

1 thi sach, da lat

nhà hàng ý • art café quán trọ • vườn hoa hồng

	•	



Émai thân chào bạn

Nằm nép mình trong thành phố lãng mạn nhất của Việt Nam, Émai (đọc: êmai) là một giấc mơ của tình yêu với thiên nhiên và với những vẻ đẹp đơn sơ trong ngôi nhà nhỏ giữa khu vườn xanh mộc mạc.

Từ những sản phẩm tươi sạch của Đà lạt và phô mai hảo hạng nhập khẩu từ Ý, những món ăn ngon tinh tế được sáng tạo ra với những vị đặc trưng của đồng quê Ý hoà quyện với ẩm thực đương đại. Émai mong bạn sẽ cảm thấy thật êm ái và hài lòng với những bản nhạc jazz và nhạc cổ điển, với hoa thơm hái từ vườn xinh và nến ấm, tất cả được châm chút tỉ mỉ để mang đến cho bạn không gian châu Âu thuần túy đầy thơ mộng với sự ấm áp, gần gũi và những vẻ đẹp dịu dàng.

Gửi bạn bằng sự ấm áp và lòng biết ơn, **gia đình émai**

f Émai Dalat 🧿 @emaidalat 爾 Emai Dalat

🥏 username: emai1 · password: emaidalat.com





Menu được sắp xếp theo cách dùng bữa của người Ý,
theo đó, một bữa ăn trọn vẹn theo truyền thống có bốn món:
món khai vị (antipasti), món đầu (primo), món sau (secondo),
và món tráng miệng (dolce).

Không phải lúc nào chúng ta cũng cần một bữa thịnh soạn với đầy đủ 4 lượt như trên. Khi được hỏi, nhân viên sẽ ân cần giúp bạn chọn món để bạn có bữa ăn ngon miệng và phù hợp nhất.

Antipasti · Khai vị

Chúng ta bắt đầu bằng một món khai vị, antipasti, nhẹ nhàng và tinh hoa.

— KHAIVI —

Bánh nướng Caponata 🌱 240

Bánh nướng nhân cà tím, với nhiều loại cà chua quí và hạt thông

Mozzarella 4 loại sốt quí 🕖 210

Sốt pesto, sốt ớt chuông, sốt trái ô liu đen, sốt cà chua nho, với hạnh nhân rang

Món ngon từ rau và nấm 💜 190

Dậu ngư ướp dầu ô liu và gia vị, cà chua phơi nắng và pa tê nấm

Bí đỏ 🥖 150

Bí đỏ áo phô mai parmesan đút lò, ăn với kem sữa chua

— SÀ LÁCH —

Sà lách mùa hè 🕖 220

Dậu que, đậu tuyết và phô mai sữa dê Feta, hạt ngò và lá tarragon

Sà lách củ dền 💜 160

Củ dền, cam tươi, dâu tây tươi với hạt điều

Sà lách măng tây xanh 🥖 🌱 240

Măng tây xanh với sốt chanh ô liu, rắc phô mai sữa cừu Pecorino

Primi · Món thứ nhất

Món ăn phong phú đầu tiên trong một bữa ăn truyền thống của Ý.

— SÚP —

Súp atisô của nhà émai 🜱 220

Súp cà chua kèm sốt kem hương thảo 🥖 120

Súp khoai tây và boa rô kèm sốt kem tỏi 🥒 120

— M Ý Ý —

Mỳ tôm ∮ 230

Mỳ dẹp linguine sốt tôm nấu vang trắng kiểu Pháp

Spaghetti carbonara 190

Spaghetti với thịt muối, trứng và phô mai Parmesan

Spaghetti dầu tỏi 🍠 🌱 🜶 190

Spaghetti dầu ô liu, tỏi, ớt và phô mai sữa cừu Pecorino bào mỏng

Ravioli 🕖 🜶 240

Bánh ravioli nhân phô mai sữa dê và ớt nướng

Mì ớt giấm vang trắng 🌱 🌶 190

Mỳ ống penne với sốt ớt ngâm giấm gia vị vang trắng (thêm thịch heo muối xông khói +40)

Nui tai mèo sốt ạc ti số 💜 290

Nui tai mèo orecchiette nhà làm với ạc ti sô, các loại rau thơm và hạt thông

Mì nghêu 230

Mì dep linguine với nghêu nấu sốt ớt xanh, vang trắng và hạt fennel

Pizze · Pizza

Pizza thường được ăn chung, và có thể gọi thay cho một món primo hoặc secondo.

