



FAIFOO CENTRAL 2 RESTAURANT

We are proud natives of Hoi An, spanning four generations and sharing a deep love for our hometown, its people, and the rich traditions of our local cuisine. Throughout Vietnamese culture, it is the grandmothers and mothers who show their love for the family through the art of cooking, passing on precious culinary knowledge from generation to generation. Drawing from this legacy, we are dedicated to sharing the delights of Vietnamese cuisine, and in particular, the exquisite specialties of Hoi An. Besides, cooking Class is one of our highlights to contribute your holiday more fantastic. At Faifoo Central Restaurant, we warmly welcome customers from near and far, sharing with them the true essence of our passion.



FAIFOO SPECIAL SET MENU COMBO

FOR 2PAX

COMBO HẢI SẢN ĐẶC BIỆT HOÀI PHỐ

1.000.000VND



SCALLOPS WITH CHEESE SAUCE
그릴드 가리비 WITH 치즈



MORNING GLORY WITH GARLIC
모닝글로리 WITH 갈릭



LOBSTER WITH GARLIC BUTTER SAUCE
랍스터 위드 갈릭 버터
500GRAM



STIR-FRIED PHO NOODLE WITH SEAFOOD
스터프라이드 포 누들 위드 씨푸드



STEAMED RICE
스팀 라이스

FAIFOO SPECIAL FAMILY SEAFOOD SET MENU COMBO 4-5PAX

COMBO HẢI SẢN GIA ĐÌNH ĐẶC BIỆT HOÀI PHỐ

2.400.000VND



FRIED FISH WITH MANGO SALAD

프라이드 피시 앤 망고 샐러드

FRIED RICE WITH SEAFOOD

볶음밥 WITH 해산물



LOBSTER WITH GARLIC BUTTER SAUCE

랍스터 위드 갈릭 버터

≈ 500GRAM



SCALLOPS WITH CHEESE SAUCE

그릴드 가리비 WITH 치즈



LOBSTER WITH BLACK PEPPER

랍스터 위드 블랙 페퍼

≈ 500GRAM



PRAWN WITH GARLIC BUTTER SAUCE

프라이드 타이거프라운 위드 갈릭앤버터



MORNING GLORY WITH GARLIC

모닝글로리 WITH 갈릭

HOI AN SPECIALTIES

ĐẶC SẢN HỘI AN

TRADITIONAL PHỞ WITH BEEF/CHICKEN

쇠고기 국수/ 닭국수

80.000VND

TRADITIONAL PHỞ WITH DUCK

오리고기 국수

90.000VND

FAIFOO SPECIAL TRADITIONAL PHỞ FAIFOO 스페셜티 국수

110.000VND

Special traditional rice noodle cooked in clear broth topped with Beef, Chicken, Duck and spring onion, served with Tra Que local herbs, lime and bean sprouts.



CAO LẦU / 카오 라우

A noodle dish topped with pork slices, crispy rice pieces and served with pork broth, bean sprouts and Tra Que's local herbs.

60.000VND



호이안 대표 비빔냉국수. 오븐에 구운 양념 돼지고기, 튀긴 쌀과자 곁들임. 신선한 콩나물, 트라케 마을의 유기농 허브, 고기 육수가 함께 제공됩니다.

CHICKEN RICE / 치킨 라이스

A dish of chicken broth-flavored rice topped with shredded chicken, crunchy onion, laksa leave, carrot, papaya and served with chicken broth, soya sauce and home chili sauce.

70.000VND



호이안 대표 닭고기 비빔밥. 강황과 닭육수로 지은 밥, 잘게 찢은 닭고기, 채 썬 양파와 당근, 락사 잎, 파파야를 가정집 칠리 소스, 콩 소스랑 비벼 먹습니다. 닭고기국과 소스가 함께 제공됩니다.

WHITE ROSE / 화이트 로즈

Steamed rice flour dumpling wrapped with minced shrimp and spices, topped with crispy shallot and served with sweet and sour sauce. 하얀 완탕 요리. 새우살이 들어간 완탕(쌀피)을 찌낸 후 미니양파 튀김을 뿌린 호이안 시그니처 요리. 달콤새콤한 소스가 함께 제공됩니다.

