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 gives life to every landscape it touches. Falling first as rain, it nourishes fields and orchards, gathers into rivers, and eventually meets the sea - bringing with it the richness of Vietnam's seasons and the bounty of its land. It is this quiet journey that inspires the name Nước.

Here, every dish reflects a deep respect for place, seasonality and the stories carried by ingredients. Within a space shaped by warmth and understated elegance, meals become moments of connection - where conversations linger, memories are made and traditions continue to unfold.

More than a restaurant, Nước is a place of gathering. A table where family and friends come together to celebrate, reconnect and share in the simple pleasures that have always defined Vietnamese hospitality.

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



Cuốn và Gỏi / Vietnamese rolls & salad

Hiếm có món ăn nào dễ chiều lòng người và linh hoạt như món cuốn, món gỏi. Từ bữa cơm gia đình giản dị cho đến bàn tiệc trang trọng, món ăn này đều góp mặt một cách tự nhiên và ý nhị. Sự mộc mạc mà quyến rũ ấy chính là lý do Cuốn và Gỏi luôn là lời chào dịu dàng nhất mà nhà hàng Nước gửi tới thực khách để bắt đầu hành trình ẩm thực.

Fresh rolls and salads hold a special place in Vietnamese dining. Effortlessly at home from everyday family tables to festive occasions, they celebrate the abundance of fresh herbs, seasonal produce and the harmony of balanced flavours. Their quiet simplicity is what makes them Nước's natural way of welcoming you to the table.

GỎI NGÓ SEN TÔM THỊT 280
Fresh lotus root salad with pork and shrimp

GỎI MỰC KHOAI MÔN 260
Fried calamari salad with crispy shredded taro

GỎI BÒ CÀ PHÁO 260
Beef salad with pickled eggplant, starfruit, and herbs



GỎI CỦ HỦ DỪA TÔM THỊT 260
Coconut heart salad with shrimp and pork

GỎI BÒ LÚC LẮC XÀ LÁCH XOONG 260
Watercress salad with shaking beef and eggs

GỎI HOA CANH CHUA TÔM 280
Southern Vietnamese-inspired salad with shrimp and crunchy herbs in tamarind dressing

GỎI PHỞ BÒ 280
Phở beef salad with aromatic herbs

GỎI ĐỌT NĂN RAU TIẾN VUA TÔM THỊT 280
Water chestnut and celtuce salad with shrimp and pork

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 ăn nhẹ / Light bites

Những món khai vị nhẹ nhàng, tạo hiệu ứng vị giác bởi sự giòn rụm, béo nhẹ hay đậm đà là cách dẫn dắt thú vị vào bữa ăn. Từ cuốn chả giò quen thuộc, món bánh truyền thống đến những nguyên liệu hải sản tươi ngon được chế biến theo kỹ nghệ của người Việt, mang đến khởi đầu đậm đà và giàu hương sắc.

Light starters featuring crispy textures, rich undertones, and savory flavors that offer an exciting introduction to your meal. Combining classic spring rolls, traditional savory pastries, and fresh seafood prepared with Vietnamese expertise, these dishes deliver a flavorful and vibrant start.

CHẢ GIÒ 260
Vietnamese deep-fried spring rolls





CUA LỘT LĂN BỘT CHIÊN 360
Batter-fried soft-shell crab



CHẢ CÁ THÁC LÁC BÔNG BÍ 240
Crispy pumpkin blossoms stuffed
with bronze featherback fish



CÁNH GÀ CHIÊN BƠ TỎI 230
Garlic butter fried chicken wings

CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM 230
Signature crispy fish sauce-marinated chicken wings

CHẢ MỰC 280
Hạ Long fried squid patties

MỰC CHÁY TỎI 280
Crispy garlic squid



BÁNH BÈO TÔM CHÁY 190
Huế-style steamed savory rice cakes

BÁNH KHỌT TÔM 250
Mekong-style mini savory pancakes

BÁNH XÈO TÔM THỊT 270
Vietnamese crêpe with shrimp, pork,
and assorted vegetables



HÀU NHẬT SỐT NGÒ 190
Fresh oysters with coriander sauce and shrimp roe
EXTRA HÀU NHẬT / EXTRA OYSTER 100

HÀU NHẬT NƯỚNG 190
A duo of grilled oysters with green peppercorn sauce and scallion oil, topped with crispy shallots and roasted peanuts

NỌNG HEO NƯỚNG 190
Grilled pork jowl served with tamarind fish sauce and fried sticky rice



