



menu



Nonée - Vietnamese Fusion Restaurant {no-nê} (adj)

The only "no" I want to accept

Tòa nhà nơi Nonée tọa lạc đã tồn tại hơn 120 năm, mang trong mình những giá trị lịch sử và kiến trúc cổ kính hiếm có giữa lòng Hà Nội. Nonée trân trọng và gìn giữ không gian bằng cách tu sửa, hồi sinh trên nền tảng di sản cũ, giữ lại những đường nét kiến trúc xưa, nhưng làm mới bằng nhịp sống hiện đại.

Giống như chính triết lý ẩm thực của nhà hàng: kế thừa tinh túy truyền thống Việt và tái cấu trúc với kỹ thuật đương đại, để mỗi món ăn vừa thân thuộc, vừa bất ngờ.

Nonée Team

Salad

★ Pomelo & Cherry Tomato w Citrus Granita

Bưởi · Cà Chua Bi · Rau Mầm · Citrus Đá Bào

210.

Bưởi thanh mát hòa quyện cùng cà chua bi mọng nước, được nâng vị bởi lớp granita mát lạnh tan nhẹ trên đầu lưỡi. Sự cân bằng giữa vị chua ngọt tự nhiên, kết cấu tươi giòn và cảm giác mát lạnh mang đến một khối đầu nhẹ nhàng, đánh thức vị giác một cách tinh tế.



★ 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

350.

Cá hồi được muối cùng củ đến 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 tầng hương đất rất tinh tế từ củ đến.



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

Soup



★ Velvety Cauliflower & Sturgeon Soup

Viên Cá Tầm · Súp Lơ · Củ Thì Là · Hành Tây · Bóng Bì 180.

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.

★ Tom Yum Pumpkin Soup 🌿

Bí đỏ · Tôm Áp Cháo · Sả 170.

Sự béo ngậy của bí đỏ được cân bằng bởi hương vị Tom Yum cay the dịu nhẹ. Tôm áp cháo mang đến độ ngọt tự nhiên và kết cấu săn chắc, hoàn thiện món súp với sự hài hòa giữa cảm hứng Thái Lan và phong cách trình bày tinh tế.



Classic Onion Soup w Toasted Cheese Bread

Bánh Mì Đen · Mozzarella · Hành 180.

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.



Sweet Corn Soup w Chicken & Culantro Oil

Ngô Ngọt · Chả Gà Cốm · Dầu Ngô Gai 180.

Vị ngọt tự nhiên của bắp thơm tạo nên nền súp sánh mịn, hòa quyện cùng chả gà bọc cốm mềm mọng với hương thơm đặc trưng. Dầu ngô gai được điểm xuyết ở lớp cuối, mang đến dư vị thảo mộc thanh nhẹ, giúp cân bằng tổng thể và làm nổi bật từng tầng hương vị.

Starter

★ Mushroom Tart with Sour Cream (4 pieces)

Các Loại Nấm Rừng · Kem Chua · Mật Ong

220.

Lớp vỏ tart mỏng giòn ôm trọn phần nấm được xào thơm, đậm đà hương vị tự nhiên. Kem chua mang đến điểm nhấn thanh nhẹ, cân bằng vị béo và làm nổi bật vị ngọt độc trưng của nấm.

Sweet & Sour Chicken (5 pieces)

Cánh Chiên Giòn · Sốt Chanh Tỏi

250.

Cánh gà chiên giòn vàng ruộm, phủ sốt chanh tỏi chua ngọt hài hòa, mang đến lớp vị tươi sáng nhưng vẫn đậm đà, dễ chịu.

King Oyster Mushrooms w Shiso Pesto

Nấm Đùi Gà · Tôm · Pesto Kinh Giới

230.

Nấm đùi gà cháo vừa tới, giữ trọn độ mỏng và hương thơm tự nhiên, kết hợp cùng lớp pesto kinh giới mang vị thảo mộc nhẹ, tươi sáng.



★ Beef Tartlet w Tamarind Sauce

Thăn Bò · Sốt Mắm Me · Hành phi

230.

Tart giòn nhẹ nâng đỡ phần thăn bụng bò mềm mỏng, kết hợp cùng sốt mắm me mang vị chua ngọt hài hòa. Hành phi vàng thơm hoàn thiện món ăn bằng lớp hương vị bùi nhẹ và kết cấu giòn rụm, tạo nên một điểm nhấn đậm đà, cân bằng giữa cảm hứng ẩm thực Việt và kỹ thuật chế biến hiện đại.