80.000VND



FRIED WON TON / 프라이드 완탕

Fried thin rice flour skins wrapped with minced pork and shrimp and topped with vegetable sauce. 다진 돼지고기와 새우살이 들어간 튀김 완탕(쌀피). 토마토와 버섯으로 만든 소스가 함께 제공됩니다.

100.000VND



SEAFOOD PANCAKE

씨푸드 팬케이크

Fried rice flour turmeric pancake, filled with shrimp, squid, carrot, bean sprouts, spring onion and wrapped with rice paper, Tra Que local herbs and served with dipping sauce.

호이안 대표 해물 반세오. 강황이 들어간 쌀 반죽에 새우, 오징어, 당근, 콩나물, 쪽파를 넣고 부쳐낸 해물전. 쌀 페이퍼에 해물전과 신선한 유기농 채소를 올린 후 싸서 먹는다. 고소한 디핑 소스가 함께 제공됩니다.

100.000VND



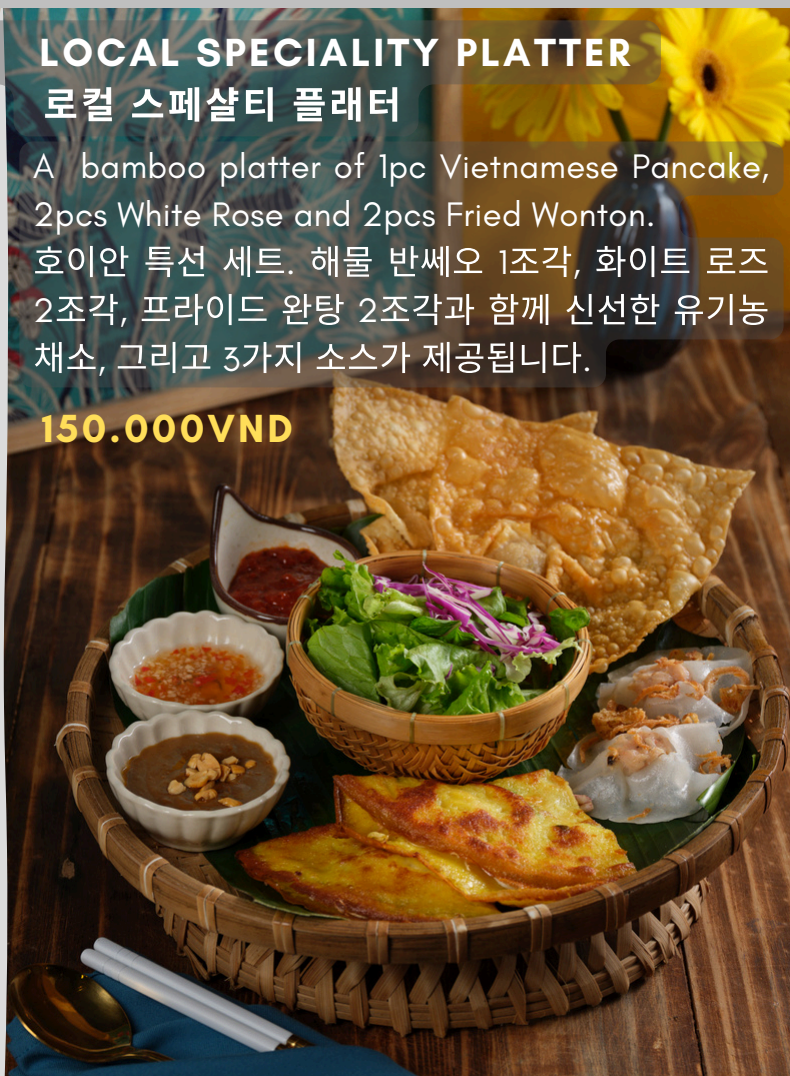
LOCAL SPECIALITY PLATTER

로컬 스페셜티 플래터

A bamboo platter of 1pc Vietnamese Pancake, 2pcs White Rose and 2pcs Fried Wonton.

호이안 특선 세트. 해물 반세오 1조각, 화이트 로즈 2조각, 프라이드 완탕 2조각과 함께 신선한 유기농 채소, 그리고 3가지 소스가 제공됩니다.

