



nonêe

VIETNAMESE FUSION RESTAURANT

Soup

Winter Garden Velouté

Súp Lơ / Củ Thì Là / Hành Tây / Bống Bì

179.

Súp lơ và hành tây được nấu trong nhiều giờ cho vị ngọt tự nhiên, hòa cùng hương vị đặc trưng của củ thì là mùa đông. Kết cấu súp mượt mà, xen chút giòn của bóng bì tạo điểm chạm thú vị, mang đến cảm giác ấm áp và đầy đặn ngay từ những thìa đầu tiên.

Classic Onion Soup w Toasted Cheese Bread

Bánh Mì Đen / Mozzarella / Hành

199.

Hành caramel mang vị ngọt ấm đặc trưng. Nước dùng bò được nấu trong nhiều giờ để tạo độ thanh, kết hợp cùng bánh mì đen phủ mozzarella nướng. Một món súp kinh điển, gợi cảm giác ấm áp và dễ chịu trong những ngày se lạnh.





Starter

Spinach Salad w Pomegranate & Salted Plum

Rau Chân Vịt / Sốt Lựu / Giò Me / Xí Muội

220.

Rau chân vịt tươi giữ độ giòn tự nhiên, kết hợp cùng sốt lựu đỏ chua ngọt tạo cảm giác ấn tượng ngay từ lần đầu tiên. Xí muối mặn chua đặc trưng tăng chiều sâu hương vị, điểm xuyết cùng vài lát giò me mỏng bổ sung độ béo bùi vương vấn.

Beetroot-Cured Salmon w Burrata & Orange

Cá Hồi Muối / Burrata / Rocket / Cam

230.

Cá hồi được muối cùng củ dền để làm nổi bật sắc hồng và lớp hương "earthy" đặc trưng. Burrata bổ sung cảm giác béo nhẹ, trong khi cam tươi điểm vị chua thanh làm cân bằng tổng thể. Một món khai vị tươi sáng với sự hòa quyện của béo – chua – ngọt và tăng hương đất rất tinh tế từ củ dền.

Beef Tartlet w Wild Mushrooms

Ribeye / Chimichurri Lá Lốt

250.

Lớp vỏ tart nướng mỏng giòn giòn, ôm lấy phần nhân bò đậm đà và nấm thơm tự nhiên. Kết cấu xen giữa giòn – mềm khiến món trở nên hài hòa. Một miếng nhỏ gọn nhưng tròn vị, mang lại cảm giác ấm áp và dễ chịu.





Starter

Aioli Prawn Cracker

Nấm Đùi Gà / Thịt Bò Sấy / Phồng Tôm / Sốt Aioli

210.

Bánh phồng tôm giòn tan, đối lập với độ mềm mịn của aioli. Sốt mù tạt hòa cùng chút củ cải ngựa tạo dư vị nóng nhẹ, làm bật hương vị món ăn.

French Fries w Truffle Mayo

Khoai Tây / Cheese / Ham / Truffle Mayonnaise

230.

Khoai tây chiên giòn nhẹ bên ngoài, mềm tới bên trong, kết hợp cùng lớp phô mai bào cho vị béo tinh tế. Sốt mayonnaise truffle giúp tổng thể món ăn thêm phần ấn tượng.

Nonêe Coldcuts

Củ Sen Muối / Mơ Khô / Hạt Điều Miso / Croquette / Xúc Xích / Heo Khô

350.

Một đĩa coldcuts mang dấu ấn riêng của Nonêe, sự kết hợp hài hoà giữa vị mặn của củ sen muối, độ chua ngọt của mơ khô và sự bùi giòn từ hạt điều. Croquette nóng giòn đi cùng xúc xích và heo khô giúp món có thêm độ béo vừa phải. Tổng thể là một khởi đầu đa vị, dễ ăn và phù hợp để chia sẻ trên bàn tiệc.

Warm Forest Mushrooms w Shiso Pesto

Các Loại Nấm Rừng / Pesto Kinh Giỏi / Tôm

230.

Nấm rừng áp chảo vừa tới, giữ trọn độ mọng và hương thơm tự nhiên, kết hợp cùng lớp pesto kinh giỏi mang vị thảo mộc nhẹ, ấm áp.





Main

Roasted Pigeon w Red Wine Glaze

Chim Cẩu / Rau Củ Nướng / Vang Đỏ

390.