★ Cannoli w Braised Leek & Shrimp (4 pieces)

Kem Hành Baro · Ngô · Tôm · Trứng Tôm

220.

Lớp vỏ cannoli vàng giòn đầy ắp nhân kem tôm béo mượt, hòa quyện cùng hành baro hăm mềm, ngọt tự nhiên.

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 béo cho vị béo tinh tế. Sốt mayonnaise truffle giúp tổng thể món ăn thêm phần ấn tượng.



Main Course

★ Ribeye Steeped in Aged Fermented Soy Glaze

Ribeye Steak · Tương Bần · Củ Thì Là 530.

Ribeye được om chậm trong tương bần ủ 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.



Pan-Seared Duck w Lemongrass & Orange

Ức Vịt · Khoai Tây · Củ Dền · Củ Cải Đỏ · Sốt Cam Sả 390.

Ức vịt áp chảo với lớp da vàng giòn, phần thịt mềm mọng được kết hợp cùng khoai tây, củ dền và củ cải đỏ theo mùa. Sốt cam sả mang hương thơm thanh thoát cùng vị chua ngọt dịu nhẹ, cân bằng độ béo của thịt vịt.

Sturgeon w Kaffir Lime Beurre Blanc

Cá tầm · Sốt Beurre Blanc Lá Chanh · Đậu Hà Lan 450.

Cá tầm được áp chảo vừa chín tới, giữ trọn vị ngọt tự nhiên và kết cấu mềm chắc. Sốt beurre blanc được hoàn thiện từ bơ, kem và vang trắng, điểm xuyết hương chanh thanh mát, kết hợp cùng đậu Hà Lan và lá bạc hà để tạo nên một tổng thể cân bằng giữa vị béo, độ tươi và hậu vị nhẹ nhàng, tinh tế.



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

Main Course

★ Spicy Crab Sticky Rice 🌙

Gạo Nếp Nướng · Cua Cà Mau · Hạt Sen

450.

Nếp nướng 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.



★ Pan-Seared Duck with Garlic Jus Rice

Vịt · Cơm Sốt Tỏi

390.

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

★ Pork Ballotine w Cauliflower Purée & Pork Jus

Thịt Lợn · Bacon · Các Loại Nấm · Khoai tây · Rau Củ Baby

520.

Thịt lợn được cuộn cùng bacon và nhân nấm, mang đến kết cấu mềm mọng cùng hương vị đậm đà trong từng lát cắt. Dùng kèm khoai tây nghiền mịn và rau củ theo mùa, món ăn được cân bằng bởi vị ngọt tự nhiên của nguyên liệu.



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

Main Course

★ 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 Nonée.



Chick'n Spaghetti w Northwest Spices

Gà · Spaghetti · Hạt Dổi · Mắc Khén 330.

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.

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

Dessert



Jasmine Crème Brûlée

Crème Brûlée Hoa Nhài

170.

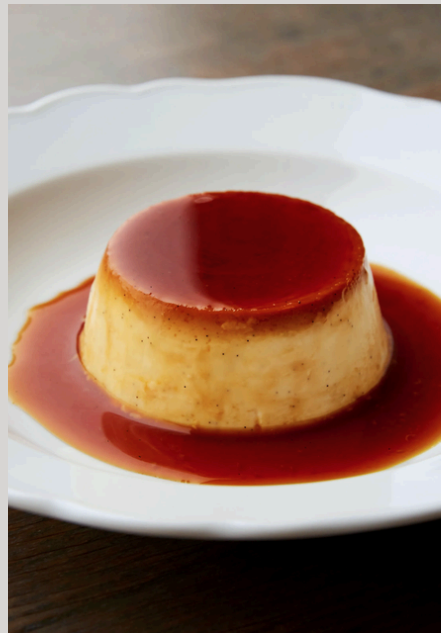
Lớp caramel mỏng vô nhẹ để lộ phần kem trứng mịn màng, thoảng hương hoa nhài thanh tao. Vị béo dịu hòa quyện cùng hương thơm tinh tế tạo nên một món tráng miệng nhẹ nhàng, để lại dư vị êm ái và tròn đầy sau bữa ăn.

Hanoi-style Flan Crème Caramel

Bánh Flan · Caramel

90.

Bánh flan mềm mịn theo phong vị Hà Nội, quyện cùng lớp caramel sóng sánh, vị ngọt vừa phải và hậu vị đáng nhẹ nhàng.



