

# Vietnamese Appetizers

## Khai vị Việt Nam 베트남식 에피타이저

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <p><b>1. Hoi an tasting platter (for 2 pers.)</b><br/>         Vietnamese pancakes, fresh spring rolls, beef in mustard leaf, white rose dumplings &amp; Hoi an fried wontons<br/> <i>Gỏi cuốn tươi, bò cuộn cải, bông hồng trắng, hoành thánh, bánh xèo,</i><br/> <i>반썬오, 월남쌈, 겨자잎에 싼 소고기를, 화이트 로즈, 완통</i></p> | <p><b>267</b> (± usd12, aud16)</p> |
| <p><b>2. Fresh spring rolls</b><br/>         Shrimps, carrots, vietnamese pickles, lettuce &amp; fresh local herbs, wrapped in rice paper,<br/> <i>Gỏi cuốn tươi với tôm</i><br/> <i>신선한 새우를 숯불에 구워 베트남식 피클, 상추, 당근, 현지 허브 채소 등을 넣은 월남쌈</i></p>   | <p><b>147</b> (± usd7, aud9)</p>   |
| <p><b>3. Vietnamese seafood pancakes</b><br/>         Shrimps, squid, carrots &amp; onions<br/> <i>Bánh xèo hải sản</i><br/> <i>쌀가루로 만든 반죽에 새우, 오징어 등의 해물과 채소가 들어간 베트남식 팬케익</i></p>   | <p><b>157</b> (± usd7, aud9)</p>   |
| <p><b>4. Deep-fried spring rolls</b><br/>         Shrimps, pork, carrots, spring onions &amp; mushrooms<br/> <i>Chả giò tôm thịt</i><br/> <i>새우, 돼지고기와 채소 들어간 튀긴 월남쌈</i></p>  | <p><b>177</b> (± usd8, aud10)</p>  |
| <p><b>5. Beef &amp; mustard leaf rolls</b><br/>         Grilled beef fillet, mustard leaf, garlic &amp; shallots<br/> <i>Bò cuốn cải cay</i><br/> <i>그릴에 구운 소고기를 마늘, 샐롯과 겨자잎으로</i></p>  | <p><b>157</b> (± usd7, aud9)</p>   |



# Vietnamese Salads

## Những món gỏi Việt Nam 베트남식 샐러드

- 6. Pork banana blossom salad** **157** (± usd7, aud9)  
 Pork, banana flowers, carrots, onions, fresh local herbs, sweet & sour fish sauce  
*Gỏi hoa chuối thịt xiu*  
 신선한 현지 허브와 바나나 꽃에 돼지고기와 채소를 곁들인 샐러드
- 7. Shrimp & pork lotus stem salad** **157** (± usd7, aud9)  
 Lotus stem, shrimps, pork, carrots, onions & local fresh herbs  
*Gỏi ngó sen tôm & thịt*  
 신선한 현지 허브와 연꽃 줄기에 새우, 돼지고기 등을 더한 샐러드
- 8. Beef morning glory salad** **157** (± usd7, aud9)  
 Morning glory, beef, tomato, sweet & sour fish sauce  
*Gỏi rau muống chẻ với bò*  
 모닝로리, 소고기, 토마토에 스위트 사워 피시소스를 곁들인 샐러드
- 9. Squid green mango salad** **157** (± usd7, aud9)  
 Green mango, squid, carrots, onions & local fresh herbs  
*Gỏi xoài xanh với mực*  
 오징어 구이와 신선한 야채를 곁들인 그린망고 샐러드