Chim câu được tấu nhanh theo cách làm Việt Nam để giữ vị ngọt đậm. Sốt vang đỏ chua dịu và sánh kết hợp cùng rau củ nướng tạo điểm sáng thanh nhẹ, hoàn thiện một món chính hài hòa và đầy cuốn hút.

Pan-Seared Duck with Garlic Jus Rice

Vít / Cơm Sốt Tỏi

399.

Thịt vịt được áp chảo để tạo lớp da mỏng giòn và giữ phần thịt bên trong mềm ẩm, béo nhẹ đặc trưng. Cơm tẻ kết hợp với jus tỏi hồi củ
đặc để món trở nên sâu và tròn vị hơn.

Spicy Crab Sticky Rice

Gao Nếp Nướng / Cua Cà Mau / Hat Sen

450.

Nếp nương dẻo thơm được hấp đến độ mềm vừa phải, kết hợp cùng sốt cua cay nhẹ tạo vị đậm đà mà vẫn thanh. Hạt sen mang độ bùi tự nhiên, giúp món thêm chiều sâu và cân bằng.

Ribeye Steeped in Aged Fermented Soy Glaze

Ribeye Steak / Tương Bần / Củ Thì Là

550.

Ribeye được om chậm trong tương bản 10 lâu năm, giúp phần thịt thấm vị mặn ngọt tự nhiên và tạo lớp hương đậm mang sắc thái Á Đông đặc trưng. Thịt mềm nhưng vẫn giữ độ săn vừa phải, kết hợp cùng puree thì là đặc biệt.





Main

Chick'n Spaghetti w Northwest Spices

Gà / Spaghetti / Tiêu Hồng / Hạt Dổi / Mắc Khén

350.

Sợi spaghetti được áo trong lớp sốt kem sữa béo nhẹ, tạo nền mềm mượt để làm nổi bật vị gà nướng thấm gia vị Tây Bắc.

Fiery Tiger Prawn Bisque Spaghetti

Spaghetti / Tôm Sú / Bắp Cải Nướng / Trứng Tôm

395.

Sợi spaghetti kết hợp cùng bisque tôm mang vị béo nhẹ và độ ngọt tự nhiên từ tôm. Tôm sú tươi giúp tổng thể cân bằng giữa béo – cay – mặn. Một món mì đậm đà, ấm nóng, vừa quen thuộc vừa có sắc thái hiện đại đặc trưng của Nonê.

Plum-Infused Braised Chicken

Gà Góc Tư / Khoai Tây Ngàn Lốp / Củ Kiệu / Sốt Rượu Mận

530.

Thịt gà được rửa cùng mận để tạo vị chua ngọt dịu và độ mềm thấm đều từ trong thớ thịt. Riềng và hành tây mang đến lớp hương ấm đặc trưng, giúp món có chiều sâu và sắc thái mùa đông rõ rệt.

Ash-Cured Sturgeon w Ponzu

Cá Tầm Ủ Tro / Nấm Thủy Tiên / Ngổ / Sốt Ponzu

480.

Cá tầm được ủ tro để giữ độ ẩm bên trong và tạo lớp hương khói nhẹ đặc trưng. Lớp da giòn, thịt cá mềm mọng kết hợp cùng vị chua thanh và rau ngổ tạo thêm độ thanh thoát cho món ăn.





Dessert

Warm Caramelized Apple Tart w Cognac

Táo / Quế / Caramel

100.

Bánh tart táo nướng ấm, lớp táo caramel mềm mịn hòa cùng hương cognac dịu, đặt trên nền đế giòn tan, tạo nên món tráng miệng ấm áp, cân bằng giữa ngọt thanh và vị thơm nồng quyến rũ.

Soursop Gelato

Mãng Cầu / Foam Bơ Lọc / Caramel

120.

Gelato mãng cầu có vị chua ngọt nhẹ và độ mịn mát đặc trưng, được cân bằng bằng lớp foam bơ lọc béo dịu. Caramel tạo điểm ngọt sâu và giúp món tráng miệng tròn vị hơn. Một kết thúc tươi sáng, hài hòa giữa mát – béo – ngọt, dễ chịu cho cuối bữa.

Coconut & Green Bean Panna Cotta w Ginger

Cốt Dừa / Đậu Xanh / gừng

120.

Lấy cảm hứng từ món chè bà cốt truyền thống, panna cotta dừa mịn màng hòa cùng đậu xanh tự nhiên, điểm xuyết vị gừng cay nhẹ, mang đến tráng miệng vừa thanh dịu, vừa ấm áp, gợi nhớ hương vị thân quen nhưng được nâng tầm.

