# Appetizer

*Như nét hoạ đầu tiên trên nền vải thổ cẩm, các món khai vị được nghệ nhân bếp chăm chút để đánh thức mọi giác quan của bạn bằng sự tươi mát và tinh tế nguyên bản.*

*Like the first stroke on a canvas of hand-woven brocade, our starters are lovingly crafted by our kitchen artisans to awaken every sense with freshness and pure, original finesse.*

## Artisanal Rolls & Deep-Fried Starters

1. **Duck Liver Paté serve with Ninh Binh Crispy Rice and Shallot Pickled** — **169.000**
   **Pate gan vịt phục vụ kèm cơm cháy Ninh Bình và hành ngâm chua ngọt**
   *Ingredients: ST25 rice, pork, duck liver, shallots, garlic*

2. **Soft - Shell Shrimp Spring Rolls serve with fish sauce tamarind flavor (4 pcs)** — **169.000**
   **Gỏi cuốn tôm vỏ mềm chiên và nước mắm me chín**
   *Ingredients: Rice paper, shrimp, papaya, tamarind, local herbs*

3. **Deep – Fired Spring Rolls with "Com" Flakes (4 pcs)** — **169.000**
   **Nem chiên cốm non kèm các loại rau thơm Ninh Bình**
   *Ingredients: Rice paper, pork, green rice flakes, glass noodles, shiitake mushrooms, fresh herbs*

4. **Fresh Spring Roll with Grilled Goat with Dong Gia Fremented Soy Bean Sauce Pineapple Flavor (4 pcs)** — **179.000**
   **Gỏi cuốn thịt dê nướng và nước chấm tương dứa Đồng Giao**
   *Ingredients: Goat, rice paper, carrot, pineapple, fremented soy bean sauce, local herbs*

5. **Blue Crab Meat Spring Rolls With Ninh Binh Herbs** — **189.000**
   **Nem chiên thịt tôm vỏ mềm xanh kèm rau thơm**
   *Ingredients: Blue shrimp, rice paper, corn, bean, herbs*

6. **3 Ways Rolls for share:** — **249.000**
   **Fresh Spring Rolls with shimps, Deep – Fired Spring Rolls with "Com" Flakes and Blue Crab Meat Spring Rolls**
   **Nem 3 kiểu: Gỏi cuốn tôm, nem chiên cốm và nem chiên ghẹ xanh**

All prices are in VND and include 8% government tax and service charge,
3% surcharge applies to card payments

# Salads

7. **Lotus root salad with grilled chicken, serve with crispy prawn crackers** — **169.000**
   Nộm củ sen và thịt gà nướng phục vụ kèm phồng tôm
   *Ingredients: Lotus root, chicken, onion, carrot, herbs*

◊ 8. **Green Papaya Salad with Hanoi Preserved Papaya & Garlic Goat Jerky** — **189.000**
   Gỏi đu đủ với ô mai dung kèm với thịt khô dê vị tỏi
   *Ingredients: Papaya, Sweet Preserved Papaya, carrot, dried goat jerky, local herbs*

9. **Wild Pennywort Salad with grilled duck** — **189.000**
   Nộm rau má với lườn vịt nướng
   *Ingredients: Wild pennywort, duck breast, onion, carrot, local herbs*

◊ 10. **Ben Tre Pomelo Salad with Preserved Fruit dressing serve with Grilled Lemongrass Shrimp Cakes** — **249.000**
   Nộm bưởi da xanh Bến Tre và ô mai Hà Nội kèm chả tôm nướng
   *Ingredients: Pomelo, onion, carrot, cucumber, mint, preserved fruit*

11. **Sea Moss Salad with Gravlux Salmon and Passion Fruit dressing** — **249.000**
   Nộm rong sụn gai kèm cá hồi muối kiểu Bắc Âu và xốt chanh dây
   *Ingredients: Sea moss, salmon, beetroot, lettuce, cherry tomato, passion fruit*

# Soups

12. **Double – Boiled Chicken Soup with Goji Berries and Dried Apple** — **189.000**
   Xúp gà tiềm kỳ tử và táo đỏ
   *CIngredients: Chicken, dried apple, goji berries, cordyceps mushrooms*

13. **Tay Bac Wild Shiitake Mushroom Soup with scallops** — **249.000**
   Xúp nấm hương rừng Tây Bắc với sò điệp
   *Ingredients: Shiitake mushroom, scallop, onion, milk, herbs fragance oli*

◊ 14. **l'Artisan "Pho Ganh" style** — **349.000**
   Phở Gánh theo phong cách nhà hàng
   *Ingredients: Australian Beef Striploin, Australian Beef Short Ribs, Fresh Rice Noodles, Chicken Egg, Red Basil, Spring Onion & Phở Fish Sauce.*

All prices are in VND and include 8% government tax and service charge,
3% surcharge applies to card payments.

# Main Course

*Đây là nơi kỹ nghệ nấu nướng đạt đến đỉnh cao. Từ kỹ thuật kiểm soát lửa, thời gian ủ thịt chính xác đến từng giờ, cho đến sự kết hợp nước xốt độc quyền. Mỗi món chính là một tác phẩm tâm huyết khẳng định danh hiệu Nghệ nhân.*

*This is where the craft of cooking reaches its pinnacle. From mastery of the flame and marinating times measured to the hour, to our signature sauces – each main course is a labour of devotion that affirms the title of Artisan.*

## Fish & Seafood

15. **17. Japanese Red Snapper Curry Style** — **289.000**
**served with steam Lotus Seed Coconut Rice & Onsen Egg**
Cá diêu hồng nấu curry Nhật kèm trứng Onsen, phục vụ cùng cơm dừa hạt sen
*Ingredients: Red Snapper, egg, Japanese curry, lotus seed, ST25 rice*

16. **l'Artisan "Cha Ca Lang" Style** — **349.000**
Chả cá Lăng theo phong cách nhà hàng
*Ingredients: Cristal – eyed catfish, galanga, scallions, peanut, noddle, sour shrimp paste, local herbs*

17. **Green Rice-Crusted Sugarcane Shrimp with Red Tofu Sauce** — **349.000**
Chạo tôm cốm non bọc mía tím nướng và nước chấm chao đỏ
*Ingredients: Shrimp, "com" flakes, sugar cane, rice paper, red fermented tofu, local herbs*

◊ 18. **Sesame – Crusted Seared Tuna with Moc Chau Forest Plum Sauce and Pandan Risotto** — **349.000**
Cá ngừ tẩm mè đen áp chảo, sốt trái mận Mộc Châu, rau củ nướng, Risotto lá dứa
*Ingredients: Tuna, sesame, Mộc Châu Plum, ST25 rice, mushroom, carrot, pandan leaf*

◊ 19. **Seafood Platter with Singaporean Chilli Sauce** — **389.000**
**serve with Vietnamese Baguette**
Hải sản sốt ớt Singapore phục vụ kèm bánh mỳ Việt Nam
*Ingredients: Shrimp, squid, mussel, egg, baguette, local herbs*

All prices are in VND and include 8% government tax and service charge,
3% surcharge applies to card payments.

# Poultry & Birds

20. **Grilled Chicken with Red fermented Tofu Sauce, serve with roasted vegetables and Lotus seed coconut rice** — **249.000**
Gà nướng sốt chao đỏ, rau củ nướng kèm cơm dừa hạt sen
*Ingredients: Chicken drumstick, red sauce, carrot, mushroom, ST25 rice, coconut, lotus seed*

21. **Sous Vide Duck breast with Mulberry Sauce** — **349.000**
Vịt nướng sốt dâu tằm, rau củ nướng kèm cơm risotto
*Ingredients: Duck breast, mulberry, carrot, mushroom, ST25 rice, pandan leaf*

◊ 22. **Herbal Roasted Pigeon with Goji berries, serve with Pandan Risotto and vegetables** — **489.000**
Chim câu nướng sốt kỳ tử dùng kèm cơm risotto lá dứa và rau củ nướng
*Ingredients: Pigeon, goji berries, red dates, carrot, ST25 rice, pandan leaves*

# Pork & Beef

23. **l'Artisan "Bun Cha" Style** — **249.000**
Bún Chả phong cách "L'Artisan" phục vụ kèm nước chấm đặc biệt
*Ingredients: Pork, lemongrass, scallion, "xương sông" leaf, pinapple*

24. **Grilled beef in "La Lot" Leaves serve with rice vermicelli** — **249.000**
Bò nướng lá lốt kèm bánh hỏi và nước mắm dứa
*Ingredients: Beef, "lá lốt" leaf, scallion, rice vermicelli, pineapple*

◊ 25. **Milk-Braised Pork Shank with Lotus root and dried apple** — **289.000**
Thịt chân giò hầm sữa kèm củ sen táo đỏ phục vụ với bánh mỳ Việt Nam
*Ingredients: Pork shank, lotus root, dried apple, milk, Vietnamese baguette*

26. **Grilled Pork Ribs with red fermented tofu sauce garlic spices** — **349.000**
Sườn nướng sốt chao đỏ vị tỏi
*Ingredients: Ribs, red sauce, garlic, seasame, sweet potatto*

◊ 27. **l'Artisan-Style Beef Short Ribs Braised in Red Wine Sauce, with Vietnamese Baguette** — **349.000**
Sườn bò nấu sốt vang phục vụ kèm bánh mỳ Việt Nam
*Ingredients: Short rib, potato, carrot, Vietnamese baguette*

All prices are in VND and include 8% government tax and service charge,
3% surcharge applies to card payments.