★ Soursop Gelato

Kem Mãng Cầu · Sốt Caramel

130.

Gelato mãng cầu có vị chua ngọt nhẹ và độ mịn mát đặc trưng, được cân bằng bằng lớp foam bơ lạc 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.

Classic Lunch Set

480.000++/ 1 pax

Creative Drink



Duck w Garlic Jus Rice



Creme Brulee



Onion Soup



Pomelo & Tiger Prawn Salad



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

Nonêe Lunch Set

480.000++/ 1 pax

Creative Drink

Sturgeon & King Prawn
Spaghetti

Soursop Gelato

Corn Soup

Green Salad

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

Creative Drink

★ Apricot Kombucha

Kombucha Mơ

120.

★ Peach Guava Tea

Đào Ổi Trà

130.

Apple & Cinnamon Tea

Táo Quế Trà

130.



★ Golden Lotus

Trà Sen Vàng

120.

★ Jackfruit & Pandan Jasmin Tea

Nhài Mít Nếp

120.



San Pellegrino Sparkling Water 750ml

120.

Perrier Sparkling Water 330ml

80.

Masu Still Water

50.

Coca

50.

Coca Zero

50.



Fresh Orange Juice

Nước Ép Cam

110.

Fresh Pineapple Juice

Nước Ép Dứa

100.

Honey Lemon Tea

Mật Ong Chanh

100.

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

Coffee & Tea

Espresso Coffee

[Espresso	single / double • 90]
[Americano	hot / ice • 100]
[Cappuccino	hot / ice • 105]
[Latte	hot / ice • 105]
[Lemon Coldbrew	ice • 105]
[Caramel Machiato	hot / ice • 120]



Vietnamese Coffee

[Black Coffee Đen	hot / ice • 80]
[Brown Coffee Nâu	hot / ice • 80]
[Mixed Coffee Bạc Sủu	hot / ice • 90]



Tea Pot

[Orange & Cinnamon Infusion Tea Pot	• 180]
<i>Trà Cam Quế</i>	

[Beauty Herbal Infusion Tea Pot	• 180]
<i>Trà Dưỡng Nhan</i>	

Premium Wine

RED WINE | PINOT NOIR

Chateau de Chamirey

Clos du Roi, Mercurey 1st Cru

Mercurey 1er Cru, Clos du Roi màu đỏ gạch ánh tím tuyệt đẹp. Đượm hương thơm thanh thoát của quế và nhục đậu khấu. Dấu ấn rõ nét của cỏ cây và trái cây đỏ quăn quanh. Chất chát mượt mà.

3.095.000



RED WINE | BRUNELLO (SANGIOVESE)

Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

Brunello di Montalcino DOCG có màu đỏ hồng ngọc rực rỡ, đơn xen sắc đỏ lựu. Hương hoa violet quyến rũ hòa quyện với mùi vani, thoảng hương cam thảo. Vị ngon tròn trịa, mềm mại, mượt mà nhưng mãnh liệt trong vòm miệng, đem tới hương vị cam thảo và gia vị. Cấu trúc tốt với vị chát tinh tế, hài hòa với vị thanh mát. Hậu vị lưu lại thật lâu sau khi uống.

3.500.000



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

Nêe List

White Wine



Terre Forti, Rubicone IGT

260 | 850

Trebbiano, Chardonnay

★ **Gunderloch, Rheinhessen**

1.650

Riesling

★ **Les Légendes, Bordeaux**

320 | 1.650

Sauvignon Blanc, Semillon

Trimbach Reserve Alsace

1.850

Muscat



Red Wine



Terre Forti, Rubicone IGT

260 | 950

Sangiovese

Maison Castel DOC

220 | 1.600

Merlot

Paroad Marlborough

1.650

Pinot Noir



Sparkling



Terre Forti, Novebolle, Romagna DOC

750

Extra Dry, Glera

Champagne Charles Mignon

2.350

Brut Premium Reserve, Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

★ **De Bortoli, Emeri's Garden Pink**

230 | 950

Moscato

Beer

1689 Beckent Beuer Craft Lager 1L

380

1689 Beckent Beuer Craft Triple

130

Cocktail

Lemon Honey Whisky

210

Bourbon, Chanh, Mật Ong

Margarita Sunset

190

Aperol, Tequila, Chanh

Nonêe Garibaldi

220

Campari, Cam

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

nonêe

VIETNAMESE FUSION RESTAURANT

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

0868 903 689