Vanilla Riz au Lait w Roasted Pumpkin Foam

Gạo Sữa / Bí Đỏ

130.

Gạo được nấu chậm trong sữa để đạt độ mềm dẻo và vị ngọt tự nhiên, quyền cùng hương vani nhẹ nhàng. Phần foam bí đỏ nướng mang mùi thơm ấm và chút béo dịu, phủ lên trên để tạo độ tương phản mềm – xốp thú vị.





SET MENU FOR TWO

Chef's Selection

TẶNG NGAY
NONÊE'S STANDARD DECOR



VIETNAMESE FUSION RESTAURANT

2A Nguyen Thai Hoc Str., Hoan Kiem Dist., Hanoi



Appetizer

WINTER GARDEN VELOUTÉ

Súp Lở / Củ Thì Là / Hành Tây / Bóng Bì

BEETROOT-CURED SALMON W BURRATA & ORANGE

Cá Hồi Muối / Burrata / Rocket / Cam

BEEF TARTLET W WILD MUSHROOMS

Ribeye / Chimichurri Lá Lốt

Main Course

FIERY TIGER PRAWN BISQUE SPAGHETTI

Spaghetti / Tôm Sú / Bắp Cải Nướng / Trứng Tôm

ASH-CURED STURGEON W PONZU

Cá Tầm Ủ Tro / Nấm Thủy Tiên / Ngổ / Sốt Ponzu

Dessert

COCONUT & GREEN BEAN PANNA COTTA W GINGER

Cốt Dừa / Đậu Xanh / gừng

2.390.000++/ 2 PAX

Giá trên chưa bao gồm thuế và phí dịch vụ



SET MENU FOR TWO

Winter Dining

VIETNAMESE FUSION RESTAURANT

2A Nguyen Thai Hoc Str., Hoan Kiem Dist., Hanoi



Appetizer

CLASSIC ONION SOUP W TOASTED CHEESE BREAD

Bánh Mì Đen / Mozzarella / Hành

SPINACH SALAD W POMEGRANATE & SALTED PLUM

Rau Chân Vịt / Sốt Lựu / Giò Me / Xí Muội

AIOLI PRAWN CRACKER

Nấm Đùi Gà / Thịt Bò Sấy / Phồng Tôm / Sốt Aioli

Main Course

ROASTED PIGEON W RED WINE GLAZE

Chim Câu / Rau Củ Nướng / Vang Đỏ

PAN-SEARED DUCK WITH GARLIC JUS RICE

Vịt / Cơm Sốt tỏi

Dessert

WARM CARAMELIZED APPLE TART W COGNAC

Táo / Quế / Caramel

1.890.000++/ 2 PAX

Giá trên chưa bao gồm thuế và phí dịch vụ



SET MENU FOR GROUP

Forest Sharing

TẶNG NGAY

NONÊE'S STANDARD DECOR

HOẶC

VANG Ý TERRE FORTI



VIETNAMESE FUSION RESTAURANT

2A Nguyen Thai Hoc Str., Hoan Kiem Dist., Hanoi



Appetizer

CLASSIC ONION SOUP W TOASTED CHEESE BREAD

Bánh Mì Đen / Mozzarella / Hành

SPINACH SALAD W POMEGRANATE & SALTED PLUM

Rau Chân Vịt / Sốt Lựu / Giò Me / Xí Muội

WARM FOREST MUSHROOMS W SHISO PESTO

Các Loại Nấm Rừng / Pesto Kinh Giới / Tôm

AIOLI PRAWN CRACKER

Nấm Đùi Gà / Thịt Bò Sấy / Phồng Tôm / Sốt Aioli

Main Course

FIERY TIGER PRAWN BISQUE SPAGHETTI

Spaghetti / Tôm Sú / Bắp Cải Nướng / Trứng Tôm

RIBEYE STEEPED IN AGED FERMENTED SOY GLAZE

Ribeye Steak / Tương Bần / Củ Thì Là

PLUM-INFUSED BRAISED CHICKEN

Gà Góc Tư / Khoai Tây Ngàn Lấp / Củ Kiệu / Sốt Rửa Mận

NONÊE COLD CUTS

Củ Sen Muối / Mơ Khô / Hạt Điều Miso / Croquette / Xúc Xích / Heo Khô

3.890.000++ / 3-4 PAX

Giá trên chưa bao gồm thuế và phí dịch vụ



SET MENU FOR VEGAN

Seasonal Vegetarian



VIETNAMESE FUSION RESTAURANT

2A Nguyen Thai Hoc Str., Hoan Kiem Dist., Hanoi



Appetizer

WILD MUSHROOMS TARTLET

Nấm / Chimichurri Lá Lốt

SPINACH SALAD W POMEGRANATE & SALTED PLUM

Rau Chân Vịt / Sốt Lựu / Xí Muội

