SÁNG TẠO VỚI ẨM THỰC VIỆT NAM

Sự đổi mới với hương vị truyền thống

Sáng tạo với ẩm thực Việt Nam mang đến một góc nhìn mới mẻ về hương vị Việt truyền thống, cách chế biến thủ công các món ăn một cách sáng tạo định nghĩa lại trải nghiệm ăn uống. Thực đơn của chúng tôi giới thiệu những sáng tạo lấy cảm hứng bởi ẩm thực thuần Việt, hứa hẹn một hành trình ẩm thực không đâu sánh bằng.

KHAI VỊ

BÒ WAGYU TATAKI VỚI "SỐT HƯƠNG PHỞ"
Thịt bò wagyu phi lê áp chảo với rau mùi, dùng kèm sốt hương phở được nấu trong 9 tiếng giá đỗ, rau húng, ngò gai & nước cốt chanh

510,000

NẤM SÒ HƯƠNG NGHỆ
Nấm sò tẩm nghệ, "trứng cá" thuần chay, sốt pesto ngò & rau húng & hành phi

250,000

HOA BÍ NGÒI NHỒI CHIÊN GIÒN
Hoa bí ngòi nhồi với đậu phụ, miến, mộc nhĩ, hành hương & hành lá tẩm bột chiên giòn

250,000

HÀU ĐÚT LÒ SỐT CÀ RI & TRỨNG CÁ TẦM
Hàu đút lò với sốt cà ri kiểu Việt, trứng cá tầm

440,000

SÚP BISQUE TÔM HÙM VIỆT
Súp bisque tôm hùm Việt Nam

520,000

SÚP HOÀNH THÁNH NHÂN NẤM
Nước dùng rau củ với hoành thánh nhân nấm tự làm

250,000

Món thuần chay | Không chứa đạm gluten | Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật | Thành phần có chứa hạt

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

TARTAR CÀ CHUA VIỆT

Cà chua cắt nhỏ, cà tím, hành hương, ngò, bạc hà, nước mắm chay & tinh chất cà chua

260,000

1 2 10

BẠCH TUỘT THÁI MỎNG - KIỂU GỎI MỰC

Bạch tuột thái mỏng, củ cải trắng & cà rốt ngâm chua, gừng, dưa chuột, rau bạc hà & ngò

340,000

1 3 10

GỎI SEN

Gỏi ngó sen với cà rốt, ngò, bạc hà & củ sen chiên giòn

260,000

1 2 10

BÀO NGƯ

Bào ngư được hầm trong 8 giờ, xông khói vỏ đậu phộng, phục vụ với sốt bào ngư

410,000

1 3 10

HOÀNH THÁNH CUA CHIÊN GIÒN

Hoành thánh thịt cua với sốt mè

300,000

1 3 10

Thanh Lọc

Tối Tạp

Món thuần chay · Không chứa đạm gluten · Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật · Thành phần có chứa hạt

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

MÓN CHÍNH

TÔM HÙM TẨM SỐT HÀNH & GỪNG
Tôm hùm tươi tẩm sốt hành & gừng, phục vụ với mì trứng xạ mực

1,050,000

"BÁNH ĐẬU HỦ" XÀO LĂN
Bánh đậu hủ Nhật xào với ớt chuông, dưa chuột, rau mùi, phục vụ với cơm gạo lứt

340,000

THĂN BÒ WAGYU VỚI NƯỚC CHẤM
Thăn bò wagyu ướp với nước mắm ngon, phủ ngò & sả, phục vụ với bánh tôm & rau muống

1,050,000

THỊT BA RỌI GIÒN DA
Thịt ba rọi hữu cơ, trứng cút chiên, sốt caramel, phục vụ với xôi & táo ngâm chua

450,000

BÁNH PATÊ SÔ CHAY
Bánh patê sô chay, nhân patê chay, cà rốt, hành tây, đậu phụ & rau mùi

320,000

BÁNH XÈO SURF & TURF
Bánh xèo Việt với thăn bò Angus, tôm sú tươi, rau mùi cuốn trong bánh tráng với các loại rau xanh ăn kèm nước chấm kiểu Việt

590,000

Món thuần chay | Không chứa đạm gluten | Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật | Thành phần có chứa hạt

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

Nguyên Bản

CƠM Ý RISOTTO HƯƠNG PHỞ VỚI NẤM
Cơm Ý risotto với nước dùng phở chay Việt Nam, nấm linh chi & rau mùi

380,000
1 — 4 — 10

"CHẢ CÁ" LƯỠI
Cá lưỡi phi lê, nghệ, thì là, gừng, tỏi, hành hương & đậu phộng với bún tươi vị nghệ

510,000
1 — 5 — 10

BẠCH TUỘT NHỒI
Bạch tuột baby với cơm vị cà chua & rau mùi

520,000
1 — 5 — 10

RAVIOLI "CƠM GÀ"
Bánh ravioli hương nghệ kiểu Hội An nhân thịt gà xé, rau mùi, hành hương & nước súp gà

440,000
1 — 5 — 10

RAVIOLI "CƠM TÀU HỦ"
Bánh ravioli hương nghệ nhân đậu phụ, nấm, rau mùi, hành hương & nước súp rau củ

390,000
1 — 4 — 10

Sáng Tạo

Món thuần chay · Không chứa đạm gluten · Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật · Thành phần có chứa hạt

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

TRÁNG MIỆNG

KEM FLAN
Kem flan caramel kiểu Việt

190,000
1 — 6 — 10

BÁNH SPONGE MÈ ĐEN
Với custard cốm, mứt xoài & kẹo nhân hạt với bỏng gạo

200,000
1 — 4 — 10

TRÁNG MIỆNG KIỂU Ý VỚI KEM & CÀ PHÊ SỮA NÓNG
Với ca cao giòn, lớp bọt espresso & kem dừa thuần chay

200,000
1 — 5 — 10

XÔI & XOÀI TƯƠI THÁI MỎNG CARPACCIO
Với ớt, rau húng & nước cốt dừa

160,000
1 — 3 — 10

KEM MỀM SÔ CÔ LA TRÀ XANH
Với 80% sô cô la Việt Nam, nước cốt dừa, kem mềm vị trà xanh, thạch trân châu & s'mores nướng

230,000
1 — 4 — 10

Món thuần chay · Không chứa đạm gluten · Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật · Thành phần có chứa hạt

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

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

Thành phần có chứa hạt