NGHÊU XÀO BƠ TỎI 250
Clams sautéed with garlic butter

NGHÊU TAY CẦM 250
Steamed clams in lemongrass-infused broth, served in a claypot

ỐC BƯƠU NHỒI THỊT 250
Steamed apple snails stuffed with pork and wood ear mushrooms

CHẢ ỐC NƯỚNG TIÊU XANH 280
Charcoal-grilled pork and apple snail patties with green peppercorn



KHOAI MÔN CHIÊN NƯỚC MẮM 150
Crispy taro glazed with fish saucex`

TÔM LĂN BỘT CHIÊN 290
Batter-fried shrimp

BÒ LÚC LẮC KHOAI TÂY 320
Shaking beef served with French fries

TÉP MẦM CHIÊN KHOAI MÔN 250
Crispy baby shrimp and taro fritters, served with assorted pickles and sweet-and-sour fish sauce

CƠM CHÁY CÁ DỨA MỘT NẮNG 270
Sun-dried pangasius served
with crispy toasted rice crackers

Đặc sản mọi miền / Flavors of the regions

Gom góp từng món ngon dọc theo những dải đất trù phú, để thực khách một lần dừng chân là một lần nhớ thương hương vị xứ sở. Mỗi món ăn mang theo câu chuyện của một vùng đất, nơi sản vật tự nhiên gặp gỡ bàn tay chăm chút, tỉ mẩn của người đầu bếp qua bao đời, tái hiện trọn vẹn trong hai chữ "Đặc sản".

Every region of Vietnam has its own culinary identity, shaped by the land, the seasons and generations of local knowledge. These regional specialties honour the character of their origins, where treasured ingredients and time-honoured traditions come together to preserve the flavours that define each place.

BÚN THỊT NƯỚNG CHẠO TÔM CHẢ GIÒ 320
Grilled pork, shrimp paste wrapped around sugarcane, and deep-fried spring rolls, served with rice vermicelli

BÚN BÒ XÀO 270
Stir-fried beef with flat rice noodles

BÚN CHẢ 320
Hanoi-style grilled pork with rice vermicelli



TÔM SÚ THỊT LUỘC MẮM TÔM CHÀ 380
Steamed shrimp and pork served with
Gò Công signature shrimp paste

NEM CUA BỂ 320
Hanoi-style deep-fried spring rolls
filled with crab meat and pork



TÔM CÀNG NƯỚNG BÁNH HỎI 630
Grilled king prawns, served with rice vermicelli

NEM NƯỚNG BÁNH HỎI 320
Grilled pork rolls on lemongrass stalks, served with rice vermicelli and sweet-and-sour fish sauce



CHẠO TÔM NƯỚNG BÁNH HỎI 420

Charcoal-grilled shrimp paste wrapped around sugarcane,
served with rice vermicelli

BÒ LÁ LỐT VÀ BÒ NƯỚNG MỠ CHÀI 330

Half & Half: charcoal-grilled beef
wrapped in lolot leaves and caul fat



BÒ NHÚNG GIẤM 450
Thinly sliced beef poached in fragrant vinegar broth

SƯỜN BÒ KHO 380
Vietnamese braised beef short ribs



GÀ TA HẤP MUỐI 450
Steamed salt-baked chicken with sesame oil

GÀ TRE NƯỚNG MUỐI SẢ 420
Charcoal-grilled chicken with lemongrass and salt,
served with crispy rice and pickles

CUA CÀ MAU RANG MUỐI 790
Signature Cà Mau salt-roasted crab

CUA CÀ MAU HẤP BIA 790
Steamed Cà Mau crab with beer



CUA CÀ MAU RANG ME 790
Signature Cà Mau crab roasted with tamarind sauce



CƠM CHIÊN CUA 360
Claypot crab fried rice



CƠM GÀ TAY CẦM 270
Claypot fried rice with shredded chicken and mushrooms



CÁ LÓC HẤP HÀNH TÍM 320
Steamed snakehead fish with shallots

CÁ TUYẾT HẤP NẤM MỐI 680
Steamed cod fillet with wild termite mushrooms

MIẾN XÀO CUA CÀ MAU 790
Stir-fried glass noodles with Cà Mau crab



SƯỜN BÒ MỸ NƯỚNG VỊ PHỞ 750
Grilled beef ribs infused with signature phở spices

SƯỜN BẸ HEO NƯỚNG THAN 420
Charcoal-grilled prime pork ribs

Mỹ vị sum vầy / Signature gathering platter

Người ta thương bữa cơm sum họp không chỉ vì những món ngon bày biện trên bàn, mà còn vì không khí ấm áp, tiếng cười nói râm ran dưới hiên nhà lộng gió. Mang theo cảm hứng từ những khoảnh khắc ấy, mâm tiệc sum vầy được kết hợp hài hòa từ những món ăn đặc sắc đi cùng nước chấm tinh tế, mở ra một hành trình ẩm thực non nước trọn vẹn để mọi người cùng ngồi lại, thưởng thức và thu vén những kỷ niệm thật đẹp bên nhau.

