



HƯƠNG VỊ HỘI AN

Lấy cảm hứng từ tinh hoa ẩm thực truyền thống Việt Nam, Bếp trưởng của Namia đã tinh tế tái hiện những hương vị thân thuộc qua lăng kính sáng tạo đương đại. Mỗi món ăn là sự phản chiếu của những ảnh hưởng văn hóa phong phú từ thương cảng cổ Hội An, và là điểm giao thoa giữa kỹ thuật ẩm thực quốc tế và sản vật bản địa theo cách tiếp cận bền vững.

Thực đơn của Namia tôn vinh di sản ẩm thực của miền Trung, đồng thời cam kết với sự phát triển bền vững bằng các nỗ lực hợp tác chặt chẽ cùng nông dân địa phương để lựa chọn nguyên liệu theo mùa, giảm thiểu lãng phí và nói không với nhựa dùng một lần.

A TASTE OF HOI AN

Inspired by traditional Vietnamese cuisine, our Chef has crafted these dishes as interpretations of the flavours we hold dear. They reflect the rich cultural influences of the ancient trading port in Hoi An, where trade and cultural exchange weave international techniques with local produce in a sustainable approach.

Our menus honor the region's rich culinary heritage while embracing sustainability - by working closely with local farmers, we source seasonal ingredients, minimize waste, and eliminate plastics.

*As the Vietnamese phrase goes:
"Ăn theo thuở, ở theo thời" - Live according to time*

THE MERCHANT PLATTER

Món đặc trưng Namia cho hai người

450,000

Namia's Signature Platter for two

Ức vịt tẩm gia vị, xúc xích và thịt heo muối coppa - Cured duck breast, saucisson sec, coppa

Pate gan vịt và bánh mì giòn - Duck liver pate with sourdough chips

Phô mai tươi - Smoked scamorza, baby mozzarella

Hành muối chua, oliu, mứt hoa dâm bụt - Pickled spring onion, olives, rosella jam

MÓN KHAI VỊ NGUỘI

COLD APPETIZERS

Cà Chua Làng Rau Trà Quế

250,000

Tra Que Tomatoes

Sốt pesto rau thơm và hạt hướng dương, dưa leo, phô mai tươi Đà Lạt

Assorted herbs, sunflower seed pesto, cucumber, Da Lat burrata

Gỏi Gà

250,000

Poached Chicken Salad

Nước phở cô đặc, sốt mè dầu giấm, củ hũ dừa, bánh gạo chiên

Pho jelly, sesame vinaigrette, fresh bamboo, puffed rice

Đậu Hũ Sốt Cà Chua

250,000

Namia Egg Tofu

Nước sen, tảo biển, cà chua

Lotus water, kombu, tomato

Cá Tái Chanh

250,000

Sapa Salmon Ceviche

Bưởi, củ thì là, ngò rí, đậu phộng, bánh tráng khoai mì chiên

Pomelo, fennel, coriander, peanuts, cassava paper chips

Bò Tái Chanh

290,000

Organic Beef Tartare

Tương ớt Hội An, hẹ lá, đồ chua, khoai môn chiên

Hoi An chilli sauce, chives, Vietnamese pickles, fried taro

MÓN KHAI VỊ NÓNG

HOT APPETIZERS

Bánh Bột Báng Chiên

Fried Sago Cubes

Phô mai xông khói, muối ớt

Vietnamese smoked scamorza, chilli salt

250,000

Súp Bí Đỏ

Roasted Pumpkin Soup

Dầu hành lá, gừng, sữa dừa

Burnt scallion oil, ginger, coconut cream

200,000

Súp Kem Hải Sản

Shellfish Bisque

Ghẹ Cù Lao Chàm, tôm mũ ni, nước cốt dừa

Crab from Cham Islands, slipper lobster, coconut milk

290,000

Vịt Cuộn Lá Lốt

River Duck In La Lot

Vịt cuộn lá lốt, sốt xoài cay

Duck wrapped and grilled in la lot, mango sambal

250,000

MÌ & CƠM

NOODLES & RICE

Cao Lầu Xốt Trứng Phô Mai

Cao Lau Carbonara

Má heo muối xông khói, trứng vịt, tiêu Phú quốc

Guanciale, duck egg, Phú Quoc black pepper

350,000

Cơm Đùi Gà Nướng

Citrus Chicken Rice

Cơm nghệ, lá chanh, hành hương, rau răm

Roasted chicken, lime leaves, turmeric rice, onion, Vietnamese coriander and burnt lime

350,000

Đậu Hũ Nhồi Nấm, Miến

Tofu Pocket with Vermicelli

Các loại nấm, đậu hũ, miến, xì dầu, dầu mè

Mushrooms, tofu, vermicelli, soya sauce, sesame oil

300,000

MÓN CHÍNH

MAINS

Ức Vịt Quay

Namia Rice Paddy Duck

Ức vịt quay, bún gạo lứt, sốt chao đậu phộng, ngò om
Roasted breast, red rice noodles, rice paddy herb, fermented tofu-peanut sauce

400,000

Cà Ri Rau Củ

Taro Coconut Curry

Đậu khuôn, khoai môn, nấm, bắp non, củ sen, húng quế chiên giòn
Bean curd, mushroom, baby sweet corn, lotus root, crispy basil

300,000

Cá Chẽm Nướng Nghệ

Wild Catch Sea Bass

Cá chẽm, hoa thiên lý, sốt nghệ tươi
Grilled fish fillet, sauteed tonkin jasmine, turmeric jus

350,000

Thịt Kho Nước Dừa

Coconut Pork Belly

Nước dừa, củ sen nhồi nếp, gừng, ngũ vị hương, lá trà xanh
Caramelized coconut, ginger, five spices, fresh green tea leaves

350,000

Tôm Mũ Ni Nấu Chậm

Poached Slipper Lobster

Bột bắp nghiền, sốt bơ sả, ớt chuông đỏ
Corn and red bell pepper sautee, butter sauce, bisque

450,000

Bò Bít Tết

Rib Eye Roll Steak

Thăn ngoại bò Úc, hành caramel, sốt tiêu xanh
Caramelized onion jam, green peppercorn jus

650,000

Phục vụ kèm với Cơm hoặc Khoai Tây

Served with choice of Rice or Potatoes

Cơm gạo ST25 - White rice

Cơm gạo huyết rồng - Brown rice

Cơm nắm mặn - Salted onigiri rice ball

Khoai tây - Thrice cooked potato

MÓN ĂN KÈM

SIDES

Xa Lát Rau Tươi

Market Green Herb Salad

100,000

Rau Muống Xào Tỏi

Stir Fried Morning Glory with Garlic

100,000

Các Loại Rau Củ Muối Chua Nhà Làm

Homemade Ferments and Pickles

100,000

Trứng Đúc Thịt

Vietnamese Omelet with Minced Organic Pork

150,000

TRÁNG MIỆNG

DESSERTS

Bánh Sô Cô La

Namia Clay Pot Au Chocolat

Bánh pudding gạo dừa, sô cô la Việt Nam, mứt ổi, kem vanilla

Coconut rice pudding, Vietnamese chocolate ganache, guava jam, vanilla ice cream

290,000

Chè Dưỡng Nhan

Traditional Beauty Soup

Hạt sen, nhãn, nhựa đào, kỷ tử, hạt é, đường thốt nốt

Longan, goji, peach resin, lotus, basil seed, chilled palm sugar soup

200,000

Bánh Mousse Vị Chanh Dừa

Coconut Lime Mousse

Dừa non, sốt chanh dây, bánh meringue, lá chanh, kem xoài chanh dây

Young coconut, passion coulis, meringue, lime leaf, passion-mango sorbet

200,000

Bánh Tạc Mít

Jackfruit Tart

Hạt điều, kem mật ong sô cô la

Cashew frangipane, honeycomb ice cream

250,000

Bánh Tiramisu Cà Phê Muối

Salted Coffee Tiramisu

Cà phê Việt Nam, mật hoa cà phê, vang Đà Lạt, kem tươi, phô mai kem tươi, bánh mì giòn

Brewed coffee, coffee blossom honey, Da Lat red wine, whipping cream, sourdough crouton, mascarpone

250,000

Kem Thủ Công

Artisanal Ice Cream

Vị: Vanilla, sô cô la, mật ong sô cô la, dừa non, chanh dây xoài

Sốt: Sô cô la Alluvia, sốt dâu tằm Việt Nam

Flavours: Vietnamese Vanilla, TBros Chocolate, Honeycomb, Young Coconut, Passion-Mango Sorbet

Sauces: Alluvia dark chocolate, local Vietnamese mulberry

150,000

mỗi viên - per scoop