

# JOSEPH

Restaurant

*Joseph Restaurant offers a delightful dining experience with a diverse menu featuring both local and international cuisine. Located in the heart of the city, it is known for its elegant ambiance and exceptional service.*



# STARTER



**STEAMED CHILE MUSSELS**  
**VỆM SỐT ỚT CAY**

220

*Green mussel served with green bell pepper, red bell pepper, romaine lettuce*  
*Vẹm xanh ăn kèm ớt chuông xanh, ớt chuông đỏ, xà lách romaine*

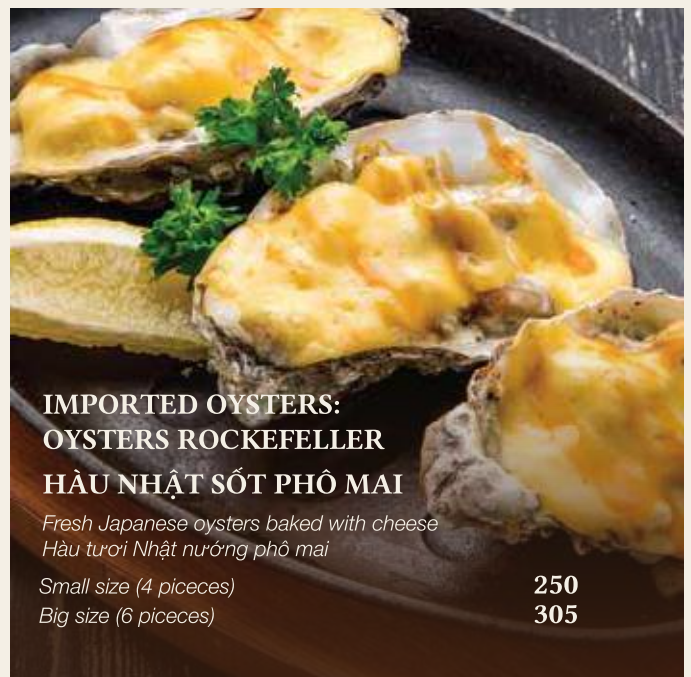


**IMPORTED OYSTERS:**  
**JAPANESE OYSTERS**  
**HÀU NHẬT TƯƠI SỐNG**

*Japanese oysters*  
*Hàu sống Nhật Bản*

*Small size (4 pieces)*  
*Big size (6 pieces)*

**220**  
**285**



**IMPORTED OYSTERS:**  
**OYSTERS ROCKEFELLER**  
**HÀU NHẬT SỐT PHÔ MAI**

*Fresh Japanese oysters baked with cheese*  
*Hàu tươi Nhật nướng phô mai*

*Small size (4 pieces)*  
*Big size (6 pieces)*

**250**  
**305**

**CALAMARI**  
**MỰC CHIÊN VÒNG**

220

*Pan-seared calamari served with a aioli sauce*  
*Mực áp chảo ăn kèm sốt aioli*

**MIXED COLD CUT AND CHEESE**  
**THỊT NGUỘI TỔNG HỢP**

*Small size ( 2-3 pax)*  
*Big size ( 4-6 pax)*

**345**  
**575**

*Mixed salami, garlic sausage served with seasonal cheese, walnuts and dried sultanas*  
*Salami, xúc xích tỏi với phô mai theo mùa, quả óc chó và nho khô*

**THE ALL-TIME FAVORITE (French fries)** 105  
**KHOAI TÂY CHIÊN**

**BOXING CHICKEN WINGS** 220  
**CÁNH GÀ CHIÊN**

*Chicken wings, mayonnaise, chili sauce, eggs, flour*  
*Cánh gà, sốt mayonnaise, tương ớt, trứng, bột mì*



