

THE DINING ROOM

Tiếng Việt



Triết lý dinh dưỡng của TIA

Triết lý của chúng tôi rất đơn giản - Sử dụng thực phẩm nguyên chất, thiên nhiên được chế biến thông qua các phương pháp nấu ăn giúp giữ lại nguyên chất dinh dưỡng, từ đó tạo ra tác động tích cực đến năng lượng và tâm trạng của thực khách.

Ý tưởng bếp ăn tập trung vào sức khỏe đem đến cho những thực khách theo đuổi mục đích sống lành mạnh một phương thức tiếp cận mới. Chúng tôi mong muốn thực khách và nhân viên của mình đều hình dung được một thực đơn lành mạnh có thể đa dạng và đầy đủ hương vị như thế nào. Chúng tôi mong muốn truyền cảm hứng để thực khách có thể quan sát món ăn với một góc nhìn mới. Đồng thời, những trải nghiệm về ẩm thực tại TIA có thể được thực khách áp dụng tại bếp ăn gia đình để lối sống lành mạnh trở thành một phong cách sống.

Bữa ăn thuần chay được chú trọng trong thực đơn của chúng tôi. Chúng tôi cũng chuẩn bị những bữa ăn có tác dụng giải độc, tái tạo hoặc có thể được tùy chỉnh theo yêu cầu của thực khách.

Hệ thống đo tỷ lệ đặc trưng của TIA "Eat Light, Feel Bright" là một công cụ hiệu quả để chỉ ra mức độ ảnh hưởng của việc lựa chọn thực phẩm với cảm giác của thực khách.

Bữa ăn với mức điểm 5 hoặc thấp hơn được xem là bữa ăn nhẹ, cho phép thực khách có thể lựa chọn thức ăn tốt hơn để nâng cao sức khỏe và củng cố mối liên kết giữa cơ thể và tinh thần. Thực phẩm lành mạnh có thể giúp chúng ta cảm thấy thỏa mãn và tràn đầy sức sống.

Lợi ích của việc ăn thanh đạm

Cho phép cơ thể được nghỉ ngơi:

Ăn thanh đạm, giàu dưỡng chất đồng nghĩa với năng lượng thể chất và tinh thần được cải thiện, cơ thể hồi phục hiệu quả hơn.

Cho phép cơ thể tập trung vào việc hồi phục:

Loại bỏ thực phẩm độc hại và đơn giản hóa chế độ ăn uống cho phép hệ tiêu hóa được nghỉ ngơi và cơ thể có thể tập trung vào việc hồi phục.

Lợi ích cho sức khỏe và tâm trạng:

Thực khách sẽ được truyền cảm hứng để luôn cảm thấy tích cực, điều này sẽ ảnh hưởng tốt đến tâm trạng và sự cảm nhận của họ; đồng thời giúp giảm bớt các triệu chứng viêm, thúc đẩy giảm cân và có làn da đẹp hơn.

Để thuận tiện cho việc chọn món, các món ăn sẽ được ghi kèm các ký hiệu mô tả thành phần nguyên liệu:



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật

KHAI VỊ KIỂU VIỆT

Các món đơn giản và truyền thống với các nguyên liệu tươi ngon từ địa phương

HOÀNH THÁNH HỘI AN

Hoành thánh nhân tôm với sốt salsa chua ngọt



HOÀNH THÁNH CHAY HỘI AN

Hoành thánh nhân rau củ với sốt salsa chua ngọt



BÒ NƯỚNG SẢ

Bò Úc phi lê cuộn sả nướng



CHẢ GIÒ NHÂN THỊT VỊT

Thịt ức vịt, cà rốt, hành hương, tỏi, gừng với sốt hoisin



CHẢ GIÒ NHÂN CHAY

Mộc nhĩ, đậu răng ngựa, đậu Hà Lan, cà rốt su su với nấm sò & nước mắm chay



GỎI GÀ TRUYỀN THỐNG

Gà xé, rau răm, hành tây, ớt với hành phi & bánh phồng tôm



GỎI HOA CHUỐI

Nấm shitake nướng, cà rốt, hành tây, ớt, lạc rang húng quế & bánh phồng tôm chay



SÚP CÁ CHUA NGỌT

Cá hồng, cà chua, dưa & ớt



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ

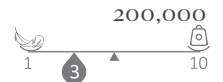
KHAI VỊ TÂN THỜI

Các món ăn hấp dẫn kết hợp nguyên liệu địa phương với khẩu vị hiện đại từ khắp nơi trên thế giới

