

THỰC ĐƠN- MENU



ACADEMY CAFE



**Món Á & món Việt Nam**  
- ACADEMY VIETNAM & ASIAN FAVORITES -

**PHỞ GÀ**  
ĐẶC BIỆT

95

Special Hanoi  
chicken noodles

Bánh Mì với trứng thịt nguội <i>Toast egg and ham</i>	<b>95</b>	Phở Gà Hanoi đặc biệt <i>Special Hanoi chicken noodles</i>	<b>95</b>
Egg Benedict <i>Egg benedict</i>	<b>175</b>	Miến gà đặc biệt <i>Special chicken glass noodles</i>	<b>95</b>
Bánh mì bơ tỏi <i>Butter brea<b>t</b> - bread</i>	<b>35</b>	Phở Bò Hà Nội (nhỏ/ lớn) <i>Hanoi beef noodles S/L</i>	<b>80/115</b>
Bánh mì ăn với trứng & thịt ba chỉ nướng <i>Toast egg and bacon</i>	<b>95</b>	Phở sốt vang (nhỏ/ lớn) <i>Beef bourguignon with rice noodle S/L</i>	<b>80/115</b>
Bánh mì sốt vang <i>Beef bourguignon with bread</i>	<b>115</b>	Bún nem <i>Pork &amp; crab fried rolls with noodle, lettuce &amp; traditional dip.</i>	<b>105</b>
Chả tôm kiểu Bangkok <i>Bangkok shrimp cakes With green papaya salad, sweet &amp; spicy thai chili sauce.</i>	<b>115</b>	Bún chả <i>Vietnamese grilled pork vemicelli</i>	<b>115</b>
Cơm rang kim chi bò <i>Kimchi fried rice with beef</i>	<b>140</b>	Bún bò Nam Bộ (nhỏ/lớn) <i>Vietnamese beef vemicelli M/L</i>	<b>115/185</b>
Cơm cà ri Nhật <i>Japanese beef carry</i>	<b>185</b>	Phở cuốn tôm <i>Prawn spring roll</i>	<b>155</b>
Cơm rang cá hồi <i>Grilled salmon fried rice</i>	<b>195</b>	Phở bò xào giòn <i>Crispy fried pho noodle with beef</i>	<b>140</b>
Cơm rang hải sản <i>Seafood fried rice</i>	<b>145</b>	Cơm rang muối ớt kiểu Nha Trang <i>Nha Trang slow cooked pork rib with salt and pepper fried rice</i>	<b>145</b>
Cơm sườn chua cay <i>Sour and spicy pork ribs</i>	<b>145</b>	Bún thêm <i>Extra vemicelli</i>	<b>20</b>
		Cơm thêm <i>Extra rice</i>	<b>20</b>





# Món khai vị

## - APPETIZERS -

Đùi lợn đen thái lát  
ăn kèm oliu, nụ bạch hoa

**615**

*Iberico ham puro de bellota (60gr) with  
kalamata olives, capers, Tabasco sauce*



Xúc xích lợn đen Iberico  
3 loại (100gr) **155**

*Iberico cold cut of salchichon,  
chorizo, morcilla (100gr)*

Pho mát 4 loại 300gr **345**

*Four cheese cold cut(200gr) of Tomme,  
Camembet, Scamorza, Emmental, served  
with biscuits and dried fruits.*

Đùi lợn đen thái lát  
ăn kèm oliu, nụ bạch hoa **615**

*Iberico ham puro de bellota (60gr) with  
kalamata olives, capers, Tabasco sauce*

Cá hồi Nauy hun khói  
ăn kèm bánh mì và pho mát **245**

*Graved lax samond, mascapone & honey  
dill mustard on pure rye crostini*

Combo Golf **485**

(Há cảo, xúc xích phô mai,  
mực, tôm, khoai)

*Combo golf club  
(Mandu, cheese sausage, clamari,  
popcorn shrimp & season fries*