Margherita 🕖 165

Phô mai mozzarella, cà chua, lá quế tây

Bốn loại phô mai 9 260

Mozzarella, gorgonzola, gouda, parmesan

Xúc xích fennel 225

Thịt xúc xích Ý fennel nhà làm, mozzarella, cà chua, rau thơm oregano

Nấm nướng 🖋 🌱 230

Nấm nướng và phô mai camembert

Cá ngừ 160

Cá ngừ, hành tây, trái ô liu đen

Vườn rau Đà lạt (chay 🕖 / thuần chay 💜) 17○

Rau củ Đà lạt ướp nướng, trái ô liu đen, cà chua phơi nắng (với phô mai +20)

Secondi · Món chính

Dĩa thức ăn chính của bữa, được chuẩn bị ti mi nhất.

Vịt xông khói 340

Phi lê vit xông khói hương thảo với cà rốt nướng và cam hạnh nhân

Sườn cừu 450

Sườn cừu áo hạt dẻ pistachio, đậu Hà lan tươi xay

Bò nấu vang đỏ 340

Bò hầm rượu vang đỏ với bó rau thơm Pháp

Tôm sốt bơ chanh 320

Tôm với sốt lá thyme bơ chanh, với đậu que và sốt xanh

Gà nướng 310

Gà nướng hương thảo và rượu cam Pháp, đậu Hà lan tươi xay

Formaggio · Phô mai

Một sự hoà trộn tinh tế của những hương vị tuyệt vời. Hoàn hảo khi dùng kèm với rượu vang quý.

Dĩa phô mai 🥖 350

Phô mai tuyển chọn kèm trái cây, mứt nhà làm và các loại hạt dẻ rang sơ

Dolci · Tráng miệng

Tinh tế và ngon miệng, kết thúc bữa ăn với một ấn tượng đẹp đẽ lâu dài.

MÕI NGÀY ÉMAI CHUẨN BỊ MỚI 3-4 TRONG NHỮNG MÓN SAU:

Số cố la mứt cam 🥖 115

Bánh chocolate mousse kèm mứt cam tươi và rượu cam Pháp

Panna Cotta 95

Kem sữa Ý sốt các loại dâu Dà Lạt nấu với rượu vang đỏ và gia vị kiểu Đức

Budino 95

Kem caramel kiểu Ý với rươu whiskey

Bánh waffle / 150

Bánh kẹp nướng với sốt kem chanh, mứt và kem dâu Dà lạt

Bánh cà rốt nhà émai 🥒 🜱 180

Dĩa tráng miệng với bánh cà rốt, keo hạt walnut, và kem dứa quýt

Dâu tây & bánh phô mai nhà émai 🥒 180

Dĩa tráng miệng với dâu tây, bánh phô mai, thạch và kem chanh đào

Kem gelato Ý và kem trái cây: Ø 50 / viên

Ac ti sô ☀ • Trái bơ ☀ • Chanh đào • Dâu tằm • Hồng ☀ 🜱 • Dừa tươi 🜱

Bevande · Thức uống

Có lựa chọn dùng sữa chay (sữa hạnh nhân hoặc macadamia) thay sữa bò (+20.)

Cà phê Ý

Espresso 20

Americano nóng 25

Americano đá với vỏ cam 40

Cappuccino 45

Latte 60

Mocha 70

Affogato 60

Macchiato cổ điển 45

+Thêm cà phê đậm +15

Cacao

Cacao nóng 70

Cà phê Việt Nam

Cà phê đen nóng/đá 25

Cà phê sữa nóng/đá 28

Cà phê trứng 70

Cà phê dừa 70

Các loại nước

Nước khoáng có ga Vĩnh Hảo 40

Coca Cola / 7 Up 50

Bia

Leffe / Hoegaarden 110

Corona 70

Saigon Special / Heineken / Sapporo 50

Trà nóng (phục vụ theo ấm)

Trà Chai gia vị Ấn nhà làm 90 * có thể dùng kèm sữa hoặc kèm dừa

Earl Grey 70

Trà búp với cam tươi, gừng và mật ong

rừng 90

Trà Ô Long xanh Cầu Đất 70

Trà Ô Long coldbrew 60

Trà atisô 60

Trà xanh 30

Trà đá (phục vụ theo ly)

Trà Ô Long với sương sáo, hạt chia, chanh, bạc hà và mật ông rừng 80

Nước trái cây và sinh tố

Chúng tôi chỉ dùng trái cây tươi.

Nước ép cam / dưa hấu 70

Sinh tố dâu / xoài / chuối 70

Soda với xi-rô tươi nhà làm kiểu Ý: chanh dây / dâu tầm / phúc bồn tử / dâu tây 70

Rượu theo ly

Rượu đỏ Sangiovese-Merlot, Ý 126

Rượu trắng Torrontes, Argentina 126

Rượu vang đỏ hâm nóng* 145 với 8 loại gia vị đặc biệt, cam, và chanh * vào những tháng lạnh