

THE STRAITS

KITCHEN & BAR

STRAITS FAVOURITES

APPETIZER

CHICKEN SATAY



200K

Tender chicken skewers in a creamy infused peanut sauce, rice cakes, cucumbers – a Peranakan delight
Gà xiên nướng đậm đà gia vị, nước sốt đậu phộng béo ngậy, bánh gạo – một món ăn tuyệt vời theo truyền thống Peranakan

ROJAK



190K

A vibrant medley of fresh fruits and vegetables, drizzled with a tangy, spicy shrimp paste dressing – bursting with flavor!
Trái cây, rau củ tươi trộn, sốt sa tế tôm – hương vị đậm đà, phong phú!

MAIN COURSE

LAKSA



280K

A rich, coconut curry broth embracing thick rice noodles, succulent seafood, and aromatic herbs – a spicy, creamy taste of Singapore
Bún cà ri, nước dùng nấu từ nước cốt dừa và hải sản tươi ngọt và các loại thảo mộc – hương vị cay cay, béo ngậy của Singapore

NASI GORENG



280K

Seafood and chicken fried rice, served with grilled tiger prawn, chicken satay skewers in peanut sauce, fried egg, mango salad, fried chicken wing, prawn crackers
Cơm chiên hải sản và gà, tôm nướng, gà nướng satay sốt đậu phộng, gói xoài, trứng chiên, cánh gà chiên

BBQ PORK JOWL



360K

Grilled Peranakan BBQ pork jowl, marinated in aromatic spices, served with refreshing Asian coleslaw and crispy fried buns
Má heo nướng kiểu Peranakan, ướp đậm gia vị, dùng kèm salad bắp cải và bánh bao chiên

BAK KUT TEH



290K

Fragrant herbal pork rib soup simmered to perfection, served with tender meat, garlic, and a side of fluffy rice
Xúp sườn heo hầm thảo mộc, dùng kèm thịt hầm nhừ, tỏi và cơm trắng dẻo

BEEF OR SEAFOOD HORFUN



290K

Silky rice noodles stir-fried with tender beef or seafood and vibrant vegetables in a rich, aromatic Peranakan sauce – pure comfort
Hủ tiếu xào bò hoặc hải sản, đậm vị đậm đà của sốt Peranakan cùng rau củ tươi ngon

CHAR KWAY TEOW



290K

Wok-fried flat rice noodles tossed with prawns and cockles, Chinese sausage, bean sprouts, and fragrant garlic
Hủ tiếu xào áp chảo với tôm, sò huyết, lạp xường, giá đỗ và tỏi

NASI LEMAK



280K

Coconut rice topped with crispy anchovies, peanuts, Chicken wing and tiger prawn garnished with an egg, and spicy sambal – a flavorful Malaysian breakfast that delights the senses
Cơm nấu với nước cốt dừa, dùng kèm cá cơm chiên giòn, đậu phộng, cánh gà, tôm sú, trứng và sốt sambal cay – bữa sáng Malaysia đậm đà hương vị, say đắm mọi giác quan

VEGETARIAN HORFUN



220K

Mì xào rau củ
Stir-fried wide rice noodles with a medley of fresh vegetables, tossed in a savory sauce – meat-free and delicious
Mì xào rau củ tươi, trộn với nước sốt đậm đà – một món chay ngon miệng

MEE SIAM



270K

Mì Xiêm
Bee Hoon noodles in a tangy, spicy sambal broth, topped with prawns, bean sprouts, and a tangy tamarind sauce
Bún gạo sốt sambal chua cay, phủ tôm, giá đỗ, nước sốt me chua ngọt

PRAWN NOODLES (Dry or Soup)



260K

Yellow Noodles in rich double-boiled chili prawn stock, topped with prawns, pork, fish cake, fried shallots, spring onions, and bean sprouts
Mì với nước dùng đậm đà hầm từ tôm xào với ớt, phủ tôm, thịt heo, bánh cá, hành phi hành lá và giá đỗ

HOKKIEN MEE



280K

Mì xào Phúc Kiến
Wok-fried noodles tossed with succulent tiger prawns, and rich seafood broth – an irresistible taste of Hokkien heritage!
Mì xào với tôm sú tươi, và nước dùng hải sản đậm đà – hương vị Phúc Kiến hấp dẫn!