Nachos thịt gà **155**

*Nachos with chicken, guacamole,  
sour cream salsa*

Vẹm bỏ lò **215**  
*Baked mussels in edible shell sundried  
tomato,bacon & goat cheese.*



Gan ngỗng Pháp áp chảo **385**  
ăn kèm mít xoài  
*Pan-seared french foie gras  
with mango, pineapple& ginger  
chutney (60gr)*



Bánh kẹp Mexico **155**  
với thịt gà nướng  
*Mexican quesadilla of wood grilled  
free range chicken mango & spicy red chili,  
sides of guacamole*

Vẹm xanh hấp **295**  
*Steamed mussels in mariniere style*

Sườn lợn đen Tây Ban Nha **340**  
nướng BBQ  
*Grilled Iberico square ribs,bbq sauce,  
salad*

Há cảo hải sản chiên **285**  
kèm sốt Teriyaki  
*Mandu with teriyaki sauce*

Khoai tây chiên **60**  
*French fries*

Khoai tây lắc ngũ vị **75**  
*Homed season fries stick.*

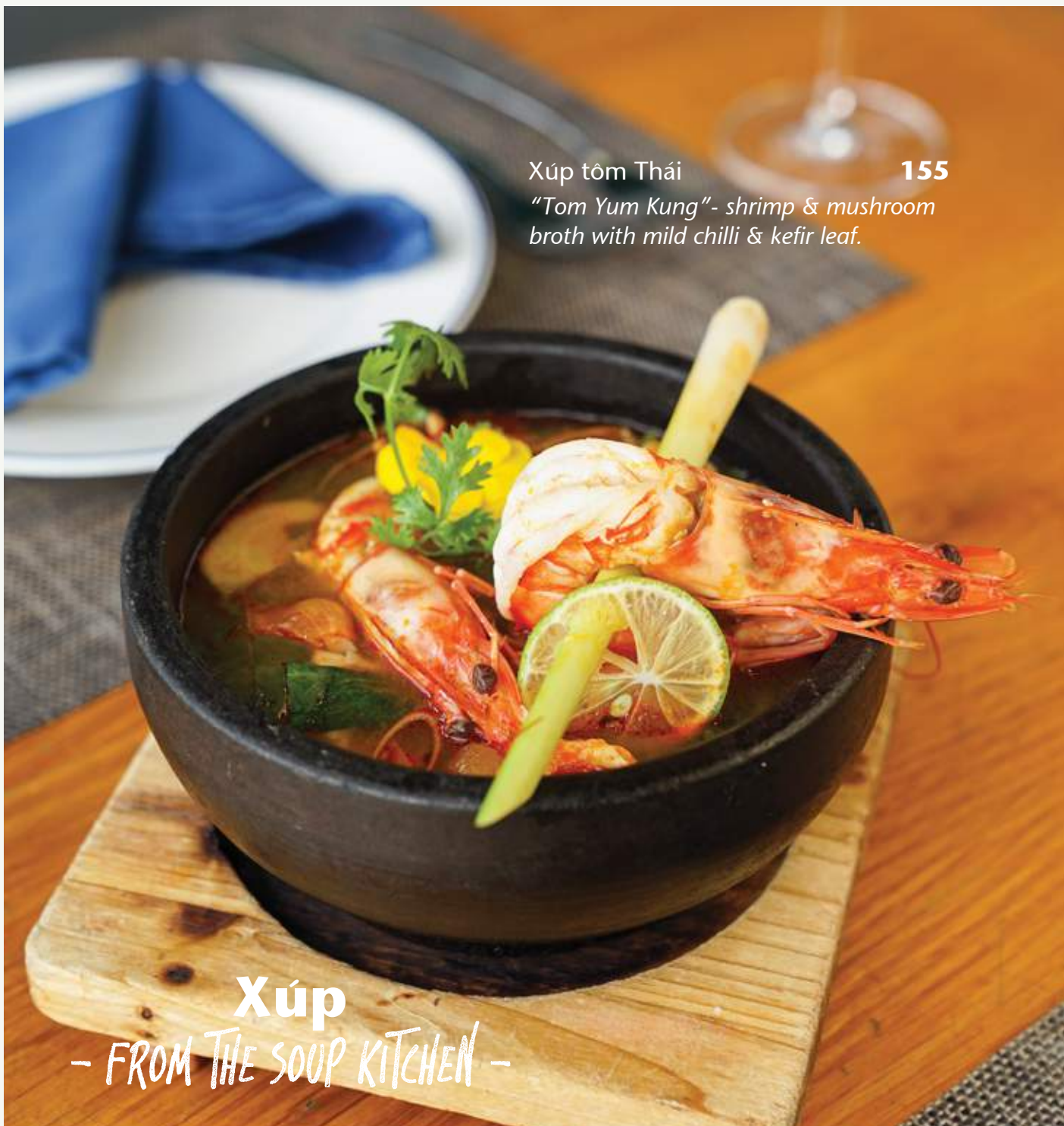
Mực chiên vòng **170**  
*Crispy clamari*

Tôm chiên **165**  
*Popcorn shrimp*

Xúc xích phô mai nướng **140**  
*Cheese sausage*

Đậu Nhật lắc muối **75**  
*Japanese edamame*





Xúp tôm Thái **155**  
*"Tom Yum Kung"- shrimp & mushroom  
 broth with mild chilli & kefir leaf.*

**Xúp**  
 - FROM THE SOUP KITCHEN -

Xúp khoai mỗ **75**  
*Purple yam potato with  
 Mascarpone cheese,taro chip.*

Xúp tôm thái **155**  
*"Tom Yum Kung"- shrimp & mushroom  
 Broth with mild chilli & kefir leaf.*

Xúp nấm Truffle **195**  
*Porcini mushroom & truffle*

Xúp bí ngô **75**  
*Pumkin soup with  
 Mascarpone cheese,taro chip*

Xúp măng tây **185**  
*Asparagus soup with sacallop,  
 mascarpon cheese.*

Xúp măng tây

185

*Asparagus soup with scallop,  
mascarpone cheese.*





# Xa lát rau

## - DA LAT SALADS -

Xa lát cá ngừ đại dương <i>Tuna salad</i>	<b>140</b>	Xa lát đặc biệt của nhà hàng <i>Academy Chef salad</i>	<b>165</b>
Xa lát bò Angus <i>Baby Dalat green &amp; rocket angus beef salad</i>	<b>135</b>	Xa lát hoàng đế với cá hồi hun khói <i>Academy caesar with home smoked salmon, capers, anchovies &amp; coddled egg</i>	<b>185</b>
Xa lát hoàng đế với thịt lợn xông khói <i>Caesar with bacon, sundried tomato &amp; avocado</i>	<b>130</b>	Xa lát Đà Lạt với cá hồi hun khói <i>Calavilax salmon salad with baby Dalat green, tomatoes.</i>	<b>195</b>
Xa lát hoàng đế với tôm chiên <i>Caesar salad with crispy popcorn shrimps</i>	<b>130</b>	Xa lát Tôm <i>Shrimps salad with organic vegetables</i>	<b>140</b>
Xa lát kiểu Califonia <i>California cobb salad, diced chicken, ham, chopped boiled egg &amp; avocado, tomatoes</i>	<b>125</b>	Xa lát gà nướng với hạt diêm mạch <i>Healthy quinoa and grilled chicken salad with truffle dressing</i>	<b>105</b>

Xa lát rau chân vịt  
với thịt ba chỉ  
và lườn vịt

*Dalat spinach salad  
with pancetta  
& mushroom dressing topped  
with sapa duck prosciutto.*

