

VIETNOM

Local Eatery

SIGNATURE MY QUANG

Mi Quang is our cultural heritage, the everyday staple of Quang Nam, Da Nang. Love and the understanding of this noodle allows us to introduce new and quirky dishes with with Mi Quang at the heart.

Mi Quang Tron 85
Your choice of topping with bean sprouts, lettuce, purple cabbage in sesame sauce, herbs, rice paper, fried shallots, classic garlic chili fish sauce
Choose: (spicy|very spicy|not spicy at all)
* Char Siu, minced pork, prawn and quail eggs
* Mushroom, fried tofu and veggies

Wok Fried Mi Quang 85
Aka Mỳ Quảng áp chảo gang. Viet version of drunken noodles, flat noodles, sprouts, chives
* Charred Beef
* Vegetarian Mushroom and Tofu

Mi Quang Roll 85
Rolled Mi Quang Noodle stuffed with your choice of filling, lettuce, pickled papaya carrot,.. served with knia seed and cashew dipping sauce instead of traditional Danang version containing liver and peanut.
* Grilled Pork
* Mushroom & Tofu

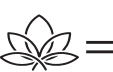
Mi Quang Chien 85
Deep fried crispy noodles topped with Char Siu pork and greens balanced with our palate cleanser summer mix of cucumber, starfruit, carrot, papaya, purple cabage, cilantro with in house dressing and fried shallots.

Mi Quang Cao Lau 85
Quang noodles, fried noodles, char siu, bean sprouts, pickled onions and bird eyes chilies, fresh herbs, salad, cilantro and traditional Cao Lau sauce. Especially for those who are not too familiar with the firm texture of Cao Lau.

Mì Quảng Spaghetti 85
Quang noodles, minced beef, Vietnam tomato sauce,...
The Quang noodles resemble Fettucine, still featuring minced beef Bolognese but with a Vietnamese twist. The al dente noodles have a lighter, more delicate texture, and they blend seamlessly with the globally renowned Italian cuisine..

Phở Quảng 85
The soul of Vietnamese Cuisine. My Quang is a staple in Central so we're merging the two together. Two country's cultural heritage in one. Topped with sprouts, sawtooth corriander, viet basil, fried shallots.
* Char Siu Pork and Rare beef
* Mushroom

VIETNAMESE MENU BELOW

 = All day Brekky  = Veggie
 = Longer wait time

ALL DAY BREAKFAST

Steamed Trung 90
Steamed eggs served with mushrooms, minced meat, and green onions. It's similar to hot bánh đúc, but with eggs replacing the rice flour. Keto-friendly.

 **Eggless Omelette 95**
(Change to normal omelette with minced beef +30)
Vegetarian omelette mushrooms, sautéed onions, leeks carrots, cauliflower, roasted tomatoes, and mushroom vegan pate , served with a side of seasonal fruit.

 **Hummusish Vietnam 95**
Saucy mushroom base topped with tomato, bell peppers, onion, cucumber, jalapenos, and olive oil inspired by Mediterranean hummus, served with garlic butter bread and cilantro.

Vietnom Chicken Curry 85
Chicken curry with coconut cream, potatoes, carrots, served with rice or bread.

Bò Kho 85
Beef stew, carrot, potato, quail eggs, with rice or bread.

Bò Lúc Lắc 180
Flash-seared flat iron beef cubes, bell pepper, onion, pineapple in Peppery sauce, served with bread or rice

Bánh Cuốn Lasagna 85
Your choice of fillings in between layers of flat sheet rice noodles, sauteed onion, topped with chives, friedshallots, veggies, papaya carrot pickles, herbs and dipping sauce.
* Mince pork, wood ear mushroom
 Two types of mushrooms, carrot

NOODLES

Bun Thang 85
The dish which got forgotten as was outshined by Pho.Refreshing chicken based broth topped with shredded chicken, omelette, pork ham, prawn, minced pork,friedshallot rau ram. Recommened with a bit of og shrimp paste

Bun Thit Nuong 95
Grilled pork belly, pork in betel leaves, salad, herbs, cilantro, pickled carrot papaya, fried shallots, sate chili paste, Knia sauce - Vietnam version made with Central highland seeds, cashews and minced meat. Our version instead traditional Danang peanut one.

Bun Nghe 150
Tumeric & chives noodles , pan fried Snakehead white fish marinated in tumeric, wild garlic and galangal served with a side salad, pickled onion, starfruit, cucumber.

Nomnom Dishes

Banh Xeo Nachos

Calling all crisp & crunch lovers with seasoned Banh Xeo Nacho Chips (oh yes!) Served with herbs, starfruit, tomato, cucumber, onion, mango,pickled carrot papaya, bell pepper, purple cabage, jalapenos, guacamole.

* Char Siu pork and shrimp 125
 Mushroom and Veggies 105
* Sauteed beef 125

Summer Phở Săn Roll 95

Pho san noodle, grilled pork belly, minced pork in betel leaves, lettuce, purple cabbage, pickled carrot papaya, serve with chili garlic fish sauce.

Phở Săn 95

Fried spring rolls on a bed of casava noodle salad, minced pork, purple cabbage salad, herbs. Pho san is speciality of Quang Nam but get forgotten.

Bánh Hôi 95

Direct translation - Question cake- another form of rice noodle serve with crispy pork, spring rolls, chives, fried shallots, serve with garlic chili fish sauce.

Gỏi Bò Cà Pháo 150

Beef and eggplant fruit salad with Camau prawn crackers, green mango, carrot, onion, purple cabbage, sesame, fried shallots, with sawtooth corriander and mint.

Salad Càng Cua 120

Pepper elder salad, stir fried beef with tomato, pickle onion, fried shallot, sesame tossed in vinaigrette

RICE DISHES

Vietnom Fried Rice 130

(topped with crispy rice and comes with side soup)

Choose your Protein:

*Salted Salmon *Garlic Prawn *Crispy Pork
*Beef Lemongrass Pineapple

Xin Chao Krapow 115

Vietnamese Krapow same same but different

Choose your Protein (comes with fried egg):
*Basil Pork * Passionfruit Roti Chicken

SNACKS

Vietnom Chicken Bites 95

Flavor packed, light batter chicken bites

* Garlic * Special Galangal

Spring Roll 95

Prawn, Pork & Wood Ear Mushroom in 3 different ways served with mustard leaves, pickled carrot papaya and chili garlic fish sauce (roll it yourself <3)

 **Viet Onion Rings 55**

Gluten free rice paper wrapped onion rings, served with salty spicy and sweet sauce

 **Sweet Potato Fries 50**

Crispy sweet potato fries with our in house seasoning, served with chilli sauce and mayo.

“VIETNOMS CREATIONS”

Made possible by Chef Út – a talented Head Chef from Huế with a special gift with Vietnamese flavors + Auntie Dung, a super family chef with over 30 years of experience + Doan – who loves to eat (A LOT), and previously focused on Western cuisine. These dishes are prepared by a passionate, energetic, and talented team of young chefs, with support from the kitchen assistants of the “quiet” team. The strength of our team comes from each individual and together we are unique. We create a kitchen that's both Vietnamese and not so Vietnamese, both traditional and industrial, both slow and meticulous yet fast and strong. We don't have a specific “concept”; we are simply ourselves, making food that we love. Almost a year old, we are constantly learning and evolving. We value your feedback however small, as well as any ideas you'd like to share, if you don't mind :) We hope you eat delicious, leave with a smile on your face, and look forward to seeing you again! Hopefully very very soon <3

BAO-GER

Breakfast Baoger 85

Flashed seared beef, fried eggs, Viet hollandaise, pickled onion in between bao bun

Pork Baoger 85

Char Siu slowcooked pork, Viet hollandaise, lettuce, tomato, cucumber, starfruit, pickled onion, pickled papaya & carrot

 **Veg Baoger 85**

Mushrooms stuffing with carrots, leeks, sriracha mayo, mushroom sauce, pickled, avocado, pickled onion.

PLATTERS

Ba Chi Mot Nang 150

Grilled one sun pork belly. Secret marinate, served with lettuce, pickle carrot papaya, herbs + sun on all senses

Com Lam Muoi Knia 180

Grilled rice in bamboo tube served with Knia salt from the Central Highlands, lemongrass grilled pork, and salad.

BBQ Pork Ribs 280

Vietnom seasoned BBQ pork ribs, sweet potato fries, sesame, in house dipping sauce, side salad.

VIET CORNER

* Warning, can have bones, be spicy & have adventurous smells hihhi *

Rau Luoc 75

Boiled wild vegetables served with Hue shrimp paste sauce

Chao Duck 95

Braised duck with fermented tofu served with noodles

(Served with white rice)

Anchovy Town 65

* Braised anchovies in caramelised sauce
* Stir-fried dried anchovies with fish sauce

Funky Pork Belly 65

Braised pork with shrimp paste and lemongrass

Braised Fish 115

Braised cobia fish with pickled mustard greens

SAUCE IT UP Viet Hollandaise + 5 Knia Vegan Sauce +5
Knia Regular Sauce +10 Char Siu Sauce +5 Mushroom Sauce +10

Grilled Pork Dipping Sauce +0 / Fish Dipping Salt +0

Fresh Chili Paste +0 Pickled Shallots and baby chilies +0

SWEETS

 **Cookie Duo 70**
Cashew, peanut and coconut butter, chocolate chunks cookie & Rocky dark chocolate, walnut and marshmallow cookie served with tea

 **Grilled Banana 55**

Ice Cream

As in the old days, coconut milk is combined with sweet, soft roasted bananas, topped with a layer of peanuts and fresh coconut.

Seperate

VIETNOM

Local Eatery

SIGNATURE MY QUANG

Mỹ Quảng là di sản văn hóa, là niềm tự hào, là món ăn quen thuộc hàng ngày của người Quảng Nam, Đà Nẵng. Tình yêu và sự thấu hiểu sợi Mì giúp bếp mình mạnh dạn chia sẻ thêm nhiều món ngon từ mì quảng ngoài Mỹ với nước dùng truyền thống.

Mì Quảng Trộn 85
Đôi khi nước dùng nóng làm trải nghiệm về sợi mì có khác biệt với mì trộn. Đơn giản là mì tươi mới trắng, dầu phụng khử với nên, kèm với giá trứng, xà lách, nước mắm ớt tỏi, bánh tráng, hành phi,..
Chọn mức độ cay: cay, rất cay hoặc không cay
* Thịt xá xíu, tôm, trứng cút
🌿 Mỳ trộn chay với nấm, đậu khuôn.

Wok Fried Mì Quảng 85
Mỳ Quảng áp chảo gang. Phiên bản Việt của món drunken noodles, phiên bản nhà hàng của mì dẹt còn trong tủ lạnh mà mỗi nhà tự xào lại cho bữa sáng <3
* Thịt bò áp chảo
🌿 Mỳ áp chảo chay với nấm, đậu khuôn

Mì Quang Roll 85
Cảm hứng từ món phở cuốn ở Hà Nội, văn hóa cuốn của Việt Nam. Ăn kèm với tương được nấu bởi hạt knia, hạt điều và nước mắm. Hạt knia đem lại hương béo, bùi thoảng hương dừa thay cho nước tương truyền thống của Đà Nẵng là đậu phộng và gan heo.
* Thịt heo nướng
🌿 Mì cuốn chay với đậu phụ, nấm

Mì Quảng Chiên 85
Mì xào giòn phiên bản mì quảng. Sợi mì chiên giòn ráo dầu, thịt xá xíu hoà quyện với salad tươi mới từ dưa leo, khế, bắp cải tím, cà rốt đu đủ ngâm chua giải ngán, kết hợp cùng nước sốt riêng biệt tại VietNom.

Mì Quảng Cao Lầu 85
Mì quảng, mì chiên, thịt xíu, giá trứng, hành ngâm chua, rau thơm, sốt cao lầu truyền thống. Đặc biệt dành cho những người không quá quen thuộc với sợi cao lầu cứng nhưng lại yêu thích hương vị của cao lầu.

Mì Quảng Spaghetti 85
Mì quảng, bò băm, sốt cà chua Vietnam, rau cần, xạ hương,...Sợi mì Quảng gợi nhớ đến Fettucine, vẫn là bò băm bolognese nhưng với hương vị Việt, sợi mì al dente tự nhiên, cảm giác “nhẹ bụng” hơn sợi truyền thống, kết hợp với ẩm thực Ý nổi tiếng khắp thế giới.

Phở Quảng 85
Phở là linh hồn của ẩm thực Việt. Yêu thích nước dùng phở, cũng yêu không kém sợi mì, 2 di sản văn hóa của Việt Nam trong 1 tô. Sợi mì dày hơn sợi phở nhưng đã được đầu bếp xử lý khéo léo.
* Phở bò, thịt xíu,
🌿 Phở nấm chay

☀️ = Món ngon ăn sáng 🌿 = Món chay
🕒 = Thời gian đợi lâu hơn 1 tí

ALL DAY BREAKFAST ☀️

Steamed Trung 90
Trứng gà hấp ăn kèm nấm, thịt xay, hành lá. Sẽ tương tự bánh đúc nóng nhưng với trứng thay cho bột gạo. Keto.

🌿 **Eggless Omelette** 95
(Đổi thành Trứng cuộn bò băm +30)
Omelette chay với nấm đùi gà, nấm mèo, hành tây xào, bông cải, cà rốt cà chua nướng, pate chay, ăn kèm chén trái cây theo mùa. Tương tự bữa sáng kiểu Mỹ

🌿 **Hummusish Vietnam** 85
Xốt nấm Vietnam lấy cảm hứng từ Hummus Địa Trung Hải, ăn kèm bánh mì bơ tỏi ngò rí.
* Actually hummus 95
Vietnom Chicken Curry 85
Cà ri gà, khoai tây, cà rốt ăn kèm với cơm hoặc bánh mì

Bò Kho 85
Bò hầm, cà rốt, hành tây, khoai tây, trứng, ăn kèm với cơm hoặc bánh mì

Bò Lúc Lắc 180
Thịt bò cắt miếng vừa ăn, ớt chuông, hành tây, dưa cùng với xốt tiêu đen và bánh mì

Bánh Cuốn Lasagna 85
Nhân bánh cuốn giữa những lớp bánh mỏng xếp chồng lên nhau, mỡ heo, hành phi, đu đủ, nước mắm
* Thịt heo xay và nấm mèo
🌿 Rau, đậu khuôn, nấm

NOODLES

Bún Thang 85
Món ăn Hà Nội bị lãng quên có lẽ do Phở quá nổi bật. Nước dùng được nấu từ thịt gà, toppings ức gà xé, trứng cuộn cắt sợi, thịt heo băm, tôm, chả lụa 1 ít rau răm, sẽ ngon hơn khi ăn cùng với mắm tôm.

Bún Thịt Nướng 95
Ba chỉ nướng, chả lá lốt, hành phi, rau, đu đủ chua, kèm tương Đà Nẵng-Vietnom gồm hạt Knia tây nguyên, hạt điều, thịt xay hành phi, rau,...

Bún Nghệ 150
Bún nghệ lá he, ăn kèm cá lóc ướp riêng, tỏi, nén nướng và rau trộn.

Nomnom Dishes

Bánh Xèo Nachos
Nachos Mexico với vỏ bánh xèo giòn thay cho tortila chips. Nhiều toppings nên nhờ bạn viết ra nguyên liệu mà bạn có thể sẽ không thích.
* Thịt xá xíu và tôm 125
🌿 Nấm, rau 105
* Bò băm 125

Summer Phở Săn Roll 95
Phở săn cuốn bánh tráng, thịt ba chỉ, rau, đu đủ chua, su, nước mắm, chả lát lốt. Gỏi cuốn phở săn.

Phở Săn 95
Chả giò chiên ăn kèm với phở săn trộn đặc sản Quảng Nam, phở săn cũng dần bị lãng quên

Bánh Hời 95
Bánh hời ăn kèm với thịt heo chiên giòn, chả giò, hẹ và nước mắm ớt tỏi.

Gỏi Bò Cà Pháo 150
Thịt bò tái trộn cùng cà pháo, rau thơm, mè, khế, cà rốt, bắp cải, xoài xanh, hành phi ăn kèm bánh phồng Cà Mau

Salad Cang Cua 120
Gỏi rau cang cua, thịt bò xào cà chua, hành trộn với dầu giấm.