150.000VND



APPETIZERS

KHAI VỊ

TRA QUE SPECIALTY “ TAM HUU ”

자케 스페셜티 “땀후우”

Tam Huu means 3 friends as 3 main ingredients of shrimp, pork and Tra Que fresh local herbs wrapped and tied together with strips of spring onion and served with sweet and sour fish sauce.

호이안 시그니처 삼합. 돼지수육과 새우, 그리고 신선한 허브를 파로 묶은 요리. 달콤새콤한 '피시 소스'가 함께 제공됩니다.

90.000VND



FRIED POTATOES

감자튀김

Fried potatoes and served with tomato sauce or kumquat lemon basil sauce

60.000VND



SUGAR CANE SHRIMP

슈가 케인 쉬림프

Grilled Shrimp paste is wrapped around the stick of sugar cane and served with Tra Que Local Herbs, fresh rice noodle and and peanut sauce. 새우살 어묵바. 새우살 패티를 사탕수수 막대에 감아서 구운 요리. 자케 마을의 유기농 채소, 식힌 쌀국수 사리, 땅콩 디핑 소스가 함께 제공됩니다.

110.000VND



HOI AN FRIED SPRING ROLLS

호이안 프라이드 스프링롤

Deep fried spring rolls with mixture of minced pork, mushroom, carrot, taro and served with Tra Que local herbs and sweet & sour fish sauce / 프라이드 스프링롤. 돼지고기, 버섯, 당근, 토란을 소로 넣은 스프링롤을 튀긴 요리. 자케 마을의 유기농 채소, 달콤새콤한 피시 소스가 함께 제공됩니다.

100.000VND



FRESH SPRING ROLLS

프레쉬 스프링롤

Soft thin rice paper sheets rolled with prawn, pork, fresh local herbs, carrot, fresh rice noodle and served with sweet & sour fish sauce. 신선 스프링롤. 왕새우살, 익힌 돼지고기, 채소절임, 식힌 쌀국수 사리를 쌀페이퍼로 감은 요리. 달콤새콤한 피시 소스가 함께 제공됩니다.

90.000VND



FRIED PRAWN WITH GREEN NUGGETS

녹색 쌀로 튀김 새우

Fried prawn covered Ha Noi young rice, and served with kumquat lemon basil sauce.

초록쌀 왕새우 튀김. 하노이영 특산 초록쌀과 달걀옷 입힌 왕새우를 튀긴 요리. 말린 살구 소스와 함께 제공됩니다.

120.000VND



CRISPY FRIED SQUID

크리스피 프라이드 스쿼드

Deep-fried Squids with tempura flours and served with kumquat lemon basil sauce.

바삭한 오징어 튀김. 달걀과 튀김 옷을 입혀서 바삭하게 튀긴 오징어 요리. 말린 살구 소스와 함께 제공됩니다.

140.000VND



SALAD 샐러드

MANGO SALAD WITH SHRIMP AND PORK

망고 샐러드 *WITH* 쉬림프 앤 포크

Shredded green mango mixed with marinated shrimp, pork, local herbs, green papaya, carrot, onion, peanut, crispy fried shallot and served with sweet-sour fish sauce and crackers.

망고 샐러드와 새우와 돼지고기. 채 썬 망고에 새우와 돼지고기, 유기농 허브, 채 썬 파파야, 당근, 양파를 더하고 미니양파 튀김과 땅콩을 뿌린 요리. 새우 크래커와 새콤달콤 소스가 함께 제공됩니다.

110.000VND

BANANA BLOSSOM SALAD WITH CHICKEN

바나나 블러썸 샐러드 *WITH* 치킨

Shredded banana flower mixed with marinated chicken, mint, carrot, onion, green mango, green papaya, peanut, crispy fried shallot and served with sweet-sour sauce and crackers.

바나나꽃 샐러드와 닭고기. 채 썬 바나나꽃에 닭고기, 유기농 민트, 채 썬 망고, 파파야, 당근, 양파를 더하고 미니양파 튀김과 땅콩을 뿌린 요리. 새우 크래커와 새콤달콤 소스가 함께 제공됩니다

110.000VND

CRISPY MORNING GLORY SALAD WITH SHRIMP

크리스피 모닝글로리 샐러드 *WITH* 쉬림프

Mixed fresh tempura morning glory with green mango, carrot, shrimp, topped with crispy fried morning glory and served with sweet & sour dressing and crackers.

