

# THE RACHA ROOM

## SNACKS & STREET FOOD

### Hot & sour soup with tiger prawn (single serve)

Súp tôm chua cay

### Coconut marinated salmon, peanut and tamarind dressing

Cá hồi ướp nước dừa, đậu phộng và sốt me

### Slow roasted pork belly, apple slaw, roti bread & chilli jam

Thịt heo quay dùng kèm với salad táo, bánh mì và sốt ớt

### Crispy Sichuan pepper spiced chicken wings, green chilli soy

Cánh gà ướp tiêu chiên giòn & nước tương ớt xanh

### Salt & pepper school prawns, Asian herbs & red chilli dressing

Tôm chiên giòn và sốt cay mặn

### Roasted salmon salad, saw tooth coriander, cherry tomato & soy dressing

Salad cá hồi nướng, ngò gai, cà chua bi và nước sốt

### Grilled coconut marinated tiger prawns, rambutan salad, herb dressing

Tôm sú ướp nước cốt dừa, dùng kèm xà lách chôm chôm và sốt rau thơm

### Spicy Thai beef, mint, coriander, cucumber salad & roasted rice

Salad Bò kiểu Thái với thăn bò Mỹ, dưa leo, ngò, húng lủi và gạo rang

### Son in law eggs with chilli jam, Asian herbs & pork crackling

Trứng vịt chiên lòng đào với mứt ớt, rau mùi và da heo chiên giòn

### Chilli salt silken tofu with lemon & red chilli mayonnaise (V)

Đậu hũ chiên giòn dùng với chanh và sốt ớt đỏ

### Peanut Satay skewers with shallot cucumber pickle (3 pieces)

Nướng sa tế với đậu phộng và dưa leo chua

#### Pork or Chicken

Thịt gà hoặc thịt heo nướng

#### Prawn

Tôm nướng

#### Vegetable (v)

Rau củ nướng

### San choi bao, water chestnuts, lettuce cups

Xào với củ năng, dùng kèm với salad

### Duck, crispy chicken skin & lap cheong

Thịt vịt, da gà chiên giòn và Lạp xường

### Eggplant (V)

Cà tím xào

### Wok fried spicy Laab, Chinese cabbage & snake beans

Dùng kèm với cải thảo, đậu que

### Pork & crispy chicken skin

Thịt heo xào cay và da gà chiên giòn

### Mushroom (V)

Nấm xào cay

## DUMPLINGS (3 pieces per plate)

### Spicy lamb and sweet potato puffs with black pepper sauce

Bánh thịt cừu nhồi khoai lang và sốt tiêu đen

### Prawn & ginger dumplings with red chilli peanut dressing

Há cảo tôm & gừng với sốt ớt đậu phộng

### Duck and shitake mushroom dumplings, spiced duck broth

Sủi cảo nhân thịt vịt và nấm đông cô

### Chicken & okra curry puffs with mint yoghurt & chilli caramel

Bánh cà ri gà với sốt sữa chua húng lủi và đường ớt

### N.Z beef pot sticker dumplings with black vinegar dressing

Há cảo áp chảo nhân thịt bò hầm, nấm đùi gà xào và sốt dấm đen

## MEDIUM SHARED PLATES

### Phu Quoc pepper caramelized duck leg with pomelo salad

Đùi vịt hầm chiên giòn, sốt caramen dùng kèm với salad bưởi

### ½ Crispy red braised free range chicken with duck broth

Gà thả vườn hầm chiên giòn dùng kèm với sốt vịt

*290.000*

### Silken tofu, Asian mushrooms, black vinegar & shallot dressing, XO sauce

Đậu hũ hấp dùng với nấm trộn, sốt dấm đen và hành tím, sốt XO

*210.000*

### Chargrilled spicy tiger prawns with chilli sambal, green mango

Tôm nướng cay dùng kèm với sốt ớt, salad xoài xanh

*295.000*

## SIDE DISHES

### Crispy corn fritters (V)

Bắp hạt tằm bột chiên

### Wok tossed asian greens, oyster sauce

Hỗn hợp rau củ: bông cải xanh, cải thìa, đậu đũa xào với dầu hào

### Creamed coconut rice (V)

Cơm nước dừa

### Roti bread (V)

Bánh mì rô ti

### Kim chi (V)

*Items are subject to 10% VAT and 5% Service Charge.  
The food at The Racha Room is MSG and preservative free.*

## LARGE SHARED PLATES

### Grilled US beef sirloin, black pepper sauce and kim chi

Thăn bò Mỹ nướng, dùng kèm sốt tiêu đen và kim chi

### Pan seared salmon fillet, roasted chilli dressing, sweet & sour mango salad

Cá hồi chiên sốt ớt và salad xoài chua ngọt

### Seared sea bass, asian mushrooms & baby corn, mushroom pepper sauce

Cá chẻm áp chảo dùng kèm với bắp non và sốt tiêu nấm

### Massaman curry, potatoes & peanuts

#### US beef short rib

Sườn bò Mỹ hầm với cà ri, dùng kèm khoai tây, đậu phộng

#### Tiger prawn & mango

Tôm sú nấu cà ri và xoài chín

#### Vegetable (V)

Rau củ nấu cà ri

### Red curry with braised shallots, Thai basil and coconut cream

Nấu cà ri đỏ với húng Thái và nước cốt dừa

#### Duck leg

Đùi vịt

#### Tiger Prawn

Tôm sú

### Sticky tamarind BBQ pork ribs with apple slaw

Sườn heo nướng sốt me dùng với salad táo

### Dry green curry of swordfish, long beans, thai basil & coconut cream

Cá kiếm xào với cà ri xanh, đậu đũa, bí ngòi xanh & nước cốt dừa

## DESSERTS

### Dessert share plate (a taste of each dessert)

Hỗn hợp các món tráng miệng

### Palm sugar caramelized rice pudding with mango puree

Caramen cơm Ý nấu nước cốt dừa, dùng kèm với xoài xay nhuyễn

### Caramelized mango, chilli rock sugar and lime with young rice ice cream

Xoài nướng caramel, đường cay & kem cốt

### 5 spiced apple crumble, lemon leaf custard & coconut ice cream

Táo ngũ vị hương dùng kèm sữa đặc lá chanh với kem dừa

### Lemongrass panna cotta with lychee syrup

Panna cotta hương sả và syro vải

### Vietnamese honey & ginger parfait with caramelized pineapple

Kem mật ong bánh quy, dừa sấy và gỏi thơm



---

THE RACHA ROOM

---