# SOUP & SALAD

SOUP OF THE DAY  
SÚP THEO NGÀY

150

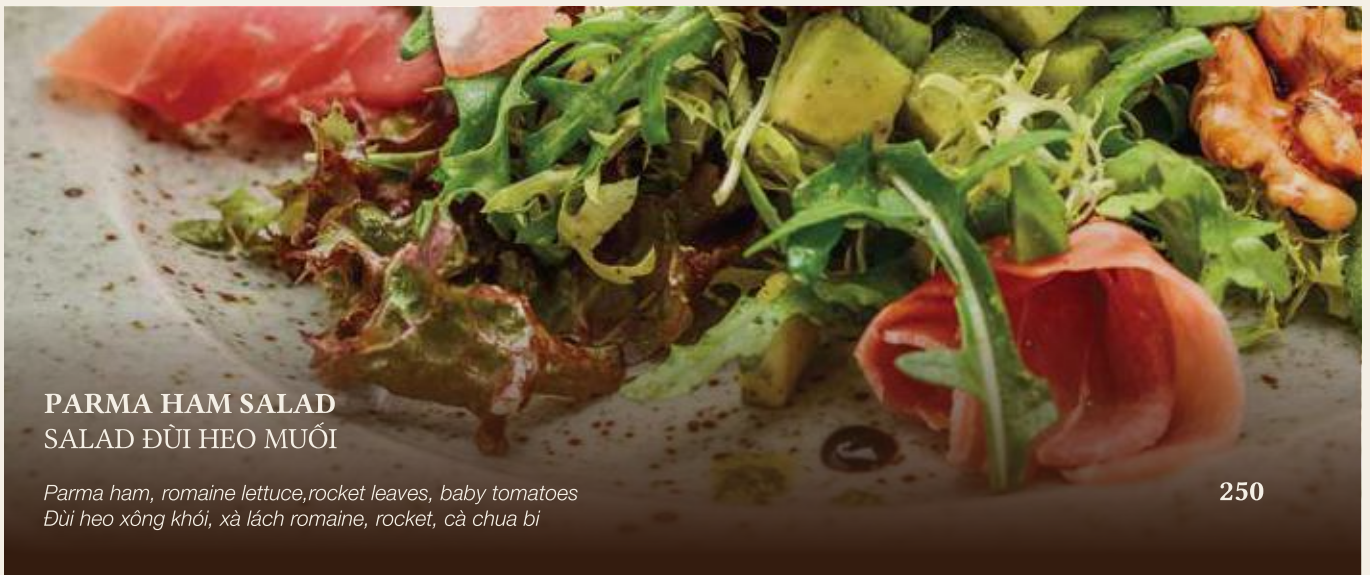


**BURRATA FRUIT SALAD**  
BURRATA TƯỚI DỪNG KÈM HOA QUẢ

*Mixed mango, water melon, dragon fruit served with fresh burrata cheese*  
Xoài, dưa hấu, thanh long ăn kèm phô mai burrata tươi

100

270



**PARMA HAM SALAD**  
SALAD ĐŨI HEO MUỐI

*Parma ham, romaine lettuce, rocket leaves, baby tomatoes*  
Đùi heo xông khói, xà lách romaine, rocket, cà chua bi

250

**SMOKED SALMON SALAD**  
SALAD CÁ HỒI XÔNG KHÓI

*Homemade smoked salmon with romaine lettuce, rocket leaves, baby tomatoes, avocado, walnut*

*Cá hồi xông khói Anatole với xà lách romaine, rocket, cà chua bi, bơ, quả óc chó*

220

**CEASAR SALAD**  
SALAD HOÀNG ĐẾ

*Bacon, smoked chicken, romaine lettuce, rocket leaves, baby tomatoes, crouton*

*Ba rọi xông khói, lườn gà xông khói, xà lách romaine, rocket, cà chua bi, bánh mỳ sấy giòn*

