



## APPERTIZER

Price  
(x1000VND)

- 1. French fried | Khoai tây chiên** **80.**  
*Served with tomato and mayonnaise sauce | Ăn kèm với sốt cà chua và sốt mayonnaise*
- 2. Bruchetta | Bánh mì kiểu ý** **80.**  
*With baguettes bread, tomato, garlic, onion basil leaves & cheese  
Với bánh mì baguettes, cà chua, tỏi, hành, lá hung quế và phô mai*
- 3. Fish and chips | Cá chiên giòn và khoai chiên** **110.**  
*Batter – coated deep fried 200gr snack head fish*
- 4. Fried calamari | Mực chiên giòn** **150.**  
*Batter – coated deep fried squid served with tomato or mayonnaise sauce  
Mực ống tẩm bột chiên giòn ăn kèm với sốt cà chua hoặc sốt mayonnaise*

## Vietnamese Corner

- 5. Hanoi deep fried spring roll | Nem rán Hanoi** **105.**  
*6 pieces deep fried of rice paper rolled with minced pork, mushrooms, carrot vermicelli, taro, pepper  
Served with dipping sauce, vegetable herbs and coriander  
Nem rán Hà Nội ăn cùng với nước chấm nem và rau thơm*
- 6. Fresh spring roll | Nem tươi cuốn** **125.**  
*4 pieces fresh rice paper rolled with shrimp, pork, fresh rice noodles, cucumber, carrot and coriander served  
with dipping sauce and herbs, coriander  
Bánh đa nem cuốn với tôm, thịt heo, bún, dưa chuột, cà rốt rau mùi ăn cùng nước chấm rau thơm*
- 7. Deep fried shrimp spring roll | Nem tôm** **150.**  
*Fried shrimp served with tomato or mayonnaise.  
Tôm tẩm bột chiên ăn kèm với sốt cà chua hoặc sốt mayonnaise*

## SOUP

- 8. Cream pumpkin soup | Súp kem bí đỏ** **75.**  
*House made special cream, pumpkin soup served with bread crouton*
- 9. Shrimp jade soup | Súp Tôm Ngọc bích** **75.**  
*Minced shrimp soup with, green cauliflower, bok choy, egg, salt, pepper.  
Soup tôm bằm Ngọc bích với hoa lơ xanh, cải chip, trứng, muối, tiêu.*
- 10. Cream soup with chicken or mushroom** **90.**  
*House made special cream with chicken or mushroom served with roasted bread with honey  
Súp kem đặc biệt với gà hoặc nấm ăn cùng với bánh mì nướng với mật ong*
- 11. Tom yum goong soup | Súp tôm kiểu thái** **90.**  
*With 2 shrimps, lemongrass, chili, mushroom sugar, lemonade, pepper, salt, tom yum paste.*
- 12. Asparagus soup | súp măng tây** **100.**  
*House made special asparagus soup served with bread crouton  
Súp măng tây đặc biệt ăn cùng với bánh mì crouton*
- 13. Onion French soup | Súp hành kiểu pháp** **100.**  
*French style onion cream soup served with baked cheese over toast  
Súp hành kiểu pháp ăn cùng bánh mì nướng phô mai*

The price are not included 5% service charge & 10% VAT  
Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT





## SALAD

Price  
(x1000VND)

### 14. Signature Fresh Garden 85.

Well selected vegetables: lettuces, romaine, radicchio, baby tomato, black olive, green olive, crouton

Sa lát rau xanh: xà lách xanh, xà lách romain , xà lách tím cuộn , xà lách frisée, cà chua bi , oliu đen, oliu xanh, crouton)

Top up with

14.1 Grilled chicken / Gà nướng 100.

14.2 Grilled beef / Bò nướng 120.

14.3 Smoked salmon / Cá hồi xông khói 150.

15. Premium Frisée with walnut salad 160.

Premium selected Frisée, romaine, lettuces, walnut, olive oil.

Sa lát hảo hạng với xà lách xoắn xanh, xà lách romain, xà lách xanh, hạt óc chó, dầu oliu

Vegetarian best choose | Phù hợp với người ăn chay

## Vietnamese corner

16. Be loved combination salad | Sa lát thập nhị nhân duyên 100.

Vietnamese traditional combination with egg noodles, tofu, lotus roots, cucumber, red cabbage, carrot mint, coriander, served with dipping sauce

Sa lát thập nhị nhân duyên với mì trứng, đậu phụ, ngó sen, dưa chuột, bắp cải đỏ, cà rốt thái sợi và rau thơm dùng với nước chấm truyền thống

17. Banana flower salad | Nộm hoa chuối 125.

Well – sliced banana flower, pork fillet, shrimp, bean sprouts, carrot, coriander, herbs, served with dipping sauce.

