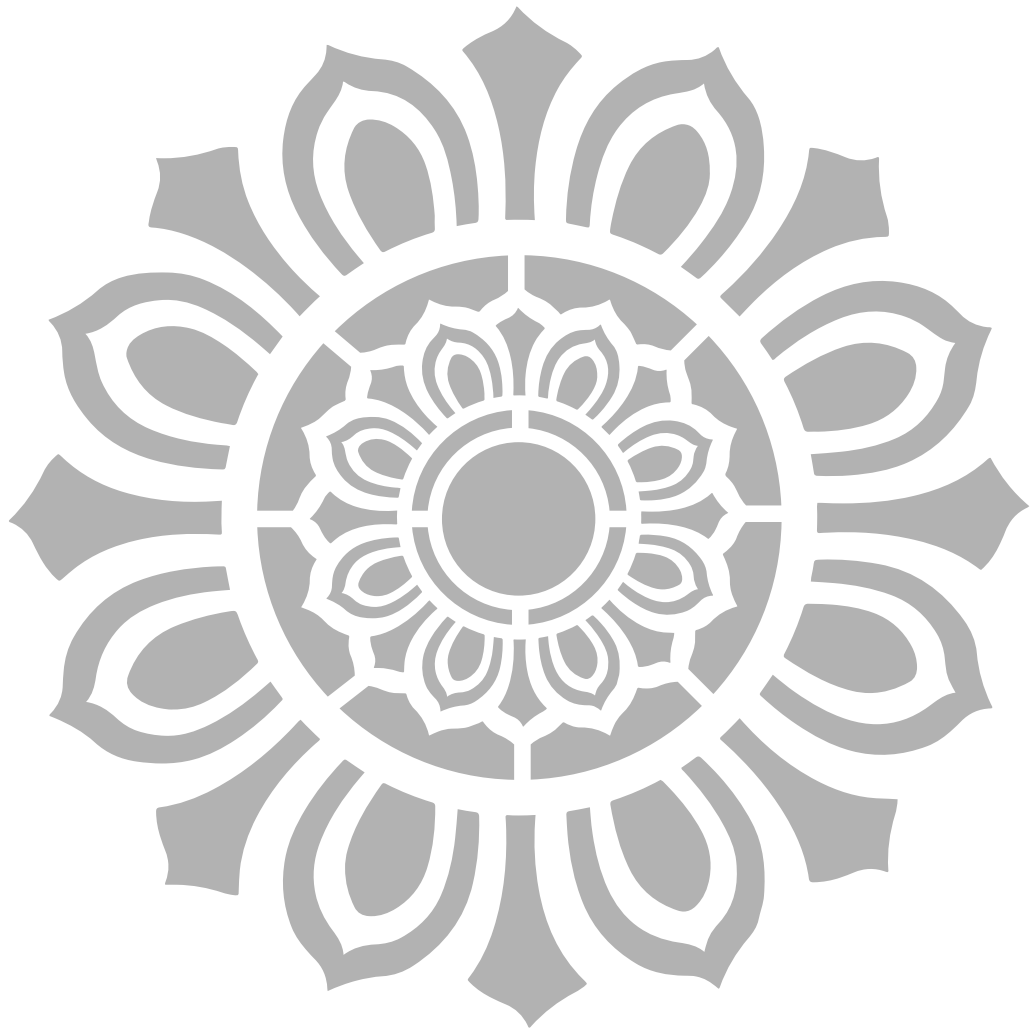




MGALLERY
HOTEL COLLECTION



NHÀ
HÀNG **THO**
QUANG  *restaurant*



MOUSE'S wedding

Đám cưới chuột

“

The cheerful, colorful picture of a passionate and bustling wedding scene in the past is an integral part of Vietnamese culture. The picture reveals the spirit of the village, the attachment, the solidarity of Vietnamese people as a whole community joints hands to help an individual. The painting also presents the desire of having affluence, comfort and peaceful life of Vietnamese people in the past.

Bức tranh tươi vui nhiều màu sắc tái hiện cảnh đám cưới rực rỡ, nhộn nhịp thời xưa, là một phần không thể thiếu trong văn hoá Việt Nam. Bức tranh thể hiện tinh thần làng xã, gần bó, tương thân tương ái của người dân Việt Nam. Khi công việc riêng của cá nhân đều có sự chia sẻ, chung sức của hàng xóm láng giềng. Bức tranh cũng thể hiện mong muốn ăn no, hạnh phúc và hưởng tới cuộc sống bình yên của người dân Việt xưa.

