

TRẦN
DYNASTY



SUSTAINABLE DINING

Our food and beverages are thoughtfully crafted using sustainably sourced ingredients. Our menu features carefully sourced seafood, herbs and produce from regional farmers and fisheries across Vietnam.

A ALCOHOL | **C** CELERY | **CR** CRUSTACEAN | **D** DAIRY | **E** EGG | **F** FISH | **G** GLUTEN
L LUPIN | **MO** MOLLUSC | **MU** MUSTARD | **N** NUTS | **P** PEANUT
SD SULPHUR DIOXIDE | **SO** SOYA | **SS** SESAME SEEDS

If you have any allergies or intolerances, please let us know before you order. We take caution to prevent cross-contamination; however, any product may contain traces as all menu items are prepared in the same kitchen.

All prices are quoted in thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT



Khám phá phong vị tinh tế qua những nguyên liệu được tuyển chọn khắt khe, nơi sự tận tâm trong chế biến giao thoa cùng dòng chảy bền vững của tự nhiên.

A CỒN | **C** CẦN TÂY | **CR** GIÁP XÁC | **D** SỮA | **E** TRỨNG | **F** CÁ | **G** GLUTEN | **L** LUPIN
MO ĐỘNG VẬT THÂN MỀM | **MU** MÙ TẠT | **N** CÁC LOẠI HẠT | **P** ĐẬU PHỘNG
SD SULPHUR DIOXIDE (LƯU HUỖNH DIOXIDE) | **SO** ĐẬU NÀNH | **SS** HẠT MÈ/VỪNG

Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng hoặc không dung nạp thực phẩm nào, vui lòng cho chúng tôi biết trước khi gọi món. Chúng tôi luôn tuân thủ các quy trình an toàn để hạn chế tối đa nguy cơ lẫn chéo. Tuy vậy, do tất cả món ăn đều được chế biến trong cùng một khu bếp, một số thành phần gây dị ứng vẫn có thể hiện diện ở mức độ rất nhỏ.

Trân trọng cảm ơn Quý khách đã thấu hiểu.

Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành

SMALL PLATES

These opening bites draw from Northern Street vendors and imperial tea houses - reimagined through the precision of a modern kitchen. Each piece arrives as a single, composed thought: a memory of flavour, rendered with clarity.

CLEAR JELLYFISH TARTLET / BÁNH TART GIÒN GỎI SỮA F, MO, P

Crisp Jellyfish | Star Fruit | Young Coconut | Sweet & Sour Fish Sauce
Sữa giòn | Khế chua | Dừa non | Nước mắm chua ngọt
200

CHAR-GRILLED CHA OC / ỐC KHÓI THẢO MỘC F, MO, SS

Sea Snails | Pickled Fig | Northern Herb Emulsion
Ốc biển | Sung muối | Sốt thảo mộc miền Bắc
250

CARAMELIZED NGUYEN KHOI FARM PORK JOWL & CRISPY RICE NỌNG HEO CARAMEL CƠM CHÁY F, D, MO, SS

Slow-Cooked Pork Jowl 🍃 | Pressed Crispy Rice | Pickled White Eggplant
Má heo hầm mềm | Cơm cháy ép | Cà pháo muối
250

DUCK LIVER STICKY RICE BALL / BÁNH CAM GAN VỊT G, E, F, MO

Nguyen Khoi Farm Pork 🍃 | Duck Liver | Caviar
Thịt heo | Gan vịt | Trứng cá Caviar
350

SEARED WAGYU CRISPY RICE NOODLE / BÒ WAGYU PHỞ ĐẬP G, F, MO, SO

Pho Flavour | Crispy & Soft Rice Noodle | Mustard Leaf
Hương phở | Bánh phở giòn & mềm | Cải xanh
350

ENTRÉE

Vietnam's coastline runs for over 3,260 kilometers. These entrées honour its abundance - from the tiger prawns of the Mekong Delta to the Hokkaido scallop met with the salt of our own “nước mắm”.
Land and sea, composed in equal measure.

