all day dining

11 AM - 10 PM

the story

On a breezy afternoon in Nha Trang, Nón Lá opens a space where cuisine is told in a refreshing new way. Not confined by clear boundaries between East and West, each dish here is a delicate fusion of diverse culinary styles.

Using the freshest ingredients from both the sea and the land, our chefs skillfully combine modern cooking techniques with familiar flavors to create dishes that feel both innovative and comforting. At times, you may sense the light, refined touch of Western cuisine; at others, the rich and warm notes of Asian flavors gently emerge.

At Nón Lá, cuisine is not defined by a single style, but by the balance of flavors, creativity, and emotion in every dish. It is a place to explore delightful culinary experiences, where every dish carries its own story subtle, elegant, and full of surprises.

We warmly invite you to discover cuisine in its most complete form, through taste and emotion, with us.

Trong một buổi chiều lộng gió tại Nha Trang, Nón Lá mở ra một không gian nơi mà ẩm thực được kể lại theo một cách mới mẻ. Không bị giới hạn bởi ranh giới rõ ràng giữa Đông và Tây, mỗi món ăn tại đây là sự hòa quyện tinh tế của nhiều phong cách ẩm thực khác nhau.

Từ những nguyên liệu tươi ngon của biển và đất liền, các đầu bếp khéo léo kết hợp kỹ thuật chế biến hiện đại cùng những hương vị quen thuộc, tạo nên những món ăn vừa mới mẻ vừa gần gũi. Có lúc bạn sẽ cảm nhận được chút thanh nhẹ, tinh tế của ẩm thực phương Tây; có lúc lại thoáng qua nét đậm đà, ấm áp của hương vị Á Đông.

Tại Nón Lá, ẩm thực không được định nghĩa bởi một phong cách cụ thể, mà bởi sự cân bằng của hương vị, sự sáng tạo và cảm xúc trong từng món ăn. Một nơi để bạn khám phá những trải nghiệm vị giác thú vị, nơi mỗi món ăn đều mang trong mình câu chuyện riêng, nhẹ nhàng và đầy bất ngờ.

Mời bạn cùng khám phá ẩm thực theo cách trọn vẹn nhất bằng vị giác, cảm xúc với chúng tôi



CHEF'' SPECIAL LOCAL FOOD IN NHA TRANG

Nha Trang Special Bird's Nest Soup | Súp Yến Vịnh Nha Trang **450**
Bird's nest soup with rock sugar, ginseng, dried apples, and goji berries.
Yến Nha Trang chưng đường phèn tâm, nhân sâm, táo đỏ và kỷ tử.

Surf & Turf (24k gold) | Thăn Bò Và Tôm Hùm Nha Trang Nướng bơ tỏi **990**
Grilled Beef fillet, grilled tropical Lobster with garlic butter,roasted potato and asparagus, red wine sauce
Thăn Bò phủ vàng 24k,Tôm Hùm Nha Trang nướng bơ tỏi, khoai tây bỏ lò, măng tây nướng và sốt rượu.

ENTREES AND SALADS
MÓN CHÍNH VÀ SALAD

Queen Tuna Salad | Salad Cá Ngừ **159**
Medium cooked tuna with organic mixed salad, julienne carrots
Julienne cucumber, trio of capsicum served with sesame ginger dressing.
Cá ngừ chín tái tẩm ướp hạt vừng với sa lát hỗn hợp, cà rốt cắt sợi
dưa leo cắt sợi, ba loại ớt chuông dùng kèm với giấm vừng và gừng.

Captain's Chicken or Prawn Caesar Salad | Salad Gà hoặc Tôm Sốt Caesar **149**
Grilled chicken breast with cherry tomato, boiled egg, bacon, parmesan cheese, bread croutons, caesar Dressing.
Ức gà hoặc Tôm nướng với cà chua bi, trứng luộc, ba chỉ heo xông khói, phô mai bột, bánh mì giòn và sốt giấm hoàng đế.