모닝글로리(공심채)와 새우 샐러드. 신선한 모닝글로리에 새우와 채 썬 망고, 당근을 더하고 미니양파 튀김, 땅콩을 뿌린 샐러드. 새우 크래커와 달콤새콤한 피시 소스가 함께 제공됩니다.

110.000VND

POMELO SALAD WITH SEAFOOD

포멜로 샐러드 *WITH* 씨푸드

Pomelo salad with Shrimp, Squid, green mango, mint, onion, crispy fried shallot, peanut and served with sweet & sour fish sauce.

왕굴(포멜로)과 해산물 샐러드. 채 썬 왕굴에 새우와 오징어, 채 썬 망고, 양파를 더하고 미니양파 튀김, 땅콩을 뿌린 샐러드. 새우 크래커와 달콤새콤한 소스가 함께 제공됩니다.

120.000VND



SOUP

수프

HOI AN CHICKEN SOUP

호이안 치킨 스프

A corn soup filled with shredded chicken, carrot and mushroom / 잘게 찢은 닭고기가 들어간 옥수수 스프

65.000VND

CRAB MEAT & GREEN APARAGUS SOUP

크랩 미트 앤 그린 아스파라거스 스프

Soup of crab meat, corn, carrot, mushroom, egg and green Asparagus / 그린 아스파라거스, 달걀, 옥수수가 들어간 게살 스프

85.000VND



FAIFOO SEAFOOD SOUP

파이푸 씨푸드 스프

Hot and sour soup of Squid, shrimp, tofu, lemon grass, chilli, lime leaves, onion, mushroom and served in hot clay pot.

맵고 신맛의 해물 스프(오징어, 새우, 버섯, 두부, 양파, 레몬그라스, 라임 잎, 고추)로서 뜨끈한 뚝배기에 담겨 나옵니다. 해장에 탁월합니다.

90.000VND





HOI AN WON TON SOUP

호이안 완탕 스프

Soup of White rose dumpling, pork-pie & Shrimp, little noddle, Bok Choy, Carrot, Mushroom & local herbs.

화이트 로즈(새우살 완탕)와 쌀국수 조금, 돼지고기, 새우, 청경채, 당근, 버섯, 유기농 허브가 들어간 스프

70.000VND



PUMPKIN SOUP

펌프킨 스프

Healthy soup of Pumpkin, garlic, onion, milk, cream and served with 2 pieces of bread.

호박 스프. 마늘, 양파, 우유, 크림이 들어간 건강식 스프. 빵 2조각이 함께 제공됩니다.

60.000VND



MAIN COURSE

주요 음식

PAN-FRIED DUCK WITH LOCAL KING PEPPER

덕 오리 프라이팬에 살짝 튀기다 덕 *WITH* 킹 페퍼

Pan-fried Duck and served with sauce of Mac Mat Leaves, local king pepper, garlic, ginger, 5 spice and Bok Choy and Dumpling and steamed rice.

덕 오리 프라이팬에 살짝 튀기다덕. 막켄 왕후추, 마늘, 생강, 전통 5가지 향신료로 만든 특제 소스와 청경채가 함께 제공됩니다. 쌀밥과 만두(라이스 또는 덤플링) 중 택일 가능.

200.000VND



GRILLED CHICKEN WITH PASSION FRUIT-FLAVORED SALAD

그릴드 치킨 *WITH* 패션푸르츠 샐러드

Grilled chicken with lemongrass, spices and served with Passion fruit - flavored salad.

양념치킨구이 정식(레몬그라스와 향료로 양념한 닭고기), 패션푸르츠 풍미의 샐러드가 함께 제공됩니다.

185.000VND



STIR-FRIED CHICKEN WITH CORN AND CASHEW NUTS

스터어 프라이드 치킨 *WITH* 콘앤캐슈너츠

Stir-fried chicken breast fillet with Cashew Nuts, Onion, Bell Chilli and Carrot.

닭가슴살 볶음 정식. 닭가슴살을 양파, 피망, 당근, 캐슈넛과 함께 볶은 요리

185.000VND



CRISPY FRIED PORK IN BAMBOO TUBE

크리스피 프라이드포크 인 밤부 튜드

Crispy fried pork covered tempura flour and served in bamboo tube and dressing sauce. 바삭하게 튀긴 돼지고기를 대나무통에 담았습니다. 셰프의 드레싱 소스가 함께 제공됩니다.