CƠM NẤM CHIÊN GIÒN DẦU NẤM TRUFFLE



Cơm chiên với bơ nấm truffle thuần chay & rau mùi



RAVIOLI NHÂN SƯỜN HEO

Ravioli tự làm với cần tây, táo Việt & củ cải Nhật



CỦ DỀN & BƠ TƯƠI THÁI CARPACCIO



Củ dền, bơ tươi, hạt óc chó & phô mai ricotta từ hạt điều



GỎI THỊT VỊT & DỨA



Dừa sấy, ca cao, hạt điều với thịt vịt & sốt me



HÀU NƯỚNG CHAMPAGNE



Hàu nướng với bơ champagne



BẠCH TUỘT THÁI MỎNG

Bạch tuột hấp, rau củ ngâm chua, bột chiên giòn & sốt mayonaise kết hợp tương ớt gochujang Hàn Quốc



CÀ TÍM XÔNG KHÓI



Gia vị rắc cơm Furikake, cải thìa nướng & sốt ponzu Nhật Bản



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ

MÓN CHÍNH KIỂU VIỆT

Các món đơn giản và truyền thống với các nguyên liệu tươi ngon từ địa phương

CƠM GÀ ĐẶC SẢN

Cơm nghệ với thịt gà, rau răm, rau củ ngâm chua, tương ớt Hội An & súp gà



CUA LỘT XÓC CHẢO

Mì trứng xông khói, rau, phục vụ với sốt me



CÀ RI NẤM

Cà ri kiểu Việt với nấm, bí đỏ, cà rốt, phục vụ với cơm gạo hoang sữa



CÀ RI GÀ

Cà ri kiểu Việt với gà, bí đỏ, cà rốt, phục vụ với cơm gạo hoang sữa



BÁNH XÈO CHAY

Bánh xèo, nấm shiitake nướng, giá đỗ, ăn kèm với bánh tráng & rau mùi



BÁNH XÈO TRUYỀN THỐNG

Bánh xèo với giá đỗ, tôm, ăn kèm với bánh tráng & rau mùi



THỊT BA CHỈ KHO TỘ

Thịt ba chỉ nấu trong nồi đất với hành hương, sốt caramel mặn ăn kèm cơm trắng




CƠM TỘ

Cơm hương dứa với rau củ xào, nấu trong nồi đất phục vụ với tương ớt Hội An



 Món thuần chay

 Không chứa đạm gluten

 Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ

MÓN CHÍNH TÂN THỜI

Các món ăn hấp dẫn kết hợp nguyên liệu địa phương với khẩu vị hiện đại từ khắp nơi trên thế giới

CƠM Ý RISOTTO TÔM HÙM

Nửa tôm hùm nướng bơ với cơm Ý xạ mực & rong nho



CƠM Ý RISOTTO VỚI NẤM

Cơm Ý thuần chay với tương miso, nấm shiitake
bông cải xanh & bột củ dền



THĂN BÒ NƯỚNG

Thăn bò Úc nướng, rau muống xào, bơ xông khói, khoai tây
hàu chiên giòn & sốt bò



BÍ ĐỎ ĐÚT LÒ VỚI LẠC TẮM GIA VỊ

Bí đỏ được nấu chín chậm & đút lò, ăn kèm với cà ri & lạc tẩm gia vị
dừa sấy & cà chua bi



CÁ CHÈM NƯỚNG

Cá chẽm phi lê, rau củ bào sợi, nước dùng nghệ & hẹ
ăn kèm cơm gạo hoang sữa



VIÊN RAU CỦ VÀ HẠT DIÊM MẠCH

Phục vụ trên rau củ bào sợi & sốt cà chua, rau mùi



TÔM HẤP

Tôm sú hấp trên đá núi lửa với sả, lá chanh, tỏi, rượu trắng, chanh & ớt
ăn kèm cơm gạo hoang sữa & bông cải xanh



BÔNG CẢI TRẮNG XÔNG KHÓI

Bông cải trắng ướp tỏi, nghệ đút lò ăn kèm với sốt bắp ngọt
hạt diêm mạch, chum ngây sấy giòn



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng
hoặc sữa động vật

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ

TRÁNG MIỆNG SÁNG TẠO

Những sáng tạo ngọt ngào từ Việt Nam và các nước trên thế giới

BÁNH CHUỐI CHIÊN 

Lạc rang & nước cốt dừa



KEM MỀM VỊ NGÔ CARAMEL 

Với vụn ngô & kẹo từ vỏ quả ngô



TRÁNG MIỆNG KEM CÀ PHÊ KIỂU Ý 

Với cacao giòn, bột espresso & kem vani



XOÀI TƯƠI VÀ KEM TRÀ XANH  

Với ớt, húng quế & vụn ngô



BÁNH TẠT CHANH 

Bánh meringue chay & chanh dây



KEM MỀM SÔ CÔ LA 

Với bánh meringues & sốt me caramel



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