Nha Trang Seafood Salad | Gỏi Hải Sản Nha Trang **139**
Nha Trang Salad with shrimps, squids, onion, local herbs, carrot, fish sauce
Gỏi hải sản tôm, mực với hành tây, rau thơm các loại, cà rốt, và nước mắm.

Avocado Green Salad | Salad Sốt Bơ Mù Tạt Mật Ong **100**
Mix green lettuce, avocado, cherry tomato, red onion, walnut and honey mustard dressing.
Sa lát rau xanh trái bơ với cà chua bi, hành tây tím, hạt óc chó nướng và sốt mù tạt mật ong.



SOUP SELECTION
MÓN SÚP

Sweet and Sour Cobia Fish Soup | Canh Chua Cá Bớp **209**
Cobia Fish, tomato wedges, pineapple, bean sprouts, herbs, served with steamed rice.
Cá bớp, cà chua, thơm, giá, rau thơm dùng kèm với cơm trắng.

Pirates Pumpkin Cream Soup | Súp Kem Bí Đỏ **119**
Pumpkin, onion, nuts, olive oil, crispy bacon, croutons, crème.
Súp bí đỏ nướng với hành tây, các loại hạt, dầu oliu, ba chỉ nướng giòn, bánh mì vuông nướng với gia vị.

Kim Chi Soup | Súp Kim Chi **109**
Fermented Chinese cabbage, sliced pork belly, mushroom, tofu, scallion
Súp kim chi kiểu Hàn với thịt heo, nấm, đậu hũ và hành paro.



Prices are quoted in thousand Vietnam Dong
& are included VAT & service charge.

Giá trên tính theo giá .000 Việt Nam Đồng
& đã bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ.

Pork *Shellfish* *Diary* *Nuts*

Vegan *Certified Fish* *Locally Sourced*



SANDWICHES, BURGERS

Beef Burger with Swiss cheese | Bánh Mì Kẹp Thịt Bò 239
Grilled homemade juicy beef patty with tomato, gherkin, lettuce, bacon, onions with melted Swiss cheese served with French fries.
Bánh mì kẹp thịt bò nhà làm với cà chua, dưa chuột ngâm, xà lách, thịt ba chỉ xông khói, hành tây và phô mai Thụy Sĩ dùng kèm với khoai tây chiên.

Turkey Club Sandwich | Bánh Mì Kẹp Thịt Gà Nướng 189
Grilled Turkey breast, fresh tomato, eggs, bacon, lettuce, cucumber and lemon mayo in a whole grain bread served with French fries.
Bánh mì kẹp thịt gà Thổ Nhĩ Kỳ, cà chua, trứng, thịt ba chỉ xông khói, xà lách, dưa leo và sốt Mayo chanh dùng kèm với khoai tây chiên.



PASTAS
MỲ Ý

Spaghetti or penne with your choice of favorite sauce
Mỳ ý, mỳ ống với sự lựa chọn sốt

Seafood Marinara 239
Shrimps, squids, black olive, chili, basil and tomato sauce.
Tôm, mực, trái oliu đen, ớt, lá quế tây và sốt cà chua.

Carbonara 209
Sauteed garlic, onion, bacon with milk and cream, egg yolk on top and parmesan cheese.
Xào tỏi, hành tây, thịt ba chỉ xông khói với sữa và kem tươi, lòng đỏ trứng gà và phô mai bột.

Bolognaise 209
Garlic, onion, carrot, minced beef and celery chopped basil served with parmesan cheese.
Tỏi, hành tây, cà rốt, thịt bò bằm và cần tây, lá quế tây thái nhỏ phục vụ với phô mai bột.

Napolitano 149
Onion, tomato, basil leaf and garlic olive oil.
Hành tây, cà chua, lá quế tây và dầu oliu tỏi.

FROM ITALIAN PIZZA OVEN
CÁC LOẠI PIZZA

Meat lover 209
Meat Lover Pizza topped with pepperoni, sausage, ground beef, and ham.
Pizza Meat Lover với nhiều loại thịt pepperoni, xúc xích, bò bằm Và Giăm Bông.

