

Tại NẤM De Cuisine, chúng tôi tôn vinh nghệ thuật ẩm thực bằng những nguyên liệu hữu cơ, được tuyển chọn từ địa phương, cùng lòng hiếu khách chân thành.

Mỗi món ăn được đội ngũ đầu bếp của chúng tôi chế biến với sự đam mê và tinh tế, nhằm mang đến bàn ăn của bạn những tinh hoa tuyệt vời từ thiên nhiên.

Chúng tôi tự hào lựa chọn những loại nấm tươi ngon nhất và nguyên liệu theo mùa từ các nông trại đáng tin cậy – những đối tác cùng chia sẻ cam kết với chúng tôi về giá trị bền vững và chất lượng.

Thực đơn của NẤM De Cuisine là sự hòa quyện tinh tế giữa tinh hoa ẩm thực châu Âu và châu Á, nhằm tôn vinh trọn vẹn hương vị đậm đà mà thiên nhiên hào phóng ban tặng.

Hãy cùng chúng tôi bắt đầu hành trình ẩm thực giàu cảm xúc, nơi trân quý sự bền vững, di sản địa phương và hương vị tuyệt hảo của nấm hữu cơ.

Trên hành trình đó, chúng tôi hân hạnh được chào đón bạn.

At NẤM De Cuisine, we celebrate the art of gastronomy through organic, locally sourced ingredients and heartfelt hospitality.

Our chefs craft every dish with passion and precision, showcasing nature's finest produce on your plate.

We take pride in selecting the freshest mushrooms and seasonal ingredients from trusted local farmers who share our commitment to sustainability and quality.

Our menu is a harmonious fusion of European and Asian culinary traditions, designed to showcase the rich, earthy flavors that nature generously provides.

Embark on a refined culinary journey that honors sustainability, local heritage, and the unparalleled taste of organic mushrooms.

We look forward to welcoming you.

Thông Tin Dị Ứng Thực Phẩm Allergy Information

Vì sự thuận tiện của quý khách, chúng tôi xin cung cấp thông tin về các thành phần gây dị ứng thường gặp có thể có trong món ăn. Nếu quý khách đang theo chế độ ăn uống đặc biệt hoặc dị ứng thực phẩm, xin vui lòng thông báo với đội ngũ phục vụ trước khi gọi món. Sự an toàn và hài lòng của quý khách luôn là ưu tiên hàng đầu của chúng tôi.

For your convenience, we provide detailed information on common allergens that may be present in our dishes. If you have any dietary restrictions or allergies, please feel free to consult our service team before placing your order. Your safety and satisfaction are our highest priorities.



Có chứa Gluten
Gluten



Không chứa Gluten
Gluten-free



Sản phẩm
từ sữa
Dairy



Trứng
Eggs



Món cay
Spicy



Vùng
Sesame



Thịt lợn
Pork



Giáp xác
Crustaceans



Cá
Fish



Hạt
Nuts



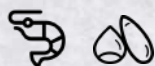
Thân mềm
Mollusc



Chứa sulfit
Sulfites

KHỞI ĐẦU HOÀN HẢO - Dành cho 2 khách SOMETHING TO START WITH - For 2 Guests

"BIỂN BỪNG VỊ"- Tổng Hợp Hải Sản Đút Lò
"BIỂN BỪNG VỊ"- Coastal Shell Medley Gratin
249,000đ



Nghêu Hấp Sả, Sò Mai Nướng Mỡ Hành & Đậu Phộng, Hàu Nướng Sốt Kem Tỏi Parmesan
Ăn kèm Muối Ớt Tắc, Xốt Me, Xốt Wasabi-Chanh Béo Mịn

Steamed White Clams with Lemongrass & Salt, Grilled Pen Shell with Crushed Peanut & Scallion Oil, Baked Oyster with Garlic- Parmesan Cream Served with Kumquat Chili Salt, Tamarind Sauce, Creamy Wasabi-Lime Aioli



Bản Địa
Go Local
359,000đ



Chả Giò Chiên Giòn, Phở Cuốn Thịt Nướng, Mực Một Nắng, Bò Một Nắng ăn kèm Muối Kiến Vàng, Bánh Ép, Cá Thốn, Dưa Chua & Bắp Cải, Nước Mắm Chua Ngọt, Xốt Đậu Phộng, Xốt Ớt Xanh

Deep-Fried Spring Roll, Phở Roll with Grilled Pork, Sun-Dried Squid, Sun-Dried Beef with Yellow Ants Salt, Pressed Rice Cake, Lizardfish, Pickled & Cabbage, Sweet & Sour Fish Sauce, Peanut Sauce, Green Chili Sauce

Đĩa Thịt Thượng Hạng
Meat Platter
399,000đ



Má Heo, Vai Bò Nạc Vai, Diềm Thăn Bò Không Xương, Thăn Nội Bò
Ăn kèm Dưa Chua & Bắp Non Nướng, Khoai Tây Chiên Truffle Parmesan với Nấm Rừng, Xốt Chimichurri, Xốt BBQ, Xốt Tiêu.

Pork Jowl, Chuck Fat Iron, Beef Boneless Flank, Tenderloin Served with Pickled Vegetables & Grilled Baby Corn, Truffle Parmesan Fries with Wild Mushrooms, Chimichurri Sauce, BBQ Sauce, Peppercorn Sauce.



Surf & Turf 349,000đ



Tôm Nướng Phô Mai, Sò Mai Nướng Mỡ
Hành, Thăn Vai Bò, Thịt Heo Iberico, Trứng Ấc
Quỷ, Dưa Chua

Grilled Prawns with Cheese, Grilled Pen Shell
with Scallion Oil, Chuck Fat Beef Iron, Iberico
Pork, Devil Egg & Pickled Vegetables.



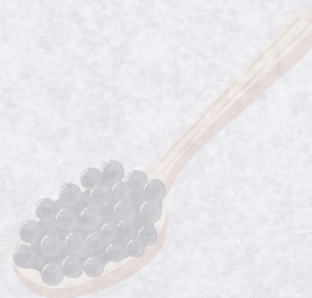
Combo trứng Cá Tầm Thượng Hạng Caviar Tasting Plate 888,000đ



Món ăn nổi bật với Bánh Blini mềm mịn, phủ Trứng Cá Tầm Thượng Hạng cùng lớp Kem Chua, được kết
hợp khéo léo với Nấm giòn tan, Thì Là thơm dịu, Cá Hồi Na Uy béo ngậy, Thịt Cá Trích mềm mượt & Hàu
Sữa Tươi tách vỏ.

Phục vụ kèm Bộ Gia Vị tinh tuyển gồm Hành Lá, Mùi Tây, Hành Tím & Hành Tây Thái Nhuyễn, mang đến
sự linh hoạt để thực khách tự hoàn thiện hương vị theo sở thích cá nhân.

*Soft Blini topped with Premium Caviar & velvety Sour Cream, accompanied by Crispy Mushroom Chips,
Aromatic Dill, Silky Norwegian Salmon, Sardine & Freshly French Oyster.
Served with a Curated Garnish Set of Finely Chopped Scallion, Parsley, Shallots & Onion.*



KHAI VỊ APPETIZER

Cua Phô Mai Đút Lò
Crab Au Gratin
99,000đ

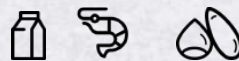


Phô Mai Parmesan Bào, Phô Mai Cheddar Sợi, Phô Mai Emmental, Salad Rong Biển Wakame, Trứng Tôm

Grated Parmesan, Shredded Cheddar, Emmental, Wakame Salad, Shrimp Roe



Đĩa Tempura Tổng Hợp
Golden Trio Tempura
129,000đ



Tôm, Nấm, Lá Tía Tô Chiên Giòn
Ăn Kèm Xốt Lá Quế & Xốt Ponzu

*Crispy Prawns, Mushrooms, Shiso Leaf
Served with Basil Maison Sauce & Ponzu Sauce*

Bánh Nghêu Phô Mai
Clam & Cheese Croquettes
129,000đ



Croquettes Giòn Nhân Nghêu, Phô Mai & Rau Thơm
Ăn Kèm Xốt Rau Củ Aioli Chanh Tỏi.

Golden Fried Croquettes Filled with Clams, Cheese & Local Herbs
Served with Vegetables Purée & Lemon Garlic Aioli.



VỤ MÙA SEASONAL HARVEST

Salad Caesar Cổ Điển
Classic Caesar Salad
139,000đ



Phô Mai Parmesan Bào Mỏng, Thịt Serrano Chiên Giòn, Nấm Rừng Chiên Giòn, Trứng Gà Thả Vườn với Tỏi Nấu Chậm

Chọn Một món ăn kèm:

- Gà Xối Bơ
- Tôm Xốt Chanh Tỏi

Shaved Parmesan, Crispy Serrano, Crispy Wild Mushrooms, Free-Range Egg with Garlic Confit
Choose one of your favorite Side Dish :

- Butter Chicken
- Lemon Garlic Prawn



Salad Bơ & Cá Hồi
Avocado & Salmon Salad
129,000đ

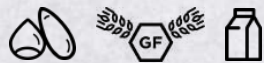


Cá Hồi Na Uy Quả Bơ, Dứa Leo, Xoài, Củ Cải Đỏ, Xà Lách, Ngò Rí, Hạt Hướng Dương, Nấm Khô

Norwegian Salmon, Avocado, Cucumber, Mango, Radish, Lettuce, Cilantro, Sunflower Seeds, Dried Mushrooms

Salad Cà Chua Bi & Phô Mai Burrata
Cherry Tomato & Burrata Salad

159,000đ



Xốt Pesto Hạt Phỉ, Rau Arugula, Vỏ Chanh Bào, Mật Ong

Hazelnut Pesto, Arugula, Lemon Zest, Honey



SÚP & NƯỚC DỪNG
SOUP & BROTH



Súp Rau Củ Xốt Kem Hạnh Nhân
Creamy Vegetables with Almond Soup
80,000đ



Hành Tây, Rau Củ Theo Mùa
Onion, Seasonal Vegies



Súp Kem Nấm
Creamy Mushroom Soup
80,000đ



5 Loại Nấm, Tỏi, Hành Tím, Quẩy Chiên
5 Types of Mushrooms, Garlic, Shallots, Youtiao



Nước Súp Gà & Nấm Thượng Hạng
Signature Chicken & Mushroom
Broth
149,000đ



Đùi Gà thả vườn, Cánh Gà, Trứng
Gà, Nấm Theo ngày
*Free-range Chicken Thighs, Wings,
and Eggs, Daily-picked
Mushrooms*



Súp Cà Chua Lạnh
Tomato Gazpacho
80,000đ



Cà Chua, Ớt Chuông, Hành Tây, Dưa Leo,
Tỏi, Dầu Ô Liu & Giấm Táo
*Tomato, Bell Pepper, Onion, Cucumber,
Garlic, Olive Oil, Apple Vinegar*

CÁC MÓN NƯỚNG THỊT GRILLED MEAT



200gr Thịt Flank Bụng Bò Không Xương
200gr Beef Boneless Flank
189,000đ



200gr Thịt Bẹ Vai Bò
200gr Chuck Fat Iron
189,000đ



200gr Thăn Lưng Bò New York
200gr New York Strip Steak
259,000đ



200gr Thăn Nội Bò
200gr Tenderloin
279,000đ

Chọn Hai Món Ăn Kèm / *Choice of Two Sides:*

- Rau củ: Ngồng Tỏi Xào, Nấm Xào, Rau Củ Theo Mùa Nướng
Vegetables: Sautéed Scapes, Sautéed Mushrooms, Grilled Seasonal Vegetables
- Khoai Tây & Món Kèm Khác : Khoai Tây nghiền, Khoai Tây Chiên Cắt Tay, Nấm Chiên Giòn
Potatoes & Other Side Dishes: Mashed Potatoes, Hand- Cut French Fries, Mushroom Teampura

Chọn Hai Loại Xốt / *Choose of Two Sauces:*

Xốt Tiêu Đen, Xốt Nấm Gravy, Xốt Chimichurri, Xốt Béarnaise

Black Pepper Sauce, Mushroom Gravy Sauce, Chimichurri, Béarnaise Sauce

CÁC MÓN NƯỚNG CÁ GRILLED FISH

200gr Cá Hồi Phi Lê Áp Chảo
200gr Grilled Norwegian
Salmon Fillet
259,000đ

Chọn Hai Món Ăn Kèm / Choice of
Two Sides:

- Rau củ: Ngồng Tỏi Xào, Nấm Xào, Rau Củ Theo Mùa Nướng
Vegetables: Sautéed Scapes, Sautéed Mushrooms, Grilled Seasonal Vegetables
- Khoai Tây & Món Kèm Khác :
Khoai Tây nghiền, Khoai Tây Chiên Cắt Tay, Nấm Chiên Giòn
Potatoes & Other Side Dishes: Mashed Potatoes, Hand-Cut French Fries, Mushroom Tempura

Chọn Hai Loại Xốt / Choose of Two Sauces:

Xốt Tiêu Đen, Xốt Nấm Gravy, Xốt Chimichurri, Xốt Béarnaise

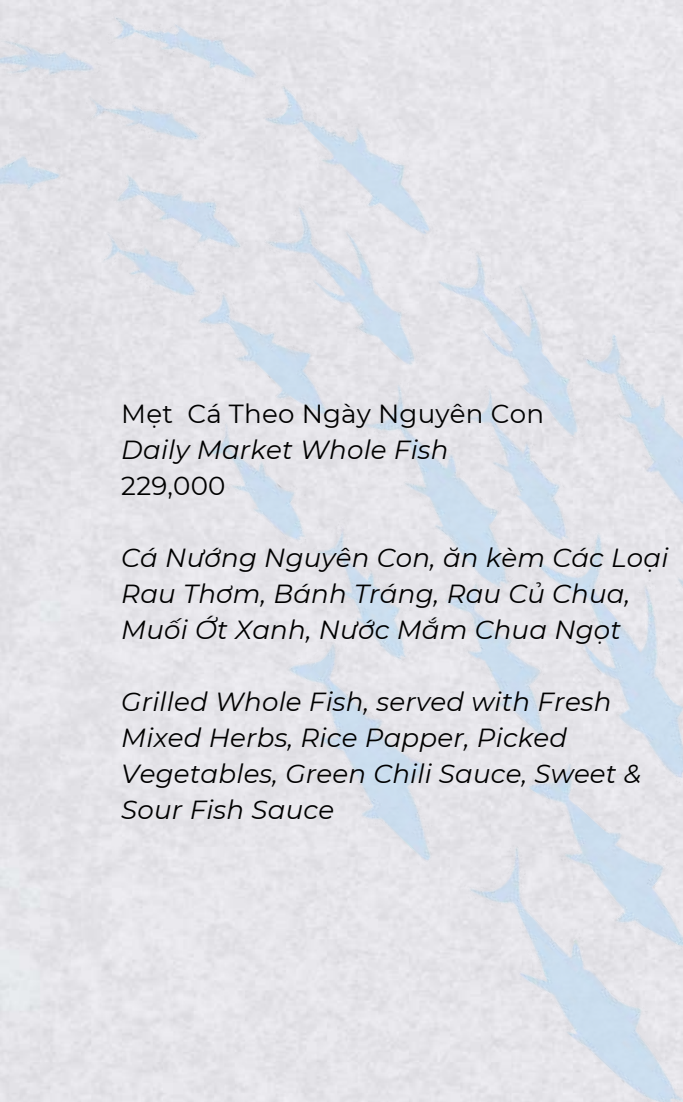
Black Pepper Sauce, Mushroom Gravy Sauce, Chimichurri, Béarnaise Sauce



Mẹt Cá Theo Ngày Nguyên Con
Daily Market Whole Fish
229,000

Cá Nướng Nguyên Con, ăn kèm Các Loại Rau Thơm, Bánh Tráng, Rau Củ Chua, Muối Ớt Xanh, Nước Mắm Chua Ngọt

Grilled Whole Fish, served with Fresh Mixed Herbs, Rice Paper, Picked Vegetables, Green Chili Sauce, Sweet & Sour Fish Sauce

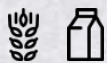


MÓN NGON TỪ TÂM HEART OF THE HOUSE

Rigatoni Xốt Puttanesca với Thịt Bò Black Angus Hanger

Black Angus Beef Hanger Rigatoni Puttanesca

159,000đ



Cá Cơm, Cà Chua Bi, Nụ Bạch Hoa, Ô Liu, Lá Húng Quế
Anchovy, Cherry Tomatoes, Capers, Olives, Basil Leaves



Mì Spaghetti Hải Sản Xốt Cioppino

Cioppino Seafood Spaghetti

159,000đ



Nước Dùng Hải Sản Đậm Đà, Tôm, Nghêu, Sò Điệp, Ớt Khô, Thì Là

Rich Seafood Stock, Prawns, Clams, Scallops, Chili Flakes, Dill

Mì Penne Xốt Alfredo Kèm Cá Hồi

Penne Alfredo with Salmon

159,000đ



Phi Lê Cá Hồi Na Uy, Bơ, Phô Mai Kem, Phô Mai Parmigiano
Reggiano, Muối Thảo Mộc

*Norwegians Salmon Fillet, Butter, Cream Cheese, Parmagiano
Reggiano, Salted Herbs*



Gnocchi Xốt Pesto Cà Chua Khô

Gnocchi con Pesto di Pomodori Secchi

99,000đ



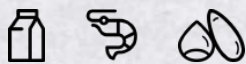
Xốt Pesto Cà Chua Khô, Húng Quế, Hạt Hướng Dương, Nấm Khô

*Sun-Dried Tomato Pesto, Basil, Toasted Sunflower Seeds, Dried
Mushrooms*

Mì Fettuccine Xốt Pesto, Phô Mai Mozzarella
Tươi & Tôm Bơ Tỏi

*Fettuccine with Basil Pesto, Mozzarella &
Garlic Butter Prawns*

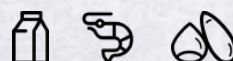
199,000



Nghêu Trắng, Hạt Thông Rang, Vỏ Chanh, Cà Chua Bì,
Phô Mai Mozzarella và Phô Mai Parmesan Bào
*White Clams, Toasted Pine Nuts, Lemon Zest, Cherry
Tomatoes, Mozzarella, Parmesan Shavings*



Mì Tagliatelle Xốt Kem Bisque Thịt Cua
Tagliatelle with Crab Bisque Cream Sauce
199,000



Thịt Cua Xanh, Sò Điệp, Ớt Bột & Phô Mai
Parmesan Giòn
*Blue Crab Meat, Scallops, Chili Flakes & Parmesan
Crisp*



*Tất cả các món ăn đều được phục vụ kèm snack nấm chiên giòn theo ngày
All dishes are served with selected daily mushroom tempura*

BÁNH MÌ DỆT & BÁNH MÌ KẸP *FLAT BREAD & BURGERS*

Bánh Mì Dẹt Nấm Rừng & Truffle
Wild Mushroom & Truffle Flatbread
149,000



Nấm Rừng Nướng ăn kèm Kem Tỏi, Phô Mai Mozzarella
Tan Chảy, Dầu Nấm Truffle & Rau Arugula tươi

*Roasted Wild Mushrooms with Garlic Cream, Melted
Mozzarella, A Drizzle Of Truffle Oil & Fresh Arugula*





Bánh Mì Dẹt Phô Mai Burrata và Xốt Pesto Húng Quế

Burrata & Basil Pesto Flatbread

179,000 

Phô Mai Burrata, Cà Chua Bi Nấu Chậm, Xốt Pesto Húng Quế Tươi

Fresh Burrata, Cherry Tomato Confit & Fresh Basil Pesto

Bánh Mì Kẹp Bò & Phô Mai

Angus Beef Chesse Burger

149,000đ



Thịt Bò Angus xay, Phô Mai Cheddar, Mút Hành, Nấm Xào Ớt Paprika, Xốt Pesto Aioli, Xốt Tartar, Xốt Ớt

Angus Beef Patties, Cheddar, Onion Chutney, Paprika-Sautéed Mushrooms, Pesto Aioli, Tartar Sauce, Chili Sauce



Bánh Mì Kẹp Gà Chiên Giòn

Crispy Chicken Burger

129,000đ



Đùi Gà chiên vàng giòn, Xà Lách, Dưa Chua, Cà Chua, Xốt Mayo Béo, Xốt Tartar, Xốt Ớt

Golden-fried chicken thigh, Lettuce, Pickles, Tomatoes, and Creamy Mayo, Tartar sauce, Chili sauce



Lựa chọn khoai tây chiên Truffle Parmesan hoặc Salad rau vườn kèm xốt giấm Balsamic.