## Soups

### Súp 수프

- 10. Sweet & sour fish soup** **167** (± usd7, aud10)  
 Fish, tomato, onion, pineapple, spring onions, ginger & chili  
*Canh chua cá*  
 생선, 토마토, 양파, 파인애플, 생강, 칠리 등이 들어간 스위트 사워 스프
- 11. Bok choy soup (with shrimp or beef)** **147** (± usd7, aud9)  
 Bok choy, ginger & shallot  
*Canh cải tôm hoặc thịt bò*  
 새우 또는 소고기와 청경채에 생강과 샬롯으로 맛을 낸 수프
- 12. Vietnamese seafood soup** **177** (± usd8, aud10)  
 Shrimps, squid, corn, carrot, egg  
*Súp hải sản*  
 새우, 오징어 등의 해물과 옥수수, 당근, 계란 등이 들어간 해물 수프

# Hoi An Specialties

## Những món Hội An đặc biệt 호이안 특별 메뉴

- 13. Cao lau** **167** (± usd7, aud10)  
 Pork, cao lau noodle, spring onions & fresh local herbs  
 Mỳ vàng, thịt heo, hành lá & rau mùi  
 소고기와 현지 허브등이 들어간 까오 라오 쌀국수
- 14. Shrimps & chicken mi quang** **167** (± usd7, aud10)  
 Quang noodles, chicken, shrimps, fresh peanut & Tra Que fresh herbs  
 Mì quảng tôm thịt  
 닭고기, 새우, 땅콩, 현지의 신선한 허브 등이 들어간 광국수면으로 만든 쌀국수
- 15. Vietnamese traditional noodle soup** **167** (± usd7, aud10)  
 Rice noodles, spiced broth & local fresh herbs  
 특제 육수에 소고기 또는 닭고기와 현지 허브 등을 넣은 쌀국수  
 Beef / phở bò / 소고기 or chicken / phở gà / 닭고기

## Vietnamese Cuisine

### Ẩm thực Việt Nam 베트남 요리

#### River prawns - tôm sú - 새우

- 16. Steamed prawns with coconut** **297** (± usd13, aud17)  
 Prawns, coconut milk, spring onions, onions, celery, ginger & chili  
 Tôm hấp sữa dừa 생강, 칠리, 양파 등으로 양념하여 코코넛 우유에 찐 새우
- 17. Wok-fried prawns with hoi an chili paste** **297** (± usd13, aud17)  
 Prawns, hoi An chili paste, tomato, onion, spring onions, celery & ginger  
 Tôm xào tương ớt hội an  
 새우와 야채에 호이안 칠리소스를 곁들인 새우볶음
- 18. Stir-fried prawns with Tây ninh salt** **297** (± usd13, aud17)  
 Prawns, tây ninh salt, kaffir lime leaf & lemongrass  
 Tôm rang muối Tây Ninh  
 신선한 새우에 태이닌 소금, 레몬그라스 등을 곁들인 새우구이

**Fish - cá – 생선**

- 19. Grilled fish with turmeric sauce** **277** (± usd12, aud16)  
Local fish, fresh turmeric, garlic, shallot & lemongrass  
Cá nướng nghệ tươi  
신선한 현지 생선에 강황, 마늘, 샬롯, 레몬그라스를 넣은 소스를 곁들인 생선구이
- 20. Fish clay pot** **277** (± usd12, aud16)  
Stewed fish in fish sauce  
Cá kho tộ  
피시소스를 곁들인 생선조림

**Squid - mực – 오징어**

- 21. Grilled squid with rock salt** **287** (± usd13, aud17)  
Squid, green chili, rock salt & fresh local herbs  
Mực nướng muối ớt  
천연소금과 허브 등으로 맛을 낸 그릴에 구운 오징어
- 22. Ginger steamed squid** **287** (± usd13, aud17)  
Squid, ginger, spring onions, onion & chili  
Mực hấp hành gừng  
생강, 양파, 칠리 등을 곁들인 오징어찜
- 23. Satay wok-fried squid** **287** (± usd13, aud17)  
Squid, celery, tomato, onion, spring onions & sate sauce  
Mực xào satế  
오징어와 여러 채소에 사테소스를 곁들인 오징어볶음