Bình Ba Chef's Fishing Basket | Pizza Hải Sản Bình Ba 250
"Bình Ba" grilled seafood five spices, spinach, baby tomatoes and mozzarella cheese.
Pizza Hải Sản Bình Ba, Cải Bó Xôi, Cà Chua Bi và Phô Mai Mozzarella.

Caribbean Ham & Grilled Pineapple | Pizza Giăm Bông với Dứa Nướng 190
Roasted ham, grilled pineapple, red chili, tomatoes sauce.
Pizza Giăm Bông với Dứa Nướng, Ớt Đỏ, Sốt Cà Chua.

Queen Margherita 159
Aged parmesan, garlic cream sauce, tomato and mozzarella cheese.
Pizza với Các Loại Phô Mai, Sốt Kem Tỏi và Phô Mai Mozzarella.



Pork *Shellfish* *Diary* *Nuts*

Vegan *Certified Fish* *Locally Sourced*

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong & are included VAT & service charge.

Giá trên tính theo giá .000 Việt Nam Đồng & đã bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ.

SPECIAL VIETNAMESE ADVENTURES
MÓN CHÍNH



Pirates Battle - Vietnamese Shaking Beef | Bò Lúc Lắc 229
The dish has its name from constant shaking of the wok to sear the beef cooked with bell peppers, sautéed onion served with French fries.
Lúc Lắc có nghĩa là lắc, món ăn này có tên như vậy từ việc lắc chảo liên tục để cuốn thịt bò, thịt bò địa phương chúng tôi phục vụ với ớt chuông, hành tây xào, tiêu và khoai tây chiên, ăn kèm với chanh, muối tiêu trộn.

Grilled Nha Trang Seabass | Cá Chẽm Nướng 139
Nha Trang Seabass grilled served with seafood sauce and steamed rice .
Cá Chẽm Nha Trang nướng ăn với cơm trắng và muối hải sản.



Prawn & Pork Fresh Spring Roll | Gỏi Cuốn Tôm Thịt 99
Fresh rice paper rolled with prawn, pork and fresh herbs. Served with peanut dipping sauce.
Gỏi cuốn tươi tôm thịt, rau thơm, lá hẹ và sốt bơ đậu phộng.

Seafood Fried Spring Roll | Chả Giò Hải Sản 129
Crispy fried seafood spring rolls, sweet & sour dipping sauce.
Chả giò hải sản chiên giòn và mắm chua ngọt.

Vietnam Pancake | Bánh Xèo 129
Rice flour, prawn, calamari, been sprout, onion, salad and sweet & sour fish sauce.
Bánh xèo giòn với tôm, mực, giá đỗ, hành lá, rau mùi và mắm chua ngọt.

WRAP IT YOURSELF | Nem Lụi Sả 129
Grilled pork on lemongrass skewers, served with local herbs and fish sauce.
Thịt heo xay nhuyễn nướng trên thanh sả dùng kèm rau thơm địa phương, nước mắm chua ngọt.



NÓN LÁ Style Prawn | Tôm Cháy Tỏi 179
Wok fried prawns with salt and garlic.
Tôm cháy tỏi ăn kèm rau thơm và sốt hải sản.

TRADITIONAL VIETNAMESE PHỞ | Phở Bò 129
In aromatic 16-hours stew beef bone broth, served with fresh asian herbs & bean sprouts.
Nước dùng được hầm 16 tiếng, bò tái, bò viên ăn kèm với rau mùi và giá đỗ.



Basil Fried Rice | Cơm Chiên É Trắng 99
Fried rice with local basil and garlic.
Cơm chiên cùng với é trắng, tỏi, ớt.

Seafood Maniac - Seafood Fried Rice | Cơm Chiên Hải Sản 219
Shrimps, squids, vegetable, and pineapple fried rice.
Cơm chiên tôm mực với rau củ hữu cơ và thơm.