WARM FOREST MUSHROOMS W SHISO PESTO

Các Loại Nấm Rừng / Pesto Kinh Giới

Main Course

CREAMY WILD MUSHROOM SPAGHETTI

Spaghetti / Nấm

Dessert

WARM CARAMELIZED APPLE TART W COGNAC

Táo / Quế / Caramel

750.000++/ PAX

Giá trên chưa bao gồm thuế và phí dịch vụ



Non-Say

COFFEE & TEA



Espresso Coffee

[Espresso	single / double • 90]
[Americano	hot / ice • 100]
[Cappucino	hot / ice • 105]
[Latte	hot / ice • 105]
[Latte Nuts Milk	hot / ice • 105]
[Caramel Machiato	hot / ice • 120]

Vietnamese Coffee

[Black Coffee	hot / ice • 80]
[Brown Coffee	hot / ice • 80]
[White Coffee	hot / ice • 90]

Tea Pot

[Jujube Tea Pot	• 150]
[Jasmine Tea Pot	• 150]



Non-Say

CREATIVE DRINK & JUICE

Nonée Special

[Trà Sen Vàng	120.]
[Trà Ổi Đào	130.]
[Trà Mãng Cầu Táo	130.]
[Sấu Meme	120.]
[Chanh Mật Ong	100.]

Juice

[Cam Leo Lựu	130.]
[Mít Nếp	120.]
[Kombu Mỡ	130.]
[Ép Cam	100.]
[Ép Dứa	100.]



Giá được niêm yết bằng .000 VND chưa bao gồm: 5% phí dịch vụ;
8% VAT áp dụng cho thực phẩm, đồ uống không cồn và các dịch vụ khác; 10% VAT áp dụng cho đồ uống có cồn.



Non-Say

Soft Drink

[San Pellegrino Sparkling Water	120.]
[Perrier 330ml Sparkling Water	60.]
[Masu Still Water	50.]
[Coca	50.]
[Coca Zero	50.]





No Say

WINE, BEER & COCKTAIL

SPARKLING



Glera - Italy	Terre Forti, Novebolle Sparkling, Extra Dry, Romagna DOG	Glera	750,000
France	Champagne Charles Mignon, Brut Premium Reserve	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	2,350,000

WHITE WINE

Italy	Terre Forti, Rubicone IGT	Trebbiano, Chardonnay	135,000	390,000	650,000
Germany	Gunderloch, Rheinhessen	Riesling	260,000	720,000	1,200,000
France	Les Legendes , Bordeaux	Sauvignon Blanc, Semillon			1,450,000
France	Trimback Reserve Alsace	Muscat			1,850,000

RED WINE

Italy	Terre Forti, Rubicone IGT	Sangiovese	135,000	390,000	650,000
New Zealand	Maison Castel D'OC	Merlot	220,000	550,000	880,000
New Zealand	Paroad Marlborough	Pinot Noir			1,350,000
Italy	Masi, Costasera, Amarone Della Valpolicella Classico DOCG	Corvina, Rondinella, Molinara			4,700,000

SWEET WINE

Australia	De Bortoli, Emeri's Garden Pink	Moscato	220,000	580,000	950,000
-----------	---------------------------------	---------	---------	---------	---------

COCKTAIL

Whisky Chanh Mật Ong	230,000
Bourbon, Mật Ong, Chanh	
Rummy Mâm Xôi	210,000
Light Rum, Quả Mâm Xôi, Soda	

BEER

1689 Beckent Beuer Craft Larger	100,000
1689 Beckent Beuer Craft Juicy	130,000
1689 Beckent Beuer Craft Triple	130,000

Năm sản xuất của rượu có thể thay đổi theo niên vụ, nhân viên sẽ tư vấn thông tin kĩ hơn.

Giá được niêm yết bằng .000 VND chưa bao gồm: 5% phí dịch vụ;
8% VAT áp dụng cho thực phẩm, đồ uống không cồn và các dịch vụ khác; 10% VAT áp dụng cho đồ uống có cồn.



nonêe

VIETNAMESE FUSION RESTAURANT