Nộm hoa chuối cô truyền với thịt, tôm, giá đỗ, cà rốt và rau thơm phục vụ với nước chấm truyền thống

18. Green papaya salad | Nộm đu đủ xanh 100.

Green papaya with traditional dried beef, carrot marjoram, coriander herbs and baked peanuts

Nộm đu đủ xanh với bò khô, cà rốt, rau kinh giới, rau mùi, lạc và rau thơm

19. House special pomelo salad | Gỏi bưởi đặc biệt 160.

Pomelo , shrimp, pork, herbs, laksa leaves ,parsley , baked peanuts served with dipping sauce

Bưởi da xanh, tôm , thịt heo , rau thơm, rau răm, mùi tàu, lạc và gia vị

### Sauce for Salad

- Balsamic sauce (vinegar, apple vinegar, olive oil, salt, pepper)
- Aioli sauce (garlic, egg, lemon juice, olive oil, oregano)
- Caesar sauce (garlic, baby cucumber, anchovy, olive oil, salt)
- Dipping sauce (garlic, lemon, fish sauce, chili sauce, sweet chili, sugar, vinegar)
- Mustard sauce (Dijon mustard, salt, pepper, olive oil)

## MAIN COURSE

### GRILLED STEAK

20. Grilled Australian beef rib –eye | Thăn bò Úc nướng 250 gr - 380.

400gr - 520.

21. Grilled New Zealand beef | Bò New Zealand nướng 250gr - 420.

400gr - 520.

22. Grilled lamb chop | Sườn cừu nướng 300gr - 460.

450gr - 620.

Maturity level steak: (Rare – medium – well done / Tái - chín vừa - chín kỹ)

23. Grilled pork rib with BBQ sauce | Sườn nướng với sốt BBQ 400gr - 320.

Grilled steak served with: French fried or mashed potato and fresh green salad or grilled-vegetables Sauce for grilled steak





## Vietnamese corner

Price  
(x1000VND)

### 24. 'PHỞ' WITH BEEF OR CHICKEN

Popular 95.  
Special 110.

One of Hanoi's famous traditional rice noodles with beef or chicken With rice noodles, herbs, coriander, spring onion, chili & lemon

Phở bò hoặc phở gà truyền thống ăn cùng rau thơm mùi và chanh ớt.

### 25. 'BÚN' WITH SEAFOOD / BÚN HẢI SẢN

110.

Bún ' rice noodle, shrimp, squid, herbs and coriander, onion in broth bowl. Served with lettuce, herbs, coriander and lemon, fresh chili cut & chili sauce.

Bún tôm mực với rau diếp, rau mùi ăn cùng với chanh, ớt tươi, và tương ớt

## PORK – CHICKEN & DUCKS

### 26. Pork schnitzel | Thăn lợn chiên xù

250.

With 250gr pork tenderloin batter –coated deep fried served with stir- fried onion and potato, sauce aioli sauce or sweet chili sauce, fresh green salad with balsamic or mustard sauce.

Với 250g thăn lợn tẩm bột chiên xù ăn cùng với khoai tây xào hành, với sốt aioli hoặc tương ớt chua ngọt Sa lát rau xanh với sốt dầu giấm hoặc sốt mù tạt.

### 27. Lemon chicken courgette | Gà áp chảo cùng với bí ngòi

280.

With 400gr fried chicken breast marinated with lemon-served with green courgette, yellow courgette, water spinach.

Với 400g lườn gà tẩm ướp đặc biệt áp chảo ăn cùng với bí ngòi xanh, bí ngòi vàng, nộm rau muống.

### 28. Fried chicken rolls with cheese |Gà cuộn với phô mai

310.

Deep fried of batter – coated 500gr chicken special rolled with cheese served with grilled potato and mixed green salad with balsamic or mustard sauce

Với 500 gam gà cuộn phomai tẩm bột chiên ăn cùng với khoai tây nướng và sa lát tổng hợp với sốt dầu giấm hoặc sốt mù tạt

### 29. Roasted duck breast | Lườn vịt nướng

320.

With 300 grams roasted duck breasts marinated served with grilled asparagus, baby tomato, mashed sweet potato and passion fruit sauce.

Với 300 grams lườn vịt nướng được tẩm ướp đặc biệt ăn kèm với măng tây, cà chua bi và khoai ngọt và sốt chanh dây

## FISH & SEAFOOD

### 30. Hot stone salmon | Cá hồi nướng đá nóng

300gr - 380.  
400gr - 540.