**Beef - thịt bò – 소고기**

- 24. Wok-fried beef & “thien ly” flower** **297** (± usd13, aud17)  
Beef fillet & “thien ly” flower  
Bò xào hoa thiên lý  
소고기와 띠엔리 꽃 볶음
- 25. Wok-fried beef with betel leave** **297** (± usd13, aud17)  
Beef fillet & wild betel leaf  
Bò xào lá lốt  
소고기와 베텔잎 볶음
- 26. Vietnamese beef curry** **297** (± usd13, aud17)  
Beef shank, carrot, vietnamese curry powder, coconut milk & local fresh herbs  
Cari bò 소사태와 당근, 코코넛우유, 현지 허브 등을 곁들인 베트남식 카레

**Chicken - gà – 닭고기**

- 27. Braised chicken with chicken** **267** (± usd12, aud16)  
 Chicken leg, ginger, spring onions, onion, chili & turmeric  
 Gà kho gừng  
 생강, 양파, 칠리, 강황 등으로 맛을 낸 닭다리조림
- 28. Grilled chicken with kaffir leaf** **267** (± usd12, aud16)  
 Chicken legs, lemongrass, garlic, shallot & kaffir lime leaf  
 Gà nướng lá chanh  
 카피르잎, 마늘, 레몬그라스 등으로 맛을 낸 닭다리구이
- 29. Wok-fried chicken with lemongrass & chili** **267** (± usd12, aud16)  
 Chicken breast, onion, spring onions, chili, garlic & shallot  
 Gà xào sả ớt  
 닭가슴살에 레몬그라스, 칠리, 마늘 등을 곁들인 닭볶음
- 30. Thai green curry** **327** (± usd14, aud20)  
 Chicken, potato, thai green curry paste, lemongrass, green chili & coconut milk  
 Cà ri xanh thái  
 태국 치킨 카레

**Pork - thịt heo – 돼지고기**

- 31. Pork belly clay pot** **267** (± usd12, aud16)  
 Pork belly, shallot, garlic, spring onions & chili  
 Heo ba chỉ kho tộ  
 마늘, 샬롯, 칠리 등을 곁들여 요리한 뚝배기 삼겹살찜
- 32. Grilled pork loin with five-spice** **267** (± usd12, aud16)  
 Pork loin, shallot, garlic, lemongrass & five spice powder  
 Heo nướng ngũ vị  
 중국식 오향가루와 마늘, 레몬그라스 등으로 맛을 낸 등심구이
- 33. Grilled baby pork ribs** **267** (± usd12, aud16)  
 Baby pork ribs, shallot, garlic, lemongrass & green papaya salad  
 Sườn heo nướng ăn kèm với gỏi đu đủ  
 샬롯, 마늘, 레몬그라스 등으로 맛을 낸 돼지등갈비구이와 그린파파야 샐러드

# Rice, Noodles & Vegetables

## Cơm, mì & rau 식사 및 야채

### 34. Fried rice (vegetable/ chicken/ seafood)

볶음밥 (야채 / 닭고기 / 해산물 중 선택 가능), 야채

Vegetable / cơm rang rau củ / 닭고기

167 (± usd7, aud10)

Seafood or chicken / cơm rang hải sản hoặc gà / 해산물 (새우, 오징어)

177 (± usd8, aud10)

### 35. Wok-fried seasonal vegetables

157 (± usd7, aud9)

Rau xào thập cẩm

당근, 컬리플라워, 브로콜리, 청경채, 양배추, 콩

### 36. Wok-fried morning glory

127 (± usd6, aud7)

Morning glory (water spinach) with garlic

Rau muống xào tỏi

마늘을 곁들인 모닝로리볶음과 밥

### 37. Stir-fried egg noodles

볶음쌀국수 (야채 / 닭고기 / 해산물 중 선택 가능), 쌀국수면, 야채

Vegetable / cơm rang rau củ / 닭고기

167 (± usd7, aud10)

Seafood or chicken or beef / cơm rang hải sản hoặc gà / 해산물

197 (± usd9, aud12)