**145**







**XA LÁT ĐẶC BIỆT  
CỦA NHÀ HÀNG**

*Academy Chef Salad*

**165**



# Mỳ Ý & Cơm gạo Ý

- PASTA-GNOCCHI & RISOTTO -



Cá hồi Na Uy nướng ăn  
với khoai tây Ý và kem

**340**

*Grilled morwegian salmon  
with creamy gnocchi (180gr)*





**Sò điệp áp chảo ăn kèm măng tây và cơm gạo Ý** **325**  
*Pan-seared scallops with risotto and asparagus*

---

**Mỳ khoai tây nhà làm bỏ lò ăn kèm hoa quả khô và phô mát** **105**  
*Academy hand made potato gnocchi, Goat cheese, sundried cranberry & bluecheese*

---

**Mỳ Ý Capellini Ala casa với phô mát** **105**  
*Capellini Ala Casa with virgin olive oil, garlic chilli, cherry tomato, parmesan & sweet basil*

---

**Mỳ Angel Hair với cá hồi xông khói** **185**  
*Angel hair pasta with lotus blossom tea smoked salmon & Ikura Cavia vodka, parmesan chive butter & cappers*

---

**Mỳ Ý ăn kèm vẹm xanh** **125**  
*Spaghetti with mussels & Thai cream sauce*

---

**Mỳ Ý ăn với cá hồi nướng** **185**  
*Spaghetti with salmon and cream sauce*

---

**Mỳ Ý bò băm** **185**  
*Spaghetti bolognese with meat ball, parmesan, tomato & sweet basil*

---

**Mỳ Ý bò băm trẻ em** **115**  
*Kid spaghetti bolognese with parmesan*



**Mỳ ống Pene ăn kèm sườn cừu** **320**  
*Rigate with grilled butterflied aussie lamb chop, chopped lamb ragout rosemary, garlic, greek kalamata olives, sun dried tomatoest.*

---

**Mỳ ý sốt kem nấm và phô mai** **125**  
*Spaghetti carbonara imported italian pork neck pancetta, mushroom, parmesan & egg*

---

**Mỳ Fettucine ăn với cá hồi nướng với sốt húng quế** **310**  
*Fettuccine with salmon in pesto sauce*

---

**Mỳ ý bỏ lò với gà và phô mai** **115**  
*Chicken parmigiana breaded & baked with parmesan & mozzarella over pasta*

---

**Mỳ ý xào kiểu thái với gà và tôm** **120**  
*Thai spaghetti with chicken, shrimps, garlic, basil & spicy chilli.*

---

**Mỳ ống Macaroni bỏ lò ăn kèm 5 loại phô mai** **115**  
*Grown up macaroni & cheese with five international cheeses fresh goat, brie, mozzarella, parmesan & cheddar.*

# Món chính

- BISTRO COMFORT DISHES -



Tôm hùm và sò điệp Alaska  
bỏ lò với rau củ

**895**

*Lobster & Alaska Sea Scallop Thermidor  
Tarragon, Mushroom, Dijon  
& Parmesan cheese gratin*



Cá vược hấp với rau củ quả  
*Poached sea bass filet,  
pearled organic root medley*

**185**



Thăn bò Úc thượng hạng  
ăn kèm gan ngỗng pháp

**470**

*Beef filet mignon "rossini" topped  
With french foie gras, red wine sauce*



Burger gà rán  
*Chicken burger*

**150**

Burger bò Mỹ  
*USA beef burger & fries*

**190**

Burger cá  
*Fillet of seabass burger  
& fries sundried tomato chef sauce*

**185**

Cá ngừ cuộn với quả bơ  
*Wrapped tuna & avocado*

**180**

Tôm hùm và sò điệp Alaska  
bỏ lò với rau củ  
*Lobster & Alaska sea scallop thermidor  
Tarragon, mushroom, dijon &  
parmesan cheese gratin*