175

CHOOSE 1 TYPE OF SAUCE

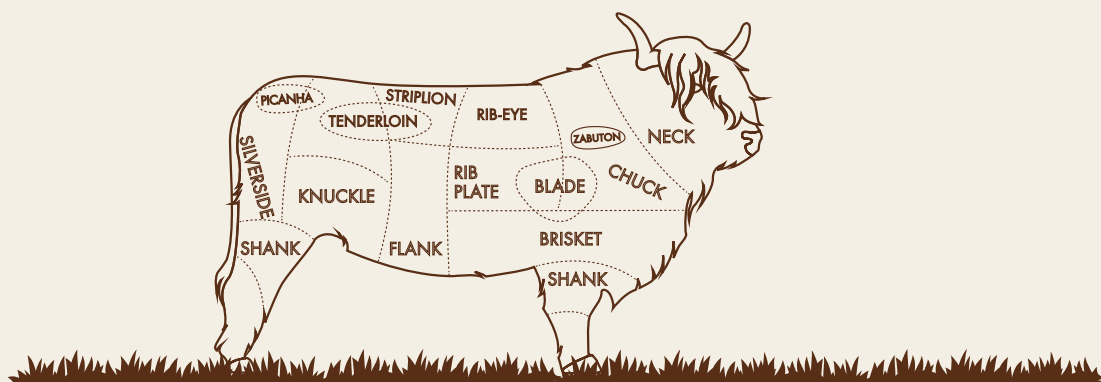
KHÁCH HÀNG CÓ THỂ LỰA CHỌN 1 TRONG CÁC LOẠI SỐT

1. Balsamic sauce / Sốt Balsamic
2. Caesar sauce / Sốt hoàng đế
3. Sesame sauce / Sốt vừng
4. Orange sauce / Sốt cam

# STEAK







**AUSTRALIAN  
RIB EYE**

575

Thăn ngoại Úc

**AUSTRALIAN  
TENDERLOIN**

600

Thăn nội Úc

**CHOOSE 1 TYPE OF SAUCE AND 2 SIDE DISHES**

KHÁCH HÀNG CÓ THỂ LỰA CHỌN 1 LOẠI SỐT VÀ 2 MÓN ĂN KÈM

1. Red wine / Sốt vang đỏ
3. Mushroom / Sốt nấm

2. Black pepper / Sốt tiêu đen
4. Mustard / Sốt mù tạt

**SIDE DISHES**

75

MÓN ĂN KÈM STEAK

1. French fries / Khoai tây chiên
3. Mashed potatoes / Khoai tây nghiền
5. Green garden salad / Salad rau xanh

2. Sauteed mushroom / Nấm xào
4. Grilled asparagus / Măng tây nướng
6. Grilled vegetable / Rau củ nướng

# MAIN COURSE

## BBQ PORK RIBS SƯỜN HEO NƯỚNG BBQ

*Grilled Ribs in a BBQ sauce & french fries  
Sườn nướng sốt BBQ & khoai tây chiên*

265



## BAKED SALMON PASSION SAUCE CÁ HỒI NƯỚNG SỐT CHANH LEO

*Salmon, vegetables, mashed potatoes  
served with passion or Joseph Special sauce  
Cá hồi, rau củ, khoai tây nghiền  
ăn kèm sốt chanh dây hoặc sốt Joseph đặc biệt*

350



## GRILLED CHICKEN IN TERIYAKI SAUCE GÀ NƯỚNG SỐT TERIYAKI

*Chicken, Teriyaki sauce, steam rice  
Thịt gà, sốt Teriyaki, cơm trắng*

250



## GRILLED MOUNTAIN PORK HEO NƯỚNG HẠT MẮC MẬT CAO BẰNG

*Pork Shoulder, chili sauce, mountain spices, onion  
Thịt vai, sốt ớt, hạt mắc mật, hành*

250



# VEGETARIAN DISHES

## FRESH GARDEN SALAD SALAD RAU XANH

Mixed romaine lettuce, green olive,  
baby tomatoes, green olives, black olives, radish  
Xà lách romaine tổng hợp, ô liu xanh,  
cà chua bi, oliu xanh, oliu đen, củ cải đỏ

125

## STIR FRIED VEGETABLE SEASONAL RAU XÀO THEO MÙA

Stir-fried mix vegetables cauliflower, broccoli,  
carrot, garlic and zucchini  
Súp lơ xanh, súp lơ trắng, cà rốt, tỏi và bí ngòi

125

## STIR FRIED FRESH NOODLE WITH VEGETABLE & MUSHROOM PHỞ XÀO RAU NẤM

Seasonal vegetables, fresh noodle, mushroom, onion, carrot.  
Served with soya sauce  
Rau theo mùa, phở tươi, nấm theo mùa, hành tây, cà rốt.  
Ăn kèm nước tương