Salmon grilled over hot stone served with fresh green salad with balsamic or mustard sauce or grilled vegetable

#### Sauce for salmon:

- Lemon butter sauce | Sốt bơ chanh
- Passion sauce | Sốt chanh leo

#### Sauce for salad:

- Mustard sauce | sốt mù tạt
- Balsamic sauce | sốt dầu giấm

### 31. Baked salmon with cheese | Cá hồi phô mai bỏ lò

300 gr 360.  
400gr 510.

Baked salmon with cheese served with sweet potato and cucumber ribbons.

Cá hồi với phomai bỏ lò ăn cùng với khoai lang và dưa chuột

### 32. Grilled snakehead fish | Cá quả nướng

250.

With 300 grams grilled snakehead fish fillet served with fried spaghetti and cream sauce

Với 300 gram cá quả nướng ăn kèm với mì xào và sốt kem

### 33. Grilled prawn with cheese | Tôm nướng phô mai

380.

balsamic sauce

Tôm nướng với phô mai ăn cùng lát bánh mì baguette, rau trộn với sốt mù tạt hoặc sốt dầu giấm



### 34. FRIED NOODLE | MỠ XÀO

Mixed fried of shrimp noodle served with, onion, garlic, carrot, capsicum, celery, tomato, egg

Top up with: Beef or chicken | bò hoặc gà **150.**

Seafood | Hải sản **180.**

### 35. FRIED RICE

Mixed fried of rice served with noodles, onion, garlic, carrot, mushroom capsicum, tomato, egg vegetable

Top up with : Beef or Chicken **150.**

Seafood **180.**

## PIZZA & PASTA

### PIZZA

36. Hawaii | Pizza Hawaii Regular 6 slices **160.**

Large 8 slices **200.**

37. Seafood | Pizza Hải sản Regular 6 slices **180.**

Large 8 slices **220.**

38. Pepperoni | Xúc xích Regular 6 slices **180.**

Large 8 slices **220.**

39. Margherita | Cà chua Regular 6 slices **150.**

Large 8 slices **190.**

Served with tomato sauce or Tabasco sauce | Ăn cùng với sốt cà chua hoặc sốt Tabasco

### PASTA

40. Spaghetti or penne | Mỳ sợi hoặc mỳ ống

•Bolognese sauce | Sốt bò băm **190.**

•Carbonara | Sốt nấm **190.**

•Seafood sauce | sốt hải sản **200.**

## SANDWICH & BURGER

### SANDWICH

41. Beef | Bò **150.**

41.1 Chicken | Gà **95.**

41.2 Ham and cheese | Thịt hun khói và phô mai **95.**

### BURGER (American style)

42. Beef | Bò **180.**

42.1 Chicken | Gà **130.**

42.2 Ham and cheese | Thịt hun khói và phô mai **95.**

With tomato, cucumber, lettuce, cheese, French fried and tomato sauce or mayonnaise sauce.

Với cà chua, dưa chuột, xà lách, phô mai ăn kèm với khoai chiên và tương cà hoặc sốt mayonnaise.



