



MIA's Restaurant
TASTE THE CULTURE

菜单





Một cách tự nhiên, ẩm thực là những nét chấm phá góp phần tạo nên con người, tạo nên văn hóa.

Chúng tôi ấp ủ MIAs với kì vọng sẽ góp phần giới thiệu nền ẩm thực Việt Nam, đặc trưng, đơn giản mà đầy tinh tế tới toàn thế giới, dấu biết điều đó không dễ dàng. Với mỗi món ăn của Mía, chúng tôi muốn chia sẻ câu chuyện riêng: về đời sống con người từng vùng miền, về sự khác biệt địa lý, về văn hóa của mỗi mảnh đất trải dài khắp đất nước hình chữ S.

Với ẩm thực Việt, MIAs (Mía) là thành phần quan trọng trong từng món ăn. Với chúng tôi, Mía là tuổi thơ, là hồi ức đẹp, là thương nhớ. Với bạn, chúng tôi hy vọng rằng, MIAs sẽ là cầu nối dẫn bạn tới với cội nguồn văn hóa, tới với con người Việt Nam.

Chào mừng bạn đến với MIAs. Chúc bạn luôn tìm thấy niềm vui và điều mới mẻ trên con đường trải nghiệm ẩm thực và văn hóa Việt Nam

天生而言，美食是塑造人和文化的点睛之笔。

我们创办 MIAs 餐厅，怀揣着将独特、简约而精致的越南美食推向世界的愿望，尽管深知这并不容易。通过 MIAs 的每一道菜，我们都想分享独特的故事：关于各地人们的生活、地理差异，以及 S 形土地上每一寸土地的文化。

对于越南美食而言，MIAs (甘蔗) 是每道菜中的重要元素。对我们来说，甘蔗代表着童年、美好的回忆和思念。我们希望 MIAs 能成一座桥梁，引领您深入了解越南的文化根源和越南人民。

欢迎来到 MIAs。祝您在探索越南美食和文化的旅程中，永远发现惊喜与乐趣。

Vietnamese Cuisine

in 3 regions

Vietnam's cuisine is a journey through culture and time — from the refined balance of the North, the bold and aromatic flavors of the Central coast, to the vibrant freshness of the South. At MIAs Restaurant, each dish tells a story of its region, where local ingredients meet traditional recipes and modern presentation. We invite you to experience the heart of Vietnam, one flavor at a time.

Scan for menu in
multiple languages



传统北方家



庭晚餐

MÂM CƠM BẮC - 650.000 VND (2 位)

香草酱脆猪油渣 / Tóp mỡ sốt thảo mộc

西红柿炒鸡蛋 / Trứng chưng cà chua

椰汁焦糖猪肉 / Thịt chân giò kho dừa

虾仁炒杨桃 / Tôm đồng rang khế

越南菠菜虾汤 / Canh mồng tơi nấu tôm

越南腌茄子 / Cà pháo muối

蒜蓉炒空心菜 / Rau muống xào tỏi

香气扑鼻的茉莉香米饭 / Cơm gạo tám



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

传统南方家 庭晚餐



MÂM CƠM NAM - 650.000 VND (2 位)

香草酱脆猪油渣

Tóp mỡ sốt thảo mộc

越式肉碎酿豆腐番茄酱

Đậu nhồi thịt sốt cà chua

高良姜焦糖罗非鱼

Cá diêu hồng kho riềng

五香腌制烤猪肉

Thịt quay ngũ vị

腌制芥菜

Dưa cải bẹ chua ngọt

"Nam Bo" 风味酸虾汤

Canh tôm nấu chua Nam Bộ

煮蔬菜配焦糖虾猪肉蘸酱

Củ quả luộc chấm kho quẹt

香气扑鼻的茉莉香米饭

Cơm gạo tám

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

开胃菜



BANH MI HOI AN - 85.000 VND

越式法棍，内含猪肝酱、焦糖猪肉、冷切肉、越式香肠、烤猪肉和腌菜，配以 Hoi An 辣椒酱、香菜和越南叻沙叶调味。

BÁNH MÌ HỘI AN



牛肉PHỞ卷 - 95.000 VND

Pho Rolls (Pho Cuon) are considered one of the typical dishes of Hanoi. They include soft rice noodles, well-marinated beef infused with Vietnamese basil, toasted peanuts, fried shallots, and lettuce, served with chili and garlic fish sauce.