185.000VND



All main courses are served with steamed rice

GRILLED PORK RIB WITH CHEF SAUCE

그릴드 폭립 WITH 스페셜 소스

Grilled Pork Rib with Chef's Sauce and served with Pickled Cabbage. 셰프가 엄선한 소스로 요리한 돼지갈비 정식. 한국 대표 반찬 김치가 함께 제공됩니다.

195.000VND



BEEF IN BAMBOO TUBE

비프 IN 밤부 튜브

Grilled marinated beef with 5 spice and local King Pepper "Mac Khen" on bamboo tube and served with special beef sauce.

소불고기 정식. 전통의 5가지 향신료와 베트남 후추 '막켄'으로 양념. 특제 소고기용 소스가 함께 제공됩니다.

195.000VND



GRILLED BEEF WITH "LA LOT"

그릴드 비프 WITH 라롯

Grilled minced beef rolled in local Betel Leaves and served with rice noodle, Tra Que's Local Herbs and sweet and sour fish sauce / 쇠고기 떡갈비를. 구장잎(깻잎과 비슷)으로 떡갈비를 감싸고 구운 요리. 유기농 채소, 쌀국수 사리, 새콤달콤한 피쉬 소스가 함께 제공됩니다.

190.000VND



GRILLED PRAWN

그릴드 프라운

Grilled Prawn with home green sauce, passion fruit sauce and served with steamed rice.

왕새우 구이 정식. 홈그린 소스, 패션 푸르츠 소스, 쌀밥이 함께 제공됩니다.

195.000VND



PRAWN WITH TAMARIND SAUCE

프라운 WITH 타마린드 소스

Prawn cooked with Tamarind Sauce and served with bread and steamed rice.

타마린 소스로 요리한 왕새우 정식. 마늘빵과 함께 제공됩니다.

195.000VND



PRAWN WITH LOCAL BLACK PEPPER SAUCE

프라운 위드 블랙 페퍼

Stir-fried prawn with local black pepper Sauce and serve with bread and steamed rice.

프라운 위드 블랙 페퍼

195.000VND



PRAWN WITH GARLICE BUTTER SAUCE

프라이드 타이거프라운 위드 갈릭앤버터

Prawn cooked with garlic butter Sauce and served with breads and steamed rice.

프라이드 타이거프라운 위드 갈릭앤버터

195.000VND



SQUID WITH PINEAPPLE AND ONION

스쿼드 WITH 파인애플 앤 어니언

Stir-fried Squid with Pineapple, onion, spring onion / 파인애플 양파 오징어볶음 정식. 유기농 채소와 쌀밥이 함께 제공됩니다

200.000VND



SQUID WITH SATAY SAUCE

오징어 SATE 볶음

Stir-Fried Squid with satay sauce, carrot, horn chilli, bell chilli, onion, spring onion and served with steamed rice

오징어 SATE 볶음. 그린 소스와 쌀밥이 함께 제공됩니다.

200.000VND



GRILLED OYSTER WITH SCALLION OIL

그릴드 오이스터 위드 스칼리온 오일

Grilled oyster with our chef sauce made from spring onion, scallion oil and chilli sauce. 파기름을 곁들인 굴 구이, 그린 소스와 함께 제공합니다.

180.000VND



SCALLOPS WITH CHEESE SAUCE

그릴드 가리비 WITH 치즈

Grilled Scallops with cheese sauce
그릴드 가리비 with 치즈

180.000VND



GRILLED SEABASS WITH CHEF SAUCE

생선구이

Grilled Seabass with apple and dill sauce and served with sauteed pumpkin flower, Tra Que Local Herbs, cherry tomato, and lime.

