



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

Thịt Bò

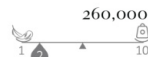
BÒ WAGYU TATAKI với “SỐT HƯƠNG PHỞ”

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



NẤM SÒ HƯƠNG NGHỆ

Nấm sò tẩm nghệ, “trứng cá” thuần chay, sốt pesto ngò & rau húng, đậu phộng rang & hành phi



HOA BÍ NGỒI NHỒI CHIÊN GIÒN

Hoa bí ngồi nhồi với đậu phụ, miến, mộc nhĩ, hành hương & hành lá tẩm bột chiên giòn



SÚP BISQUE TÔM HÙM VIỆT

Súp bisque tôm hùm Việt Nam



SÚP HOÀNH THÁNH NHÂN NẤM

Nước dùng rau củ với hoành thánh nhân nấm tự làm



TARTAR CÀ CHUA VIỆT

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



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật



Thành phần có chứa hạt



Nguồn đạm cao



Thành phần có chứa thịt lợn

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

Thịt Bò

Cà Chua

SÚP BẢO NGƯ NẤU NẤM

Bào ngư & nấm nấu với nước dùng kiểu Việt đậm đà
sánh mịn với collagen tự nhiên đi kèm với giá đỗ & nước mắm riêng

GỎI SEN

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

HOÀNH THÁNH CUA CHIÊN GIÒN

Hoành thánh thịt cua với sốt mè

BÁNH BAO NHÂN SÒ ĐIẾP HẤP

Bánh bao tự làm với nhân sò điệp áp chảo, nấm & trứng cá tằm

BÁNH BAO CHAY HẤP

Bánh bao chay tự làm với nhân cà ri nấm, tỏi đen, trứng cá thuần chay

GỎI TÔM TÁI CHANH KIỂU VIỆT

Tôm sú tươi sống thái mỏng, chanh, gừng, ớt & dầu ngò

NGHÊU NƯỚNG SỐT CÀ RI

Nghêu nướng với sốt cà ri kiểu Việt tự làm, nấm chiên giòn & hành tím



Thanh Lộc

Tai Tao



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật



Thành phần có chứa hạt



Nguồn đạm cao



Thành phần có chứa thịt lợn

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

MÓN CHÍNH

BÁNH XÈO SURF & TURF

Bánh xèo Việt với thăn bò Angus, tôm sú tươi, rau mùi cuốn trong bánh trắng với các loại rau xanh ăn kèm nước chấm kiểu Việt



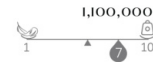
CƠM Ý RISOTTO HƯƠNG PHỞ với NẤM

Cơm Ý risotto với nước dùng phở chay, nước cốt dừa, nấm linh chi & rau mùi



THĂN BÒ WAGYU với NƯỚC CHẤM

Thăn bò Wagyu ướp nước mắm tỏi, phù ngò & sả phục vụ với bánh tôm khoai lang, rau muống & sốt nước chấm gravy



HOÀNH THÁNH TỎI ĐEN HƯƠNG DỪA NGHỆ TÂY

Nước dùng hương nghệ tây & dừa, hoành thánh nhân đậu phụ, tỏi đen, dầu sả, hành phi & rau mùi



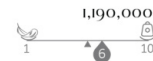
CƠM GÀ ĐÚT LÒ

Ức gà hữu cơ đút lò tẩm kiểu "Cơm Gà Hội An", phục vụ với cơm lúa mạch hương nghệ, cà rốt, nấm, rau mùi, hành tím & tương ớt Hội An



PHỞ TÔM HÙM CHAMPAGNE

Tôm hùm tươi, phở, nước dùng nấu với champagne & giá đỗ ngâm chua



CHẢ CÁ TUYẾT

Cá tuyết phi lê, nghệ, thì là, gừng, tỏi, hành tím & đậu phộng, phục vụ với bún gạo tằm nghệ



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật



Thành phần có chứa hạt



Nguồn đạm cao



Thành phần có chứa thịt lợn

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

Thanh Dạm

Nguyen Bân

THỊT BA RỌI GIÒN DA

Thịt ba rọi hữu cơ, trứng cút chiên, sốt caramel, phục vụ với xôi & táo ngâm chua



MŨC NHỎI

Mực nguyên con nhồi với nấm, phục vụ với cơm vị cà chua & mộc nhĩ xào



RAVIOLI “CƠM TÀU HỦ”

Bánh ravioli hương nghệ nhân đậu phụ, nấm, rau mùi, hành hương & nước súp rau củ



BẮP CỪU HẨM CÀ RI

Bắp cừu Angus hầm với sốt cà ri Việt Nam, cà rốt, khoai tây, khoai lang & hành lá