**895**

Sò điệp Alaska ăn kèm mứt  
xoài,sa lát,khoai nghiền  
*Jumbo Alaska deep sea scallop trio  
with mango jam & salad  
& garlic butter potato puree*

**470**

Gan ngỗng thêm 30gr  
*Extra foie gras 30gr*

**160**

Gan Ngỗng thêm 60gr  
*Extra foie gras 60gr*

**300**

Xa lát đà lạt thêm  
*Green salad*

**85**

Rocket thêm  
*Rocket salad*

**90**

Rau củ quả tổng hợp xào bơ  
*Seasonal vegetables bouquet steamed  
& lightly herb buttered*

**95**

Rau chân vịt sốt kem  
*Creamed spinach*

**55**

Ngọn măng tây  
với sốt Hollandaise  
*Wood grilled asparagus  
spears hollandaise*

**85**

Thịt thăn lưng lợn iberico nướng **510**  
*Grilled pluma iberico pork loin steak(150gr)*

# Món nướng

- FIRE GRILL -



Thăn bò Úc Nướng **495**  
*Australian prime beef tenderloin (180gr)*

Thăn lưng bò Mỹ  
thượng hạng nướng **735**  
*USA prime Angus beef rib eye(180gr)*

Thăn lưng bò Kobe  
thượng hạng nướng **995**  
*Nine star Australian Wagyu  
Beef rib eye steak(180gr)*

Sườn cừu nướng **495**  
*Grilled lamb chop with yam potato(180gr)*

Thịt thăn lưng lợn iberico nướng **510**  
*Grilled Pluma Iberico pork loin steak(150gr)*

Cá vược nướng **230**  
ăn kèm rau củ sốt chanh leo  
*grilled seabas and vegetable  
in passion fruit sauce(350gr)*

Cá hồi nướng **330**  
ăn kèm rau củ sốt kem  
*Grilled salmon and vegetable  
In creamy sauce(180gr)*

Cá tuyết nướng **900**  
ăn kèm rong biển và sốt Teriyaki  
*Pan-seared cod fish with sauteed hokto,  
teriyaki sauce(200gr)*

Thăn lưng cừu nướng **595**  
*Grilled eye off loie with yam potato (180gr)*





## Các loại Xốt & gia vị

- YOUR CHOICE OF SAUCE & CONDIMENTS -

Xốt đặc biệt của bếp trưởng <i>Chef sauce</i>	<b>45</b>
Xốt nho Mỹ <i>Grape sauce</i>	<b>85</b>
Xốt vang đỏ kiểu Pháp <i>Red wine sauce</i>	<b>55</b>
Xốt Tiêu <i>Green peppercorn sauce</i>	<b>55</b>
Xốt nấm rừng <i>Mushroom sauce</i>	<b>55</b>
Xốt cheese xanh <i>Blu cheese sauce</i>	<b>45</b>

## Các món khoai

- YOUR CHOICE OF POTATO -

Khoai tây nghiền đánh với bơ ,kem và nấm đen <i>Whipped potato les or extra butter &amp; cream, truffle</i>	<b>50</b>
Khoai lang nghiền <i>Mashed yams</i>	<b>55</b>
Khoai tây nướng ăn kèm phô mai và thịt lợn nướng <i>Baked potato with sour cream, chive &amp; bacon</i>	<b>85</b>

## Tráng miệng

- DESSERTS -

Bánh sừng bò <i>Plain croissant</i>	<b>70</b>	Bánh phô mai quả mâm xôi <i>Raspberry cheese cake</i>	<b>70</b>
Bánh sừng bò kim sa <i>Salted egg croissant</i>	<b>70</b>	Bánh brownie sô-cô-la <i>Chocolate brownie</i>	<b>70</b>
		Bánh Tiramisu <i>Tiramisu</i>	<b>70</b>
		Bánh phô mai xoài <i>Mango cheese cake</i>	<b>70</b>



ACADEMY CAFE