190.000VND

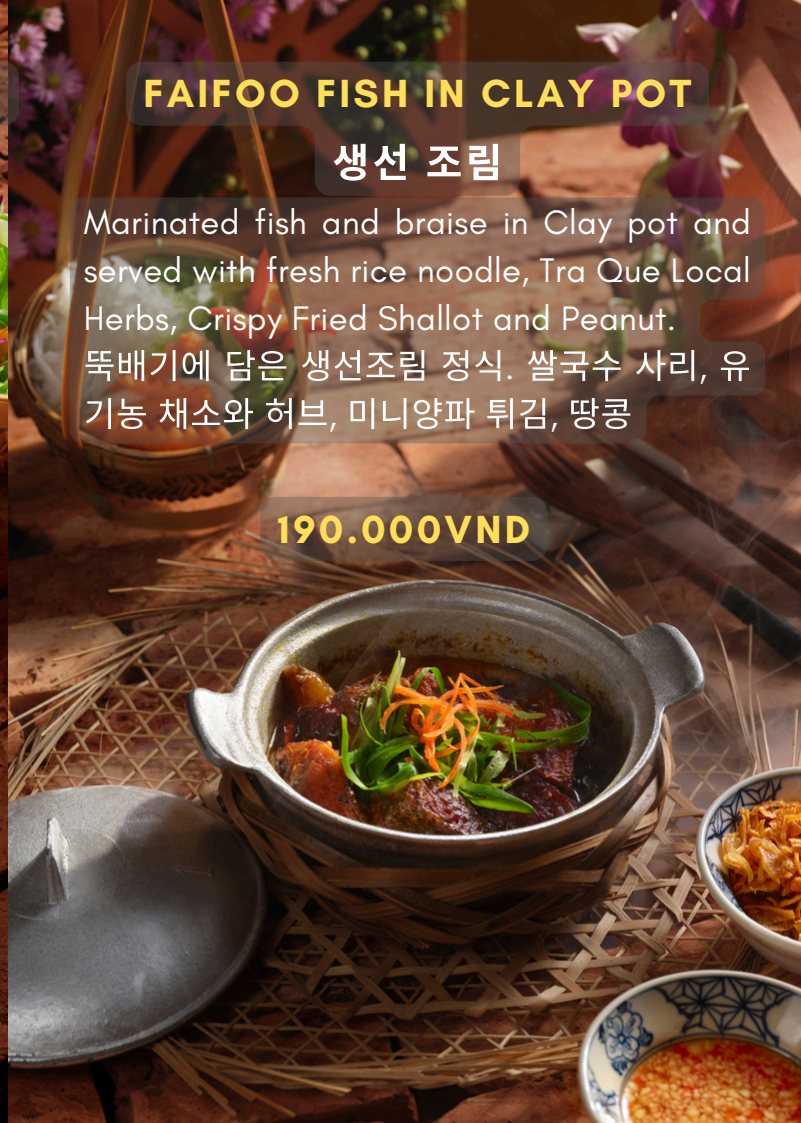


FAIFOO FISH IN CLAY POT

생선 조림

Marinated fish and braise in Clay pot and served with fresh rice noodle, Tra Que Local Herbs, Crispy Fried Shallot and Peanut. 뚝배기에 담은 생선조림 정식. 쌀국수 사리, 유기농 채소와 허브, 미니양파 튀김, 땅콩

190.000VND



GRILLED FISH IN BANANA LEAF

그릴드 피시 인 바나나리프

Grilled marinated fillet Fish with turmeric, shallot, spices and served with Tra Que's Local Herbs and steamed rice.

강황, 미니 양파, 향료가 가미된 생선 필렛 정식. 자케의 유기농 채소, 쌀밥이 함께 제공됩니다.

200.000VND



FRIED FISH & MANGO SALAD

프라이드 피시 앤 망고 샐러드

Deep fried whole fish and served with mango salad and steamed rice.

바삭한 통생선 튀김 정식. 망고 샐러드와 쌀밥이 함께 제공됩니다.

220.000VND





COMBO LOBSTER WITH LOCAL BLACK PEPPER SAUCE

콤보 랍스터 위드 블랙 페퍼

Lobster with local black pepper sauce, served with sauteed mixed vegetable, sauteed morning glory with garlic, sunny side up egg, steamed rice and fresh fruit.

풍미 가득한 후추 소스를 곁들여 구운 그릴드 랍스터. 볶은 야채와 마늘을 곁들여 볶은 모닝글로리, 달걀 프라이, 밥, 신선한 과일이 함께 제공됩니다.

630.000VND



COMBO LOBSTER WITH CHEESE

치즈가 어우러진 랍스터

630.000VND



COMBO LOBSTER WITH GARLIC BUTTER SAUCE

콤보 랍스터 위드 갈릭 버터

630.000VND





CUA DAI FISHMAN'S SEAFOOD PLATTER

쿠아다이 피시맨 씨푸드 플래터

A Platter of Grilled Oyster, Grilled Fish, Grilled Prawn, Crispy Fried Squid and served with Chef sauces and steamed rice.