CHICKEN CURRY



260K

Tender chicken in rich coconut curry stock with potatoes, served with roti prata
Cà ri gà, khoai tây, dùng kèm bánh mì dẹt



CHICKEN RICE



260K

Cơm gà Hải Nam
Tender poached chicken served with fragrant rice, zesty chili sauce, and aromatic ginger – an irresistible classic
Cơm gà Hải Nam, dùng kèm thịt gà luộc mềm, ngọt, nước sốt ớt cay đậm đà và gừng thơm – món ăn kinh điển không thể chối từ



All prices are quoted in VND
subject to Service Charge and VAT.



Contains Chicken



Spicy



Vegetarian



Contains Pork



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



THE STRAITS

KITCHEN & BAR

VIETNAMESE

HUE SPICY BEEF NOODLE SOUP 270K

Bún Bò Huế

Spicy lemongrass beef noodle soup with tender slices of beef shank, pork sausage, and fresh herbs—a Vietnamese classic that warms the soul

Nước xúp cay nhẹ hầm từ xương bò, sả với thịt bắp bò mềm, chả và các loại thảo mộc tươi - món ăn Việt Nam kinh điển

SEAFOOD AND MANGO SALAD 300K

Gỏi Hải Sản

Vibrant seafood and mango salad featuring tiger prawns, squid, scallops, prawn crackers, drizzled with XO and kumquat sauce

Gỏi hải sản trộn xoài tươi ngon, gồm tôm sú, mực, sò điệp, dùng kèm bánh phồng tôm, sốt tắc XO

LOBSTER FRIED EGG NOODLES 400K

Mì xào

Wok-fried egg noodles with tender lobster, drizzled in rich oyster sauce and fresh vegetables

Mỳ trứng xào áp chảo tôm hùm, rau củ tươi sốt dầu hào

PHO 250K

Phở

Savory beef or chicken pho with tender meat, fragrant broth, rice noodles, and fresh herbs—comforting and deliciously satisfying

Phở bò hoặc phở gà, nước dùng thơm ngon, đậm đà, bánh phở và các loại thảo mộc tươi - món ăn ngon miệng, làm ấm lòng thực khách

FRESH & FRIED SPRING ROLLS 220K

Chả Giò & Gỏi Cuốn

A delightful assortment of fresh and crispy deep-fried Vietnamese rolls, bursting with flavor and served with zesty dipping sauce

Một các món gồm gỏi cuốn và chả giò vàng rộm với hương vị phong phú, dùng kèm nước chấm chua ngọt

SEAFOOD & CRAB FRIED RICE 300K

Cơm chiên Hải Sản

Fragrant fried rice with succulent seafood and crab, wok-tossed with fresh vegetables and aromatic spices

Cơm chiên hải sản và cua, rau củ tươi và gia vị đậm đà

EGG FRIED RICE 220K

Cơm Chiên Trứng

Fluffy egg fried rice with soy sauce, fresh vegetables, and a touch of sesame oil—a comforting, flavor-packed Asian staple

Cơm chiên trứng kèm nước tương, rau tươi và một chút dầu mè - món ăn ngon miệng, đậm đà hương vị châu Á

SHAKING BEEF 560K

Bò lúc lắc

Marinated cubes of Aussie beef, wok-tossed with vibrant veggies. Served with Fries

Bò Úc xào áp chảo cùng rau củ tươi, dùng kèm khoai tây chiên

WESTERN

CAESAR SALAD

Crisp romaine lettuce tossed with creamy dressing, bacon, crunchy croutons, and shaved Parmesan—classic flavors that elevate your salad experience

Xà lách romaine giòn trộn sốt kem, thịt heo xông khói, crouton giòn và phô mai Parmesan bào sợi - hương vị cổ điển nâng tầm trải nghiệm

WITH GRILLED CHICKEN 270K

Gà nướng

WITH GRILLED TIGER PRAWN 300K

Tôm sú nướng

WITH SMOKED SALMON 320K

Cá hồi xông khói

SUMMER SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE 270K

Fresh baby greens topped with creamy buffalo mozzarella, marinated tomatoes, and our homemade dressing—light & vibrant

Rau mầm phủ phô mai mozzarella, cà chua ướp và sốt thương hiệu của nhà hàng - nhẹ nhàng thanh mát

ORGANIC GARDEN SALAD 220K

Organic greens, avocado and sweet corn drizzled with a savory sesame dressing—fresh, wholesome, and bursting with flavor