STUFFED CHICKEN WING, SEAFOOD & HERB SAUCE

CÁNH GÀ NHỒI HẢI SẢN G, E, F, MO, SS

Chicken Wing | Prawn | Scallop | Wood Ear Mushroom

Cánh gà | Tôm | Sò điệp | Nấm mộc nhĩ

300

PHO-SPICED BEEF TARTARE / PHỞ TÁI SỐNG G, E, F, MO, SO, MU

Hand-Cut Beef | Red Ant Salt | Young Ginger | Pho Spices | Flat Doughnut

Bò cắt tay | Muối kiến đỏ | Gừng non | Gia vị phở | Bánh quẩy

400

SMOKED EEL, BETEL LEAF, FRESH HERBS / LƯƠN LÁ LỐT MO, F

Nghe An Eel | Jicama | Wild Shallot | Vietnamese Herbs

Lươn Nghệ An | Củ đậu | Hành dại | Rau thơm Việt

350

TURMERIC RICE CAKE, PRAWN & CRAB / BÁNH KHỌT TÔM CUA CR, E, F

Tiger Prawn | Shredded Crab | Coconut Milk | Fish Sauce Caviar

Tôm sú | Thịt cua xé | Nước cốt dừa | Nước Chấm Caviar

360

SEARED SCALLOP, BROWN BUTTER FISH SAUCE

SÒ ĐIỆP ÁP CHÁO NƯỚC MẮM BƠ MO, D, E, F, P

Hokkaido Scallop | Scallion Emulsion | Pomelo | Peanut

Sò điệp Hokkaido | Sốt hành lá | Bưởi | Đậu phộng

550

SOUP

In Vietnamese tradition, broth is not a prelude — it is the soul of the meal. Each bowl here is built over many hours, its clarity a testament to patience. To drink it is to understand the kitchen's philosophy: nothing is rushed; everything is earned.

CLARIFIED CRAB BROTH / RIÊU TRONG CR, E, F, SO

Ca Mau Crab I Silken Tofu I Tomato
Cua Cà Mau I Đậu hũ non I Cà chua
350

POACHED ABALONE, LINGZHI / BÀO NGƯ LINH CHI MO, SO

Baby Abalone I Pickled Cabbage I Lingzhi Mushroom
Bào ngư baby I Cải muối I Nấm linh chi
400

CRAB DUMPLING / TRĂNG RẪM CR, F, D

Ca Mau Crab I Crab Roe I Malabar Spinach I Pickled Baby Eggplant
Cua Cà Mau I Gạch cua I Rau mồng tơi I Cà pháo muối
400

SALAD

Vietnamese salads are built on contrast and tension — the crunch against the tender, the sour against the rich. These compositions follow that same logic, with wild herbs foraged from highland markets and dressings that recall the open-air kitchens of Huế's ancien régime.

SNAIL SALAD HUE STYLE / ỐC SẢ ÓT KIỂU HUẾ F, MO, N, P

Babylon Snail I Vietnamese Mint I Chili Sate I Star Fruit

Ốc hương I Rau răm I Sa tế ớt I Khế

480

CHICKEN HERB SALAD / GÀ RAU CÀNG CUA F, N, P, D

Chicken Roulade I Ice Plant I Crab Claw Herb I Pickled Radish I Brown Butter Fish Sauce

Gà cuộn I Rau bông tuyết I Rau càng cua I Củ cải muối I Nước mắm bơ

350

MAIN

From the mountains of the North to the fertile deltas of the South, the main courses chart a journey through Vietnam's regional identity. Luke Nguyen revisits these culinary landscapes through ingredients rooted in place Mộc Châu apricot, Cà Mau crab, and charcoal finished wagyu in the southern tradition — each dish a memory, each plate a destination.

CRAB “RIEU” / RIÊU CUA CÀ MAU MO, CR, F, SO

Ca Mau Crab | Silken Tofu | Crab Roe | Tomato
Cua Cà Mau | Đậu hũ non | Gạch cua | Cà chua
2,700

BUTTER-POACHED LOBSTER / TÔM HÙM BƠ NHUM BIỂN CR, G, F, SD, SO

Baby Lobster | Sea Urchin | Sapphire | Compressed Pineapple
Tôm hùm baby | Nhum biển | Rau sam biển | Dứa ép
2,700

CHAR-GRILLED COD WITH TURMERIC & DILL / CHẢ CÁ LÃ VỌNG CR, F, P, N

Black Cod | Dill | Caviar | Fermented Shrimp Sauce
Cá Tuyết đen | Thì là | Trứng Cá Tầm | Mắm tôm
1,500