구운 왕새우, 생선, 굴 요리와 오징어튀김을 셰프의 소스와 함께 곁들여 먹는 요리. 쌀밥이 함께 제공됩니다.

260.000VND



LOCAL HOT & SOUR SEAFOOD HOT POT

로컬 핫앤사울 씨푸드 핫팟

A hot & sour hot pot with fish stock, shrimp, squid, fish, tofu, mushroom, tamarind, pineapple, onion, tomatoes, lemongrass, ginger and served with vegetable, fresh rice noodle and fish sauce.

(Chilli sauce is served seperately to add by yourself depend on your spicy flavor)

맵고 신맛의 해산물탕 정식(새우, 오징어, 생선에 두부, 버섯, 타마린드, 파인애플, 양파, 토마토, 레몬그라스, 생강이 가미). 신선 채소, 쌀국수 사리, 피시 소스가 함께 제공됩니다.

(칠리 소스는 입맛에 따라 첨가하세요)

295.000VND



NOODLE & RICE

누들 & 밥

① FAIFOO'S SIGNATURE CAO LAU WITH ROASTED PORK RIB & WONTON SOUP

파이푸 시그니처 카오 라우 *WITH*
로스티드 폭립 앤 완탕스프

Stir-Fried Local Cao Lau Noodle with marinated pork pieces, shredded carrot, bean sprout and topped with crispy rice cracker and served with Roasted Pork Rib, Tra Que's Local Herbs and Wonton Soup.

카우 라우 볶음(굵은 면, 돼지고기, 콩나물, 당근, 쌀과자)에 돼지갈비를 더해서, 자케의 유기농 채소와 완탕 스프가 함께 제공됩니다.

210.000VND



1

2

② FAIFOO SEAFOOD CAO LAU 파이푸 씨푸드 카우 라우

Stir-Fried Local Cao Lau Noodle with marinated Shrimp, Squid, Scallops, Bean Sprouts, carrot and served with Tra Que's Local Herbs and chef special sauce.

카우 라우(굵은 면, 콩나물, 당근, 쌀과자)와 해산물(새우, 오징어, 가리비)을 볶은 요리. 자케의 유기농 채소와 셰프의 특제 소스가 함께 제공됩니다.

200.000VND



COMBO BUN CHA FAIFOO

FAIFOO 분짜

A combo platter consists of rice noodle, a bowl of grilled pork belly, pickled carrots and white radish bathing in the legendary warm sweet and sour fish sauce, meat balls, Tra Que local herbs and Hoi An fried spring rolls.

190.000VND



FRIED RICE WITH SEAFOOD/ CHICKEN/BEEF

볶음밥 WITH 해산물/ 치킨/ 비프

Stir-fried rice with shrimp & squid or chicken or beef and vegetable.

150.000VND



STIR-FRIED PHO NOODLE WITH SEAFOOD

스터프라이드 포 누들 위드 씨푸드

Stir-fried flat noodle PHO with shrimp, squid, bean sprout, spring onion, onion, carrot and served with peanut, lime and Tra Que Local Herbs. 해물볶음 국수. 납작한 면에 새우, 오징어, 달걀, 콩나물, 파, 땅콩이 들어가요.

185.000VND



TRA QUE VEGETABLE VILLAGE

This land was formed in the seventeenth and eighteenth centuries. It is famous for many vegetable products which have the taste of folk medicine and tasty flavor. Vegetables are planted by traditional intensive farming methods and fertilized by algae of Trà Quế lagoon. Therefore, green vegetables here have a unique and aromatic flavor. It is a real eco farm with fresh and healthy local herbs. Almost our local herbs is imported from Tra Que vegetable village. It's the reason our cooking class program includes this stop for exploring this eco farm and having an opportunity to be a farmer through watering local herbs, etc...