”

INSPIRED *by her*

PARADISE GARDEN SALAD

_____ 185

Grilled prawn, berries vinaigrette

*Sa lát vườn địa đàng với tôm
nướng, sốt dầu giấm dầu rừng*

AVOCADO SALAD

_____ 185

*Crunchy lettuce, tomato cherry,
pesto dressing*

*Sa lát trái bơ và lườn gà với xà
lách giòn, cà chua sớ ri, nước sốt
húng quế hạt óc chó*

HOT AND CHILLED ROLLS-WRAPS IN FOUR SEASONS

_____ 265

*Fresh rolled with charsiou pork,
lettuce wrapped with shrimp,
fried vegetables & mushroom
wraps, fried pork and crab meat
spring rolls*

Món cuốn bốn mùa

CHICKEN BREAST

_____ 355

*Grilled with pineapple, colorful
vegetables, pineapple jus,*

*Lườn gà nướng dứa, rau củ theo
mùa, nước sốt dứa*

SALMON FILLET

_____ 455

*Steamed salmon with lime, celery,
tomato & green olives salad,
steamed asparagus, broccoli*

*Cá hồi hấp chanh, cần tây kèm sốt
cà chua tươi và ô liu xanh, măng
tây xanh và bông cải xanh hấp*

INSPIRE BY HER

VIETNAMESE - ASIAN FOOD

WESTERN FOOD

DESSERTS



Chef's recommendation
Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Spicy dishes
Món ăn cay



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge & 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

SALADS | Sa lát

Yên Từ Garden Salad

Assorted vegetables with pomelo, pineapple, sweet and sour chili fish dipping
Sa lát vườn rau với buổi và dưa

165

Green Papaya Salad

Prawns, carrots, herbs, fish sauce dressing
Gỏi đu đủ tôm

185

Pomelo Salad with Grilled Calamari

Carrot, cucumber, herbs, sesames, peanuts, fish sauce dressing
Gỏi buổi với mực nướng

195

TRADITIONAL VIETNAMESE ROLLS & WRAPS
Món cuốn truyền thống

Deep-fried Vegetables Rolls

Carrot, mushrooms, onion, shallot
Nem chiên rau củ

145

Fresh Tofu & Green Papaya

Rice noodle, herbs, cucumber, carrot
Nem tươi cuốn đậu, đu đủ, dưa chuột, cà rốt

145

Fresh Char Siu Pork Rolls

Rice noodle, pineapple, cucumber, herbs
Nem cuốn thịt heo xá xíu với bún, dưa, dưa chuột, rau thơm

155

Mango and Prawn Rolls

Perilla leaves, mango sauce
Nem tươi cuốn tôm xoài, lá tía tô

165

Four Seasons Spring Roll

Fresh rolled with char siu pork, lettuce wrapped with shrimp, fried vegetables & mushroom wraps, fried pork and crab meat spring rolls
Món cuốn bốn mùa

265

SOUPS AND BROTHS
Súp và canh

Ying and Yang Soup

Seafood, mushrooms, white egg, green asparagus, black moss
Súp hải sản âm dương với nấm, lòng trắng trứng, rong biển tóc tiên

135

Rice congee with: minced pork or chicken
Cháo trắng ăn kèm với: Thịt lợn băm nhỏ hay thịt gà

175

Spicy Seafood “Bouillabaisse” Broth 
Fermented rice, galangal, banana flower, herbs and chili
Canh hải sản với mẻ, nghệ, hoa chuối, rau thơm và ớt

290

SPECIAL VIETNAMESE BREAD
Bánh mì Việt Nam

With your choice of selection
Sự lựa chọn của Quý khách

Mushroom Confit with Vegetable Salad 
Nấm rim, sa lát rau củ

185

Grill Beef with Five Spices and Vegetables Salad
Kẹp bò nướng ngũ vị, sa lát rau củ