In Vietnam, food has always been an expression of togetherness. Thoughtfully curated by our chefs, these shared selections bring together signature dishes, carefully matched accompaniments and balanced flavours. Created for gathering around one table, they celebrate the generosity that lies at the heart of Vietnamese hospitality.

NAM PHƯƠNG BÁCH VỊ **2700**

The Mekong Platter – A grand platter celebrating Vietnam's culinary treasures, featuring charcoal-grilled king prawns, grilled pork rolls, shrimp paste wrapped around sugarcane, Mekong-style mini savory pancakes, summer rolls, and deep-fried spring rolls.



THUYỀN TỨ QUÝ 620

Four Seasons – An assortment of signature Vietnamese appetizers, including charcoal-grilled pork rolls, summer rolls, shredded pork skin spring rolls, and deep-fried spring rolls.



MÂM ĐOÀN VIÊN 1500

The Reunion Set – An assortment of Vietnamese specialties, including charcoal-grilled pork rolls, shrimp paste wrapped around sugarcane, beef wrapped in lolot leaves, Huế-style steamed savory rice cakes, summer rolls, shredded pork skin spring rolls, and deep-fried spring rolls.



Bữa cơm nhà / Family meal flavors

Chẳng cần cầu kỳ, bữa cơm gia đình lúc nào cũng là nơi lòng người thấy bình yên nhất. Vài món kho đậm đà, tô canh thanh ngọt ăn cùng chén cơm dẻo thơm, nóng hổi là đủ để khơi dậy cả một miền ký ức tuổi thơ.

The family table has long been where vietnamese traditions are passed from one generation to the next. familiar recipes, patiently prepared and shared without ceremony, remind us that the simplest dishes are often those held closest to the heart. here, comfort is found not in abundance, but in a sense of home.

RAU RỪNG GIA LAI XÀO TỎI 180
Stir-fried Gia Lai wild vegetables with crispy pork cracklings

ĐỌT CHOẠI XÀO TỎI LÝ SƠN 180
Sautéed wild fern shoots with Lý Sơn garlic

CÀ TÍM NƯỚNG 170
Grilled eggplant, served with scallion oil and sweet-and-sour fish sauce

CẢI BÓ XÔI XÀO TỎI 180
Spinach stir-fried with crispy pork cracklings



RAU MUỐNG XÀO TỎI 170
Water spinach stir-fried with Lý Sơn garlic

BÔNG THIÊN LÝ XÀO TỎI 180
Sautéed Tonkin jasmine blossoms with garlic

ĐỌT NĂN XÀO TÔM 230
Stir-fried water chestnuts with shrimp

THUYỀN TAM VỊ 520
Trio Boat

MẮM RUỐC XÀO THỊT 190
Caramelized pork belly with fermented shrimp paste

MẮM HẦM VĨ 190
Vietnamese steamed meatloaf with fermented fish

MẮM CHƯNG 190
Steamed fermented fish paste with minced pork and threadfin







RAU LUỘC KHO QUẸT 220
Steamed seasonal vegetables,
served with caramelized fish sauce



CÁ TUYẾT KHO TỘ 580
Claypot-braised cod

CÁ DỨA KHO TỘ 320
Claypot-braised pangasius kunyit

CÁ HÚ KHO TỘ 250
Vietnamese catfish braised in a claypot

CÁ THU CHIÊN SỐT CÀ 280
Pan-fried mackerel with house-made tomato sauce

CÁ LÓC CHIÊN XOÀI BẰM 250
Fried snakehead fish fillet, served with julienned green mango

CÁ THU CHIÊN XOÀI BẰM 280
Fried mackerel, served with julienned green mango and house fish sauce

MỰC XÀO CHUA NGỌT 280
Stir-fried squid and assorted vegetables in sweet-and-sour sauce



NỌNG HEO NƯỚNG THAN 270
Charcoal-grilled pork jowl

TRỨNG CUỘN CÀ CHUA THỊT BẰM 190
Omelette with minced pork and tomato

THỊT LUỘC CÀ PHÁO MẮM TÔM 280
Boiled pork slices and pickled eggplant, served with shrimp paste