Xà lách trộn bơ, rau hữu cơ và bắp với sốt mè đậm đà - tươi ngon, bổ dưỡng và đầy hương vị

SEAFOOD SOUP 280K

Hearty seafood soup brimming with seared seafood, rich tomato sauce, and crispy garlic croutons

Súp hải sản đậm đà, hải sản áp chảo, sốt cà chua và bánh mì nướng giòn

BUTTERNUT PUMPKIN SOUP 220K

Velvety butternut pumpkin soup, oven-roasted to perfection, topped with decadent truffle crème fraîche

Súp bí đỏ mịn phủ kem nấm truffle hảo hạng

GRILLED SEABASS FILLET 410K

Grilled seabass served with creamy cauliflower gratin, tender asparagus, and a zesty passion fruit sauce

Cá chẽm nướng, dùng kèm với bông cải trắng nướng phô mai, măng tây và sốt chanh dứa

GRILLED NORWEGIAN SALMON 560K

Grilled Norwegian salmon atop creamy cauliflower gratin, asparagus, and bacon crumble, drizzled with dill cream sauce

Cá hồi Na Uy đặt trên súp lơ nướng, sốt kem, măng tây và vụn thịt heo giòn cùng sốt kem thì là

US RIBEYE STEAK 790K

Juicy grilled US ribeye steak paired with creamy cauliflower gratin, asparagus, and bacon crumble, served with a rich pepper or mushroom sauce

Thăn nội bò Mỹ nướng, dùng kèm với bông cải trắng nướng phô mai, măng tây, thịt heo muối xông khói chiên giòn, sốt tiêu hoặc sốt nấm

SIDE DISHES 100K

– Sautéed sweet corn, spring onion

Bắp xào

– Rosemary roasted baby potatoes

Khoai tây nướng

– Wok vegetable, garlic, oyster sauce

Rau củ xào áp chảo, tỏi, dầu hào

– French fries

Khoai tây chiên

CARBONARA PASTA 260K

Creamy pasta carbonara with crispy pancetta, egg, and Parmesan, tossed to perfection—an irresistible, indulgent classic

Mỳ Ý sốt kem Carbonara với thịt xông khói giòn và phô mai Parmesan - món ăn kinh điển hấp dẫn

BOLOGNESE PASTA 260K

Hearty pasta Bolognese featuring slow-cooked beef and rich tomato sauce, topped with fresh herbs and Parmesan

Mỳ Ý sốt cà chua đậm đà, thịt bò hầm nhừ, phủ thảo mộc tươi, thơm và phô mai Parmesan

TOMATO PASTA 230K

Al dente pasta tossed in a rich, savory tomato sauce, finished with fresh basil and a sprinkle of Parmesan—comfort in every bite

Mỳ Ý sốt cà chua đậm đà, húng quế tươi và phô mai Parmesan - hương vị quen thuộc

FRUTTI DI MARE PASTA 330K

Delicate pasta tossed with fresh seafood, garlic, and a hint of white wine, finished with parsley

Mì trộn với hải sản tươi, tỏi và một chút rượu vang trắng, điểm xuyết với mùi tây

DESSERT

The Straits' Signatures

SAGO GULA MELAKA, COCONUT MILK, PALM SUGAR 170K

Bánh Pudding Sago, nước cốt dừa, đường thốt nốt

BUBUR CHA CHA 170K

A sweet, creamy coconut broth embracing tender taro, sweet potato, and chewy sago pearls—a comforting Straits indulgence!

Chè gồm củ sắn, khoai lang, trân châu dẻo, dai, kèm nước cốt dừa ngọt, béo ngậy - một thức quà ấm áp từ vùng eo biển!

TIRAMISU 220K

Bánh Tiramisu

CREME BRULEE 190K

Bánh Crème Brulee

FRUIT PLATTER 190K

Trái cây

CARAMEL PUDDING, SEASONAL FRUIT/COCONUT MILK, PALM SUGAR 170K

Bánh Caramel Pudding, trái cây theo mùa

CHOCOLATE BROWNIE, VANILLA ICE CREAM 190K

Brownie Sô-cô-la, Kem hương va-ni

ICE CREAM

Vanilla/ Strawberry/Dark Chocolate/ Rum Raisin

Kem (Va-ni/ Dâu/ Sô-cô-la đen/ Rượu Rum nho khô)

90K / CUP
140K / DOUBLE CUP