William Kid | Grilled Pork Ribs | Sườn Heo Nướng Mật Ong 239
Grilled marinated pork ribs, with green salad, chilli, garlic fish sauce. Served with steamed rice.
Sườn nướng với mật ong dùng kèm với salad và cơm trắng.

Wok-fried Vietnamese Noodles | Miến Xào Chay 119
Wok-fried vermicelli noodles with crispy tofu, carrots, shitake mushroom, onions, bean sprout, laksa leaves Spring onion.
Miến xào đậu hũ chiên cùng với cà rốt, nấm hương, hành tây, giá đỗ, rau răm, hành lá.



Vegetable Fried Rice | Cơm Chiên Rau Củ 129
Fried rice with cooked carrots, green beans, corn, broccoli, spring onion.
Cơm chiên cùng với cà rốt, đậu xanh, bắp ngọt, bông cải và hành lá.

Pork *Shellfish* *Diary* *Nuts*

Vegan *Certified Fish* *Locally Sourced*

Prices are quoted in thousand Vietnam Dong & are included VAT & service charge.

Giá trên tính theo giá .000 Việt Nam Đồng & đã bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ.

CAPTAIN SPARROW CHEF RECOMMENDATIONS

Anne Bonnie Caramel Cobia Fish | Cá Bớp Kho Tộ **190**
Nha Trang cobia braised with fish sauce and sugar, chili, served with steamed rice.
Cá bớp kho tộ dùng kèm với cơm trắng.

Nha Trang Calamari | Mực Lá Nha Trang Nướng Muối Ớt **290**
Grilled Calamari with chili salt served seafood sauce and salad.
Mực Lá Nha Trang nướng muối ớt kèm salad và muối hải sản.

Bình Hưng Lobster (250gr) | Tôm Hùm Bình Hưng Nướng Phô Mai Hoặc Bơ Tỏi **459**
Grilled Lobster with cheese or Garlic butter served with salad.
Tôm Hùm đảo Bình Hưng nướng phô mai hoặc bơ tỏi ăn kèm salad.

SIDES
MÓN ĂN KÈM

Sautéed Spinach with garlic | Cải bó xôi xào tỏi **60**

French fries | Khoai tây chiên **60**

Steamed rice | Cơm trắng **40**

Mixed green salad | Salad trộn **60**

Wok fried morning glory | Rau muống xào **60**



Prices are quoted in thousand Vietnam Dong
& are included VAT & service charge.

Giá trên tính theo giá .000 Việt Nam Đồng
& đã bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ.

Pork *Shellfish* *Diary* *Nuts*

Vegan *Certified Fish* *Locally Sourced*

DESSERT
TRÁNG MIỆNG

Seasonal fruit platter | Đĩa trái cây theo mùa 110

Pirates Tiramisu | Bánh tiramisu 129

Orange Chocolate Mousse with Passion Sauce | Bánh Sô-Cô-La Vị Cam Sốt Chanh Dây 139
Passion sauce, orange jelly, chocolate crumbs, strawberry.
Sốt chanh dây, thạch cam, vụn bánh sô cô la, dâu tây.

Opera Cake with Vanilla Ice Cream | Bánh Opera Dùng Kèm Kem Vani 149
Almond cake is soaked in coffee syrup of coffee butter cream and used a layer of melted chocolate on the cake served with vanilla ice cream.
Bánh hạnh nhân được ngâm trong siro cà phê kem bơ cà phê và được phủ một lớp sô cô la tan chảy trên mặt bánh, dùng kèm với kem vani.



Prices are quoted in thousand Vietnam Dong & are included VAT & service charge.

Giá trên tính theo giá .000 Việt Nam Đồng & đã bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ.

Pork *Shellfish* *Diary* *Nuts*

Vegan *Certified Fish* *Locally Sourced*

Enjoy your meal!

BWP

PREMIER

BEST WESTERN

Marvella Nha Trang