

SEN RESTAURANT

“Sen” means Lotus in Vietnamese. It is named so, due to our lotus shape design.

Lotus represents enlightenment and perfection, simple but noble and sacred, charming and gentle but still dignified and serious, representing courageous Vietnamese people, friendly and open-hearted.

From influence on spiritual life, Vietnamese people have taken the lotus to the top of cuisine culture. All parts of lotus flowers are processed into typical dishes such as lotus stem salad, lotus seed jam and lotus tea.

Our mission is to entertain Guests with cuisine made of local ingredients.

It is surely a happy moment for Chefs to please Guests with meticulously cooked dishes.

However, for the Culinary team of Sen Restaurant, our great pleasure lies in the process of improving the taste of the fresh local products in our kitchen.

We always make it a point to cater Guests with cuisine made with the best local food such as the Nha Trang lobster, fresh rice noodles and Vietnamese herbs grown in our vegetable garden.

"Sen" trong tiếng Việt có nghĩa là Hoa Sen. Nó được đặt tên như vậy do nhà hàng được thiết kế như một búp sen chớm nở. Trong văn hóa người Việt, hoa sen tượng trưng cho sự giác ngộ và hoàn hảo, đơn giản nhưng quý phái và thanh liêng, quyến rũ và nhẹ nhàng nhưng vẫn trang nghiêm, giống như con người Việt Nam can đảm nhưng thân thiện và cởi mở. Từ ảnh hưởng đến đời sống tinh thần, người Việt Nam đã đưa hoa sen lên đỉnh cao văn hoá ẩm thực. Tất cả các bộ phận của hoa sen được chế biến thành các món ăn điển hình như gỏi ngó sen, mứt hạt sen và trà sen.

Tiêu chí của chúng tôi là đem đến cho khách hàng những trải nghiệm với các món ăn Việt được làm bằng các nguyên liệu địa phương. Đặc biệt, đội ngũ ẩm thực của nhà hàng luôn sẵn sàng làm hài lòng Quý khách với các món ăn đặc trưng của Nha Trang, tuy nhiên vẫn mang hương vị riêng của Khu nghỉ mát.

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

VIETNAMESE DELIGHT

SEAFOOD

Steamed, Grilled, Fried or on Ice

King scallop	each	100.
Crab	each	280.
Oyster	each	40.
Lobster	100gr	390.
Clam	100gr	80.
Squid	100gr	120.
Tiger prawn	100gr	160.
Snail	100gr	150.



Nha Trang Seafood Platter for 2

950.

Sauteed crabs with green chili sauce, steamed clams, grilled oysters, tiger prawns, squid and mussels.

Cua sốt ớt, ngêu hấp sả, hàu nướng, tôm nướng, mực nướng, vẹm nướng.

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

APPETIZER

-  **An Lâm tasting platter for 2** 450.
A combination of Vietnamese appetizers. Chef's selection.
Khai vị đặc biệt của An Lâm
- Nha Trang traditional pancake** 220.
Rice paper, prawn, squid, vegetables, garlic and chili fish sauce.
Bánh xèo cuộn bánh tráng Việt Nam
- Deep-fried seafood spring rolls** 185.
Seafood, shallot, spring onion, mushroom, sweet potato, carrot,
Sweet & sour fish sauce.
Chả giò hải sản
- Deep-fried vegetable spring rolls** 165.
Sweet potato, carrot, lemongrass, onion, taro, mushroom, shallot and soya sauce.
Chả giò rau củ
- Prawn and pork hand rolls** 225.
Summer rice paper rolls, prawn, pork belly, cucumber, chives, lettuce, Vietnamese
herbs and peanut sauce.
Gỏi cuốn tôm thịt
- Vegetable hand rolls** 180.
Summer rice paper rolls, tofu, green beans, carrot, cucumber, chives, lettuce,
Vietnamese herbs and peanut sauce.
Gỏi cuốn rau củ
- Crispy soft shell crab** 290.
Fried vermicelli, sweet & sour sauce.
Cua lột chiên giòn với miến xào và sốt chua ngọt

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

Prawn mousse on lemongrass skewers

320.