145

## FRIED RICE WITH VEGETABLE CƠM RANG RAU

Seasonal vegetable with fried rice  
Cơm rang, rau củ chiên theo mùa

115

## TOFU WITH MUSHROOM OYSTER SAUCE ĐẬU PHỤ SỐT DẦU HÀO NẤM HƯƠNG

Slowed tofu in soya sauce with carrot,  
garlic, shiitake mushroom  
Đậu hũ, nấm hương, cà rốt, xì dầu đặc biệt

115

## MUSHROOM SANDWICH BÁNH MỠ KẸP NẤM

Mushroom baguette with lettuce and french fries  
Bánh mì kẹp nấm ăn kèm rau xanh và khoai tây chiên

130



# VIETNAM CORNER



**VIETNAMESE TRADITIONAL BUN CHA**  
**BÚN CHẢ VIỆT NAM**

*Grilled Pork with rice noodle served with sweet and sour sauce*  
*Bún thịt nướng ăn kèm nước chấm chua ngọt*

295



**VIETNAMESE TRADITIONAL**  
**CHA CA LA VONG**  
**CHẢ CÁ LÃ VỌNG VIỆT NAM**

*Grilled fish with rice noodle served with sweet and sour sauce*  
*Bún, chả cá ăn kèm nước chấm chua ngọt*

325



**HANOI STONE BOWL**  
**NOODLE SOUP WITH BEEF**  
**PHỞ BÒ BÁT ĐÁ HÀ NỘI**

*Beef, fresh noodle, herb*  
*Thịt bò, phở, rau thơm*

175



**HANOI CHICKEN NOODLE SOUP**  
**PHỞ GÀ HÀ NỘI**

*Chicken, fresh noodle, herb*  
*Thịt gà, phở, rau thơm*

150



# SIZZLING CAKE BÁNH XÈO



## SEAFOOD SIZZLING CAKE BÁNH XÈO NHÂN HẢI SẢN

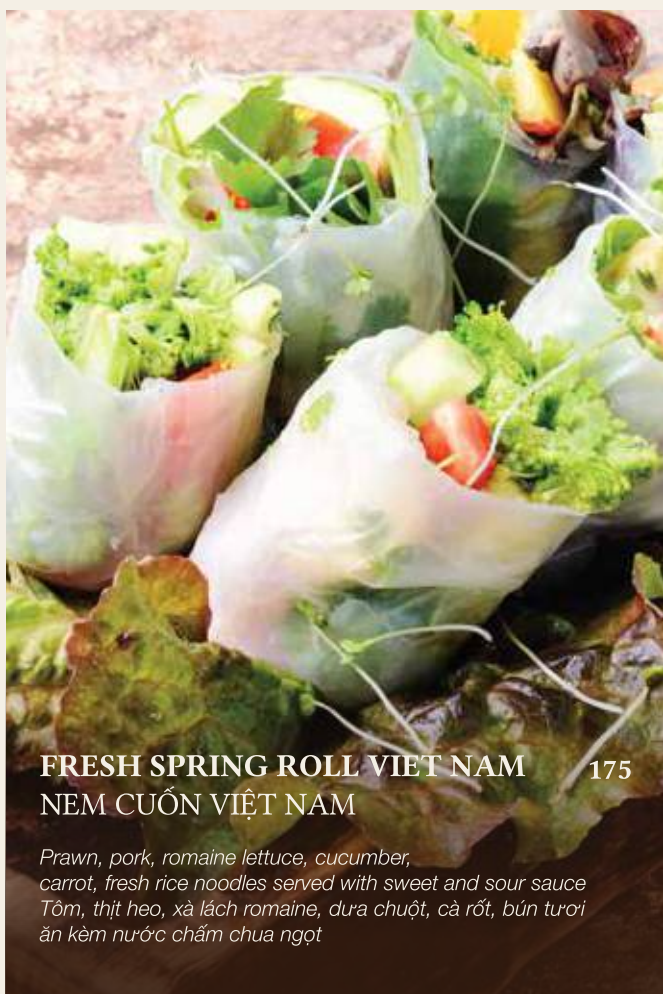
*Vietnamese crispy pancake, herbs, seafood served with sweet and sour sauce*  
Bánh tráng, hải sản, rau thơm ăn kèm nước chấm chua ngọt

195

## BEEF SIZZLING CAKE BÁNH XÈO NHÂN BÒ

*Vietnamese crispy pancake, herbs, beef served with sweet and sour sauce*  
Bánh tráng, thịt bò, rau thơm ăn kèm nước chấm chua ngọt

195



## FRESH SPRING ROLL VIET NAM NEM CUỐN VIỆT NAM

175

*Prawn, pork, romaine lettuce, cucumber, carrot, fresh rice noodles served with sweet and sour sauce*  
Tôm, thịt heo, xà lách romaine, dưa chuột, cà rốt, bún tươi ăn kèm nước chấm chua ngọt



## FRIED SPRING ROLL VIET NAM NEM RÁN VIỆT NAM

175

*Rice paper, egg, pork, mushroom, glass noodle, fresh herbs, sweet and sour sauce*  
Bánh tráng, trứng, thịt heo, nấm, miến, nước chấm chua ngọt và rau thơm tươi

# DESSERT

**CHOCOLATE MOUSSE** 85  
BÁNH MOUSSE SÔ-CÔ-LA

**FRUIT YOGURT** 85  
SỮA CHUA HOA QUẢ

**TIRAMISU** 85  
BÁNH TIRAMISU

**COCONUT PANNA COTTA** 85  
PANNA COTTA DỪA

**FRUIT PLATTER**  
HOA QUẢ TƯƠI THEO MÙA

*Small size ( 2-4 pax)* 110  
*Big size ( 4-6 pax)* 220





# WESTERN SET MENU

---

VND 705,000/Person



## APPETIZER

---

### Parma Ham Salad

Salad Đùi Heo Muối

Parma ham, romaine lettuce, rocket leaves, baby tomatoes  
Đùi heo xông khói, xà lách romaine, rocket, cà chua bi

## SOUP

---

### Seafood Mushroom Soup

Súp Nấm Hải Sản

Mussels, whipped cream, onion, fresh milk, shrimp  
Vẹm xanh, kem tươi, hành tây, sữa tươi, tôm

## MAIN COURSE

---

### Grilled Australian Tenderloin

Thăn nội Úc nướng

Served with french fries or mashed potato & black pepper, asparagus, red wine sauce  
Ăn kèm khoai chiên hoặc khoai nghiền, tiêu đen, măng tây, sốt vang đỏ

OR

### Grilled Salmon With Passion Sauce

Cá hồi nướng với sốt chanh dây

Served with mashed potato & baby tomato.  
Ăn kèm khoai nghiền & cà chua bi

## DESSERT

---

### Sweet Cake

Bánh ngọt

*All prices are in (,000) VND and subject to 5% service charge and 8% VAT*

# VIETNAMESE SET MENU

---

VND 470,000/Person



## APPETIZER

---

### Anatole Special Salad

Salad Đặc Biệt Anatole

Well selected vegetable: Lettuce, black olives, sun-dried tomatoes, almond, radish  
Rau củ quả tuyển chọn từ bếp trưởng

## SOUP

---

### Corn Soup with Shiitake Mushroom

Súp Ngô với Nấm Hương Rừng

Corn, eggs, tapioca flower, shiitake mushroom, coriander  
Ngô non, trứng gà, mùi ta, bột năng, nấm hương rừng

## MAIN COURSE

---

### Vietnamese Traditional

Chả Cá Lã Vọng

Grilled fish with rice noodle served with sweet and sour sauce  
Bún, chả cá ăn kèm nước chấm chua ngọt

or

### Grilled Mountain Pork

Heo Nướng Hạt Mắc Mật Cao Bằng

Pork Shoulder, chili sauce, mountain spices, onion  
Thịt vai, sốt ớt, hạt mắc mật, hành

## DESSERT

---

### Seasonal Fresh Fruit Platter

Hoa Quả Tươi Theo Mùa

*All prices are in (,000) VND and subject to 5% service charge and 8% VAT*



# HANOI SET MENU

VND 430,000/Person



## APPETIZER

### Special Chicken with Mushroom Soup

Súp Gà Nấm Đặc Biệt

Corn, Eggs, chicken thigh, seafood mushroom

Ngô bao tử, trứng gà, nấm hải sản, thịt gà đùi

## SALAD

### Vietnamese Lotus Salad with Prawn

Nộm Ngó Sen Tôm

Lotus root, prawn, coriander, carrot, cucumber, onion, pork

Ngó sen, tôm, mùi ta, cà rốt, dưa chuột, hành tây, thịt heo

## MAIN COURSE

### Fried Spring Roll Hanoi

Nem rán Hà Nội

Rice paper, egg, pork, mushroom, glass noodle, fresh herbs, sweet and sour sauce

Bánh tráng, trứng, thịt heo, nấm, miến, nước chấm chua ngọt và rau thơm tươi

### Hanoi Traditional Bun Cha

Bún Chả Hà Nội

Grilled Pork with rice noodle served with sweet and sour sauce

Bún thịt nướng ăn kèm nước chấm chua ngọt

## DESSERT

### Coconut Panna Cotta

Panna Cotta Dừa

*All prices are in (,000) VND and subject to 5% service charge and 8% VAT*

## I. SMOOTHIE

<b>Ciao Smoothie</b>	130
Banana, strawberry, yogurt, fresh milk	
<b>Energy Smoothie</b>	130
Strawberry, banana, avocado, yogurt, fresh milk	
<b>Sunrise Smoothie</b>	130
Mango, peach, strawberry, yogurt	
<b>Passion Berry Snow</b>	130
Strawberry, cranberry juice, passion	
<b>Mango</b>	100
Mango, condensed milk, fresh milk	
<b>Banana with Yogurt</b>	100
Banana, condensed milk, yogurt, fresh milk	
<b>Passion Fruit</b>	100
Passion, condensed milk, fresh milk	

## III. COFFEE

### Italian Coffee

<b>Espresso</b>	70
<b>Americano</b>	70
<b>Cappuccino</b>	70
<b>Latte</b>	70
<b>Chocolate Marou</b>	90

### Vietnamese Coffee

<b>Black Coffee</b>	65
<b>Coffee with Milk</b>	65
<b>Bac Xiu Coffee</b>	65
<b>Egg Coffee</b>	80
<b>Salt Coffee</b>	80

## V. SOFT DRINKS

<b>Lavie</b>	70
<b>Lavie Sparkling</b>	70
<b>Coke</b>	60
<b>Diet Coke</b>	60
<b>Soda Water</b>	60
<b>Fanta</b>	60
<b>Sprite</b>	60
<b>Tonic</b>	60

## II. HEALTHY & FRESH JUICE

<b>Monarc Desire</b>	130
Cantaloupe, pineapple, orange	
<b>Explorer</b>	130
Carrot, apple, ginger	
<b>Celery</b>	130
Apple, celery	
<b>Sexy Berries</b>	130
Strawberry, raspberry, blueberry	
<b>Orange Juice</b>	90
<b>Mango Juice</b>	90
<b>Apple Beet Juice</b>	90
<b>Watermelon Juice</b>	90
<b>Pineapple Juice</b>	90
<b>Passion Fruit Juice</b>	90
<b>Lemon Juice</b>	90
<b>Guava Juice</b>	90

## IV. TEA

incl fresh fruits or cakes

<b>Earl grey</b>	120
<b>English breakfast</b>	120
<b>Chammomile</b>	120
<b>Ginger and Lemon</b>	120
<b>Rice brown tea</b>	120

### Vietnamese traditional Tea

incl vietnamese sweets

<b>Oolong Tea</b>	90
<b>Thai Nguyen Vietnamese Tea</b>	90

## VI. BEER

<b>Beer Hanoi</b>	75
<b>Beer Saigon</b>	75
<b>Beer Truc Bach</b>	75
<b>Beer Tiger</b>	75
<b>Beer Heineken</b>	75



# 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 chẫn chu.”

# JOSEPH

Restaurant

---

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