RICE DISHES

Vietnom Fried Rice 130
(Được phủ bởi 1 lớp cơm sấy giòn)
Choose your Protein:
*Thịt heo chiên giòn *Tôm rang tỏi *Thịt bò thơm sả *Cá hồi muối

Xin Chao Krapao 115
Cơm trắng với thịt xào và trứng
Choose your Protein:
*Heo băm lá basil *Gà

SNACKS

Vietnom Chicken Bites 95
Gà popcorn rang riêng, tỏi

Spring Roll 95
Chả ram chiên, xà lách, đu đủ cà rốt , nước chấm

🌿 **Viet Onion Rings** 55
Bánh tráng cuộn hành tây chiên giòn, ăn kèm với tương ớt và xốt mayo

🌿 **Sweet Potato Fries** 50
Khoai lang chiên giòn

“VIETNOMS CREATIONS”

Làm nên bởi, Chị Út - Bếp Trưởng tài năng gốc Huế với khả năng đặc biệt biến tấu gia vị Việt. Di Dung, siêu đầu bếp gia đình với hơn 30 năm kinh nghiệm. Đoàn - thích ăn và ăn nhiều, trước đây chuyên về ẩm thực Âu Mỹ. Trực tiếp chế biến bởi nhóm đầu bếp nam trẻ nhưng đầy nhiệt huyết, năng lượng và tài năng, với sự giúp đỡ của phụ bếp từ team “quiet”. Sức mạnh của team mình là từ những cá nhân riêng lẻ, tự mình cùng nhau tạo ra bếp vừa Việt vừa không Việt lắm, vừa truyền thống vừa công nghiệp, vừa chậm rãi chính chu vừa nhanh nhẹn mạnh mẽ, không có “concept” tự mình chỉ là tự mình thôi. Bếp mình cùng nhau gắn một năm, vẫn đang không ngừng học hỏi thay đổi để hoàn thiện, mong là sẽ nhận được phản hồi của bạn về mỗi món ăn, về những ý tưởng nếu bạn không ngại chia sẻ <3 Mong bạn ngon miệng, rời khỏi cửa nhà với nụ cười trên môi và hẹn gặp lại sớm nhé <3

BAO-GER

Breakfast Baoger 85
Thịt bò xào, trứng chiên, xốt Viet hollandaise và hành ngâm kẹp với bánh bao burger
Pork Baoger 85
Thịt xá xíu, xốt đặc biệt, xà lách, cà chua, dưa leo, khế, hành ngâm chua, đu đủ và cà rốt ngâm chua

🌿 **Veg Baoger** 85
Nhân nấm, cà rốt, hành baro, hành ngâm, dưa muối xốt baoger chay

PLATTERS 🕒

Ba Chi Mot Nang 150
Ba chỉ heo phơi qua một trưa nắng gắt. Nắng Đà Nẵng làm gia vị thấm và có mùi nắng hehe ^^

Com Lam Muoi Knia 180
Cơm Lam kèm muối knia Tây Nguyên, heo nướng sả, salad

BBQ Pork Ribs 280
Sườn heo nướng tảng, salad, khoai lang chiên.

VIET CORNER

* **Rau Luoc** 75
Tập tàng lược kèm nước ruốc Huế
* **Chao Duck** 95
Vịt nấu chao kèm bún

(Kèm cơm trắng)
* **Anchovy Town** 65
* Cá cơm than kho keo
* Cá cơm khô rim mắm
* **Funky Pork Belly** 65
Thịt kho ruốc sả
* **Braised Fish** 115
cá bớp kho dưa cải

SAUCE IT UP xốt bơ trứng +5 | tương knia chay +5
tương knia thịt +10 | tương xá xíu +5 | xốt nấm +10
* nước chấm thịt nướng/nước chấm cá / ớt tươi xay / ớt sa tế / hành tím ớt xiêm ngâm +0

SWEETS

🌿 **Cookie Duo** 70
Thành phần: Hạt điều, bơ đậu phộng, bánh quy vị Sô-cô-la, Sô-cô-la đen, quả óc chó, bánh marshmallow dùng cùng nước trà.

🌿 **Grilled Banana Ice Cream** 55
(như cách làm ngày xưa) nước cốt dừa kết hợp cùng chuối nướng ngọt và mềm, rưới lên trên là một lớp đậu phộng và dưa tươi.