200

VIETNAMESE - ASIAN FOOD

WESTERN FOOD

DESSERTS



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

NOODLES AND RICE
Các món mỳ và cơm

Phở - Colorful Vegetables
“Pho” soup

Seasonal Yên Tử garden
vegetables, herbal vegetables
broth

Phở rau củ ngũ sắc trong vườn
Yên Tử theo mùa

Small Bowl | Bát nhỏ

95

Big Bowl | Bát lớn

145

Phở - Vietnamese Buffalo
Noodle

Thuong Yen Cong buffalo meat
with herbs and
condiments

Phở thịt trâu đồi Thượng Yên
Công với rau ngổ

Small Bowl | Bát nhỏ

125

Big Bowl | Bát lớn

185

Bún Bò Nam Bộ -
Vietnamese Sautéed Beef
Vermicelli

Tossed rice noodles southern
style with sauteed beef, lettuce,
herbs, beansprout, sweet & sour
chili, garlic sauce

155

Mì xào - Stir-Fried Egg
Noodle

Yellow egg noodles and your
favorite choice of beef, chicken,
pork, seafood or vegetables only
Mì xào với sự lựa chọn bò, gà,
hải sản, thịt heo hoặc rau củ
chay

215

Cơm Rang - Fried Rice

Preserved rice and your favorite
choice of beef, chicken, pork,
seafood or vegetables only
Cơm chiên với sự lựa chọn bò,
gà, hải sản, thịt heo hoặc rau
củ chay

215

SEAFOODS | Hải sản

Grilled Catfish

Galangal, fermented rice,
turmeric sauce | Cá lăng
nướng riêng

395

Caramelized - Braised
Tiger Prawn in Clay Pot

Mushrooms, lemon grass,
passion, fruit juice, ginger,
peppercorn,
Tôm kho tộ

415

MEAT & POULTRY
Thịt và gia cầm

Mountain Chicken

Chicken fillet rolled in
Pandan, five spices sauce,
leaves seasonal vegetables
Gà đồi nướng lá nếp

385

Duck in 3 Way

Cooked in 3 ways with
braised duck thigh fermented
bean curd sauce, duck rolls,
duck satay, seasonal vegetables
Vịt Đồng nấu 3 kiểu

415

Hill Buffalo “Luclac”

Wok-fried diced buffalo with
tomato, potato, capsicum,
oriental black pepper sauce
Trâu rừng lúc lắc

495

VIETNAMESE - ASIAN FOOD

WESTERN FOOD

DESSERTS



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

VEGETABLES
Món chay

Braised Eggplants 185
Tofu, herbs | Cà tím nấu đậu phụ

Garden Curry 185
Rau củ nấu cà ri

Yên Tử Seasonal Vegetables 185
Your choice of sautéing or steaming
Rau củ Yên Tử theo mùa với sự lựa chọn xào hoặc hấp

Yên Tử Mushroom Casserole with Honey 195
Nấm rừng kho mật ong Yên Tử

Wok-Fried Yên Tử Bamboo Shoot 195
Celery, garlic
Măng trúc Yên Tử xào cần tây

VIETNAMESE - ASIAN FOOD

WESTERN FOOD

DESSERTS



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

APPETIZER | Khai vị

Niçoise Salad

Garden salad with boiled egg, tuna in oil, mustard garlic vinaigrette
Sa lát vườn địa đàng với trứng luộc, cá ngừ ngâm dầu, sốt dầu giấm mù tạt tỏi

175

Classic Caesar Salad with Grilled Chicken

Romance lettuce, crispy bacon bits, garlic crouton, parmesan cheese, Caesar dressing
Sa lát Hoàng Đế với gà nướng, thịt hun khói nhỏ, bánh mỳ nhỏ vị tỏi, phô mai parmesan, sốt Hoàng Đế

175

Foie Gras

Pan-fried goose liver on pineapple compote
Gan ngỗng áp chảo với dứa hầm

185

SOUP | Món súp

Soup of the Day

Garlic crouton
Súp trong ngày với bánh mỳ tỏi

115

Tomato Soup

Infused with truffle oil, morel mushroom powder
Súp cà chua hương dầu nấm đất và bột nấm Morel thượng hạng

125

Seafood Bisque

Milk Foam, bread stick | Súp hải sản
hầm với bọt sữa bánh mỳ que

145

GRILLS | Món nướng

All served with homemade roasted sweet potato, pickled vegetables
Tất cả được phục vụ kèm với khoai lang bỏ lò và rau củ muối