QUANG PRAWN NOODLES / MÌ QUẢNG TÔM CÀNG XANH CR, F, D, P, G, SD

Giant River Prawn | Chicken | Turmeric Noodles | Mustard Greens | Peanut
Tôm càng xanh | Gà | Mì nghệ | Cải xanh | Đậu phộng
700

FIRE-FINISHED PIGEON / BỒ CÂU MƠ MỘC N, G, D, SS, SO, SD

Charcoal Finish | Moc Chau Apricot | Chestnut Purée
Hoàn thiện với than hoa | Mơ Mộc Châu | Sốt hạt dẻ
1,300

CHAR-GRILLED BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN

BÒ NƯỚNG MẮM RUỐC CR, F, D, SD, C, G

Black Angus Tenderloin | Charred Pineapple | Fermented Shrimp | Thai Basil
Bò Black Angus | Dứa nướng | Mắm ruốc | Húng quế Thái
1,400

CHAR-GRILLED PORK TOMAHAWK / HEO NƯỚNG TIÊU RỪNG G, F, MO, P, D

Wild Long Pepper | Son La Artichoke | Garlic Chive
Tiêu rừng | Atiso Sơn La | Lá Hẹ
1,250

VEGETABLES

Vegetables are never secondary here. Grown by trusted highland farmers, they arrive at their seasonal peak and are treated with the same reverence as the finest proteins on this menu.

CARAMELIZED FISH SAUCE WITH LOCAL VEGETABLES

/ KHO QUỆT RAU THEO MÙA G, D, CR

Seasonal Vegetables | Crispy Pork Drippings | Dried Shrimp | Cocoa Butter

Rau theo mùa | Tóp mỡ giòn | Tôm khô | Bơ ca cao

300

TONKIN FLOWER, BLACK GARLIC / HOA THIÊN LÝ TỎI ĐEN D, SO

Tonkin Jasmine Flower | Fermented Bean Curd | Black Garlic

Hoa thiên lý | Chao | Tỏi đen

300

RICE

Cơm — rice — is the axis around which Vietnamese life revolves. We source only ST25, named the world's finest, and offer it alongside preparations that celebrate the grain in all its versatility.

STEAMED ST25 RICE / CƠM ST25 P, N, SS

Soc Trang ST25 Rice, Sesame Peanut Salt
Gạo ST25 Sóc Trăng, Muối Vừng
50

SEAFOOD FRIED MAGENTA RICE / CƠM CHIÊN LÁ CẨM HẢI SẢN E, F, MO, CR

Prawn | Scallop | Snake Beans
Tôm | Sò điệp | Đậu đũa
300

MUSHROOM FRIED RICE / CƠM CHIÊN NẤM MỘC E, F, P, SS

Shiitake | Reishi | Royal Mushroom | Mushroom Floss
Nấm hương | Nấm linh chi | Nấm hoàng đế | Ruốc nấm
300

XO BEEF FRIED RICE / CƠM CHIÊN BÒ XO G, E, MO, CR, F

Wagyu Beef | Asparagus | Bamboo Shoot
Bò Wagyu | Măng tây | Măng
650

DESSERT

The close of the meal looks to the gardens and street carts of Vietnamese memory — the guava seller at dusk, the flan vendor's cart at midnight, the sticky rice wrapped in banana leaf at dawn's market. Each dessert is a last letter, written in sugar and nostalgia.

SEASONAL FRUIT GRANITA / TRÁI CÂY THANH MÁT

Seasonal Fruit I Pink Pomelo Granita
Trái cây theo mùa I Đá bào bưởi hồng
300

SEMIFREDDO AL CAFFÈ / KEM ĐÉO CÀ PHÊ MUỐI E, D, G

Vietnamese Salted Coffee Semifreddo I Coconut Ice Cream
Kem dẻo vị cà phê muối Việt Nam I Kem dừa
300

BLACK STICKY RICE / NẾP CẨM SỮA CHUA A, G, D

Yogurt Foam I Black Sticky Rice I Tuile
Bột sữa chua I Nếp Cẩm I Bánh San Hồ Giòn
300

PEANUT BRITTLE MILLE-FEUILLE / KẸO LẠC HIỆN ĐẠI G, D, P

Pink Guava Sorbet I Passionfruit Chantilly I Strawberry
Kem ổi hồng I Kem chantilly chanh dây I Dâu tây
300