28. **Grilled Australian Beef Tenderloin with Wild Mushroom Sauce & Pandan Risotto** — 489.000
Thăn nội bò Úc nướng sốt nấm hương rừng, rau củ nướng kèm cơm risotto lá dứa
*Ingredients: Tenderloin, mushrooms, carrot, ST25 rice, pandan leaf*

# Vegetarian

◊ 29. **Deep Fried Tofu with salted egg and shiitake mushroom floss** — 169.000
Đậu hũ non chiên xốt trứng muối hoàng kim, ruốc nấm hương
*Ingredients: Tofu, salted egg, cheese, shiitake mushroom*

30. **Braised lotus root with Hoang Long sweet potato** — 189.000
Củ sen hầm khoai lang Hoàng Long, kèm cơm dừa hạt sen
*Ingredients: Lotus root, goji berry, sweet potato, ST25 rice, coconut*

31. **Braised tofu with shiitake soy sauce fragrance** — 189.000
Đậu phụ om xì dầu hương nấm, kèm cơm dừa hạt sen
*Ingredients: Tofu, mushrooms, ST25 rice, lotus seed, coconut*

◊ 32. **Grilled Eggplant curry with Vietnamese baguette** — 189.000
Cà tím nấu curry cốt dừa phục vụ kèm bánh mỳ Việt Nam
*Ingredients: Eggplant, Thai curry paste, coconut milk, potato, carrot, baguette*

33. **l'Artisan Vegetable "Pho"** — 189.000
Phở chay theo phong cách của l'Artisan
*Ingredients: Mushrooms, noodle, vegetable*

# Fried Rice & Fried Noodles

34. **Dong Giao Pineapple Fried Rice with Grilled Prawns** — 249.000
Cơm chiên dứa Đồng Giao phục vụ kèm tôm nướng
*Ingredients: ST25 rice, prawn, pineapple, sweet corn, carrot, bean*

35. **Stir fried noodle with grilled beef in "Doi" pepper** — 249.000
Phở xào bò nướng hạt dổi
*Ingredients: Noodle, beef, bokchoy, carrot, onion*

# Dessert

*Lời kết ngọt ngào được chế tác thủ công. Sự cân bằng hoàn hảo giữa độ ngọt, cấu trúc và nhiệt độ sẽ để lại ký ức vị giác khó quên trong lòng thực khách.*

*A sweet finale, crafted by hand. The perfect balance of sweetness, texture and temperature leaves an unforgettable memory on the palate.*

◊ 36. **Sweet Snow Lotus Seed & Red Date Soup** — **169.000**
**Chè tuyết liên tử, táo đỏ**
*Ingredients: Lotus seed, dried apple, goji berry, coconut juice*

37. **Popial Crêpe wrap in banana with coconut ice cream** — **169.000**
**Bánh "Bò Bía Ngọt" nhân chuối ngự Đại Hoàng dùng kèm kem dừa**
*Ingredients: Popial, banana, coconut, seasame*

38. **Red Wine-Poached Pear with vannila ice cream** — **189.000**
**Lê hầm vang đỏ kèm đậu hũ non và kem vani**
*Ingredients: Pear, red wine, tofu, vanilla ice cream*

◊ 39. **Passion Fruit Crème Brûlée, with Ripe Mango & Passion Fruit Ice Cream** — **189.000**
**Kem cháy kiểu Pháp vị chanh dây phục vụ kèm xoài cát chín hầm và kem chanh leo**
*Ingredients: Mango, passion fruit, egg, cream, milk*

40. **Chocolate Fondant serve with ice cream** — **249.000**
**Bánh chocotale tan chảy phục vụ cùng kem vani**
*Ingredients: Chocolate, egg, heavy cream, flour, butter, sugar, ice cream*

All prices are in VND and include 8% government tax and service charge,
3% surcharge applies to card payments.