PHỞ CUỐN BÒ



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork



脆皮越式煎饼 (BANH XEO) - 135.000 VND

由姜黄粉和米粉制成的米糊，内馅包含豆芽、绿豆、葱、瘦猪肉和虾等多种食材。搭配蘸酱、混合香草、米纸和花生酱食用。

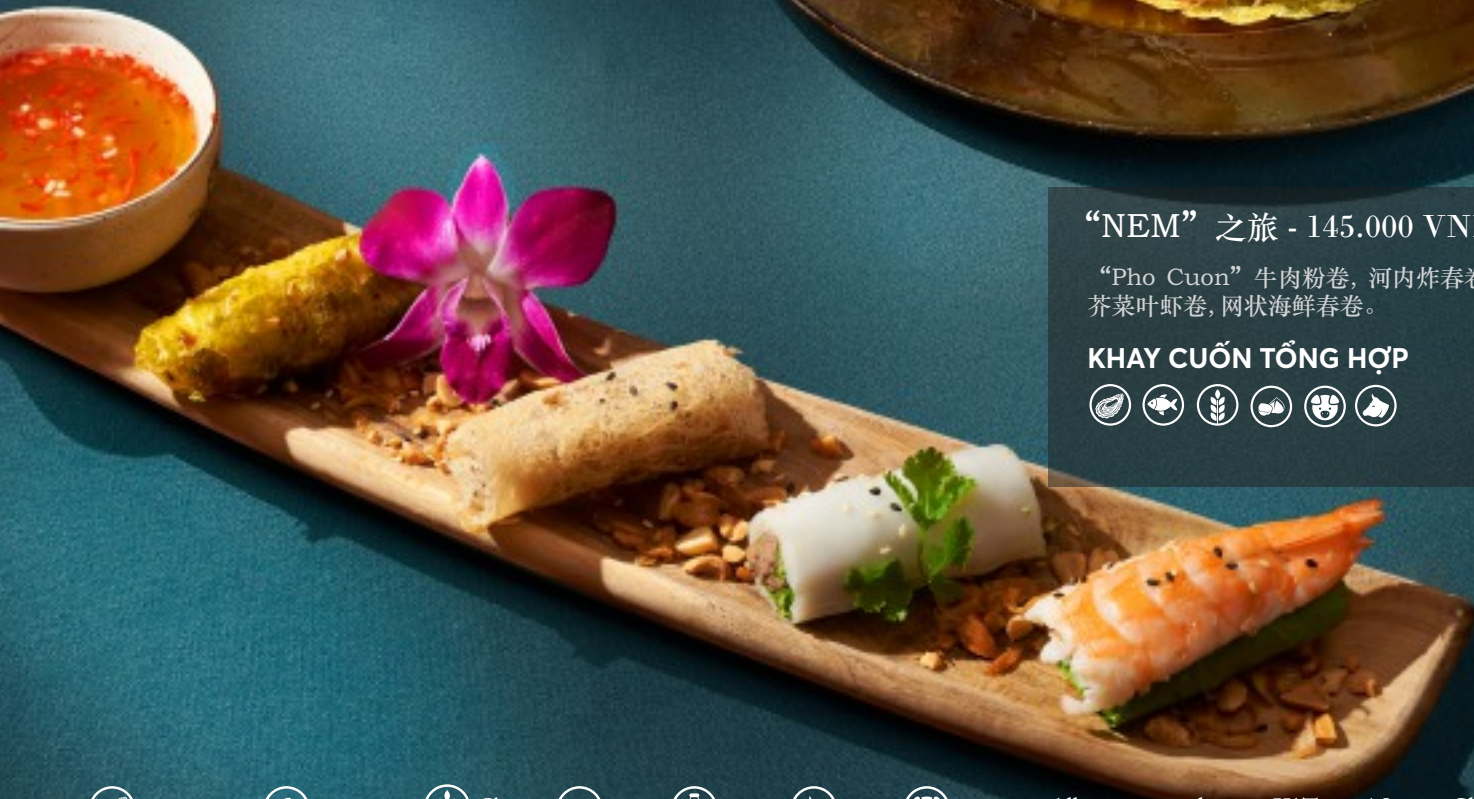
BÁNH XÈO TÔM THỊT



甘蔗烤虾- 115.000 VND

起源于越南中部，将虾和猪肉混合成糊状，然后裹在甘蔗上用木炭烤制。配菜包括青芒果、胡萝卜、黄瓜、脆米纸、面条以及甜酸鱼露。

CHẠO TÔM BAO MÍA



“NEM” 之旅 - 145.000 VND

“Pho Cuon” 牛肉粉卷，河内炸春卷，芥菜叶虾卷，网状海鲜春卷。

KHAY CUỐN TỔNG HỢP



HAI PHONG蟹肉炸春卷 (3件) - 115.000 VND

蟹肉春卷包成方形，内馅有胡萝卜、洋葱、香菇、木耳、粉丝、猪肉碎、葱、鸡蛋，以及特殊食材——新鲜无骨蟹肉。搭配当地混合香草、新鲜米粉和经典越式蘸酱食用。

NEM CUA BẾ HẢI PHÒNG



网状海鲜春卷 (5件) - 125.000 VND

新鲜海鲜碎（虾和鱿鱼）与蘑菇、粉丝、葱头、山冻和鸡蛋混合，包裹在精致的网状春卷皮中，然后油炸至酥脆。搭配当地混合香草、新鲜米粉和经典越式蘸酱食用。

CHẢ GIÒ RỄ HẢI SẢN



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge

河内炸春卷 (5件) - 105.000 VND

胡萝卜、洋葱、香菇、木耳、粉丝、猪肉碎、葱和鸡蛋的彩色混合物被包裹在米纸中，然后炸两次以获得额外的酥脆和金黄色。搭配当地混合香草、新鲜米粉和经典越式蘸酱食用。

NEM CHIÊN HÀ NỘI



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

沙拉



水牛干木瓜沙拉 - 105.000 VND

水牛在野外得到很好的喂养，并由当地少数民族社区在山区饲养。肉被慢慢熏制，直到变得干香。我们将其搭配青木瓜、马郁兰、香菜、越南薄荷、花生和越南香草酱——创造出一道捕捉民族高地真实风味的菜肴。