Please choose your favorite sauce: black peppercorn sauce; cepes mushroom sauce, red wine sauce, rosemary sauce or berries sauce
Lựa chọn loại sốt Quý khách yêu thích: sốt tiêu đen, sốt nấm rừng, sốt vang đỏ, sốt hương thảo hoặc sốt dâu rừng

Aus Beef Ribs Eye Steak

Thăn ngoại bò Úc nướng than

510

Aus Beef Tenderloin Fillet

Thăn nội bò Úc nướng than

610

Aus Beef T-bone Steak

Thăn xương chữ T bò Úc nướng than

630

Lamb Rack

Sườn cừu nướng than

650

MAIN COURSES | Món chính

Seabass Fillet

Roasted on pan, beurre blanc sauce, poached green vegetables
Cá Vược áp chảo, sốt bơ, rau xanh

355

Chicken Parma

Times cook: 30 minutes

Thời gian nấu: 30 phút

Stuffed chicken breast with parma ham and mozzarella cheese, beurre sauce, spiced country fries, butter vegetables

365

Gà cuộn thịt muối Parma và phô mai, sốt bơ, khoai tây chiên, rau xào

Seafood Paella

Braised risotto with seafood, tomato, onion, beans, saffron powder, a drop of heavy cream, parmesan cheese, herbs

365

Cơm Địa Trung Hải với hải sản, cà chua, hành tây, đậu, nghệ tây, kem, phô mai, thảo mộc

Tiger Prawn

Glazed fried prawn in balsamic sauce, shallot, garlic, vegetables
Tôm sú rim sốt nho đen, hành, tỏi, rau xanh

385

Smoked Duck Breast

Pan-fried smoked duck with berries sauce, fruits salsa, mashed sweet potato, butter vegetables
Lườn vịt hun khói áp chảo, sốt dâu rừng, sa lát trái cây tươi, khoai lang nghiền, rau xào bơ

395



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

SIDE DISHES | Món ăn kèm

Sauteed Asparagus with Garlic 115
Măng Tây Xào Tỏi

Mashed Sweet Potatoes 115
Khoai Lang Nghiễn

French Fries 115
Khoai tây chiên

Grilled Vegetables 135
Rau củ nướng

SANDWICHES, BURGERS & HOT DOGS, PRESSED PANINI 550

All served with fries, pickled vegetables
Tất cả bánh kẹp được phục vụ kèm khoai tây chiên và rau củ muối

Yên Tử Garden Vegetables Sandwich 185
Bánh kẹp rau củ nướng Yên Tử

Rueben Sandwich 205
Grilled rye dark bread, roasted beef, emmental cheese, pickles, lettuce, tomato, thousand island sauce
Bánh mì lúa mì đen kẹp thịt bò nướng, phô mai ngọt, rau củ muối, xà lách, cà chua, sốt vạn đảo

Classic Sandwich Style 225
Chicken breast, ham, crispy bacon, cheese, eggs, tomato, gherkin lettuce
Bánh kẹp cổ điển với sườn gà nướng, dăm bông, thịt ba chỉ hun khói nướng, phô mai, trứng, cà chua, dưa chuột muối rau xà lách

Healthy Panini 195
Grilled Yên Tử vegetables and cheese
Bánh Panini kẹp rau Yên Tử nướng và phô mai

Legacy Burger 245

Whole meal burger bun with cheese, bacon, fried egg, gherkin, fresh tomato, onion, lettuce
Bánh mì bơ gạo nguyên cám với thịt bò ướp thảo mộc, phô mai, rau củ muối, ba chỉ xông khói nướng, trứng rán, cà chua tươi, hành tây

PIZZA OVEN | Pizza

Vegetarian Pizza 215
Tomato sauce, mozzarella cheese, vegetables, fresh tomato, oregano
Bánh pizza chay với sốt cà chua, phô mai, rau củ, cà chua tươi, lá kinh giới tây

Hawaiian Pizza 235
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple, oregano
Bánh pizza kiểu Hawaii với sốt cà chua, phô mai, jamb bông, dưa, lá kinh giới tây

Pepperoni Pizza 235
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, oregano
Pizza xúc xích tiêu, phô mai, sốt cà chua, lá kinh giới tây

Bologna Pizza 245
Tomato sauce, mozzarella cheese, minced meat sauce, oregano
Bánh pizza sốt bò băm với sốt cà chua, phô mai, sốt thịt băm, lá kinh giới tây