THỊT KHO TỘ 230
Caramelized pork belly served in a claypot



SƯỜN NON RAM MẶN 250
Caramelized pork spare ribs

BA CHỈ CHÁY CẠNH 230
Crispy pan-fried pork belly

ĐẬU HŨ TRỨNG BẮC THẢO CHÀ BÔNG 190
Century egg wrapped in crispy tofu, topped with pork floss and scallion oil

ĐẬU HŨ NHỒI THỊT SỐT CÀ 230
Tofu stuffed with seasoned minced pork in fresh tomato sauce

TÔM RIM THỊT 280
Caramelized shrimp and pork



TÔM CÀNG KHO TÀU 590
Vietnamese braised king prawns with prawn roe sauce



GÀ XÀO SẢ ỚT 230
Stir-fried chicken with lemongrass and chili

CANH SƯỜN NON CẢI CHUA 250
Pickled mustard green soup with pork spare ribs

CANH RAU ĐAY CUA ĐỒNG 250
Jute leaf soup with freshwater crab

CANH CHUA CÁ LÓC 280
Snakehead fish in signature sweet-and-sour soup

CANH CHUA MĂNG CÁ HÚ 250
Mekong-style sweet-and-sour soup with catfish and fresh bamboo shoots

CANH CHUA CÁ DỨA 320
Pangasius kunyit in signature sweet-and-sour soup

CANH NGHÊU THÌ LÀ 250
Clam and dill soup

CANH KHỔ QUA CÁ THÁC LÁC 230
Bitter melon soup with bronze featherback fish cake

CANH KHOAI MỠ TÔM THỊT BẰM 250
Purple yam soup with shrimp and minced pork



Lẩu quây quần / Gathering hotpot

Ăn lẩu là phải đông vui, từ những buổi họp mặt gia đình đến dịp tụ tập bạn bè, chỉ cần một nồi lẩu nghi ngút khói là câu chuyện đã có thể kéo dài bất tận. Ai cũng có thể tự tay nhúng gắp nguyên liệu mình thích, từ mớ rau đồng nội tươi rói đến các loại thịt cá tươi ngon, rồi thong thả thưởng thức phần nước dùng đậm đà theo cách riêng của mình. Sự tự do và hơi ấm dung dị đó là cái cớ để người ta ngồi lại bên nhau, nói cười râm ran qua những câu chuyện nồng hậu.

Hotpot is less about the pot itself than the moments shared around it. As each ingredient is gently cooked at the table, conversations linger, laughter grows and everyone finds their own favourite combination. It is a tradition that celebrates warmth, generosity and the simple pleasure of being together.

LẨU MẮM **850**

Signature fermented fish hotpot, served with roast pork, assorted seafood, vegetables, and rice vermicelli

LẨU GÀ ỚT HIỂM 750
Spicy green chili chicken hotpot, served with egg noodles

LẨU KHỔ QUA CÁ THÁC LÁC 750
Bitter melon hotpot with bronze featherback fish cake

LẨU RIÊU CUA ỐC 850
Crab paste hotpot with snails, pork spare ribs, fried tofu, tomatoes, and crab cakes, served with assorted vegetables and rice vermicelli



LẨU HOA TÔM CÀNG 950
Mekong blossom hotpot with king prawns, assorted wild greens and edible flowers

Món ngọt / Desserts

Sau một bữa ngon, người ta thường thèm chút vị ngọt lành thanh mát để tráng miệng cho sạch vị, nhẹ lòng. Thong thả thưởng thức muỗng bánh, chén chè như một nốt nhạc cuối êm ả, để cái vị ngọt ngào, dịu nhẹ ấy cứ vương vấn mãi nơi đầu lưỡi, khép lại một trải nghiệm ẩm thực thật trọn vẹn và đáng nhớ.

There is something deeply familiar about ending on a gentle sweetness. Whether drawn from cherished Vietnamese traditions or interpreted with a contemporary touch, these desserts bring a sense of balance to the table. Light, delicate and quietly satisfying, they linger long after the final spoonful.

