

SET MENU

1. An Nhlen Fig Salad with Mushrooms - Vả trộn nấm An Nhlen

A light and refreshing fig salad with herbs, peanuts, sesame, and shiitake mushroom floss, served with crispy black sesame rice crackers/ Gỏi vả thanh mát với rau thơm, đậu phộng, mè và chà bông nấm hương, ăn kèm bánh tráng mè đen giòn.

2. An Nhlen Fresh Spring Rolls - Cuốn An Nhlen

Fresh rice noodle rolls with herbs, mushrooms, tofu, zucchini, pumpkin blossom, and carrot, lightly scented with lemongrass.

Cuốn bánh phở thanh mát với rau thơm, nấm, đậu hũ, bí, cà rốt, thoang thoang hương sả.

3. Macrobiotic Burdock Root Soup - Súp nguru bàng dưỡng sinh

A nourishing herbal soup with burdock, angelica, goji berries, red dates, and assorted mushrooms, blended with tofu and vegetables for a wholesome, earthy flavor.

Súp dưỡng sinh từ củ nguru bàng, đương quy, kỷ tử, táo tàu, kết hợp rau củ và nấm, mang vị ngọt thanh, bổ dưỡng.

4. Steamed Lotus Rice Wrapped in Leaf - Cơm sen gói lá

Steamed Thai jasmine rice with tofu skin, vegetarian sausage, vegetables, and mushrooms, wrapped in fragrant Dong leaves.

Cơm gạo Thái nấu cùng phù chú, chả chay, rau củ và nấm, gói trong lá dong thơm.

5. Essence of Traditional Hue Cakes - Tinh hoa bánh Huế truyền thống

A fine selection of Hue's steamed cakes — bánh lọc, bánh nậm, and bánh ít — served with vegan dipping sauce.

Bánh Huế gồm bánh lọc, bánh nậm, bánh ít, dùng kèm nước mắm chay.

6. Tinh Tam Lotus Dessert Selection - Tráng miệng sen Tinh Tâm

A pure lotus seed dessert from Hue, gently simmered with pandan leaves and rock sugar.

Chè sen Huế thanh khiết, nấu cùng lá dứa và đường phèn.