### 38. Pad thai

257 (± usd11, aud15)

Mỳ xào kiểu thái

Thai wok-fried rice noodles, chicken, shrimps, tamarind sauce, peanuts and Thai condiments

팟 타이

# Vegetarian Cuisine

## Món chay 채식 메뉴

### 39. Tofu clay pot

147 (± usd7, aud9)

Tofu, soy sauce, shallot, tomato & onions

Đậu khuôn kho tộ 양파, 토마토 등을 곁들인 간장 두부찜과 밥

### 40. Eggplant clay pot

147 (± usd7, aud9)

Eggplant stew, soy sauce, shallot & mushrooms

Cà tím kho tộ

버섯, 샬롯 등을 곁들인 간장 가지찜과 밥

USD prices are for reference only. Bill will be issued in local currency, in Vietnam Dong.

Price quoted above are subject to 5% service charge & 10% value added government tax

Giá được tính theo đồng việt nam (VND), giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

# Chef's Specialties

## Hot rocks

### nấu bằng đá nóng 핫스톤

A specialty of Sunrise Hoi An resort, our chef will cook at your table using super-heated mountain river stones to create a memorable taste experience with fresh seafood and Vietnamese herbs.

*Một sự đặc biệt tại Sunrise Hội An là các đầu bếp của chúng tôi sẽ đến tại bàn của bạn và nấu trực tiếp với việc sử dụng đá để tạo ra một hương vị đặc biệt cho các loại hải sản sống và rau thơm địa phương.*

*저희 선라이즈 프리미엄 리조트의 특선 메뉴로 요리사가 직접 손님의 테이블에서 뜨겁게 데워진 스톤으로 요리합니다. 신선한 현지 해산물과 허브와 함께 고품격 다이닝을 경험을 선사합니다.*

#### For one person / 1 người / 1인 기준

#### 41. Hot rock prawns

397 (± usd18, aud23)

Prawns marinated in our unique blend of spices, steamed over rocks with basil, lemongrass & chili  
Served with Vietnamese cocktail sauce

Tôm nướng đá: tôm địa phương, hấp trên đá nóng với rau thơm, sả, ớt, nước sốt cocktail

현지 왕새우에 바질, 레몬그라스, 칠리를 곁들인 특제 소스의 새우구이

#### 42. Hot rock sea bass

397 (± usd18, aud23)

Sea bass fillet steamed over rocks with chili, lemongrass, basil, local rice wine & spring onion oil

Cá biển nướng trên đá với các loại rau mùi, sả, ớt, lá chanh, hành, tỏi

핫스톤농어 구이 농어 바질, 레몬그라스, 칠리를 곁들인 농어 에 바질, 레몬그라스, 칠리를 곁

#### 43. Hot rock squid

397 (± usd18, aud23)

Squid marinated in our unique blend of spices, chili, steamed over rocks with lemongrass, coriander,  
Served with green chili sauce

Mực nướng trên đá với các loại rau mùi, sả, ớt, lá chanh, tỏi, hành

현지 오징어에 고수, 마늘, 레몬그라스, 칠리를 곁들인 특제 소스의 새우구이

## Hot pots

### món lẩu hủi

#### For two persons / 2 người / 2인 기준

#### 44. Sweet & sour seafood hot pot (for 2 pers.)

597 (± usd27, aud35)

Prawns, squid, local fish, vegetables, sweet & sour broth, fresh noodles

Lẩu hải sản chua cay ăn kèm với bún tươi

오징어, 새우 등의 현지 해산물, 야채 모음, 쌀국수면

#### 45. Vietnamese beef hot pot (for 2 pers.)

497 (± usd22, aud29)

Local beef tenderloin, vegetables, beef broth, fresh noodles

Lẩu bò kiểu Việt Nam ăn kèm với bún tươi

현지 소고기, 야채 모음, 쌀국수면

USD prices are for reference only. Bill will be issued in local currency, in Vietnam Dong.