Choice of Truffle Parmesan Fries or Garden Salad with Balsamic Dressing.



CƠM, MÌ & MÓN PHỤ RICE, NOODLES & SIDE

Cơm Chiên Nasi Goreng
Nasi Goreng Fried Rice
99,000đ

Mắm Tôm, Trứng Ốp La, Bánh Phồng
Tôm

*Shrimp Paste, Sunny side up Egg,
Prawn Crackers*



Cơm Gà Hải Nam
Hainanese Chicken Rice
189,000đ



Gà Thả Vườn Hấp, Cơm, Rau Thơm, Dưa
Chua, Nước Dùng Gà, Sốt Hành Gừng

*Steamed Free-range Chicken, Fragrant
Rice, Seasonal Green, Pickled Vegetables,
Chicken Broth, Ginger Scallion Sauce*

Mì Lo Mein Xào Bò & Tiêu
Đen
*Beef & Black Pepper Lo
Mein*
159,000

Thịt Bò Ướp, Hành Tây, Xốt Tiêu
Đen

*Marinated Beef, Onions, Black
Pepper Sauce*



Sườn Heo Hầm Thảo Mộc
Slow cook Pork Ribs with Herbs
139,000đ



Sườn Heo, Mật Ong, Cam, Cơm Trắng
Pork Ribs, Honey, Orange, Steamed Rice



TRÁNG MIỆNG DESSERTS



Cây Nấm Xinh
Berries Mushroom
65,000đ



Thông Xanh
Green Pine
65,000đ



Bánh Rừng Đen
Black Forest Cake
65,000đ



Thiên Đường Dừa
Coco Paradise
65,000đ



Trái Cam Ảo Ảnh
The Orange Illusion
65,000đ

THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG

DRINK MENU

BIA THỦ CÔNG (Ly) DRAFT BEER (Glass)

Brewmaster là một thương hiệu bia thủ công Việt Nam, kết hợp kỹ thuật ủ bia châu Âu với nghệ thuật địa phương để tạo nên những dòng bia đặc sắc. Brewmaster cam kết mang đến những trải nghiệm bia đáng nhớ và đầy cảm hứng.

Brewmaster is a Vietnamese craft brewery that combines European brewing techniques with local artistry to create exceptional beers. Brewmaster is dedicated to delivering memorable and inspiring beer experiences.

Baco Wheat Beer 4.9% - 35,000đ

Brewmaster Pilsner 5.0% - 35,000đ

Brewmaster Amber 5.4% - 35,000đ

NƯỚC NGỌT & NƯỚC SUỐI SOFT DRINK & STILL WATER

Coke - 20,000đ

Coke Light - 20,000đ

Sprite - 20,000đ

Fanta - 20,000đ

Dasani - 15,000đ

NƯỚC ÉP JUICES

Nước Cam Ép
Orange Juice
35,000đ

Nước Dưa Hấu
Watermelon Juice
35,000đ

Nước Dứa
Pineapple Juice
35,000đ

Nước Chanh Dây
Passion Fruit Juice
35,000đ

ĐỒ UỐNG KHÁC OTHER DRINKS

Khoáng Me
Sparkling Tamarind
35,000

Trà Mận Đào
Plum and Peach Ice Tea
35,000

Lemonade Mật Ong và Gừng
Honey and Ginger Lemonade
35,000



NẤM De Cuisine

Chính Thức Có Mặt Trên



Shopee
Food

Grab
Food

Tận hưởng các món ngon từ Nấm De Cuisine ngay tại văn phòng hoặc nhà bạn – chọn món trên ShopeeFood hoặc Grab Food và trải nghiệm ẩm thực fusion thơm ngon mà không cần đi xa.

Enjoy delicious dishes from Nấm De Cuisine right at your office or home – order on ShopeeFood or Grab Food and experience tasty fusion cuisine without having to go far.