CHARMANT SUITES

a Boutique Hotel

VI. RESTAURANT

VỊ RESTAURANT

Nhà hàng Vị mở ra hành trình khám phá ẩm thực trong không gian độc đáo và cá tính.
Tại đây, ẩm thực Việt quen thuộc được hòa quyện tinh tế cùng cảm hứng ẩm thực trên thế giới.
Mỗi món ăn được chế biến từ những nguyên liệu tươi ngon, kết hợp cùng sự sáng tạo, tỉ mỉ của đầu bếp
nơi thực khách có thể thư giãn và thưởng thức trọn vẹn hương vị của từng món ăn.

Vi Restaurant opens a journey of culinary discovery within a distinctive and characterful space.
Here, familiar Vietnamese flavors are thoughtfully blended with inspirations from world cuisines.
Each dish is prepared using the freshest ingredients and elevated by the creativity of our chefs, creating a place
where guests can relax and fully savor the unique flavors of every dish.

APETIZER | KHAI VỊ

SƯỜN HEO MỸ NƯỚNG XỐT BBQ 245

Sườn Heo Nướng Ăn Kèm Khoai Tây Chiên Nấm Truffle và Salad Bắp Cải Táo Xanh.
Grilled Pork Ribs with Truffle Fries and Green Apple Cabbage Salad.

XÀ LÁCH PHONG CÁCH "CHARMANT" 195

Cua Lột Cà Mau Chiên Giòn Xốt Me Kèm Rau Càng Cua và Trứng Cút.
Cà Mau Soft-Shell Crab, Tamarind Sauce, Pepper Elder and Quail Eggs.

BẠCH TUỘC KIÊN GIANG NƯỚNG 295

Bạch Tuộc Kiên Giang Nướng Muối Ớt kèm Nước Chấm Phong Cách Nhà Hàng "VỊ".
Grilled Octopus from Kien Giang with Salt and Chili,
Served with a Flavorful Dipping Sauce.

THĂN BÒ BBQ 225

Thăn Bò Xiên Que BBQ kèm Khoai Tây Chiên và Bắp Cải Trộn.
New Zealand BBQ Steak Skewer, French Fries & Coleslaw.

ĐÙI GÀ MỸ CHIÊN GIÒN 165

Đùi Gà Mỹ Rút Xương Tẩm Ướp Xốt Bulgogi Cay Chiên Giòn kèm Salad.
American Boneless Chicken Thighs Marinated in Spicy Bulgogi Sauce,
Deep-Fried and Served with Salad.

MỰC PHÚ QUỐC CHIÊN GIÒN 185

Mực Phú Quốc Chiên Giòn, Khoai Tây Chiên và Xốt Kem Cà Chua Thảo Mộc.
Crispy Battered Deep-Fried Squid, French Fries Artisanal Thousand Island Emulsion.

SÒ ĐIỆP HOKKAIDO NƯỚNG 325

Sò điệp Nhật Cuộn Thịt Heo Xông Khói Nướng Rau Cải Mầm Hữu Cơ và Xốt Dầu Giấm.
Seared Hokkaido Scallops Wrapped in Smoked Bacon, Capers,
Organic Micro Green & Scented with Balsamic, Olive Oil.

Charmant Suites a Boutique Hotel Can Tho
45 Ngo Quyen Street, Ninh Kieu Ward, Can Tho City
T: (+84) 292 376 2789 (+84) 292 382 0789
E: reservations@charmantsuites.com
W: charmantsuites.com

All prices are quoted in VND and are exclusive of 5% service charge and applicable VAT.
Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.
Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình nếu có.

APETIZER | KHAI VỊ

THỊT THĂN BÒ NEW ZEALAND NƯỚNG 325

Thịt Thăn Bò Nướng Kèm với Gỏi Rau Cải Mầm, Rau Càng Cua.

Grilled New Zealand Beef Striploin Marinated in Vietnamese Spices, Served with Salad and Meyer Lemon–Fish Sauce Dressing.

XÚC XÍCH Ý NƯỚNG 165

Dưa Chuột Bao Tử, Ô-liu Ngâm Dầu, Xốt Mù Tạc

Flame-grilled Artisanal Italian Salsiccia Paired with Tangy French Cornichons, Herb-Marinated Olives and Dijon Mustard.

CÁ HỒI GRAVLAX 185

Cá Hồi Tẩm Ướp kèm Xoài Xanh, Rau Thơm Miệt Vườn,
Nước Xốt Nhẹ Từ Dầu Ô liu, Chanh và Nước Mắm.

Orange-infused Salmon Gravlax, Green Mango, Vietnamese Herbs, Light Olive-Lemon-Fish Sauce Emulsion.

TỦY XƯƠNG BÒ ÚC NƯỚNG 165

Tủy Xương Bò Úc Nướng với Xốt Thảo Mộc, Bánh Mì Nướng
và Rau Xà Lách Giòn Theo Mùa.

Roasted Australian Bone Marrow with Citrus Gremolata, Grilled Sourdough, Petite Garden Greens.

THĂN BÒ NEW ZEALAND TÁI CHANH 185

Thăn Bò Cắt Lát Mỏng Quả Cóc Non, Đậu Phộng, Tía Tô,
Lá Bạc Hà, Rau Thơm Nhỏ, Xốt Nước Mắm Sả Tắc.

Thinly Sliced New Zealand Beef Tenderloin, Young Ambarella, Peanuts, Shiso, Mint Leaves, Micro Herb, Lemongrass, Calamansi Fish Sauce.

MỰC PHÚ QUỐC NHỒI THỊT NƯỚNG THAN HỒNG 195

Mực Phú Quốc Nhồi Thịt Nướng Than Xốt Thảo Mộc với Chanh Faffir
và Nước Mắm Nhĩ dùng kèm Với Cải Mầm Non và Rau Thơm Bản Địa

Grilled Phu Quoc Squid Stuffing Pork Minced with Herbal Sauce Featuring Kaffir Lime & Fish Sauce

Charmant Suites a Boutique Hotel Can Tho
45 Ngo Quyen Street, Ninh Kieu Ward, Can Tho City
T: (+84) 292 376 2789 (+84) 292 382 0789
E: reservations@charmantsuites.com
W: charmantsuites.com

All prices are quoted in VND and are exclusive of 5% service charge and applicable VAT.
Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.
Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình nếu có.

SOUP | SÚP

SÚP HẢI SẢN PHÚ QUỐC 225

Súp Hải Sản với Vẹm Đen, Tôm, Mực và Sò Điệp Trong Nước Dùng Cà Chua Vị Cay Nhẹ.

Seafood Soup with Black Mussels, Shrimp and Squid, and Scallops in a Tomato Broth, Garnished with a Hint of Chili.

SÚP THỊT BÒ RONG BIỂN 225

Súp Rong Biển Thượng Hạng, Nạm Bò New Zealand, Nước Dùng Dashi, Dầu Mè.

Premium Wakame, NZ Beef Brisket Slices, Clear Beef-dashi Broth, Toasted Sesame Oil.

RICE, PASTA & ORIENTAL NOODLES
CƠM, MÌ Ý & MÌ KIỂU PHƯƠNG ĐÔNG

MÌ XÀO HẢI SẢN 245

Mì Xào Hải Sản Phú Quốc với Mực, Tôm, Nghêu, Bông Cải.

Phu Quoc Seafood Stir-Fried Noodles with Squid, Shrimp, Clams, and Broccoli.

CƠM CHIÊN CHARMANT 245

Cơm Chiên Trứng, Thịt Bò New Zealand, Xốt Bơ Tỏi, Rau Càng Cua.

Fried Rice with Eggs, Garlic Buttered New Zealand Beef Striploin, Pepper Elder Salad.

MIẾN HÀN QUỐC XÀO VỚI THỊT BÒ TÂY NINH 185

Miến Hàn Quốc Xào với Thịt Bò Tây Ninh Rau Củ Theo Mùa, Nấm Hương với Hạt Mè.

Stir-fried Sweet Potato Glass Noodles, Seared Striploin, Shiitake & Seasonal Greens, Toasted Sesame.

Charmant Suites a Boutique Hotel Can Tho
45 Ngo Quyen Street, Ninh Kieu Ward, Can Tho City
T: (+84) 292 376 2789 (+84) 292 382 0789
E: reservations@charmantsuites.com
W: charmantsuites.com

All prices are quoted in VND and are exclusive of 5% service charge and applicable VAT.
Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.
Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình nếu có.

RICE, PASTA & ORIENTAL NOODLES
CƠM, MÌ Ý & MÌ KIỂU PHƯƠNG ĐÔNG

MÌ Ý VONGOLE 185

Mì Ý với Nghêu, Tỏi, Rượu Vang Trắng, Ớt và Rau Mùi Tây, Dầu Ô Liu Nguyên Chất.

Spaghetti with Clams, Garlic, White Wine, Chili and Parsley with Extra Virgin Olive Oil.

MÌ Ý HẢI SẢN 245

Mì Ý với Tôm, Sò Điệp, Mực, Vẹm Đen và Nghêu Xốt Ớt Tỏi và Rượu Vang Trắng.

Spaghetti with Prawns, Scallops, Squid,
Black Shell Mussels & Clams in Chili Garlic & White Wine Emulsion.

MÌ Ý XỐT THỊT BÒ WAGYU VÀ THỊT HEO HẦM TRUYỀN THỐNG 185

Mì Ý Xốt Thịt Bò Wagyu và Thịt Heo Hầm Truyền Thống.

Spaghetti with Traditional Italian Wagyu Beef and Pork Bolognese.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

CÁ BỚP KIÊN GIANG 325

Cá Bớp Nướng Sả Nghệ, Rau Củ Xào Bơ Tỏi.

Grilled Cobia with Lemongrass and Turmeric, Stir-fried Vegetables with Butter and Garlic.

THĂN BÒ CỦ CHI 485

Thăn Bò Củ Chi Xốt Tiêu Xanh Kèm Rau Củ Nướng và Khoai Tây.

Grilled Beef Steak with Creamy Green Peppercorn Sauce,Vegetables and Potato.

GÀ VƯỜN AN GIANG NƯỚNG 295

Gà Vườn An Giang Nướng Xốt Bulgogi, Bông Thiên Lý và Nấm Xào Tỏi.

Chargrilled An Giang Free-Range Chicken, Bulgogi Glaze, Wild Betel Blossoms and Garlic-Sautéed Mushrooms.

Charmant Suites a Boutique Hotel Can Tho
45 Ngo Quyen Street, Ninh Kieu Ward, Can Tho City
T: (+84) 292 376 2789 (+84) 292 382 0789
E: reservations@charmantsuites.com
W: charmantsuites.com

All prices are quoted in VND and are exclusive of 5% service charge and applicable VAT.
Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.
Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình nếu có.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

BẮP BÒ NẤU RƯỢU VANG ĐỎ ĐÀ LẠT 295

Bắp Bò Nấu Rượu Vang Đỏ Đà Lạt và tiêu Xanh Phú Quốc.

Beef Shank Cooked with Da Lat Red Wine and Phu Quoc Green Peppercorns.

CÁ HỒI NƯỚNG 325

Cá Hồi Nướng Muối Ớt, Bông Cải Xanh Xào, Cơm Trắng.

Grilled Salmon with Salt and Chili, Stir-Fried Broccoli, White Rice.

TÔM CÀNG XANH BẾN TRE NƯỚNG 245

Tôm Càng Xanh Nướng Bơ Trứng kèm Bánh Mì Bơ Tỏi.

Baked River Prawn Thermidor, Garlic Butter Bread.

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN ƯỚP HOA BƯỞI 95

Longan Lotus Sweet Soup.

TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA 95

Fresh Fruits Daily Selection of Sun Ripened Fruits.

Bánh TIRAMISU 125

Phô Mai Mascarpone Truyền Thống, Bánh Sâm Panh, Cà Phê, Rượu Ngọt, Bột Cacao.

Traditional Mascarpone Mousse with Savoiardi Biscuits,
Coffee Syrup, Amaretto, Cocoa Powder.

Charmant Suites a Boutique Hotel Can Tho
45 Ngo Quyen Street, Ninh Kieu Ward, Can Tho City
T: (+84) 292 376 2789 (+84) 292 382 0789
E: reservations@charmantsuites.com
W: charmantsuites.com

All prices are quoted in VND and are exclusive of 5% service charge and applicable VAT.
Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.
Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình nếu có.

charmantsuites.com

THANK YOU!