Rolled minced pork with prawn and Vietnamese herbs.

Chạo tôm dùng kèm với rau mùi Việt Nam

Traditional Nha Trang grilled minced pork

220.

Minced pork rolls, salad, crispy rice paper and Vietnamese herbs.

Nem nướng Nha Trang

Deep-fried chicken wings

180.

Chicken wings, onion, spring onion, red chili and sour fish sauce.

Cánh gà chiên nước mắm

Grilled beef in wild betel leaves

280.

Summer rice paper rolls, mango, cucumber, pineapple, peanuts, vermicelli noodles, lettuce, Vietnamese herbs and sour fish sauce.

Bò cuộn lá lốt

SALAD

Green mango salad with squid

225.

Mango, squid, carrot, chili, fried shallot, peanuts, herbs and prawn crackers.

Gỏi xoài xanh hải sản

Nha Trang whitebait salad *Do your own hand rolls*

220.

Traditional condiments and homemade peanuts sauce.

Gỏi cá mai Nha Trang

Prawn and pomelo salad

260.

Carrot, onion, red finger chili, fried shallot, local herbs and peanuts.

Gỏi bưởi với tôm chần

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

Vietnamese chicken salad

190.

Onion, carrot, chili, fried shallot, peanuts, Laksa leaves and prawn crackers.

Gỏi gà truyền thống

Morning glory salad with beef

240.

Sliced beef, red chili, star fruit, green banana, fried shallot, peanuts, shallot, Vietnamese herbs and prawn crackers.

Gỏi bò bóp thấu với rau muống bào

Lotus and crispy tofu salad

180.

Carrot, cucumber, lotus, tofu, leek, peanuts, Vietnamese herbs, soya sauce reduction and crispy paper rice.

Gỏi ngó sen với đậu hũ chiên giòn

SOUP

Nha Trang seafood soup

235.

Prawn, squid, onion, chili, galangal, lime leaves, lemongrass, mushroom, tomato fresh basil and coriander.

Súp hải sản chua cay

Bitter melon soup with fish cake

160.

Chicken stock, bitter melon and fish cake.

Canh khổ qua cá thác lác



Crab meat and asparagus soup

195.

Chicken stock, crab meat and asparagus.

Súp cua nấu với măng tây

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

Prawn and green squash soup	175.
Chicken stock, prawn and green squash	
<i>Canh bí đao nấu với tôm</i>	
Traditional sweet & sour cobía fish soup	240.
<i>Canh chua cá bớp</i>	
Congee with chicken	150.
<i>Cháo gà</i>	
Congee with beef	175.
<i>Cháo bò</i>	
Congee with fish	220.
<i>Cháo cá</i>	
Congee with oyster	240.
<i>Cháo hào</i>	

MAIN COURSE

CLAYPOT

Slow roasted pork belly in coconut juice	285.
Pork belly, egg and coconut juice.	
<i>Thịt heo kho tàu</i>	
Braised cobía fish	340.
Pork belly, dried shrimps, shallot, spring onion, chili and fish sauce.	
<i>Cá bớp kho tộ</i>	
Tiger prawns	380.
Shallot, pepper, spring onion, chili and fish sauce.	
<i>Tôm kho tộ</i>	

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

Tofu and mushroom

Tofu, mushroom, leek and lemongrass.

Đậu hũ kho nấm

240.

Chicken curry

Chicken legs, vegetables, coconut and fresh milk.

Cà ri gà

280.

Vegetable curry

Vegetables, coconut and fresh milk.

Cà ri rau củ

240.

GRILL

Whole Pomfret fish in banana leaf

750.

Rice paper, mango, cucumber, pineapple, lettuce, Vietnamese herbs and green chili sauce.

Cá chim nướng lá chuối dùng kèm bánh tráng rau sống.

Whole Rabbit fish with green chili sauce

595.

Rice paper, mango, cucumber, pineapple, lettuce, Vietnamese herbs and green chili sauce.

Cá diêu nướng muối ớt xanh dùng kèm rau sống bánh tráng

Cobia fish fillet and mango salad

340.

Cobia fillet, mango salad and coriander fish sauce served with steamed rice.

Cá bớp nướng dùng kèm với gỏi xoài và cơm trắng



Marinated chicken with lemongrass sauce

280.

Chicken, bok-choy and lemongrass sauce served with steamed rice.

Đùi gà phi lê nướng sả dùng kèm cơm trắng và cải thìa xào

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

Pork ribs with pickled lemon sauce

280.

Pork ribs, coleslaw salad and lemon sauce served with steamed rice.

Sườn heo nướng sốt chanh muối dùng kèm cơm trắng

WOK

Beef “Lúc Lắc”

440.

Imported beef, onion, capsicum, five spice sauce and French fries.

Bò lúc lắc khoai tây chiên

Seafood in sweet & sour sauce

380.

Sea bass, squid, tiger prawn, capsicum, onion, celery, pineapple and steamed rice.

Hải sản xào chua ngọt dùng kèm cơm trắng

Pork ribs in sweet & sour sauce

290.

Pork rib, capsicum, onion, celery, pineapple and steamed rice.

Sườn heo xào chua ngọt dùng kèm cơm trắng

STEAM

Sea bass fillet

375.

Sea bass, ear mushroom, glass noodles, onion, chili, sesame oil, black bean and oyster sauce. Served with steamed rice.

Cá chẽm phi lê hấp dùng kèm cơm trắng.



Whole Grouper

1.195.

Mushroom, glass noodles, onion, chili, sesame oil, black bean and oyster sauce.

Cá Mú nguyên con hấp dùng kèm bánh tráng rau sống.

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế “VAT”

Crab

Crab, lemongrass, green chili sauce.

Cua hấp sả và rau mùi

550.

NOODLE & RICE

Vietnamese “Pho” with chicken

240.

Phở gà

Vietnamese “Pho” with beef

285.

Phở bò

Grilled pork with vermicelli noodles

260.

Pork belly, spring roll, vermicelli noodles, lettuce, Vietnamese herbs and fish sauce.

Bún thịt nướng dùng kèm với nước mắm

Stir-fried egg noodles with chicken and vegetables

215.

Mì xào gà và rau củ

Stir-fried egg noodles with beef and vegetables

255.

Mì xào bò và rau củ

Stir-fried egg noodles with seafood and vegetables

290.

Mì xào hải sản và rau củ

Stir-fried glass noodles

260.

Crab meat and spring onion.

Miến xào thịt cua và hành lá

Fried rice with egg and vegetables

165.

Cơm chiên rau và trứng

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế “VAT”

Fried rice with seafood and vegetables

Cơm chiên hải sản, rau và trứng

200.

Fried rice with beef and vegetables

Cơm chiên bò, rau và trứng

230.

Fried rice with chicken and vegetables

Cơm chiên gà, rau và trứng

275.

SIDE DISH

Stir fried morning glory with garlic

Rau muống xào tỏi

95.

Stir fried bok choy with oyster sauce

Cải thìa xào dầu hào

95.

Steamed mixed vegetables

Fish and pork sauce reduction.

Rau thập cẩm luộc sốt kho quẹt

120.

Grilled eggplant

Ginger, peanut and onion sauce.

Cà tím nướng với gừng và sốt mỡ hành

120.

Crispy tofu

Soya sauce reduction and lemongrass.

Đậu hũ chiên giòn với nước tương.

95.

Steamed rice

Cơm trắng

40.

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

WESTERN DELIGHT

APPETIZER

Tomato bruschetta

170.

French baguette, tomato, garlic, olive oil, parmesan cheese and basil.

Bánh mì cà chua

Beef carpaccio

360.

Sliced imported beef, cress, Kalamata olives, capers, shallot, Parmesan and mustard sauce.

Bò lạnh kiểu Ý

Salmon tartare

340.

Fresh salmon, dill, cucumber, capsicum, shallot, spring onion, avocado, lime dressing and toast.

Cá hồi tươi tái chanh kiểu Pháp

Caprese salad

280.

Fresh mozzarella, organic tomatoes, basil and olive oil.

Xà lách cà chua với phô mai tươi Mozzarella

Nicoise salad

240.

Seared tuna, baby tomato, egg, green bean, baby potato, asparagus, shallot, lettuce, croutons with lemon dressing.

Xà lách cá ngừ

Chicken Caesar salad

220.

Chicken breast, romaine lettuce, quail eggs, crispy bacon, croutons and Caesar dressing.

Xà lách Caesar với ức gà và bánh mì giòn.

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

Greek salad 220.
Feta, cucumber, olives, capsicum, asparagus, green beans, onion, baby tomatoes, basil, lettuce and balsamic dressing.
Xà lách kiểu Hy Lạp

SOUP

Gazpacho 180.
Tomato, cucumber, capsicum, celery, onion, garlic.
Súp lạnh kiểu Tây Ban Nha

Prawn bisque 360.
Prawn, onion, celery, tomato, carrot, garlic.
Súp tôm

Baked French onion soup 180.
Served with cheese croutons.
Súp hành kiểu Pháp

Vegetable soup of the day 160.
Served with garlic croutons.
Súp rau củ trong ngày

MAIN COURSE

Choice of sauce: Café de Paris butter, red wine jus, black pepper sauce, mushroom sauce, lemon butter sauce, creamy passions sauce, creamy red wine sauce.

Australian beef tenderloin 750.

Mashed potatoes and tomato chutney.

Thăn nôi bò Úc nướng

Australian rib-eye 650.

Sauteed vegetables and grilled tomato.

Thăn ngoại bò Úc nướng

Rosemary rack of lamb 840.

Polenta cake and sauteed vegetables.

Sườn cừu Úc nướng

Chicken breast 325.

Pumpkin puree, sauteed vegetables, bacon, rocket salad and red wine sauce.

Ức gà nhồi phô mai Ricotta cuộn với thịt heo xông khói dùng kèm bí đỏ hầm, Rau củ xào và xà lách rocket

 **Grilled Iberico pork Secreto** 855.

Maxim potatoes, bacon, sauteed asparagus and red wine truffle jus.

Thịt lợn đen Iberia nướng dùng kèm khoai tây, thịt xông khói, măng tây xào

Và sốt rượu đỏ tinh với dầu nấm truffle

Grilled sea bass fillet 385.

Tagliatelle and lime butter sauce.

Cá chẽm phi lê dùng với sốt chanh bơ

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

Pan fried salmon fillet

595.

Mashed green pea, sliced zucchini, onion confit, capsicum, sesame seeds, cashew nuts and creamy passion fruit sauce.

Cá hồi phi lê dùng kèm với đậu hà lan nghiền rau củ cuộn mực hành và sốt chanh dây.

SIDE DISH

Organic garden salad

95.

Xà lách trộn dầu dấm

Mashed potatoes

95.

Khoai tây nghiền

Roasted potatoes with garlic butter

95.

Khoai tây nướng bơ tỏi

Sauteed vegetables with garlic butter

125.

Rau củ organic xào bơ tỏi

Sauteed mushroom

180.

Nấm xào

Garlic bread

95.

Bánh mì bơ tỏi

French fries

95.

Khoai tây chiên.

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

THE CLASSIC

Traditional Vietnamese “Banh mi”

Crispy baguette, grilled pork, pork floss, cucumber, coriander, spring onion and chili pickles.

Bánh mì truyền thống Việt Nam

185.

Club sandwich

Triple-deck sandwich with egg, cheese, chicken, ham and French fries.

Bánh mì kẹp với thịt gà, phô mai và thịt nguội

240.

Beef burger

Grilled minced beef, egg, tomato, lettuce, onion and French fries.

Bánh mì tròn kẹp thịt bò và phô mai

270.

Chicken burger

Grilled minced chicken, egg with caramelized onion, cheddar, tomato, lettuce and French fries.

Bánh mì tròn kẹp thịt gà

220.

Vegetable pizza

Tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes, spinach, mushroom and green olives.

Pizza rau củ

210.

Margherita pizza

Tomato sauce, mozzarella, brie and basil.

Pizza cà chua

230.

Hawaiian pizza

Tomato sauce, chorizo, ham, pineapple and mozzarella cheese.

Pizza kiểu Hawaii

260.

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế “VAT”

Seafood pizza

Tomato sauce, mozzarella, prawns, squid and onion.

Pizza hải sản

320.

Chicken pesto penne

Chicken breast, mushroom, pesto sauce and parmesan cheese.

Nui xào với ức gà và sốt pesto

220.

Seafood tagliatelle

Squid, prawn, mussels, tomato sauce, butter and basil.

Mỳ Ý với sốt hải sản

345.

Spaghetti carbonara

Bacon, onion, mushroom, whipping cream and egg yolk.

Mỳ Ý với sốt kem

265.

Spaghetti Bolognese

Minced beef, tomato paste, onion, carrot, celery.

Mỳ Ý với sốt bò băm

245.

HOT POT

Kindly inform the Team 3 hours in advance.

Served with vermicelli noodles

Mixed vegetables, mushroom and tofu

Lẩu nấm và rau củ

750.

Forest “Giang” leaves hot pot with chicken

Lẩu gà lá giang

850.

Spicy sweet and sour hot pot with seafood

Prawn, squid, cobia, strabismus fish cake and vegetables.

Lẩu hải sản chua cay

1.095.

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế “VAT”

DESSERT

Cheese platter

350.

Blue cheese, camembert , brie, cheddar, green apple, celery, dry fruits, tomato chutney and crackers.

Phô mai các loại với táo xanh, cần tây, quả khô, cà chua hầm và bánh quy



Degustation platter

335.

With your choice of coffee or tea.

Chocolate brownie, fruit tart, cheese cake and a scoop of vanilla ice cream.

Món tráng miệng đặc biệt phục vụ kèm với trà hoặc cafe

Pandan cream brulee

140.

Served with a scoop of strawberry sorbet .

Bánh kem đốt đường hương lá dứa phục vụ kèm với kem dâu

Caramel flan

170.

Orange sauce and pistachio.

Bánh kem hấp hương vanilla dùng kèm với mút cam và hạt hồ trăn

Lemongrass and orange Panna cotta

170.

Kem sữa béo hương xả vị cam phục vụ với đông sương cam

Passion fruit cheese cake

220.

Served with a scoop of vanilla ice cream.

Bánh phô mai hương chanh dây và kem vani

Classic cheese cake

190.

Served with a scoop of strawberry sorbet.

Bánh phô mai cổ điển dùng kèm với kem dâu

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"

Chocolate fondant

Served with a scoop of vanilla ice cream.

Bánh socola mềm đặc biệt của AnLam, phục vụ kèm với kem vanilla

220.

Banana tart Tatin

Served with a scoop of caramel ice cream.

Bánh chuối dùng phục vụ với kem caramel

180.



Coconut jelly

Đông sương rau câu

170.

Pomelo sweet soup

Chè bưởi

190.

Seasonal fruit platter

Trái cây đủ loại theo mùa

170.

Ice cream and sorbet

Kem các loại

Choice of Ice Cream: Chocolate, Coconut, Vanilla, Caramel

Choice of Sorbet: Strawberry, Mango, Lemon, Passion Fruit

130.

All prices are quoted in .000 VND, inclusive of 5% Service Charge and 10% VAT

Giá trên đã bao gồm 5% Phí phục vụ và 10% thuế "VAT"