NỘM ĐU ĐỦ TRÂU HÉO  

濑尿虾海藻沙拉 - 95.000 VND

酥脆的咸棉藻海藻与用当地米酒爆炒的去壳濑尿虾混合，配上甜酸鱼露，撒上花生、芝麻和脆米纸。

NỘM RONG SỤN GAI BÈ BÈ  

越南茄子牛肉沙拉 - 105.000 VND

快速烤制的腌制牛肉片与园林蔬菜和当地腌茄子混合，包裹在洛洛叶中，搭配蘸有MIAs芝麻酱的米饼食用。

NỘM BÒ CÀ PHÁO SÓT MÈ

“顺化” 烤鱿鱼莲子沙拉- 115.000 VND

沙拉是各种新鲜蔬菜、香草、烤鱿鱼和“顺化”莲子（来自越南最好的莲子种植区）的组合，拌入甜酸金橘酱。

NỘM SEN HUẾ MỰC NƯỚNG SỐT TRÁI QUẮT



鲜虾青芒果沙拉 - 125.000 VND

越式芒果沙拉是一道充满活力的菜肴，以青芒果、虾和新鲜香草（如越南薄荷、马郁兰和香菜）为特色。这是一道美味的组合，拌上甜酸百香果酱。这道菜的特别亮点是Mia's的虾，用红木炭烤制，香气诱人。

NỘM XOÀI TÔM NƯỚNG THAN HOA



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

沙拉



河内牛肉粉 (PHO) - 135.000 VND

米粉搭配慢炖12小时的牛肉汤，汤中注入了肉桂、小豆蔻和八角香气，并混合了当地香草，如香菜、薄荷和葱。搭配青柠、辣椒和自制辣椒酱食用。

PHỞ BÒ  

海鲜木薯面 - 150.000 VND

浓郁的虾汤配上厚木薯面、大虾、濑尿虾、鱿鱼和鹌鹑蛋，佐以新鲜青柠和辣椒。

BÁNH CANH HẢI SẢN



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



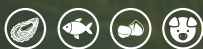
Pork

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge

“广南” 风味猪肉虾面 - 135.000 VND

“广南” 面源于越南中部——广南省。这道菜的特点是扁米粉配少量美味肉汤，通常注入姜黄和“广南”葱油以创造其招牌味道。“广南”面通常配有猪肉、炸鹌鹑蛋、虾、烤花生、新鲜香草和虾片。

