

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.	100
Mì xào giòn với tôm càng Xanh Crispy fried noodles with Mekong river lobster	185
Hến xào dùng kèm bánh tráng mè đen và vả ngâm chua Stir-fried Perfume River clam served with black sesame rice paper and pickled figs	100
Củ sen Huế nhồi đậu xanh và nếp dùng kèm thăn heo Iberico nướng và sốt trà sen Hue lotus root stuffed with green beans and sticky rice, served with grilled Iberico tenderloin and lotus tea sauce.	160
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
Bánh cuốn tôm sú Tam giang kèm giá chần và hành hương chiên giòn Steamed rice rolls with Tam Giang tiger prawn, blanched bean sprouts and crispy fried shallots	180
Bánh bèo hoa đậu biếc với tôm sú và nước mắm ngọt Butterfly pea flower “Bèo cake” with tiger prawns and sweet fish sauce caviar	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.



Anhill
boutique

MÓN ĂN CHƠI ĐẶC SẢN ANHILL THE ESSENCE OF ANHILL

Tiết canh vịt	150
Duck blood pudding - a Vietnamese specialty with chopped duck, ginger, galangal root, mixed salad, peanuts, beetroot jelly, rice cracker and ginger fish sauce.	
Heo quay dùng kèm bánh hỏi và nước mắm chua ngọt	120
Roasted pork served with “Bánh hỏi” and sweet and sour fish sauce	
Ốc bươu đen nướng tiêu xanh	120
Grilled apple snails with green pepper sauce	
Ốc móng tay rang sả ớt	130
Roasted nail snail with lemongrass and chili	
Xương ống tủy bò nướng dùng kèm bánh mì hành với phô mai.	270
Lựa chọn vị:	
- Bún bò Huế với hành lá, trứng cá trích	
- Mực nướng với sốt nghệ, quả khế và vả ngâm chua	
- Tôm cháy với hành hương chiên giòn	
Grilled beef marrow, served with onion and cheese bread.	
Select your favourite flavour:	
- “Hue Beef Noodle” taste with spring onion and roe	
- Grilled squid with turmeric sauce, star fruit and pickled fig	
- Shredded shrimp 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

Bộ đôi bò lá lốt với nem lụi nướng than hồng Duo of charcoal grilled wide betel leaf beef and Vietnamese pork lemongrass skewer	215
Gỏi vả với tôm, thịt và bánh tráng mè đen Fig salad with shrimp, pork and black sesame rice cracker	210
Gỏi ngó sen hải sản Seafood lotus root salad	195
Gỏi hoa chuối với tôm càng xanh Banana blossom salad with Mekong river lobster	180
Gỏi vịt với sốt nước mắm gừng Duck salad with ginger fish sauce	230
Xa lát cua với bơ Crab meat and avocado salad	230
Bò tái tartare với dưa chuột muối Beef tartare and pickled cucumber salad	220
Xa lát Caesar tôm Prawn Caesar salad	220
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	220
Gan ngỗng pháp áp chảo dùng kèm gỏi xoài xanh và sốt me Pan-fried French foie gras served with green mango salad and tamarind sauce	330

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 bí đỏ hương vani và nước cốt dừa Pumpkin soup with Phan Thiet vanilla and coconut milk	125
Súp kem nấm Cream of mushroom soup and truffle oil	160
Súp tôm Thái chua cay Prawn yum soup	185
Súp bào ngư táo đỏ Abalone soup with red jujube	290
Súp gà nấm hạt sen Chicken, mushroom and lotus seed soup	120
Vịt hầm măng tre Duck stewed with bamboo shoots	190
Canh chua cá tuyết Sour cod fish consommé	250
Bánh canh tôm aNhill aNhill “Bánh Canh” – flour and shrimp soup	155

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

Pizza hải sản Seafood pizza	330
Pizza margherita Pizza margherita	230
Pizza 4 loại phô mai: phô mai blue, feta, parmesan và mozzarella Four cheese pizza: Blue cheese, feta cheese, parmesan and mozzarella	340
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	200
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	150
Ức gà tẩm bột chiên giòn dùng kèm khoai tây chiên và sốt tartar Chicken finger, served with French fries and tartar sauce	150
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	255
Bánh mì sandwich kẹp thịt gà, thịt nguội, trứng gà, xà lách và cà chua dùng kèm khoai tây chiên Club sandwich, French fries	230
Bánh mì sandwich kẹp phô mai và thịt nguội dùng kèm khoai tây chiên Croque monsieur, French fries	245
Khoai tây chiên French Fries	110
Khoai tây đút lò Baked Potato wedges	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

PASTA & NOODLES
PASTA & MỠ

Mỳ Ý sốt kem với thịt ba rọi xông khói Spaghetti carbonara	185
Mỳ Ý sốt kem với thịt cua Tagliatelle with crab meat and tomato, cream sauce	195
Mì Ý sốt cà chua và rau húng quế Penne arrabbiata	165
Mì Ý sốt lá húng quế với rau củ và hạt thông Spaghetti pesto, pine nuts and vegetables	165
Mì Ý sốt bò bằm Spaghetti bolognese	185
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	235
Bún bò Huế Traditional Hue noodle soup with beef, pork, crab meat ball and bone marrow	165
Phở bò/ Phở gà Traditional Vietnamese “Phở” with beef or chicken	155

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 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	
Tôm hùm bỏ lò (1/2 con) ăn kèm mì sợi đen xào cà chua bi, sốt hải sản với nhụy hoa nghệ tây	700
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	
Thăn lưng cừu nướng dùng kèm cà rốt baby, lơ xanh, lá bạc hà, củ dền và sốt trà đỏ	750
Grilled lamb tenderloin served with baby carrots, broccoli, mint leaves, beetroot puree and red tea sauce	
Thăn heo đen Iberico áp chảo với lá xạ hương dùng kèm măng tây, khoai tía nghiền và sốt tiêu xanh	630
Pan-fried Iberico tenderloin with thyme served with asparagus, mashed purple potatoes and green pepper 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 CHÍNH/ MAIN COURSE

MÓN Á/ ASIAN

Bò sốt tiêu đen dùng kèm rau củ xào và khoai lang nghiền	365
Marinated beef with black pepper sauce served with stir-fried vegetables and sweet potatoes mash	
Tôm rang me ăn kèm rau chân vịt xào và cơm dừa	355
Fried tiger prawn with tamarind served with stir-fried spinach and coconut rice	
Gà cuộn lá dứa ăn kèm cà tím nướng hành, đậu phụng, xôi gấc, nước mắm chua ngọt	295
Chicken with pandan leaves served with grilled eggplant with spring onions, peanuts, sweet gourd sticky rice, sweet and sour fish sauce	
Bồ câu pháp rôti dùng kèm xôi bọc nấm chiên giòn, gấc nghiền và lơ trắng bỏ lò	620
Roasted French pigeon served with mushrooms wrapped in crispy sticky rice, sweet gourd pureé and baked cauliflower	
Cá thu kho dùng kèm rau chân vịt và cơm trắng	295
Braised mackerel with sautéed spinach served with steamed rice	
Mực xào satế với thơm và cà chua dùng kèm cơm trắng	335
Stir-fried squid with satay with pineapple and tomatoes served with steamed rice	

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	125
Gỏi cuốn chay Vegetarian fresh spring rolls	135
Nấm Ravioli chay với sốt phô mai parmesan Ravioli mushroom with parmesan cheese	175
Bún chay Huế Hue vegetarian noodle soup	135
Cơm risotto rau củ với sốt phô mai parmesan Vegetable risotto with parmesan cheese sauce	205
Mỳ Ý sốt lá húng quế và rau củ Spaghetti pesto and vegetable	160
Cà tím nướng với nấm xào sốt xì dầu, cơm dừa Grilled eggplant with sautéed mushrooms in soy sauce, coconut rice	190
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	200

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 macaron hạt sen Huế nếp cẩm và thơm nấu với vani Hue macaron lotus seeds and violet blutinous rice, pineapple cooked with vanilla	160
Bánh đông sương pháp lam nhãn lồng Huế Pháp lam jelly cake and Hue Imperial longan fruit	140
Bánh mousse bia Huda Huda beer mousse	175
Bánh mousse vani Vanilla mousse	190
Bánh sô cô la fondant Chocolate fondant	240
Bánh xốp nóng chanh dây soufflé Passion soufflé	185
Kem truffle ăn với trái cây trộn và rượu Remy Martin Truffle ice-cream with mixed fruit and Remy Martin	175
Trái cây theo mùa Seasonal fruits	120
Sorbet aNhill lựa chọn 3 vị - cam, chanh, dưa hấu aNhill sorbet of your choice 3 flavors – orange, lemon, water melon	120
Kem aNhill tự chọn 3 vị - dừa, vani, mít Homemade ice cream of your choice 3 flavors - coconut, vanilla, jack fruit	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.**