Tuna Pizza 255
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna in oil, olives, oregano
Bánh pizza cá ngừ với sốt cà chua, phô mai, cá ngừ, trái ô liu, lá kinh giới



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng

Pork dishes
Món ăn có thịt lợnPeanut dishes
Món ăn có lạcVegetarian dishes
Món ăn chaySpicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

PASTA | Mỳ Ý

*Please choose your favorite pasta:
Spaghetti, Penne or Fettuccine
Lựa chọn loại mỳ Ý ưa thích: mỳ
dài, mỳ nui ống hoặc mỳ dẹt*

*With your choice of sauce
Lựa chọn loại sốt đi kèm*

Tomato Sauce  195
*Braised tomato with garlic, onion,
herbs Sốt cà chua*

Pesto Sauce 215
*Basil, parmesan cheese, nuts, olives
oil, garlic and drop of heavy cream
Sốt thảo mộc*

Carbonara Sauce  225
*Onion, mushroom, bacon bits,
heavy cream, egg yolk
Sốt kem trứng nấm thịt hun khói*

Bolognese Sauce 235
*Braised minced beef in tomato sauce
herbs, vegetables | Sốt thịt bò băm*

Seasonal Tropical Fresh Fruits 135
Trái cây nhiệt đới

**Sweetened Sticky Rice Compote
with Frozen Yoghurt** 135
Chè nếp cẩm và sữa chua đá

Sago and Mango 135
*Pandan leaves coconut jus
Trân châu và xoài với nước dừa*

Around Banana 135
*Steamed banana cake, fried
banana, banana ice cream
Món chuối tổng hợp*

Around Pineapple 165
*Pineapple jelly, pineapple compote,
grilled pineapple, pineapple ice
cream
Món dứa tổng hợp với thạch dứa,
dứa hầm, dứa nướng, kem dứa*

**Selection of Homemade Ice
Cream and Sherbet (Per Scoop)** 65
Kem nhà làm tự chọn

Yên Tử Green Tea Tiramisu 135
*Bánh kem phô mai vị trà xanh
Yên Tử*

**Berries Cookies Baked Cheese
Cake** 135
*Bánh nướng phô mai bánh quy
dâu rừng*

**Mango “Crème prise” and
Coconut Cream** 145
Thạch xoài với kem dừa

**Coconut “Blanc Manger” with
Mango Sorbet** 145
Thạch dừa kem xoài

**Dried Wild Fruits Cake and
Ginger Cream** 155
*Bánh trái cây rừng sấy khô với kem
hương gừng*

 Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng

 Pork dishes
Món ăn có thịt lợn

 Peanut dishes
Món ăn có lạc

 Vegetarian dishes
Món ăn chay

 Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT



MAIN COURSES | Món chính

Cây tre trăm đốt

French fries | Khoai tây chiên

85

Tráng sĩ Thạch Sanh

Rice congee with your favorite selection: beef, pork, chicken, shrimp, fish and vegetables

85

Cháo gạo thơm với sự lựa chọn: thịt bò, thịt heo, thịt gà, tôm, cá và rau

Chú Cuội trông trăng

Stir-fried rice with meat or seafood with vegetables and eggs

98

Cơm chiên thịt hoặc hải sản với rau và trứng

Phù Đồng Thiên Vương

Spaghetti with your favorite sauce: bologna sauce, tomato sauce, chicken and cream sauce

115

Mỳ ý dài với sự lựa chọn các loại sốt của quý khách: sốt thịt băm, sốt cà chua, sốt kem gà

Ăn khế trả vàng

Fried chicken nuggets with tomato ketchup

125

Gà viên ngũ cốc chiên với tương cà

Sơn Tinh Thủy Tinh

Fish and chips

125

Cá chiên và khoai tây chiên

Nỏ Thần dũng mãnh

Fried chicken drumstick with French fries

125

Đùi tỏi gà chiên với khoai tây

Sọ Dừa kháu khỉnh

Pan-fried beef-burger with cheese, ketchup, with sesame bun, served with French fries

135

Bánh bơ bơ kẹp bánh bò, phô mai

SWEETS | Tráng miệng

Xứ băng ngọt ngào

Selection of Homemade Ice Cream and Sherbet (Per Scoop)