CÀ TÍM NƯỚNG MỠ HÀNH

Cà tím nướng kiểu Việt với hành phi, hành lá, ớt & nước mắm chay



ỨC VỊT ÁP CHẢO SỐT HOISIN NẤM TRUFFLE

Ức vịt hữu cơ đút lò với sốt Hoisin nấm truffle, củ cải trắng ngâm chua, cải thìa baby nướng với mè phục vụ với cơm hấp lá sen & nấm hoang dã



“BÁNH ĐẬU HŨ” XÀO LĂN

Bánh đậu hũ Nhật xào với ớt chuông, dưa chuột, rau mùi, phục vụ với cơm gạo lứt



Sáng Tạo



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật



Thành phần có chứa hạt



Nguồn đạm cao



Thành phần có chứa thịt lợn

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 caramiel kiểu Việt



BÁNH SPONGE MÈ ĐEN 

Với custard cốt, mứt xoài & kẹo nhân hạt với bông gạo



TRÁNG MIỆNG KIỂU Ý VỚI KEM & CÀ PHÊ SỮA NÓNG 

Với ca cao giòn, lớp bột espresso & kem dừa thuần chay



XÔI & XOÀI TƯƠI THÁI MỎNG CARPACCIO 

Với ớt, rau húng & nước cốt dừa



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



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng hoặc sữa động vật



Thành phần có chứa hạt



Nguồn đạm cao



Thành phần có chứa thịt lợn

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

THỰC ĐƠN THUẦN CHAY 3 MÓN

Thực đơn không đồ uống: 720,000 VND | Thực đơn trọn gói rượu vang: 1,460,000 VND

GỎI SEN   

Gỏi ngó sen với cà rốt, ngò, bạc hà & củ sen chiên giòn
Champagne J.M. Labuyere, Prologue, Grand Cru Brut Reserve
Chardonnay - Pinot Noir, France

CƠM Ý RISSOTO HƯƠNG PHỞ với NẤM  

Cơm Ý risotto với nước dùng phở chay, nước cốt dừa, nấm linh chi & rau mùi
Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina

KEM & CÀ PHÊ SỮA NÓNG KIỂU Ý 
hoặc TRÁNG MIỆNG XÔI & XOÀI TƯƠI THÁI MỎNG 

THỰC ĐƠN HẢI SẢN 3 MÓN

Thực đơn không đồ uống: 990,000 VND | Thực đơn trọn gói rượu vang: 1,550,000 VND

HOÀNH THÁNH CUA CHIÊN GIÒN
hoặc TÔM TÁI CHANH KIỂU VIỆT 

Les Valentine, Le Caprice Rose, Cinsault - Grenache, France

CHẢ CÁ TUYẾT  

Cá tuyết phi lê, nghệ, thì là, gừng, tỏi, hành tím & đậu phộng
phục vụ với bún gạo tằm nghệ
Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina

TRÁNG MIỆNG THEO LỰA CHỌN

THỰC ĐƠN SURF & TURF 3 MÓN

Thực đơn không đồ uống: 960,000 VND | Thực đơn trọn gói rượu vang: 1,520,000 VND

GỎI SEN   
hoặc SÚP HOÀNH THÁNH NHÂN NẤM 

Chateau Carbonneau, Margot Sauvignon Blanc, France

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
Les Valentine, Le Caprice Rose, Cinsault - Grenache, France

TRÁNG MIỆNG THEO LỰA CHỌN

THỰC ĐƠN CAO CẤP 3 MÓN

Thực đơn không đồ uống: 1,490,000 VND | Thực đơn trọn gói rượu vang: 2,220,000 VND

SÚP BAO NGƯ NẤU NẤM 
hoặc BÁNH BAO NHÂN SÔ ĐIỆP HẤP

Champagne J.M. Labuyere, Prologue, Grand Cru Brut Reserve
Chardonnay - Pinot Noir, France

PHỞ TÔM HÙM CHAMPAGNE 
hoặc THĂN BÒ WAGYU VỚI NƯỚC CHẤM 

Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina
or Jean Luc Colombo, "La Violette" Syrah, France

TRÁNG MIỆNG THEO LỰA CHỌN



Món thuần chay



Không chứa đạm gluten



Món chay - có thể chứa trứng
hoặc sữa động vật



Thành phần
có chứa hạt



Nguồn đạm cao



Thành phần
có chứa thịt lợn

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 |
|  Nguồn đạm cao |  Thành phần có chứa hạt |  Thành phần có chứa thịt lợn |

Cân Bằng

Kết Nối

