



Liven Up Your Senses

Senses constitute an essential part in human's life and evolution. At Meliã Ba Vi Mountain Retreat, we believe that culinary experience is incomplete without the presence of any of five senses. Naturally, Senses Restaurant emphasizes on the slightest touch of people's senses.

The journey of your senses starts when you step in. Instantly, you feel calm in this tranquil atmosphere where modern and antique Indochine interior are harmoniously mixed. You now can smell the appetizing scent of food, hear the clinking sound of cutlery as well as beautiful music and low voices of diners. After settling down, your eyes are filled with panoramic view of mountains from restaurant's windows. Linger your eyes there so you can treasure the precious peaceful yet majestic feeling of the nature.

Allured by first touch of your hands and eyes, menu cover which appears as a hand-painted and home dyed masterpiece by local ethnic minority community, will open the gate to the ultimate world of senses. This menu presents you with diverse choice of both international and Vietnamese cuisine which have been prepared meticulously and passionately. Now just relax and have your taste buds massaged by our talented chef and his professional team. This is not to forget the sense of touching which presents throughout culinary experience.

Thank you for coming and hope that your experience involves "full" touch of all your senses!

Đánh Thức các Giác Quan của Bạn

Senses (các giác quan) là một thành tố quan trọng trong cuộc sống và sự tiến hóa của loài người. Tại Meliã Ba Vi Mountain Retreat, chúng tôi tin rằng trải nghiệm về ẩm thực sẽ không hoàn thiện nếu thiếu đi bất kỳ giác quan nào trong năm giác quan. Vì lẽ đó, Nhà hàng Senses hướng tới chăm chút từng cảm nhận nhỏ nhất qua giác quan của các thực khách.

Hành trình của các giác quan được bắt đầu ngay khi quý khách bước vào nhà hàng. Một cảm giác thanh bình lập tức tràn ngập khi bước vào không gian được kết hợp hài hòa giữa nội thất Đông Dương cổ điển và hiện đại. Lúc này, quý khách đã ngửi thấy mùi hấp dẫn của thức ăn và nghe thấy tiếng lanh canh của bát đũa trong tiếng nhạc du dương và tiếng nói chuyện nhẹ nhàng. Sau khi ngồi xuống, không gian bao la của núi rừng từ cửa sổ của nhà hàng dần dần tràn vào đôi mắt của quý khách. Hãy lưu lại ánh nhìn lâu hơn để trân trọng cảm giác hùng vĩ lại vô cùng bình yên này.

Chỉ với lần chạm và nhìn đầu tiên, quý khách đã bị cuốn hút bởi bìa của menu được làm từ những mảnh vải vè và nhuộm tay do cộng đồng dân tộc thiểu số tại địa phương sản xuất, đây chính là cánh cửa mở ra thế giới của các giác quan bởi menu của nhà hàng đưa ra rất nhiều lựa chọn món ăn quốc tế và Việt Nam chuẩn bị một cách tâm huyết và kỹ lưỡng. Giờ thì chỉ cần thư giãn, để cho các nụ vị giác được mát-xa tài tình bởi đầu bếp và đội ngũ bếp chuyên nghiệp. Xin đừng quên rằng cảm giác hiện diện trong suốt trải nghiệm ẩm thực của quý khách.

Xin cảm ơn và hi vọng tất cả giác quan của quý khách đều cảm thấy "đủ đầy" sau trải nghiệm ẩm thực ở Senses!



**For your convenience, we have identified in our Menu
the dishes with special features and ingredients**

Để thuận tiện cho quý khách lựa chọn, chúng tôi đã thiết kế các hình ảnh minh họa về các nguyên liệu và chất dinh dưỡng trong món ăn



PORK/ THỊT LỢN



CHEF'S RECOMMENDATION/ CÔNG THỨC ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG



NUTS/ LẠC/ ĐẬU PHỘNG



VEGETARIAN/ MÓN CHAY



SPICY/ CAY



WHEAT/ LÚA MỠ



BALANCE BY MELIÃ

Should you have any allergy, please consult with our staff for their recommendation

*Please inform our associate if you have any allergy or dietary requirements
Hãy thông báo với chúng tôi nếu bạn bị dị ứng hoặc đang ăn kiêng*

APPETIZER/ KHAI VỊ

French style chicken liver pate

Served with french baguette, homemade BaVi fig and ginger jam
Pa tê gà kiểu Pháp, mứt vậ và bánh mì



200

Chef's signature homemade salmon roulad

Marinated Norwegian salmon with sour cream and micro herb garnish,
crouton bread, lemon mustard dressing
Cá hồi Na Uy ướp muối của bếp trưởng ăn kèm với sốt kem chanh và bánh mì giòn



350

Spanish pan tumaca

Fresh tomato, olive oil extra virgin, basil, garlic, toasted bread
Cà chua nghiền và dầu ô liu, lá hưng tây, tỏi, với bánh mì Tây Ban Nha



180

Spicy calamari

Deep fried calamari with chili smoked paprika flavor, lemon mayo
Mực chiên giòn cay, sốt chanh mayonaise



290

SOUP/ SÚP

Creamy mushroom soup

Slow cooked button mushroom, truffle oil, garlic bread
Súp nấm kem và dầu nấm Ý ăn kèm bánh mì bơ tỏi

250

Leek bacon and potato soup

Roasted potato, leek with crispy bacon, chopped parsley, olive oil
Súp khoai tây, tỏi tây với thịt xông khói sấy giòn



250

Cinnamon pumpkin coconut soup

Roasted pumpkin, cinnamon flavor, coconut cream
Súp bí đỏ vị quế với nước cốt dừa



200

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

Tomato soup

Slow roasted tomato, fresh basil with olive oil
Súp cà chua dầu lá húng tây



200

Thai Tom Yum soup

Spicy and sour shrimp, galangal lemongrass flavor with mushroom and coriander garnish
Súp chua cay kiểu Thái



250

SALAD/ SA LÁT

Shrimp pomelo salad

Tiger shrimp, fresh pomelo, coriander, homemade mustard honey dressing
Xà lách tôm bưởi sốt mật ong mù tạt

250

Caesar salad

Choice your own flavors chicken or shrimp
Romaine lettuce, poached egg, anchovy, shaved parmesan cheese, crouton
Chọn lựa sa lát hoàng đế tôm hoặc gà tùy ý



200

Greek salad

Cucumber, cherry tomatoes, capsicum, olive, coriander, feta cheese, balsamic dressing
Xà lách chay Hy Lạp với phô mai muối

250

Chili lemongrass papaya beef salad

Green papaya, vietnamese mints, spicy beef, roasted bean nut, fresh lime
Xà lách đu đủ xanh, bò xả ớt



250

Nicoise salad

Canned tuna, green bean, poached potatoes, boiled egg, olives, mixed salad mustard lemon dressing
Xà lách cá ngừ ngâm dấm, đậu que, khoai tây, trứng luộc và sốt chanh mù tạt



280

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

PASTA & PIZZA/ MỠ Ý & PIZZA

PIZZA

BaVi pizza

Bavi fresh figs, roasted chicken, olive, coriander

Pizza trái vả ba vị và gà nướng



250

BBQ Meat lover pizza

Chicken, bacon, ham, oregano, onion

Pizza thịt thấm cảm, gà, thịt xông khói, thịt nguội và hành tây



350

Spanish pizza

Chorizo, anchovy, calamari, olive, spring onion

Pizza Tây Ban Nha xúc xích cay, cá muối, mực và trái ô liu



350

Romano pizza

Red onion relish, feta cheese, Parma ham

Pizza thịt muối kiểu Ý và hành chua ngọt



300

Chef's pizza

Homemade tomato sauce, fresh tomato, basil, mozzarella cheese

Pizza bếp trưởng, cà chua tươi, lá húng tây và sốt cà chua



220

PASTA/ MỠ Ý

Choose your own pasta: spaghetti, penne, fettuccine

Chọn sợi mì ý mà bạn thích: mì sợi tròn, nui, sợi dẹp

Green pesto, smoked bacon

Homemade basil pesto, olive, smoked bacon, parmesan cheese




Sốt rau húng tây kiểu pháp, ô liu, thịt heo xông khói và phô mai






250

All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.

Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.

Carbonara Creamy white wine sauce, bacon, mushroom, garlic, parsley <i>Sốt kem rượu vang trắng, thịt xông khói, nấm, tỏi rau ngò tây</i>		270
Beef bolognese Basil, parmesan cheese, beef bolognese sauce <i>Sốt bò băm, phô mai Ý, lá húng tây</i>		220
Seafood pasta Sautéed seafood, lemon white wine tomato sauce, parsley <i>Mỳ ý hải sản thập cẩm, sốt chanh rượu vang cà chua</i>		320
Olive tomato sauce Shaved parmesan cheese, oregano, basil, olives <i>Sốt ô liu cà chua và phô mai</i>		180

BURGER & SANDWICH/ CÁC LOẠI BÁNH MÌ KẸP

Chicken quesadillas Sautéed chicken, capsicum, coriander, onion, mozzarella cheese <i>Bánh kẹp gà nướng với ớt chuông và phô mai</i>		260
Club sandwich White toast, bacon, chicken breast, fried egg, romaine lettuce <i>Bánh mì kẹp gà, trứng, thịt heo xông khói và rau cải tây</i>	 	220
Beef Cheese burger Bacon, cheddar cheese, tomato, AUS beef <i>Bánh mì bơ ghò bò Úc và phô mai bò lò</i>		300

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

Steak sandwich 250
AUS sirloin beef, caramel onion, mixed lettuce, garlic alioli
Bánh mì thăn bò Úc, hành áp chảo, sốt trứng vị tỏi

Banh Mi Saigon chili lemongrass beef 180
Grilled beef, pork pate, cucumber, Vietnamese pickle, coriander
Bánh mì bò nướng Sài Gòn



VIETNAMESE CUISINE

Traditional “PHỞ” 180
Your choice of chicken or beef with condiment local herbs, fresh chili, lime
Phở bò hoặc gà và rau mùi ăn kèm

Combination Vietnamese sharing platter 380
Fresh and fried spring rolls, grilled pork lemongrass, local herbs, sweet and sour sauce
Khai vị thập cẩm, gỏi cuốn, nem chiên, thịt heo nướng xả ớt

Grilled BaVi pork satay skewer 250
Satay marinated BaVi pork belly with fig pickle, local herbs, fresh noodle
Thịt heo Ba Vi nướng ớt sa tế

Chicken honey lime leaf flavor 250
Grilled chicken, coriander banana salad, roasted peanut
Thịt gà nướng mật ong lá chanh nộm hoa chuối

Vietnamese spring roll 180
Fresh rice noodle, pork, shirmp, bean sprouts, local herbs served with coconut
peanut butter sauce
Nem cuốn tôm thịt sốt bơ đậu phộng nước cốt dừa

Nem Hanoi 180
Traditional fried pork spring roll, stuffed rice noodle, bean sprouts, sweet and sour fish sauce
Nem chiên Hà Nội ăn kèm nước mắm chua ngọt

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

Pho chien gion	250
Crispy flat rice noodle, mushroom, cabbage, your choice of beef, chicken, seafood <i>Phở chiên giòn lựa chọn bò, gà hoặc hải sản</i>	
Bun bo nam bo	220
Garlic lemongrass beef, bean sprouts, local herb garnish, sweet and sour fish sauce with rice noodle <i>Bún bò xào nam bộ ăn kèm rau thơm, giá đỗ và nước mắm chua ngọt</i>	
Vietnamese chicken curry	300
Boneless chicken, steam rice, coriander, grilled lime <i>Cà ri gà nước cốt dừa vị xả</i>	



FROM MEAT/ THỊT GIA SÚC

AUS beef tenderloin 200G	550
<i>Thăn nội bò Úc phi lê</i>	
US beef rib eye 220G	500
<i>Nạc lưng bò Mỹ</i>	
AUS sirloin 250G	420
<i>Thăn ngoại bò Úc</i>	
All the grilled beef steak served with sautéed green bean, mashed potato, micro mixed herb <i>Tất cả thịt bò bít tết đều ăn kèm đậu que, khoai tây nghiền và rau mầm</i> Choose your own sauce: pepper corn, mustard gravy, garlic red wine, mushroom sauce <i>Sốt tiêu, sốt mù tạt, sốt rượu vang đỏ, sốt nấm</i>	
Lamb rack	500
Sautéed cumin capsicum, onion, parsley, red wine lamb gravy <i>Đê sườn cừu ăn kèm ớt chuông xào và sốt cừu vang đỏ</i>	

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

Duck leg confit

French style slow cooked duck leg, micro herbs orange salad, garlic mashed, orange BBQ reduction

Đùi vịt bỏ lò ăn với xà lách cam sốt mù tạt cam



400

Roasted lemon chicken breast

Sautéed broccoli, mashed potato, grilled lemon, gravy sauce

Ức gà nướng vị chanh với khoai tây nghiền

350

Five spice BBQ pork rib

Homemade BBQ sauce, coleslaw salad, paprika french fries

Sườn heo nướng, xà lách bắp cải, khoai tây chiên



370

FROM THE SEA

Seabass

Spicy lemongrass sauce, sautéed sweet corn, grilled lime, local herb salad

Cá chẽm nướng sốt xả ớt ăn kèm bắp xào và rau thơm ,chanh nướng



400

Salmon steak

Pan seared salmon, asparagus, baked tomato crumble, lemon butter sauce

Cá hồi Na Uy áp chảo sốt bơ chanh cà chua đút lò

450

New Zealand mussel

White wine creamy sauce, garlic bread, parsley garnish

Vẹm xanh nấu sốt kem vang trắng ăn kèm bánh mì bơ tỏi

450

Seafood Spanish chorizo sauce

Calamari, shrimp, olive, white wine chorizo sauce, served with homemade baguette

Hải sản thập cẩm sốt xúc xích cay Tây Ban Nha ăn kèm bánh mì



500

Salted egg tiger prawn

Crispy tiger prawn, lime mayo, local mixed salad, shrimp cracker

Tôm sú sốt trứng muối

450

All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.

Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.

SIDE DISHES

Truffle mashed potatoes
Khoai tây nghiền và tinh dầu nấm



200

Steam rice
Cơm trắng

40

French fries
Khoai tây chiên

90

Steam broccoli
Hoa lơ xanh hấp dầu ô liu



120

Cheese cauliflower gratin
Hoa lơ bỏ lò

160

Assorted organic salads
Rau trộn thảo cảm giấm Ý

90

Congee
Your choice of beef, pork, shrimp or plain congee
Cháo bò, cháo gà, cháo tôm, cháo thịt băm

90

VEGETARIAN DISHES

Vegetable curry
Selection of vegetables, spicy lemongrass curry, fresh lime with steamed rice
Cà ri chay rau củ

200

Fried tofu
Crispy tofu in ginger sesame soya sauce
Đậu phụ chiên chấm nước tương gừng

150

Braised eggplant in clay pot
Eggplant, garlic, ginger, shallot, vinegar with "la lot leaf" with steamed rice
Cà tím om niêu đất

160

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

Lemon mushroom risotto	250
<i>Lemon zest, button mushroom, parmesan cheese, olive oil extra virgin</i>	
<i>Cơm ý nấu nấm và pho mai</i>	

DESSERT

Crema catalana	150
<i>Kem trứng nướng tây ban nha</i>	
Tiramisu	150
<i>Bánh kem cà phê kiểu ý</i>	
Passion fruit cheese cake	150
<i>Bánh kem vị chanh leo</i>	
Vanilla panna cotta	120
<i>Bánh sữa kiểu Ý vị va ni</i>	
Mix ice cream (3 scoop)	120
<i>Chocolate, vanilla, raspberry</i>	
<i>Kem thập cẩm vị sô cô la, va ni, dâu rừng</i>	
Sharing fruit platter	250
<i>Dĩa trái cây thập cẩm</i>	
BaVi yogurt black rice	90
<i>Sữa chua nếp cẩm Ba Vi</i>	
Longan and lotus sweet soup	120
<i>Chè hạt sen long nhãn</i>	

*All prices are quoted in, 000 Vietnam Dong and subject to Government Tax & Service Charge.
Giá trên được tính theo đơn vị, 000 VNĐ và chưa bao gồm Thuế & Phí phục vụ.*

MELIÃ
BA VI MOUNTAIN RETREAT
VIETNAM

www.melia.com