Nước

NHÀ HÀNG VIỆT NAM

Nước của trời - từ mây cao rơi xuống thành mưa, là giọt mát lành nuôi lớn bốn mùa hoa trái, nối nhau thành sông ngoài biển lớn ôm lấy quê hương xứ sở, là Lộc xuân reo vui đánh thức cỏ cây hoa trái vào mùa bội thu, đưa thức ngon sản vật từ mọi miền đất về ngang căn bếp. Những mảnh ghép lung linh ấy là màu sắc vẽ nên thương hiệu Nước.

Nước là hành trình ôm ấp cả mùa vui qua những món ngon thân thương biết kể chuyện, trong không gian duyên dáng và ấm áp đong đầy những kí ức đẹp đẽ, người ta tìm thấy nhau, tìm thấy những câu chuyện thủ thỉ còn đang bỏ ngỏ.

Nước - là chốn đoàn viên, là những bữa tiệc rộn ràng của bạn hữu tìm thấy nhau trong tiếng cười giòn tan của hạnh phúc, của niềm vui sẻ chia.

Water from the heavens - falling from the clouds as rain - is the gentle life force that nourishes the seasons. It flows into rivers and seas, cradling our homeland. It is the joyous spring blessing that awakens the earth for a bountiful harvest, carrying regional delicacies from every corner of the land to our kitchen. These shimmering fragments are the very colors that define Nước.

Nước is a journey embracing every joyful season through comforting, storytelling dishes. Set within a charming and cozy atmosphere filled with cherished memories, guests find one another, and pick up where forgotten conversations left off.

Nước - a sanctuary of reunion, a place for joyful feasts where friends gather amidst warm laughter and the pure happiness of sharing.

Giá tính theo đơn vị 1,000 VND, chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ.
Prices are in 1,000 VND, exclusive of VAT and service charge.

Signature Must Try



Món ăn nhẹ / Light bites

GỎI CUỐN 220
Spring rolls with shrimp and pork

BÌ CUỐN 190
Shredded pork skin spring rolls

CUỐN TÔM THỊT LUỘC MẮM TÔM CHÀ 220
Pork and shrimp rolls
with Gò Công signature shrimp paste

PHỞ CUỐN 220
Phở summer rolls
with beef tenderloin





CUỐN DIẾP 220
Mustard green rolls
with shrimp and pork







CUỐN CHẢ CÁ LĂNG 220
Turmeric fish cake summer rolls

Món ngọt / Desserts

BÁNH FLAN DỪA LÁ DỨA 110
Coconut and pandan flan

BÁNH FLAN 75
Classic flan



VƯỜN CHUỐI 220
Banana dessert platter featuring banana sweet soup, baked banana cake, banana fritters, and house-made banana ice cream

CHÈ KHOAI MÔN 65
Taro sweet rice pudding with coconut milk

CHÈ CHUỐI 65
Banana sweet rice pudding with coconut milk

KEM CHUỐI 75
Traditional Vietnamese banana ice cream

CHUỐI CHIÊN 75
Saigon-style banana fritters

CHÈ BẮP 65
Corn sweet rice pudding with coconut milk

CHÈ ĐẬU TRẮNG 65
Vietnamese white bean sweet pudding with coconut milk

BÁNH CHUỐI NƯỚNG 120
Baked banana cake served with vanilla ice cream

TRÁI CÂY THEO MÙA 170
Seasonal fresh fruit platter





THẠCH DỪA LÁ SEN 170
Coconut jelly with fresh coconut water,
wrapped in a lotus leaf

CHÈ SƯƠNG SA HẠT LỰU 95
Vietnamese three-colour dessert

RAU CÂU DỪA 120
Coconut jelly with sweet shaved coconut

KEM TRÁI DỪA 160
Coconut ice-cream topped with jackfruit, gooseberry jam, dried coconut and fresh coconut water

KEM VIÊN 95
Vanilla | Coconut | Chocolate | Strawberry ice cream

BÁNH KEM BẮP 105
Cream corn cake

TIRAMISU 105

RED VELVET CAKE 105



Trà nóng / Hot tea artistry

CHÈ XANH TƯƠI Fresh Green Tea	220
CHÈ VỐI Syzygium Nervosum Tea	220
TRÀ HOA CÚC MẬT ONG Chrysanthemum Honey Tea	230
TRÀ LÀI CẦU ĐẤT Cầu Đất Jasmine Tea	220
TRÀ OLONG LÂM ĐỒNG Lâm Đồng Oolong Tea	220
TRÀ SEN TÂY HỒ Tây Hồ Lotus Tea	220
TRÀ NỤ TÔM THÁI NGUYÊN Thái Nguyên Buds Green Tea	230
TRÀ SHAN TUYẾT CỔ THỤ SUỐI GIÀNG – HÀ GIANG Hà Giang Ancient Snow Shan Tea	220





SET TRÀ NHÃ DU 450
Serene Heritage Tea Set
(Assorted of Vietnamese canapé and choice of tea)



8. PAIN AU CHOCOLAT 110

9. CROISSANT 110

10. BOW CROISSANT 110

11. PAIN AUX RAISINS 130

Signature Must Try

Nước

NHÀ HÀNG VIỆT NAM

Điểm tâm / Breakfast

Mỗi sáng thức dậy, chỉ cần nghe mùi thơm ấm áp từ gian bếp nhỏ tỏa ra, bỗng nhiên thấy lòng bình yên lạ lùng. Những món ăn sáng thân thuộc dọn ra nghi ngút khói, dẻo thơm hạt gạo phù sa quê mình là đủ để đánh thức mọi giác quan, nạp đầy năng lượng cho một ngày mới trọn vẹn.

Each morning, the warm, comforting aromas wafting from our kitchen bring a gentle sense of peace. A steamy spread of familiar breakfast classics - crafted from the fragrant, rich rice of our fertile motherland - is all it takes to awaken your senses and fuel your day ahead.

Thời gian phục vụ / Serving time: 07:00 - 11:00



CÀ PHÊ VỢT 130

Saigon's Traditional Cloth-Filtered Coffee

Giá tính theo đơn vị 1,000 VND, chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ.
Prices are in 1,000 VND, exclusive of VAT and service charge.

1. CƠM TẤM BÌ SƯỜN CHẢ 230
Saigon-style broken rice with grilled pork, steamed egg meatloaf, and shredded pork skin

EXTRA TRỨNG/ EXTRA SUNNY-SIDE UP 20

2. SƯỜN BÒ KHO 250
Vietnamese braised beef short ribs, served with flat rice noodles or a baguette

3. BÚN BÒ HUẾ 250
Huế-style spicy beef noodle soup with beef shank and pork trotter



Signature Must Try

4. BÁNH MÌ ỐP LA CHẢ CHIÊN 190
Vietnamese baguette with sunny-side up and fried pork meat loaf

5. BÁNH MÌ PHỞ 190
"Phở" baguette with beef tenderloin and flank steak, served with broth on the side

6. BÁNH CUỐN 210
Steamed rice rolls filled with ground pork and wood ear mushrooms

7. PHỞ SƯỜN BÒ 250
Beef noodle soup with beef ribs and flank steak



Signature Must Try