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

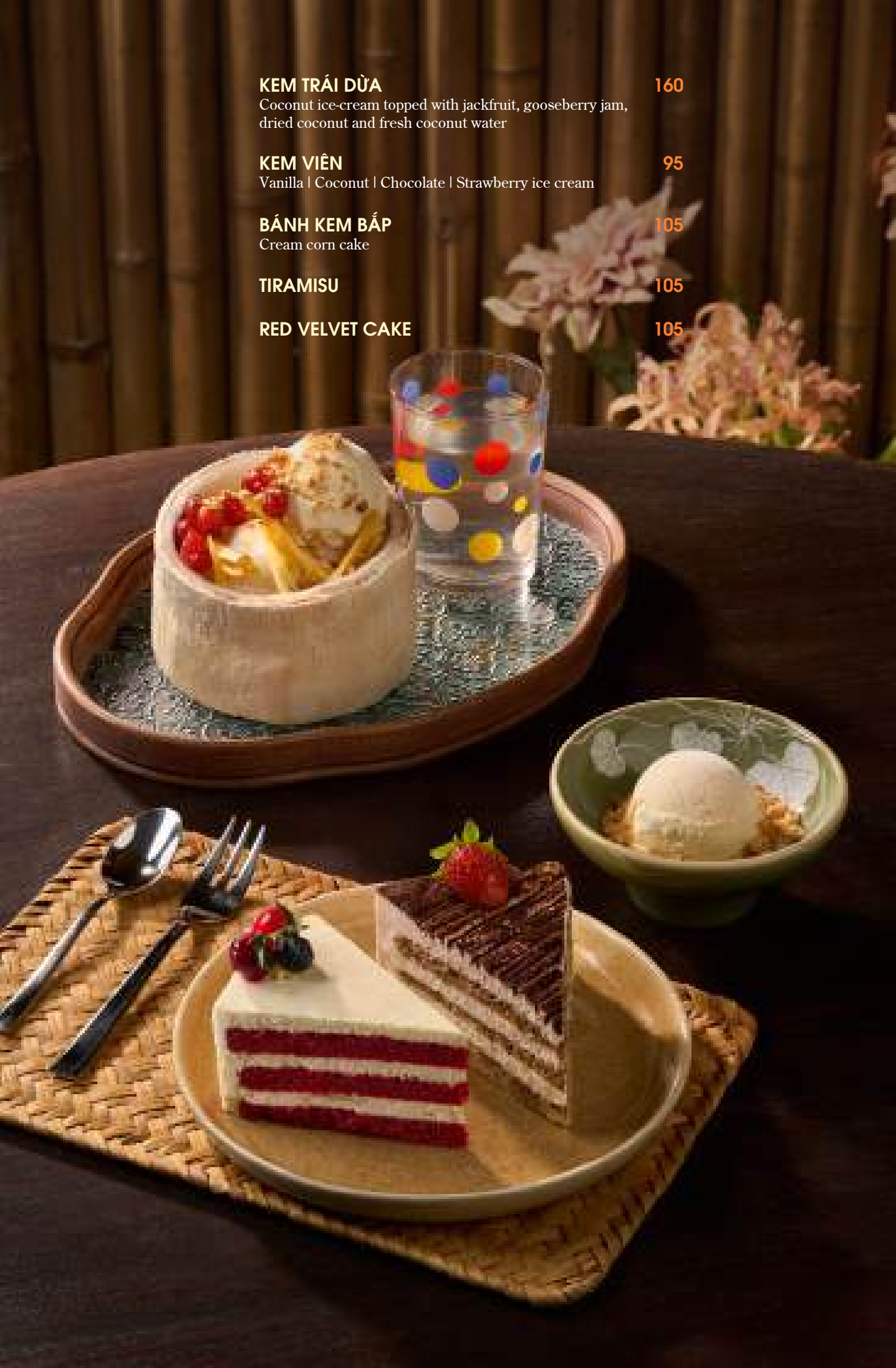




THẠCH DỪA LÁ SEN 170
Coconut jelly with fresh coconut water, wrapped in a lotus leaf

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

Món gọi thêm / Extra

MÓN GỌI THÊM CHO LẨU / HOTPOT ADD-ONS

Mực tươi / Fresh squid	150
Thịt bò / Beef	170
Cá hú / Pangasius catfish	150
Thịt ba chỉ / Pork belly	150
Tôm sú / Shrimp	150
Rau ăn lẩu / Vegetables	90
Nước lẩu mắm / Fermented fish hotpot broth	90

MÓN GỌI THÊM KHÁC / OTHER EXTRA

Thố cơm trắng (2 khách) / Steamed rice for 2 pax	40
Thố cơm trắng (4 khách) / Steamed rice for 4 pax	70
Chén cơm tấm / Broken rice	30
Bún / Rice vermicelli noodles	30
Bánh hỏi / Soft thin noodles	30
Bánh tráng / Rice paper	30
Bánh mì / Baguette	30
Xôi chiên phồng / Fried puffed sticky rice	50
Trứng ốp la / Sunny-side up	20
Cà pháo / Green eggplant	30
Mắm tôm / Shrimp paste	20
Mắm tôm chà Gò Công / Go Cong fermented shrimp paste	70
Rau sống / Fresh herbs	50