55

Kem nhà làm tự chọn

Thuyền rồng chở ngọc báu

Fruits salad with yoghurt

85

Trái cây trộn sữa chua

Mặt đất và Bầu trời

Chocolate cake with berries ice cream

95

Bánh sô cô la với kem dâu

Rùa thần Kim Quy

Banana split with chocolate ice cream

95

Chuối rán với kem sô-cô-la

kids combo

Hạt ngọc trời

— 135 —

Stir-fried Rice with Meat & Vegetables

Cơm chiên thịt rau

Homemade Ice Cream of The Day

Kem lạnh nhà làm

Đế Mèn phiêu lưu ký

— 155 —

Beef Burger with Cheese

Bánh bơ bơ nướng phô mai

Banana Split with Chocolate Ice Cream

Chuối rán và kem sô-cô-la

Mặt trời bé thơ

— 155 —

Spaghetti Bologna

Mỳ Ý sốt bò băm

Chocolate Cake with Berries Ice Cream

Bánh sô-cô-la và kem dâu rừng



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng

Pork dishes
Món ăn có thịt lợnPeanut dishes
Món ăn có lạcVegetarian dishes
Món ăn chaySpicy dishes
Món ăn cay

SPECIAL *set menu*

Phục Vụ Từng Món | Served Individual Style

THE GARDEN

— 415 —

STARTER | Khai vị

Yên Tử Garden Salad

Assorted vegetables with pomelo, pineapple, sweet and sour chili fish dipping
Sa lát vườn rau với bưởi, dưa

SOUP | Súp

Vegetable Soup of The Day

Súp rau củ trong ngày

MAIN COURSE | Món chính

Braised Eggplants

With tofu, herbs, turmeric, fermented rice, tomato
Cà tím hầm đậu phụ

DESSERT | Tráng miệng

Seasonal Tropical Fresh Fruits and Sorbet

Trái cây nhiệt đới và kem lạnh

THE SPICES

— 550 —

STARTER | Khai vị

Four Seasons Spring Roll

Fresh rolled with charsiu pork, lettuce wrapped with shrimp, fried vegetables & mushroom wraps, fried pork and crab meat spring rolls
Món cuốn bốn mùa

SOUP | Súp

Ying and Yang Soup

Seafood, mushrooms, white egg, green asparagus, black moss
Súp hải sản âm dương với nấm, lòng trắng trứng, rong biển tóc tiên

MAIN COURSE | Món chính

Caramelized - Braised Tiger Prawn in Clay Pot

Mushrooms, lemon grass, passion fruit juice, ginger, peppercorn, Tôm kho nổi đất

Or | Hoặc

BBQ Pork Spare Ribs

Marinated with homemade 10 spices and herbs, sautéed bamboo shoot
Chả chìa heo ướp 10 loại gia vị và thảo mộc

DESSERT | Tráng miệng

Yên Tử Green Tea Tiramisu

Bánh kem phô mai vị trà xanh
Yên Tử

THE YÊN TỬ

— 600 —

STARTER | Khai vị

Yên Tử Starter Dishes

Assorted vietnamese rolls and wraps, fried sesame shrimp, salad of the day
Khai vị tổng hợp Yên Tử với các món cuốn truyền thống, tôm chiên mè, sa lát tươi trong ngày

SOUP | Súp

Ying and Yang Soup

Seafood, mushrooms, white egg, green asparagus, black moss
Súp hải sản âm dương với nấm, lòng trắng trứng, rong biển tóc tiên

MAIN COURSE | Món chính

Grilled Catfish

Galangal, fermented rice, turmeric sauce
Cá lăng nướng riềng

Or | Hoặc

Duck in 3 Way

Cooked in 3 ways with braised duck thigh fermented bean curd sauce, duck rolls, duck satay, seasonal vegetables
Vịt đồng nấu 3 kiểu

DESSERT | Tráng miệng

Hot Chocolate Cake and Ice Cream

Bánh sô-cô-la nóng và kem lạnh



Chef's recommendation | Món ăn gợi ý của Bếp Trưởng



Pork dishes
Món ăn có thịt lợn



Peanut dishes
Món ăn có lạc



Vegetarian dishes
Món ăn chay



Spicy dishes
Món ăn cay

All prices are quoted in thousand VND and inclusive of 5% service charge and 10% VAT
Giá trên tính theo nghìn đồng và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT