



Bếp Nhà Nội

THỰC ĐƠN · MENU

“Hồi còn nhỏ về quê chưa kịp rửa mặt, Nội đã kêu vô ăn cơm.
Bếp Nhà Nội giữ lại những vị quê của bữa cơm hồi đó.”

"As a child, before I even had time to wash my face, Nội (*grandma*)
was already calling me in to eat. This kitchen keeps those same
countryside flavors today."

BÌNH AN VILLAGE HOTLINE (+84) 77 350 7078

Điểm Tâm / Breakfast

Bún nem nướng <i>Grilled pork vermicelli bowl</i>	50.000
Trứng ốp la & bánh mì <i>Fried eggs with bread</i>	30.000
Mì gói trứng <i>Instant noodles with egg</i>	35.000
Mì gói bò <i>Instant noodles with beef</i>	40.000
Bún gạo / mì xào chay <i>Stir-fried rice noodles, vegetarian</i>	40.000

Cơm Nhà Nội / Nha Noi's Rice Sets

“Bình thường thôi, cơm canh món mặn, mà sao nhớ hoài”
Simple as it gets — rice, soup, something salted. Yet somehow, always missed.

Những món ăn cùng cơm trắng (phần 1 người):

Served with steamed rice (serves one)

1. Bò lúc lắc & Salad 150.000

Shaky beef served with rice and Salad

2. Bò xào 100.000

Stir-fried Beef with tomatoes, cucumber, and bok choy

3. Bò xào khổ qua 100.000

Stir-fried Beef with Bitter Melon

4. Ba rọi và tép ram ★ 100.000

Caramelized Pork belly & Tiny Shrimp served with garlic sautéed vegetables

5. Thịt ba chỉ chiên sả 100.000

Pork belly fried with fragrant lemongrass, served with garlic sautéed vegetables

6. Ưc gà kho gừng 120.000

Ginger Braised Chicken Breast, served with boiled vegetables

7. Ưc gà áp chảo & Salad 120.000

Chicken breast: pan-fried, served with Salad

8. Cà ri ức gà 120.000

Chicken breast: curry flavor, coconut milk, cooked by Vietnamese original style

9. Cá hủ kho tiêu (có xương) ★ 100.000

Caramelized Bone-in Catfish with Black Pepper, served with boiled vegetables

10. Cá basa phi-lê kho tiêu ★ 100.000

Caramelized Catfish fillet with Black Pepper, served with boiled vegetables

★ Món phải thử / Must try

Cơm Nhà Nội / Nha Noi's Rice Sets

“Bình thường thôi, cơm canh món mặn, mà sao nhớ hoài”
Simple as it gets — rice, soup, something salted. Yet somehow, always missed.

Những món ăn cùng cơm trắng (phần 1 người):

Served with steamed rice (serves one)

11.Cá basa phi - lê chiên sả 100.000

Fried Catfish Fillet with Lemongrass, served with garlic sautéed vegetables

12.Cá điêu hồng phi-lê & Salad 120.000

Pan-fried fish fillet (Red Talapia), served with Salad

13.Cà ri Tôm 150.000

Shrimp, curry flavor, coconut milk, cooked by Vietnamese original style

14.Tôm cháy tỏi & Salad 150.000

Shrimp, pan-fried with garlic, served with Salad

15.Trứng chiên, Salad 70.000

Chicken breast: pan-fried, served with Salad

Bún & Cuốn

Noodle Bowls & Rolls

16.Bún chả giò ★ 80.000

Fried Spring Rolls, served with fresh herbs, and vermicelli

17.Bún bò xào 80.000

Slice beef, pan cooked with spice, onion, mini salad, served with vermicelli

18.Nem nướng cuốn bánh tráng 130.000

Grilled pork sausage with rice paper

★ Món phải thử / Must try

mekong

specialties

đặc sản
miền sông nước

mekong

specialties

đặc sản
miền sông nước

Ăn chung mâm / Family-style

Món cá / fish dishes



Cá tai tượng chiên xù

300.000

Cuốn bánh tráng với rau & bún / Crispy fried Giant

Gourami, served with rice paper, fresh herbs & vermicelli

Cá hú / Striped Catfish ★

Kho tộ / Clay pot braised

110.000

Canh chua / Sour soup with Mekong style

130.000

Cá basa phi-lê / Basa fillet

Kho tiêu / Caramelized with black pepper

120.000

Chiên sả / Lemongrass fried

120.000

Cá điêu hồng / Red Tilapia

Chiên dòn với salad / Pan-fried, served with Salad

180.000

Kho tiêu / Caramelized with black pepper

100.000

Lẩu chua cay / Spicy & sour hotpot

200.000



Món phải thử / Must try

Bình An Village

· Bếp Nhà Nội

· Hotline: (+84) 77 350 7078

mekong

specialties

đặc sản
miền sông nước

Ăn chung mâm / *Family-style*

Món tôm & tép / *shrimp dishes*



Tép rong / *River small shrimp*

Xào khế cuốn bánh tráng / <i>Stir-fried with sour star fruit, served with rice paper rolls</i>	150.000
Ram thịt / <i>Caramelized with Pork</i>	100.000
Gỏi đu đủ / <i>Green papaya salad</i>	100.000

Tôm / *Shrimp (bigger)*

Tôm cháy tỏi / <i>Pan-fried shrimp with garlic</i> ★	220.000
Tôm hấp / <i>Steamed shrimp</i>	220.000
Cà ri tôm kèm bánh mì / <i>Shrimp curry served with bread</i>	250.000
Mì xào tôm / <i>Stir-fried noodles with shrimp</i>	200.000
Cơm chiên tôm / <i>Fried rice with shrimp</i>	200.000
Canh chua tôm / <i>Sour soup with shrimp</i>	200.000

★ Món phải thử / *Must try*

Bình An Village · Bếp Nhà Nội · **Hotline: (+84) 77 350 7078**

mekong

specialties

đặc sản
miền sông nước

Ăn chung mâm / Family-style

Món Gà / Chicken dishes



Gà tre / Bantam chicken

300.000 /con/món

Hấp mắm nhĩ / Steamed with fermented fish sauce ★

Kho gừng / Ginger Braised

Cháo gỏi chuối cây / Congee with banana stem

Lẩu ớt hiểm chanh dây / Chili & passion fruit hotpot

Một con làm hai món

+70.000

One chicken, two ways

Cơm &... / Steamed rice &...

Thố cơm trắng / Steamed rice bowl

40.000

Cơm chiên tỏi / Garlic fried rice

70.000

Bún/mì thêm / Rice vermicelli or noodles

15.000

Bánh mì / Vietnamese baguette

10.000

Rau lẩu thêm / Extra hotpot vegetables

40.000



Món phải thử / Must try

Bình An Village · Bếp Nhà Nội · Hotline: (+84) 77 350 7078

mekong

specialties

đặc sản
miền sông nước

Ăn chung mâm / Family-style

Món quen / Tried & True

Gỏi bò bóp thấu ★ <i>Vietnamese Beef Salad with Starfruit and Banana</i>	120.000
Rau luộc thập cẩm kho quẹt <i>Assorted steamed vegetables served with kho quẹt dipping sauce</i>	110.000
Nem nướng cuốn bánh tráng ★ <i>Vietnamese grilled pork sausages served with rice paper and fresh herbs</i>	200.000
Chả giò ★ <i>Vietnamese Fried Spring Rolls</i>	70.000
Bò lúc lắc - khoai tây <i>Shaky beef - French Fries</i>	150.000
Thịt ba chỉ chiên sả <i>Pork belly fried with fragrant lemongrass</i>	120.000
Thịt ba chỉ kho tiêu <i>Pork belly caramelized with black pepper</i>	120.000
Trứng chiên <i>Vietnamese Fried Egg</i>	40.000
Trứng luộc <i>Boiled Egg</i>	10.000

Món chay & Rau / Vegetarian Dishes

Bún chay <i>Vegan Vermicelli Bowl: Fried tofu, vermicelli, fresh herbs, and soy dressing.</i>	70.000
Cơm chay (phần cho 1 người) <i>Vegan Vermicelli Bowl: Fried tofu, vermicelli, fresh herbs, and soy dressing.</i>	70.000
Canh chua chay <i>Vegan Vietnamese sour soup</i>	nhỏ 60.000 lớn 100.000
Canh rong biển <i>Seaweed soup</i>	nhỏ 60.000 lớn 100.000
Đậu hủ chiên sả ớt <i>Fried tofu with lemongrass & chili</i>	55.000
Đậu hủ chiên giòn <i>Crispy deep-fried tofu</i>	55.000
Rau muống xào tỏi <i>Stir-fried water spinach</i>	40.000
Cải thìa xào nấm <i>Stir-fried bok choy with mushrooms</i>	65.000
Rau luộc thập cẩm <i>Assorted boiled vegetables</i>	50.000

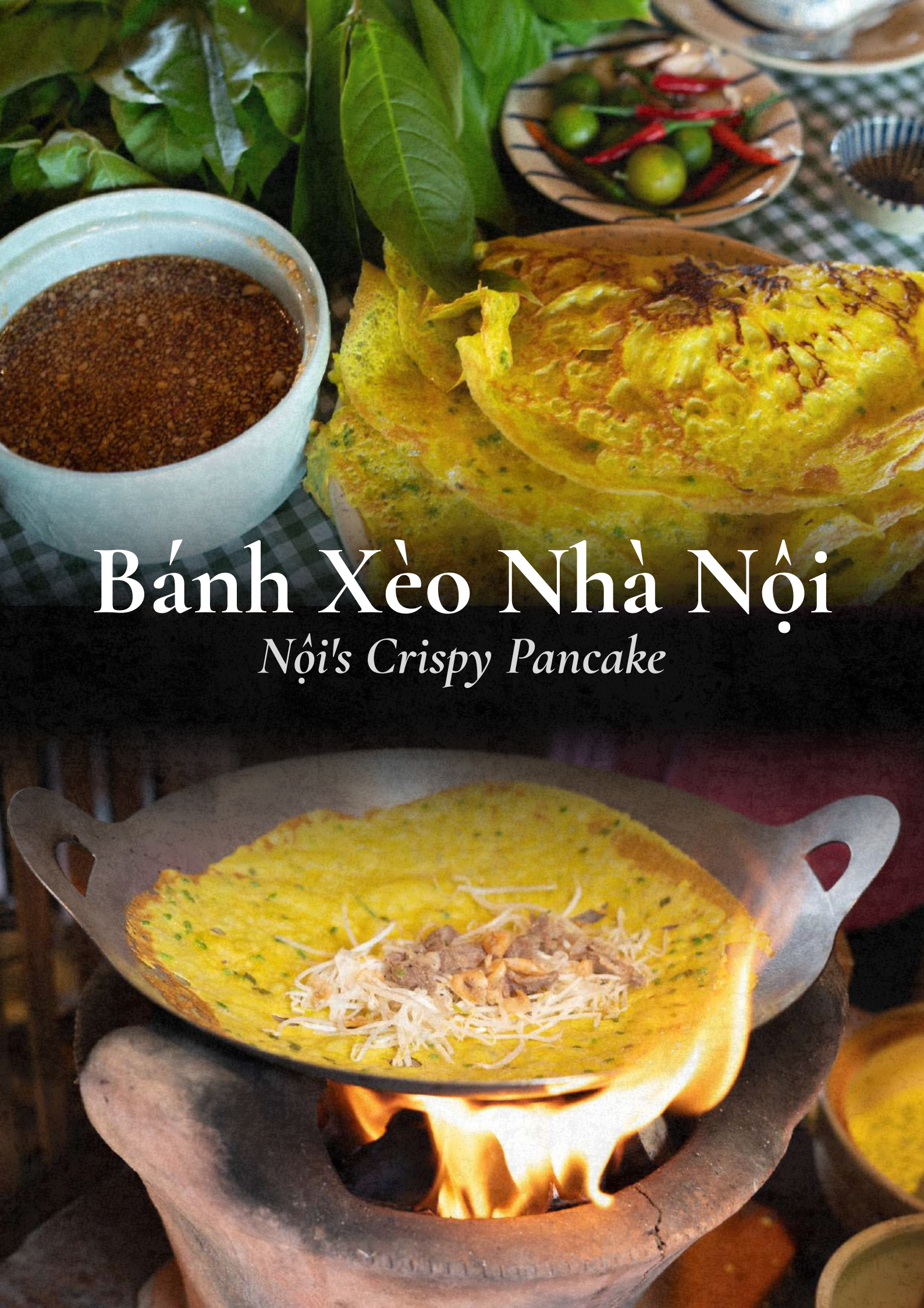
mekong

specialties

đặc sản
miền sông nước

MÓN ĐẶT TRƯỚC MỘT NGÀY

The following dishes require one day's notice



Bánh Xèo Nhà Nội

Nội's Crispy Pancake

Bánh Xèo Nhà Nội

Nội's Crispy Pancake

Nội chiên cái bánh thơm lừng, đi xa vẫn nhớ tiếng mừng "Nội ơi!"
Nội's pancake, warm and fragrant — gone far, yet still hearing that joyful call: "Nội ơi!"

Bánh xèo là món dân dã mà hồi đó nội vẫn hay chiên cho cả nhà ăn. Bếp Nhà Nội vẫn giữ lại hương vị quê xưa bằng cách làm truyền thống.

Bánh xèo is a humble countryside dish — the kind Nội used to make for the whole family. Bếp Nhà Nội keeps that same flavour alive, the traditional way, unchanged.

Muốn chiên bánh ngon, bếp phải ra chợ chọn tép, thịt tươi mang về rửa sạch, rồi mới ghé vườn hái rau để kịp chiên vào buổi chiều.

To make it right, the kitchen heads to the market for the freshest shrimp & pork meat in the morning, cleans them by hand, then steps into the garden to pick herbs — just in time to fry through the afternoon.

Vì vậy, quý khách vui lòng đặt trước một ngày để bếp chuẩn bị đúng kiểu, như ngày xưa nội vẫn hay làm.

That is why we kindly ask for one day's notice so the kitchen can prepare the way Nội always did.

Ăn thoải mái

Bánh chiên bếp củi xong là dọn ngay — giòn, nóng, thơm.

Bếp chiên liên tục cho đến khi quý khách no bụng.

Each pancake comes straight from the pan — crispy, hot, fragrant.

The kitchen keeps frying until every guest is full

Nhận tiệc từ 600.000

Available for orders from 600.000

Nhóm đến 10 khách

Group upto 10 guests

150.000 /khách

150.000 per person

Từ khách thứ 11 đến 20

From the 11th to 20th guest

120.000 /khách

120.000 per person

Từ khách thứ 21

From the 21st guest

100.000 /khách

100.000 per person

Tiệc ghép / Join-in party

Khách lẻ

Walk-ins

150.000 /khách

150.000 per person

Bánh lẻ (phục vụ tại chỗ)

Each one

60.000 + 40.000

First one / Extra ones

Bánh lẻ (mang về)

Each one (take away)

40.000

Tiệc bao gồm nước uống và trái cây tráng miệng

The package includes drinks and fruits

Vui lòng đặt trước 1 ngày để bếp kịp chuẩn bị

The following dishes require one day's notice

mekong

specialties

đặc sản
miền sông nước

Vui lòng đặt món trước một ngày / Please order one day ahead



Cá lóc đồng

Wild snakehead fish

380.000 /KG

Cá lăng hồ

Local catfish

300.000 /KG

Cá lưởi trâu chiên giòn

Crispy fried sole fish

150.000

Cá phèn chiên giòn

Crispy fried goatfish

150.000



Lẩu cua đồng

Dùng kèm lẩu: Tôm, mực, thịt bò (tính riêng)

Rice-field crab

250.000

Canh cua đồng rau tập tàng

130.000



Hến: xào hành, xả ớt

Stir-fried freshwater clams with lemongrass & chili

120.000

Hến cuốn bánh tráng

Freshwater clams wrapped in rice paper

200.000



Gà ta thả vườn (1 món) ★

Cháo gỏi chuối cây, lẩu ớt hiểm 🌶️, kho gừng

Free-range farm chicken

450.000



Vịt Xiêm (1 món)

Cháo gỏi chuối cây, cà ri, kho gừng

Muscovy duck

550.000



Tôm càng xanh

Hấp bia/luộc nước dừa/canh chua/ topping lẩu

Wild big prawn - Steamed / hotpot with butter sauce / sour soup / hotpot with toppings

600.000 /KG



Ốc bươu hấp tiêu

Steamed apple snails with black pepper

120.000



Gỏi tép rong bông điên điển ★

River small shrimp and Sesban flower salad

120.000



Món phải thử / Must try

Bình An Village

· Bếp Nhà Nội

· Hotline: (+84) 77 350 7078

lai rai
vài lon

cold cans, good vibes

lại rai
vài lon

cold cans, good vibes

Món nhâm nhi / Bar Snacks

Xúc xích Đức đủ vị 250.000
Bratwurst Mix

Xúc xích truyền thống Đức 140.000
Jagdwurst

Xúc xích xông khói Đức 180.000
Bratwurst

Xúc xích phô mai Đức 140.000
Cheese sausage

Khô mực cháy tỏi 160.000
Fried squid with garlic

Gà rán 100.000
Crispy Chicken Bites

Khoai tây chiên 50.000
French Fries

Bia / Beer

Bia Heineken lùn 22.000
Heineken 250ml

Bia Sài Gòn Lager 20.000
Saigon lager 330ml

Bia Tiger bạc lùn 20.000
Tiger Crystal 250ml

★ Món phải thử / Must try

Thức Uống /Drinks

Cà Phê & Trà / Coffee & Tea

Cà phê đen	25.000
<i>Vietnamese black coffee</i>	
Cà phê sữa ★	30.000
<i>Coffee with condensed milk</i>	
Bạc xỉu	35.000
<i>Vietnamese White Coffee</i>	
Trà Lipton	25.000
<i>Lipton tea</i>	
Trà tắc	25.000
<i>Kumquat tea</i>	

Bình lớn / Sharing Jugs

Trà đá	30.000
<i>Iced tea – jug</i>	
Nước đậu	30.000
<i>Soy tea – jug</i>	
Atiso	60.000
<i>Hibiscus – jug</i>	
Chanh dây	60.000
<i>Passion fruit – jug</i>	
Nước chanh / tắc	60.000
<i>Lime or kumquat – jug</i>	

Nước ngọt / Soft Drinks

Pepsi	20.000
Sting	20.000
Nước suối	15.000

Nước ép & Giải khát / Juices

Tắc bạc hà ★	25.000
<i>Kumquat and mint</i>	
Dừa tươi	20.000
<i>Fresh coconut</i>	
Dừa tắc	30.000
<i>Coconut with kumquat</i>	
Đá chanh	25.000
<i>Fresh orange juice</i>	
Chanh dây	25.000
<i>Passion fruit</i>	
Atiso đá	25.000
<i>Iced hibiscus</i>	
Nha đam	25.000
<i>Aloe vera</i>	
Nha đam tắc	25.000
<i>Kumquat juice with aloe vera</i>	
Nha đam cam	25.000
<i>Orange juice with aloe vera</i>	
Yaourt đá	25.000
<i>Iced yogurt</i>	
Yaourt nha đam	30.000
<i>Yogurt with aloe vera</i>	
Yaourt cam & nha đam	35.000
<i>Orange yogurt with aloe vera</i>	

★ Món phải thử / Must try