MÌ QUẢNG TÔM THỊT



HOI AN CAO LAU (会安CAO LAU) - 135.000 VND

Cao Lau 是Hoi An的招牌菜，面条由当地新鲜碾磨的米和当地树木灰烬中提取的碱液制成。除蒸米粉外，一碗Cao Lau 还包括切成薄片的烤猪肉（叉烧）、新鲜香草、豆芽和由相同原料制成的脆面包丁，最后淋上少许美味肉汤。最好搭配Hoi An的辣椒酱和脆米饼食用。

CAO LẦU HỘI AN



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

主菜



HA LONG 鱿鱼饼配蒸 肠粉 - 275.000 VND

Ha Long 鱿鱼在越南被称为最好的。手工捣碎的鱿鱼糊保留了其独特的味道和香气，用胡椒、鱼露和糖轻轻调味，然后快速煎炸至完美。它与“Banh Cuon Thanh Tri”——蒸肠粉——完美搭配，并配有特制蘸酱和新鲜香草。

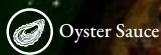
BÁNH CUỐN CHẢ MỰC HẠ LONG



木炭烤牛肉咖啡 (170克) - 305.000 VND

当地牛肉用酱油、玉米糖浆、芝麻油、葱、姜、葱头和咖啡汁腌制过夜，然后用木炭烤制。牛肉放在热铁板上，配以越南面包、咖啡酱和烤蔬菜。

BÒ ÁP CHẢO CÀ PHÊ (170GR)



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge

炸高良姜番鸭 - 195.000 VND

用高良姜碎、柠檬草、葱头和五香粉充分腌制的番鸭柳，裹上混合面粉油炸至酥脆。搭配酱油、混合香草和面条食用。

NGAN RANG BÔNG RIỀNG



柠檬草风味蒸蜗 牛猪肉 - 175.000 VND

蜗牛碎肉与瘦猪肉混合，用姜、柠檬草、洛洛叶和葱头调味，然后搭配甜酸百香果酱、米粉和新鲜香草食用。

CHẢ ỐC TÂY HỒ



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

“BUN CHA” 越式 烤猪肉- 185.000 VND

烤猪肉饼、猪颊肉片和洛洛叶包裹的猪肉卷的完美组合，搭配蘸酱、传统香草、米粉和腌木瓜。猪肉用柠檬草、葱头、焦糖酱、鱼露和胡椒腌制过夜，然后用木炭烤制，带有烟熏香气和浓郁风味。

BÚN CHẢ   

焦糖猪肉配嫩 椰子 - 185.000 VND

慢炖去脂猪腿肉块，配以粘稠、咸甜的酱汁和嫩椰子肉、椰子水——这些是打造其招牌风味的关键食材。猪肉小火慢炖两小时直至软嫩，并浸透椰子的香气。热食搭配香气扑鼻的蒸米饭。

THỊT KHO DỪA NON



斑兰叶鸡 - 185.000 VND

无骨鸡腿肉用蚝油、大蒜、葱头、胡椒和柠檬草的美味混合物腌制，包裹在斑兰叶中，然后油炸至金黄色。搭配莲子蒸米饭和咖喱酱食用

GÀ CUỘN LÁ DỪA CHIÊN SỐT CÀ RY   



Oyster Sauce



Fish Sauce



Prawn



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge

木炭烤腌制鲶鱼 “CHA CA LA VONG” - 255.000 VND

鲶鱼片切成方块，用高良姜碎、发酵蒸米饭、虾酱、姜黄汁、葱头和柠檬草腌制，然后用红木炭快速烤制至香。烤鱼放在热铁板上，配以茼蒿、葱、炸葱头、烤花生、米粉和混合香草。

CHẢ CÁ LÃ VONG   



正宗越式排 骨碎米饭 - 185.000 VND

这道美味佳肴将碎米饭提升到一个全新的水平，搭配美味的烤猪肉。配有煎蛋、腌菜、甜咸鱼露，以及蒸蛋肉饼。

CƠM TẤM SƯỜN QUE



HOI AN鸡饭 (会安鸡饭) - 185.000 VND

Hoi An 鸡饭由优质蒸米饭和嫩鸡肉制成。米饭用斑兰叶、葱头和姜黄烹煮，以营造芬芳的香气和鲜艳的色彩。鸡饭配有一碗由煮鸡、未成熟鸡蛋、特制酱汁制成的汤，以及一份新鲜园林沙拉。

