

AMA

RESTAURANT



By aNhill Boutique



AMA RESTAURANT

— ABOUT US

Size: 244 m2

Capacity: 66 seats, featuring both indoor and alfresco dining.

Open time: **07:00 – 22:00**

Service: Breakfast, Lunch & Dinner featuring both Hue authentic and International cuisine.

Location: Ground floor, next to lobby

AMA restaurant at aNhill boutique is a beautifully decorated fine-dining restaurant with contemporary art design and located in a tranquil setting. The restaurant bringing in global influences whilst also keeping its grass root with the highlight of our Hue culinary delights.

At AMA, we serve a number of dishes with fresh food produce and herbs hand-picked from our aNhill organic Garden. Enjoy unique culinary experiences in Hue as our AMA – MA brings local ingredients to life.



anhill
boutique

MÓN ĂN CHƠI ĐẶC SẢN ANHILL THE ESSENCE OF ANHILL

Bún hến Hue clam noodle with herbs, banana blossom, green mango, roasted peanuts, shrimp paste, fish sauce and crispy pork skin.	85
Bánh khoái Huế Huế pancake with pickled vegetables, fig slice, banana, lettuce, prawn, quail egg and peanut sauce.	110
Hến xào dùng kèm bánh tráng mè đen và vả ngâm chua Perfume river stir-fried clams served with black sesame rice paper and pickled figs, celebrating the essence of Hue's riverside flavors.	110
Heo quay dùng kèm bánh hỏi và nước mắm chua ngọt Roasted pork with fine vermicelli served with sweet-and-sour fish sauce	120
Bánh bèo với tôm sú phá Tam Giang Bèo cake — Steamed rice cake with Tam Giang prawn and sweet fish sauce, a refined tribute to Hue's timeless street delicacy.	140
Bánh lọc với tôm sú và heo Ibérico, tương ớt và nước mắm ngọt Bánh lọc — Tapioca dumpling with prawn and Ibérico pork, served with chili purée and sweet fish sauce.	140
Tiết canh vịt Duck blood pudding — Chopped duck, galangal, and ginger with fresh herbs, beetroot jelly, and rice cracker, accompanied by ginger-infused fish sauce.	150

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

*Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.



anhill
boutique

MÓN ĂN CHƠI ĐẶC SẢN ANHILL THE ESSENCE OF ANHILL

Mì xào giòn với tôm càng xanh Crispy fried noodles with giant river prawn	185
Bánh cuốn thịt bò Úc nướng với chua ngọt và sốt đậu phụng Grilled Australian beef rice rolls with pickled vegetables, herbs and peanut sauce.	220
Cá Nâu hấp mềm tươi Steamed Scatophagus Argus - Local spotted scat fish and Malabar spinach purée, delicately steamed to preserve their natural essence.	230
Bánh tạt nori nhân cá hồi tartare với lá tía tô và trứng cá hồi Nori tart with salmon tartare, shiso, avocado and salmon caviar	220
Típ bò Úc nấu với pate kèm bánh ngàn lớp Australian beef stew with pâté and golden puff pastry.	240
Xương ống tủy bò nướng dùng kèm bánh mì hành với phô mai. Lựa chọn vị: - Bún bò Huế với hành lá, trứng cá trích - Tôm chấy với hành hương chiên giòn	280
Grilled beef marrow, served with onion and cheese bread. Select your favourite flavour: - Hue beef noodle style - Infused with spring onion and roe. - Lice shrimp - Topped with crispy fried onion.	

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

***Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.**



ANhill
boutique

XA LÁT/ SALADS

Gỏi hoa chuối với tôm càng xanh Banana blossom salad with giant river prawn	205
Gỏi vả với tôm, thịt và bánh tráng mè đen Fig salad with shrimp, pork and black sesame rice cracker	220
Bộ đôi bò lá lốt với nem lụi nướng than hồng Duo of charcoal grilled wide betel leaf beef and Vietnamese pork lemongrass skewer	235
Bò tái tartare với dưa chuột muối Beef tartare and pickled cucumber salad	235
Xa lát cua với bơ Crab meat and avocado salad	235
Xa lát củ dền với phô mai dê Beetroot salad with goat cheese	235
Xa lát Caesar tôm Prawn Caesar salad	235
Xà lách cải lông (rocket) dùng kèm phô mai burrata sốt chanh vàng và phô mai parmesan Rocket salad with burrata cheese served with yellow lemon and parmesan cheese sauce	235

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

***Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.**



ANhill
boutique

SÚP/ SOUPS

Súp gà nấm hạt sen Chicken and lotus seed soup with mushroom.	160
Súp cua măng tây Asparagus and crab meat soup	185
Súp tôm Thái chua cay Thai spicy and sour broth with shrimp, lemongrass, and lime.	185
Súp kem nấm Cream of mushroom soup and truffle oil	160
Súp củ dền với phô mai Beetroot soup with cream cheese	160
Súp bí đỏ hương vani và nước cốt dừa Pumpkin soup with Phan Thiet vanilla and coconut milk	160
Súp kem măng tây với tôm sú và dầu ớt đỏ Creamy asparagus soup with prawn and red chili oil	180

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

***Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.**



ANhill
boutique

SNACK & MÓN CHIÊN GIÒN & PIZZA

SNACKS & DEEP FRIED & PIZZA

Nem rán tôm dùng kèm rau củ ngâm chua và nước mắm chua ngọt Deep fried spring-rolls with shrimp and pickled vegetables, sweet and sour fish sauce	220
Nem rán heo dùng kèm rau củ ngâm chua và nước mắm chua ngọt Deep fried spring-rolls with pork and pickled vegetables, sweet and sour fish sauce	190
Cá tẩm bột chiên giòn ăn kèm khoai tây chiên, sốt tartar Fish & chips, served with French fries and tartar sauce	180
Ức gà tẩm bột chiên giòn dùng kèm khoai tây chiên và sốt tartar Chicken finger, served with French fries and tartar sauce	220
Bánh mì sandwich kẹp thịt gà, thịt nguội, trứng gà, xà lách và cà chua dùng kèm khoai tây chiên Club sandwich, French fries	250
Bánh mì burger kẹp bò với phô mai cheddar, thịt ba rọi, trứng ốp la, khoai tây chiên và sốt mù tạt Beef burger with cheddar cheese, bacon, fried eggs, French fries and mustard sauce	280
Pizza Margherita: Cà chua, phô mai mozzarella và húng quế Pizza Margherita: Tomato, mozzarella, and basil	230
Pizza hải sản Seafood pizza	330
Pizza 4 loại phô mai: Blue, Petit Livarot, Feta, Brie Four cheese pizza: Blue, Petit Livarot, Feta, Brie	350
Khoai tây chiên French Fries	120

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

***Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.**



ANhill
boutique

NOODLES & PASTA

MỠ & PASTA

Bún bò Huế Traditional Hue noodle soup with beef, pork, crab meat ball	180
Phở bò/ Phở gà Traditional Vietnamese “Phở” with beef or chicken	180
Mì Ý sốt cà chua và rau húng quế Penne arrabbiata	185
Mì Ý sốt lá húng quế với rau củ và hạt thông Spaghetti pesto, pine nuts and vegetables	185
Mỳ Ý sốt kem với thịt ba rọi xông khói Spaghetti carbonara	210
Mì Ý sốt bơ và thịt ba chỉ xông khói sấy giòn Spaghetti with avocado sauce and crispy bacon	210
Mì Ý sốt bò bằm Spaghetti bolognese	225
Mỳ Ý sốt kem với thịt cua Tagliatelle with crab meat and tomato, cream sauce	225
Bạt rau chân vịt cuộn nấm mèo gà và nấm thông sốt phô mai kiểu Ý Spinach cannelloni with porcini and chanterelles mushroom, Crottin, cheese sauce	250

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

*Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.



ANhill
boutique

MÓN CHÍNH/ MAIN COURSE

MÓN Á/ ASIAN

Mực xào satế với thơm, cà chua, măng tây, hành lá, dùng kèm cơm trắng Stir-fried squid with satay, pineapple, tomato, asparagus, spring onion, served with steamed rice	340
Cá bớp kho dùng kèm rau chân vịt và cơm trắng Braised cobia with sautéed spinach served with steamed rice	340
Gà cuộn lá dứa ăn kèm cà tím nướng hành, đậu phụng, xôi gấc, nước mắm chua ngọt Chicken with pandan leaves served with grilled eggplant with spring onions, peanuts, sweet gourd sticky rice, sweet and sour fish sauce	350
Thịt ba chỉ heo kho dùng kèm trứng cút ngâm xì dầu, bắp su tím, cơm trắng rau củ Braised pork belly served with warm quail eggs soaked in soy sauce, purple cabbage, mixed vegetable steamed rice	350
Tôm sú Tam Giang rang me ăn kèm rau chân vịt xào và cơm dừa Tam Giang prawns stir-fried with tamarind, served with stir-fried spinach and coconut rice	355
Thăn nội bò Úc sốt tiêu đen dùng kèm rau củ xào và khoai lang nghiền Australian beef tenderloin with black pepper sauce served with stir-fried vegetables and mashed sweet potatoes	410

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

*Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.