**DISHES WITH RICE OR NOODLE  
AUTHENTIC VIETNAMESE MEALS**

**TRADITIONAL TASTES FOR LUNCH & DINNER**

**Price**  
(x1000VND)

- 42. Grilled pork cutlet | Sườn cốt lết** **260.**  
*With 350 grams cutlet pork ribs, served with steamed rice, vegetable broth and mixed green salad herbs and typical dipping sauce.*  
*Với 350g sườn cốt lết ăn kèm cơm trắng, canh rau với rau thơm và nước sốt truyền thống*
- 43. Shaking beef | Bò lúc lắc** **280.**  
*With 200 grams marinated beef were stir-fry traditional style served with steamed rice, seasonal vegetable broth and salad, herbs and typical dipping sauce*  
*Với 200g bò tấm ướp đặc biệt và xào kiểu truyền thống ăn kèm cơm trắng, canh theo mùa, nước chấm đặc trưng và rau thơm*
- 43. Chicken with lemongrass & chili | Gà xào sả ớt** **260.**  
*Stir fried 250 lemongrass and chili marinated chicken - served with steamed rice and seasonal vegetable broth traditional dipping sauce, salad herbs*  
*250g gà tâm ướp xào sả ớt ăn cùng cơm trắng và canh theo mùa, nước chấm truyền thống với sa lát*
- 44. Chicken cashew nut | Gà xào hạt điều** **260.**  
*With 250 grams stir fried chicken cashew nut served with steamed rice and seasonal vegetable broth, traditional dipping sauce, salad herbs.*  
*Với 250 grams gà xào hạt điều ăn kèm với cơm trắng và canh rau theo mùa, nước chấm truyền thống với sa lát rau thơm mùi*
- 45. Grilled beef with lemongrass & chili | Bò nướng xả ớt** **260.**  
*Grilled 250 grams beef lemongrass and chili served with steamed rice, seasonal broth, traditional dipping sauce salad herbs*  
*Với 250g bò nướng với xả ớt ăn kèm với cơm trắng, nước canh theo mùa, nước chấm và rau thơm.*
- 46. Shrimp coconut milk | Tôm nấu nước dừa** **280.**  
*6 shrimp coked with coconut milk. served with steam rice and salad tomato –cucumber, traditional dipping sauce*  
*6 con tôm, tỏi, tiêu, nước mắm ớt, hành lá, nước cốt dừa. Ăn kèm với cơm trắng và sa lát cà chua dưa chuột*
- 47. Tamarind shrimp | Tôm sốt me** **280.**  
*6 shrimp coked tamarind sauce .Served with steamed rice, seasonal broth, tomato & cucumber salad and traditional dipping sauce*  
*6 con tôm nấu với sốt me. ăn cùng với cơm trắng, canh theo mùa, sa lát cà chua dưa chuột và nước chấm*
- 48. Snakehead fish with leek and celery leaf | Cá xào cần tỏi** **220.**  
*Fried 250g traditional style snaked head fish.Served with steamed rice, dipping sauce and seasonal broth*  
*250g cá quả, tỏi, cần tây, ớt, tiêu muối, nước mắm, hành tây, hành lá. Ăn kèm với cơm trắng, nước chấm và rau xào theo mùa*
- 49. Caramel snakehead fish with galangal | Cá quả kho tộ** **220.**  
*250gr snack head fish caramelized with black pepper and galangal served steam rice or rice noodles, salad herbs and dipping sauce*  
*250gr cá quả kho với tiêu đen và gừng, ăn kèm với cơm trắng hoặc bún, rau thơm và nước chấm*
- 50. Fish sour soup | Canh chua cá** **220.**  
*250gr snaked head fish coked in Vietnamese sour soup traditional served with steam rice or noodles, salad herbs and dipping sauce*  
*250 cá quả nấu canh chua truyền thống, ăn cùng với cơm trắng hoặc bún, sa lát và nước chấm.*

*The price are not included 5% service charge & 10% VAT*

*Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT*







## CHEF RECOMMENDED



Very dedicatedly "Chef Long" has 25 year experience in serving international and Vietnamese delicacies. The Candles restaurant is delighted to offer his outstanding dishes in chef style.



Special for 2 person  
Time waiting about 30 minute

**Price**  
(x1000VND)

### 51. Chicken char grilled with honey

Char grilled 1,2kg marinated boneless chicken with honey.

Served steam rice or rice noodles plus vegetables broth, salad herbs, dipping sauce

Gà nướng vì nguyên con tẩm ướp với mật ong ăn cùng với cơm trắng hoặc bún, canh theo mùa và nước chấm

550.

### 52. Traditional grilled fish | Chả cá truyền thống

Stir fried 300gr traditional marinated snake head fish, serving in plate banana flower salad, rice noodles, herbs and special dipping sauce end up Vietnamese green tea.

320.

### 53. Beef betel leaf | Bò lá lốt

Grilled 500g marinated minced beef rolled with , betel leaf served with steam rice or rice noodle and salad herbs , special dipping sauce .

500g bò tẩm ướp cuốn lá lốt nướng ăn cùng cơm trắng hoặc bún và sa lát rau thơm mùi, nước chấm đặc biệt .

320.

### 54. Grilled pork ribs | Dẻ sườn nướng

Grilled 500 gr traditional marinated pork rib served with grilled onion and potato, fresh green salad with alsamic sauce or mustard.

Sườn tẩm ướp kiểu truyền thống nướng ăn cùng với hành khoai tây nướng và sa lát rau xanh với sốt dầu dấm

460.

## DESSERT

### 55. Mango cream pudding | Bánh pudding xoài

70.

### 56. Cream caramel | Kem caramel

60.

### 57. Sweet longan & lotus seed gruel | Chè long nhãn và hạt sen

70.

### 58. Cheesecake with caramel sauce | Bánh phô mai với sốt caramel

90.

### 59. Panna cotta | Bánh panna cotta

110.

### 60. Apple pie with vanilla sauce | Bánh táo với sốt kem vanilla

70.

### 61. Chocolate lava cake with vanilla ice cream

90.

### 62. Seasonal fresh fruit | Hoa quả tươi theo mùa

Fresh fruit: Water melon, pineapple, dragon fruit, guava, mango.

130.

### 63. Mixed fresh fruit with yogurt | Hoa quả giấm với sữa chua

Fresh fruit: Water melon, pineapple, mango ,banana, Served with yogurt, dried grape, peanut, lychee syrup, honey and shaved ice

110.

The price are not included 5% service charge & 10% VAT

Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