CƠM GÀ HỘI AN  



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Prawn



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

厨师烤盘 - 325.000 VND

混合厨师精选烤盘，特色包括猪颊肉、番鸭柳、扇贝和大虾，搭配厨师特制酱汁。

Đĩa nướng tổng hợp



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge

桌上蒸 海鲜 - 285.000 VND

新鲜腌制的海鲜——包括红罗非鱼、鱿鱼、虾和扇贝——配以柠檬草和斑兰叶，放在陶瓷锅内的热石上。然后加入当地啤酒蒸煮，将海鲜煮至完美。搭配绿辣椒酱食用。

HẢI SẢN HẤP CHẤM MUỐI ỚT XANH 



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

素食选择

素食 “

BANH XEO” - 125.000 VND

脆米煎饼，配有绿豆、新鲜蘑菇和豆芽，搭配新鲜香草和素食蘸酱。

BÁNH XÈO CHAY  

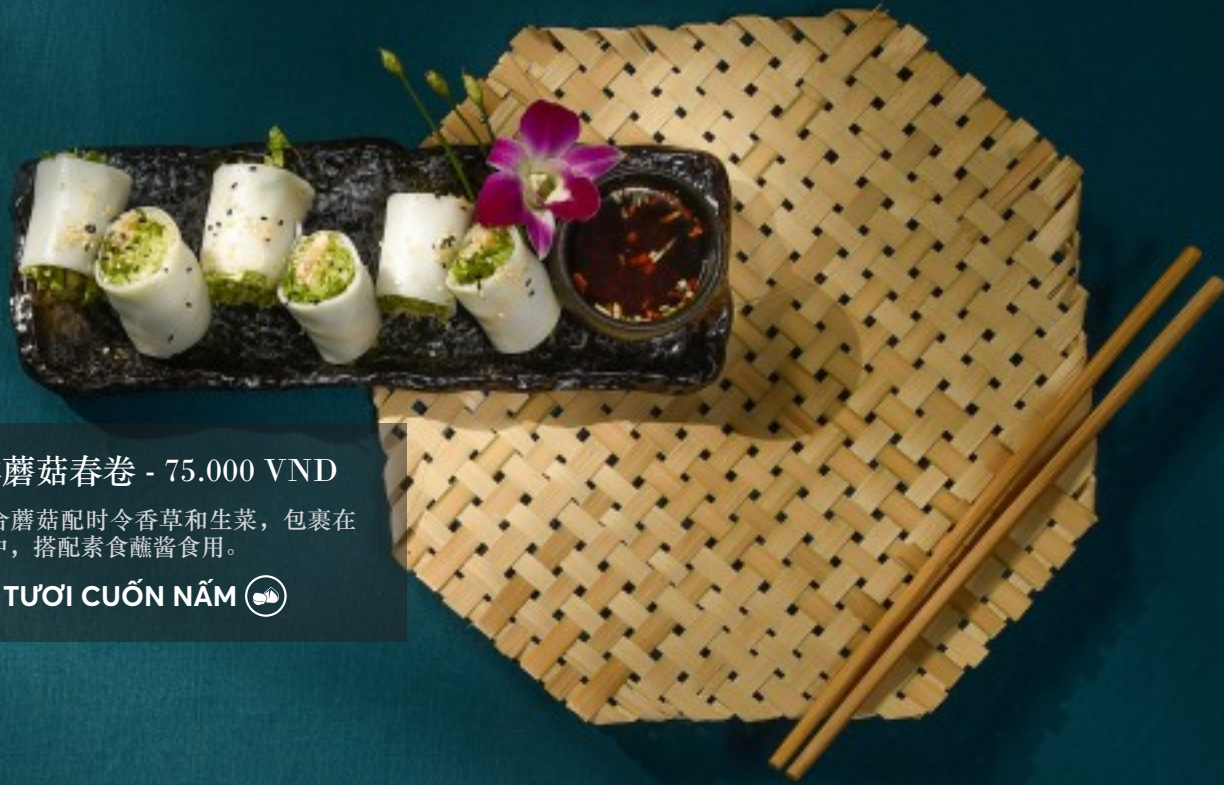


甜酸酱油烤
豆腐丸 - 125.000 VND

这是“Bun Cha”的素食版本。由豆腐、糯米、蘑菇和胡萝卜制成，混合物被塑造成丸子，用木炭烤至金黄香气扑鼻。

BÚN CHẢ ĐẬU  





新鲜蘑菇春卷 - 75.000 VND

煎混合蘑菇配时令香草和生菜，包裹在米纸中，搭配素食蘸酱食用。

PHỞ TƯƠI CUỐN NẤM 



素食汤粉 “PHO” - 105.000 VND

蔬菜汤底搭配面条、园林蔬菜和新鲜蘑菇，配以辣椒酱、新鲜辣椒和青柠。

PHỞ CHAY 

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

青芒果沙拉 - 85.000 VND

越式芒果丝与当地香草和甜酸百香果酱混合，撒上烤花生和芝麻。

NỘM XOÀI XANH SÓT CHANH LEO



炸素食春卷 - 85.000 VND

胡萝卜、洋葱、豆芽、蘑菇、嫩豆腐和葱的混合物包裹在米纸中，油炸至金黄色。春卷搭配混合香草和蘸酱食用。

NEM CHIÊN CHAY



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge

素食 “BANH MI”

- 75.000 VND

越式面包，内含豆腐丸、蘑菇、生菜、黄瓜和牛油果。

BÁNH MÌ CHAY  

脆海藻沙拉 - 85.000 VND

酥脆的咸棉藻海藻与甜酸酱油混合，撒上烤花生、芝麻和脆米纸。

NỘM RONG SỤN GAI CHAY  

青木瓜沙拉 - 85.000 VND

青木瓜丝、胡萝卜和黄瓜与马郁兰、香菜、越南薄荷和花生混合，然后蘸入甜酸酱油。

NỘM ĐU ĐỦ RAU THƠM  



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

蔬菜 and 米饭



“南越” 风味酸虾汤 - 105.000 VND
Canh tôm nấu chua Nam Bộ 



越南菠菜和虾汤 - 105,000 VND
Canh mồng tơi nấu tôm 



莲子蒸饭 - 55.000 VND
茉莉香米用鸡汤烹煮，加入莲子和一些当地香料。
Cơm hạt sen



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



蒜蓉炒空心菜 - 75.000 VND

Rau muống xào tỏi  

煮混合时令蔬菜

- 85.000 VND

搭配焦糖虾猪肉蘸酱食用。

Củ quả luộc chấm kho quẹt



香气扑鼻的茼蒿

蒜香米饭 - 35.000 VND

Cơm gạo tám

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

甜点



越式烤香蕉糯米饭 - 85.000 VND

香蕉裹上斑兰风味的糯米饭，用香蕉叶包裹，烤至外表金黄。热食搭配椰子酱和烤椰子片。

CHUỐI NẾP NƯỚNG 

椰子冰淇淋 - 55.000 VND

KEM LẠNH VỊ DỪA 

龙眼鲜椰肉莲子甜汤 - 85.000 VND

越南最受欢迎的甜点之一，仅由新鲜的“顺化”莲子、龙眼、冰糖和椰子水制成。

CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN

酸奶黑糯米甜汤 - 85.000 VND

原味酸奶搭配自制黑糯米和椰奶。

SỮA CHUA NẾP CẨM 

黑芝麻甜汤 - 55.000 VND

黑芝麻与糯米混合煮至浓稠，用冰糖调味，搭配椰奶食用。

CHÈ MÈ ĐEN

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge



Oyster Sauce



Fish Sauce



Gluten



Nuts



Dairy



Beef



Pork

招牌鸡尾酒

"NGŨ HÀNH - FIVE ELEMENTS"

220.000 VND

MỘC - 木

Absolut Vodka

Cointreau

Kumquat juice

Lemongrass

Lime leaf

KIM - 金

Absolut Vodka

Cherry brandy

Spicy apricot

Lime juice

Simple syrup



All prices are subject to VAT & 5% Service Charge

THỔ - 土

Bombay gin
Grenadine
Apple juice
Lime juice
Galliano
Shiso juice
Angostura bitter

THỦY - 水

Bombay gin
Cointreau
Lime juice
Coriander juice
Star anise
Cinnamon

SIGNATURE COCKTAIL

"NGŨ HÀNH - FIVE ELEMENTS"
220.000 VND

HỎA - 火

Absolut vodka
Rosso martini
Fresh tomato
Lime
Tabasco

All prices are subject to VAT & 5% Service Charge