ANhill
boutique

MÓN CHÍNH/ MAIN COURSE

MÓN ÂU/ *WESTERN*

Thăn heo Iberico cuộn ba chỉ xông khói áp chảo dùng kèm bí ngòi, khoai tây, cần tây nghiền và sốt xạ hương	700
Ibérico pork loin - Bacon-wrapped pork loin with zucchini, potatoes, celery purée, and thyme jus	
Tôm hùm bỏ lò (1/2 con) ăn kèm mì sợi đen xào cà chua bi, sốt hải sản với nhụy hoa nghệ tây	750
Baked lobster (half) served with sautéed squid ink linguine, cherry tomatoes, seafood sauce with saffron pistil	
Cá bơn áp chảo dùng kèm hành tây tím, lá bạc hà, tỏi nướng, bánh ngàn lớp, xà lách xoong và sốt thì là	750
Pan-fried Turbot served with purple onions, mint leaves, roasted garlic, puff pastry, crab claw vegetables and dill sauce	
Ức vịt Pháp nấu sous vide dùng kèm khoai tây, củ dền nghiền, măng tây và sốt cam	750
French duck breast cooked sous vide with potatoes, beetroot puree, asparagus and orange sauce	
Thăn cừu nướng dùng kèm cà rốt baby, lơ xanh, lá bạc hà, củ dền và sốt trà đỏ	800
Grilled lamb tenderloin served with baby carrots, broccoli, mint leaves, beetroot puree and red tea sauce	
Thăn nội bò Úc nướng, gan ngỗng áp chảo, rau chân vịt, cà rốt, lơ xanh, khoai tây bỏ lò và sốt nấm truffle	1020
Grilled Australian black angus beef tenderloin, pan-fried foie gras, spinach, carrot, broccoli, baked potatoes and truffle sauce	

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

*Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.



ANhill
boutique

MÓN CHAY/ VEGETARIAN

Gỏi đu đủ xanh với khô bò chay và rau thơm Green papaya salad with vegetarian beef jerky and herbs	140
Gỏi cuốn chay Vegetarian fresh spring rolls	150
Bún chay Huế Hue vegetarian noodle soup	150
Mỳ Ý sốt lá húng quế và rau củ Spaghetti pesto and vegetable	185
Nấm Ravioli chay với sốt phô mai parmesan Ravioli mushroom with parmesan cheese	190
Cà tím nướng với nấm xào sốt xì dầu, cơm dừa Grilled eggplant with sautéed mushrooms in soy sauce, coconut rice	200
Khuôn đậu non chiên giòn cháy sả ăn kèm cà tím, củ dền nghiền và cơm, sốt xì dầu Crispy young tofu with lemongrass served with eggplant, beetroot purée and steamed rice, soy sauce	210
Cơm risotto rau củ với sốt phô mai parmesan Vegetable risotto with parmesan cheese sauce	215

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

***Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.**



aNhill
boutique

TRÁNG MIỆNG/ DESSERT

Bánh đông sương pháp lam nhãn lồng Huế Pháp Lam jelly cake and Hue Imperial longan fruit	170
Bánh mousse bưởi Thủy Biều Huế Thủy Biều pomelo mousse	170
Bánh macaron hạt sen Huế nếp cẩm và thơm nấu với vani Hue macaron lotus seeds and violet glutinous rice, pineapple cooked with vanilla	180
Chè khúc bạch Khuc Bach sweet gruel	180
Bánh ngàn lớp với kem việt quất Puff pastry with blueberry cream	180
Bánh mousse vani ngọc trai Pearl vanilla mousse cake - a delicate vanilla mousse presented beneath a handcrafted white chocolate clam shell.	210
Bánh mousse dừa và sô cô la Coconut mousse with chocolate	210
Bánh phô mai đốt rượu và sôt dâu tây Cheesecake with rum and strawberry sauce	250
Kem truffle ăn với trái cây trộn và rượu Rémy Martin Truffle ice-cream with mixed fruit and Rémy Martin	250
Bánh sô cô la fondant Chocolate fondant	250
Kem aNhill tự chọn 3 vị Homemade ice cream of your choice 3 flavors	130
Sorbet chanh Lemon sorbet	130
Trái cây theo mùa Seasonal fruits	130

Giá tính theo tiền Việt Nam (x 1000 đồng) và chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ

***Price is 000 vnd & subject to 5% service charge and applicable government sales tax.**



Bánh bèo: T
Trilogy of "ba

am
berry