



JOSEPH

Restaurant



FOOD

Core Value

"To achieve the success of the Joseph brand, the most crucial element that cannot be overlooked is the quality of the food. Understanding this, we always pay special attention to the sourcing of ingredients, as well as the food preparation process, in order to deliver the best dishes to our customers.

If creating food is considered an art, then the chefs are the "artists" in the kitchen. And the "artists" at Joseph always understand their responsibility in creating these artworks with their professionalism, creativity, and dedication.

In addition, Joseph always meets all needs - even the most demanding customers - with a professional attitude. We prioritize customer satisfaction above all else with all our passion and attention to detail."

“Để tạo nên sự thành công của thương hiệu Joseph, thì yếu tố quan trọng không thể thiếu chính là chất lượng của các món ăn. Hiểu được điều đó chúng tôi luôn đặc biệt chú trọng từ khâu đầu vào của nguyên vật liệu, cho đến quy trình chế biến thực phẩm. Nhằm đưa ra những món ăn hoàn hảo nhất đến các thực khách.

Nếu coi việc tạo món ăn là một nghệ thuật thì các đầu bếp chính là người “nghệ sĩ” trong căn bếp. Và những người “nghệ sĩ” của Joseph luôn thấu hiểu trách nhiệm trong việc tạo nên những tác phẩm nghệ thuật đó bằng sự chuyên nghiệp, sáng tạo và tận tâm của mình.

Cùng với đó, Joseph luôn đáp ứng mọi nhu cầu - kể cả với những khách hàng khó tính nhất bằng thái độ phục vụ chuyên nghiệp. Joseph luôn ưu tiên khách hàng lên hàng đầu bằng tất cả sự tâm huyết và chín chu.”

STARTER

1. Garlic Bread Bánh Mì Bơ Tỏi	90.000
2. French Fries Khoai Tây Chiên	95.000
3. Calamari With Tartar Sauce Mực chiên giòn với sốt Tartar	198.000
4. Mixed Cold Cuts Platter Đĩa thịt nguội tổng hợp	245.000
<i>Ingredients: Salami, garlic sausage, smoked goose breast, camembert, edam, emmental, raisins, walnut, cashew, rocket lecttuce.</i>	
5. Hanoi Traditional Fried Spring Rolls (Vietnamese Corner) Nem Chiên Hà Nội	135.000
<i>Ingredients: Rice paper, prawn, egg, pork, mushroom, glass noodle, onion, fresh coriander leaves, carrot.</i> <i>Served with fresh rice vermicelli, dipping sauce and fresh herbs</i>	



SALAD

- 1. Anatole Special Salad** **165.000**
Salad Đặc Biệt Anatole
*Ingredients: Well selected vegetable: Rock lettuce, lettuce, black olives, sun-dried tomatoes, almond, cheese radish.
Served with dressing sauce.*
- 2. Caesar Salad** **165.000**
Sa Lát Hoàng Đế
*Ingredients: Letteuce, croutons, parmesan cheese, bacon, smoked chicken with dressing sauce.
Top up with: Bacon or Smoked chicken - 30.000*
- 3. Rocket Salad With Smoked Goose Breast** **175.000**
Sa Lát Rocket Với Lườn Ngỗng Xông Khói
Ingredients: Rocket lettuce, black olives, baby tomato, smoked goose breast.
- 4. Tuna Salad** **180.000**
Salad Cá Ngừ
Ingredients: Letteuce, baby tomato, tuna, radish, sesame sauce.
- 5. Vietnamese Beef Salad (Vietnamese Corner)** **155.000**
Nộm bò bóp thấu
Ingredients: Letteuce, cucumber, carrot, herb, beef fillet, peanut with dipping sauce.



SOUP



- | | |
|--|----------------|
| 1. Cream Pumpkin Soup
Súp Kem Bí Đỏ
<i>Ingredients: Pumpkin, cream croutons, onion.</i> | 130.000 |
| 2. Cream Mushroom Soup
Súp Kem Nấm
<i>Ingredients: Seafood mushroom, king oyster mushroom, straw mushroom, cream.</i> | 130.000 |
| 3. Seafood and Fresh Mushroom Soup
Súp Hải Sản Nấm Tươi
<i>Ingredients: Prawn, Squid, Seafood mushroom, king oyster mushroom, straw mushroom.</i> | 105.000 |
| 4. Chicken Corn Soup
Súp Gà Ngô Non
<i>Ingredients: Chicken, corn, vegetables.</i> | 85.000 |

SANDWICH-PIZZA

- | | |
|--|---------|
| 1. Tuna Sandwich
Sandwich Cà Ngừ
<i>Served with french fries (Ăn kèm khoai chiên)</i> | 130.000 |
| 2. Mixed Bread
Bánh Mỳ Thập Cẩm
<i>Ingredients: Smoked chicken breast, bacon, salami, vegetable.
Served with french fries</i> | 139.000 |
| 3. Beef Pizza
Pizza Bò | 150.000 |
| 4. Seafood Pizza
Pizza Hải Sản | 150.000 |

SPAGHETTI

- | | |
|--|---------|
| 5. Spaghetti Bolognese Sauce
Mỳ Ý Sốt Bò Bằm | 130.000 |
| 6. Spaghetti Carbonara Sauce
Mỳ Ý Sốt Kem Nấm | 130.000 |
| 7. Spaghetti With Basil & Almond
Mỳ Ý Với Húng Tây & Hạnh Nhân | 155.000 |
| 8. Spaghetti Seafood With Cream Sauce Or Tomamto Sauce
Mỳ Ý Hải Sản Sốt Kem Hoặc Sốt Cà Chua | 185.000 |



MAIN COURSE

1. Grilled Australian Beef Rib Eye Steak

395.000

Thăn Bò Úc Nướng

Ingredients: Served with French fries or mashed potato & black pepper, mushroom or red wine sauce.

(Ăn kèm với khoai tây chiên hoặc khoai nghiền và sốt tiêu đen, sốt nấm hoặc sốt rượu vang đỏ)

2. Grilled Australian Sirloin Steak

325.000

Thăn Bò Ngoại Úc Nướng

Ingredients: Served with French fries or mashed potato & black pepper, mushroom or red wine sauce.

(Ăn kèm với khoai tây chiên hoặc khoai nghiền và sốt tiêu đen, sốt nấm hoặc sốt rượu vang đỏ)

STEAK SAUCES

Red Wine Sauce | Sốt Rượu Vang Đỏ
Mushroom Sauce | Sốt Nấm

Black Pepper Sauce | Sốt Tiêu Đen
Green Pepper Sauce | Sốt Tiêu Xanh

SIDE DISHES W STEAK

50.000

French Fries | Khoai Tây Chiên
Roasted Potatoes | Khoai Tây Bỏ Cau Nướng

Mashed Potatoes | Khoai Tây Nghiền
Grilled Vegetable | Rau Củ Quả Nướng



I. Fish & Seafood

3. Baked Seafood With Cheese

295.000

Hải Sản Bò Lò Với Pho Mai

Ingredients: Prawn, squid, seafood mushroom, served with roasted bread.

4. Baked Salmon With Passion Sauce

395.000

Cá Hồi Bò Lò Với Sốt Chanh Dây

Ingredients: Salmon, vegetable, mashed potato, served with passion or Joseph special sauce.

II. Vietnamese Corner

5. Vietnamese Traditional “Bún Chả”

295.000

Grilled Pork with rice noodle. Served with dipping sauce



6. Vietnamese Traditional “Lã Vọng”

325.000

Grilled Fish with rice noodle. Served with dipping sauce



III. Rice Dish

- | | |
|---|---------|
| 7. Sauteed Beef With Onion & Mushroom
Bò Xào Hành Nấm
<i>Ingredients: Beef filet, onion, mushroom, served with steam rice.</i> | 195.000 |
| 8. Stir Fried Beef With Black Pepper Sauce
Bò Sốt Tiêu Đen
<i>Ingredients: Beef filet, onion, bell pepper, black pepper sauce, served with steam rice.</i> | 195.000 |
| 9. Grilled Chicken Leg With Teriyaki Sauce
Gà Đùi Nướng Với Sốt Teriyaki
<i>Served with steam rice.</i> | 175.000 |
| 10. Stir-fried Chicken With Lemongrass and chili
Gà Xào Sả Ớt
<i>Ingredients: Chicken, lemongrass, bell pepper, served with steam rice.</i> | 135.000 |
| 11. Stir-fried Pork Five Color
Heo Xào Ngũ Sắc
<i>Ingredients: Pork, bell pepper, onion, carrot, served with steam rice.</i> | 155.000 |
| 12. Stir-fried Prawn With Almond
Tôm Xào Với Hạnh Nhân
<i>Ingredients: Prawn, green capicum, almond, served with steam rice.</i> | 265.000 |



IV. Fried Rice & Noodle

13. Fried Rice

125.000

Cơm Rang Với Lựa Chọn Bò/ Gà/ Hải Sản Và Thập Cẩm

You choice of: Beef/ chicken/ seafood/ mixed.

Ingredients: Onion, carrots, sweet com, green bean, served with soya sauce.

14. Vietnamese Noodle Soup “Pho”

125.000

Phở Truyền Thống Với Lựa Chọn Bò/ Gà

You choice of: Beef/ Chicken

Served with herbs, lime slices & fresh chilli.

15. Fried Noodles

145.000

Mì Xào Với Lựa Chọn Bò/ Gà/ Hải Sản Và Thập Cẩm

You choice of: Beef/ chicken/ seafood.

Served with soya sauce.



V. Congee

16. Congee

85.000

Cháo Với Lựa Chọn Bò/ Gà/ Heo

You choice of: Beef/ chicken/ seafood/ Pork.

Served with soya sauce.

VEGETARIAN DISH

- | | |
|---|---------|
| 1. Fresh Garden Salad
Sa Lát Rau Xanh
<i>Well selected vegetables: Lecttuce, black olives, green olives, baby tomatoes, bell pepper, cucumber.
Served with dressing sauce.</i> | 105.000 |
| 2. Stir-Fry Vegetable Seasonal
Rau Xào Theo Mùa
<i>Ingredients: Broccoli, Cauliflower, bok choy, carrot.
Served with steam rice & soya sauce.</i> | 105.000 |
| 3. Stir-Fry Noodle With Vegetable
Mì Xào Rau
<i>Ingredients: Seasonal vegetables, onion, carrot
Served with soya sauce.</i> | 105.000 |
| 4. Stir-Fry Fresh Noodle With Mushroom
Phở Xào Nấm
<i>Ingredients: Seasonal vegetables, fresh noodle, onion, carrot
Served with soya sauce.</i> | 125.000 |
| 5. Boiled Vegetables
Rau Củ Luộc | 85.000 |
| 6. Fried Rice With Vegetable
Cơm Rang Rau | 95.000 |
| 7. Tofu With Mushroom Oyster Sauce
Đậu Phụ Sốt Dầu Hào Nấm Hương
<i>Served with steam rice.</i> | 95.000 |

DESSERT

- | | |
|---|---------|
| 8. Seasonal Fresh Fruit Platter
Hoa Quả Tươi Theo Mùa | 150.000 |
| 9. Yogurt With Fresh Fruit Or Passion Fruit
Sữa Chua Dầm Hoa Quả Hoặc Chanh Dây | 55.000 |
| 10. Sweet Cake
Bánh Ngọt | 89.000 |
| 11. Creme Brulee | 65.000 |

WESTERN SET MENU

VND 570.000/Person



APPETIZER

Caesar Salad
Sa Lát Hoàng Đế

Lettuce, croutons, parmesan cheese, bacon, smoked chicken served with dressing sauce.

SOUP

Cream Pumpkin Soup
Súp Kem Bí Đỏ

Pumpkin, cream, croutons, onion.

MAIN COURSE

Grilled Australian Beef Rib Eye Steak
Thăn Bò Rib Eye Úc Nướng

Served with french fries or mashed potato & black pepper, mushroom or red wine sauce.

or

Grilled Salmon With Passion Sauce
Cá hồi nướng với sốt chanh dây

Served with mashed potato & baby tomato.

DESSERT

Sweet Cake
Bánh ngọt

All prices Vietnam dong (VND), subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá được tính theo Việt Nam Đồng (VNĐ), chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

VIETNAMESE SET MENU

VND 430.000/Person



APPETIZER

Vietnamese Beef Salad

Nộm Bò Bóp Thầu

Lettuce, cucumber, carrot, herb, beef fillet, peanut with dipping sauce

SOUP

Seafood & Mushroom Soup

Súp Hải Sản Nấm Tươi

Praw, squid, seafood mushroom, king oyster mushroom, straw mushroom

MAIN COURSE

Grilled Chicken Leg With Teriyaki Sauce

Gà Đùi Nướng Với Sốt Teriyaki

Served with steam rice

or

Grilled Pork With Satay Sauce

Thịt Heo Nướng Với Sốt Sa Tế

Served with steam rice

DESSERT

Seasonal Fresh Fruit Platter

Hoa Quả Tươi Theo Mùa

All prices Vietnam dong (VND), subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá được tính theo Việt Nam Đồng (VNĐ), chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

Thank You!

JOSEPH

Restaurant

FOOD MENU

All prices in Vietnam dong (VND), subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá được tính theo Việt Nam đồng (VNĐ), chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT