLATE BROWNIE, VANILLA ICE CREAM 198K

ICE CREAM
Vanilla/ Strawberry/ Dark Chocolate/ Rum Raisin
90K/ CUP
140K/ DOUBLE CUP