VEGETABLE

MÓN RAU



BOYCHOY WITH MUSHROOM

보이초이 WITH 머쉬룸 (청경채 버섯볶음)

80.000VND



MORNING GLORY WITH GARLIC

모닝글로리 WITH 갈릭 (공심채 마늘볶음)

80.000VND



MIX VEGETABLE

믹스 베지터블 (종합야채볶음)

85.000VND



LOCAL SAUTEED OKRA WITH GARLIC & CHICKEN

로컬 썬티드 오크라 갈릭 치킨(닭고기 마늘 아욱볶음)

90.000VND



PUMPKIN FLOWER WITH GARLIC

펌프킨 플라워 갈릭(호박꽃 마늘볶음)

80.000VND



All vegan are served with steamed rice

VEGAN MÓN CHAY

1 VEGAN FRESH SPRING ROLLS

비건 프레쉬 스프링롤

90.000VND

Soft thin rice paper rolled with marinated tofu, fresh local herbs, carrot, bean sprouts, mushroom and served with dipping sauce.

채식 스프링롤(두부, 버섯, 당근, 콩나물, 자케 지방의 유기농 야채). 디핑 소스와 함께 제공됩니다.

2 VEGAN FRIED SPRING ROLLS

비건 프라이드 스프링롤

100.000VND

Deep fried spring rolls with mixture of tofu, mushroom, carrot, taro, rice noodle and served with Tra Que local herbs and dipping sauce.

채식 스프링롤(두부, 버섯, 당근, 콩나물, 자케 지방의 유기농 야채)을 튀긴 요리. 디핑 소스와 함께 제공.

3 VEGAN PANCAKE

비건 팬케이크

100.000VND

Fried rice flour turmeric pancake, filled with mushroom, tofu, carrot, bean sprouts, spring onion and wrapped with rice paper, Tra Que local herbs and served with dipping sauce.

채식 반세오. 두부, 버섯, 당근, 콩나물, 양파가 들어간 야채전과 유기농 채소를 쌀페이퍼로 말아서 먹는 요리. 디핑소스가 함께 제공됩니다.

4 STEAMED RICE

스팀 라이스

20.000VND



1 TOFU WITH MUSHROOM & TOMATO SAUCE

토푸 WITH 머쉬룸 앤 토마토

100.000VND

Fried tofu filled with mushroom, carrot, rice noodle, cooked with mushroom and tomato sauce, topped with spring onion.

버섯, 당근, 쌀국수로 속을 채운 유부를 버섯토마토 소스에 졸인 요리, 쪽파로 토핑. 쌀밥은 기본 제공.

2 LEMONGRASS TOFU WITH CHILLI

레몬그라스 토푸 WITH 칠리

100.000VND

Fried tofu and stir-fried with lemongrass, chilli, soya sauce, topped with spring onion.

유부와 레몬그라스, 고추를 콩 소스에 볶은 요리. 쪽파로 토핑. 쌀밥은 기본 제공.

3 GRILLED EGGPLANT WITH SOYA SAUCE

간장을 곁들인 가지

90.000VND

Grilled eggplant with mushroom, shallot and garlic soya sauce

구운 가지에 버섯, 미니양파, 마늘, 소이 소스를 곁들인 요리

4 VEGAN CAO LAU

비건 카우 라우

60.000VND

A noodle dish topped with tofu, mushroom, crispy rice cracker and served with bean sprouts, Tra Que's local herbs and vegan sauce.

고기 대신 두부, 버섯, 쌀과자를 토핑한 까우 라우. 콩나물, 유기농 채소, 비건 소스가 함께 제공됩니다.

All vegan are served with steamed rice



DESSERT

MÓN TRÁNG MIỆNG



SEASONAL FRESH FRUIT
TRÁI CÂY THEO MÙA

50.000VND



FLAME BANANA & ICE CREAM
CHUỐI ĐỐT KÈM KEM

75.000VND



FLAME MANGO & ICE CREAM
XOÀI ĐỐT KÈM KEM

75.000VND



RAMIE LEAF CAKE/ HUSBAND & WIFE CAKE
BÁNH PHU THỀ

50.000VND



ICE CREAM
KEM

60.000VND

BANANA CREPE WITH CHOCOLATE
BÁNH KÉP CHUỐI Socola

65.000VND

BANANA CREPE WITH HONEY
BÁNH KÉP CHUỐI MẬT ONG

65.000VND

MANGO STICKY RICE WITH PANDA LEAF FLAVOR
XÔI XOÀI VỊ LÁ DỨA

85.000VND