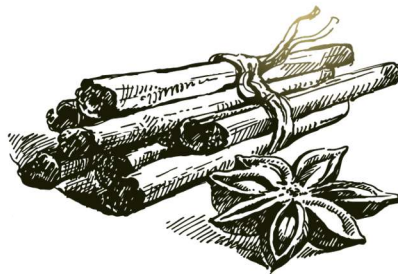
Price quoted above are subject to 5% service charge & 10% value added government tax

Giá được tính theo đồng việt nam (VND), giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

## Desserts

### Tráng miệng 디저트

<p><b>46. Banana sago in coconut milk</b> Chè chuối 코코넛 우유에 절인 바나나 사고</p>	<b>127</b> (± usd6, aud7)
<p><b>47. Vietnamese dumpling in ginger syrup</b> Chè trôi nước 생강시럽에 재운 베트남식 찹쌀새알</p>	<b>127</b> (± usd6, aud7)
<p><b>48. Vietnamese sticky rice &amp; mango with vanilla ice-cream</b> Xôi xoài 베트남식 망고찰밥과 바닐라 아이스크림</p>	<b>127</b> (± usd6, aud7)
<p><b>49. Whole coconut jelly</b> Thạch dừa xiêm 통 코코넛 젤리</p>	<b>147</b> (± usd7, aud9)
<p><b>50. Fermented glutinous black rice</b> Sữa chua nếp cẩm 발효된 흑미 찰밥</p>	<b>127</b> (± usd6, aud7)
<p><b>51. Tropical fresh fruit platter</b> Trái cây theo mùa 신선한 열대 과일 플래터</p>	<b>127</b> (± usd6, aud7)
<p><b>52. Ice-cream (3 scoops)</b> Kem 신선한 열대 과일 플래터</p>	<b>127</b> (± usd6, aud7)





*Kid menu***Menu trẻ em**

53. <b>Hawaii pizza</b> smoked ham, pineapple, bacon, tomato sauce & mozzarella cheese	<b>99</b> (± usd4, aud6)
54. <b>Margherita pizza</b> tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella cheese & basil pesto	<b>99</b> (± usd4, aud6)
55. <b>Regina pizza</b> sausage, ham, tomato sauce and mozzarella cheese	<b>99</b> (± usd4, aud6)
56. <b>Fish and chips</b> sea bass fillet in crispy beer batter, served with tartare sauce & french fries	<b>127</b> (± usd6, aud7)
57. <b>Fried prawns</b> fresh prawns, egg, served with french fries	<b>127</b> (± usd6, aud7)
58. <b>Chicken nuggets</b> chicken breast, egg, served with french fries	<b>127</b> (± usd6, aud7)
59. <b>Fried squids</b> squid rings, egg, served with french fries	<b>127</b> (± usd6, aud7)
60. <b>French fries</b>	<b>47</b> (± usd2, aud3)
61. <b>Mini beef burger</b> served with french fries	<b>147</b> (± usd5, aud9)
62. <b>Mini chicken burger</b> served with french fries	<b>147</b> (± usd5, aud9)
63. <b>Hot dog</b> served with french fries	<b>127</b> (± usd6, aud7)
64. <b>Spaghetti tomato sauce</b> tomato, olives & basil	<b>127</b> (± usd6, aud7)
65. <b>Spaghetti bolognese sauce</b> rick meat sauce, beef stewed, tomato, carrot, onion, thyme & garlic	<b>127</b> (± usd6, aud7)
66. <b>Spaghetti carbonara</b> bacon, thyme, onion, parsley, egg yolk, white wine & cream sauce	<b>127</b> (± usd6, aud7)
67. <b>Fresh fruit skewers (3 pieces)</b>	<b>77</b> (± usd3, aud4)

**USD prices are for reference only. Bill will be issued in local currency, in Vietnam Dong.**  
**Price quoted above are subject to 5% service charge & 10% value added government tax**  
 Giá được tính theo đồng việt nam (VND), giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT