

# THE RED BEAN DAILY

WHERE TRADITION MEETS CREATIVITY

A fusion of **local flavors, indigenous ingredients, and modern culinary craftsmanship**. Each dish is a **masterpiece**, blending **tradition with creativity** to take diners on a unique gastronomic journey.



## INTRODUCING OUR CHEF'S SPECIAL



### STARTERS:

Exquisite small plates, carefully crafted to awaken your senses with delicate flavors and artistic presentation.



### MAIN COURSES:

Bold and flavorful main courses that blend culinary traditions, redefining fusion cuisine in an unforgettable way



# THE RED BEAN DAILY

A well-crafted **starter** is more than just the beginning of a meal, it is an invitation, a promise of flavors to come. At **Red Bean**, our thoughtfully curated appetizers strike the perfect balance between richness and refinement, delivering a harmonious contrast of textures and tastes. Each dish is a testament to the expertise and creativity of our seasoned chefs, setting the stage for an exceptional dining experience.

Một **món khai vị** hoàn hảo không chỉ mở màn cho bữa ăn mà còn gợi mở một hành trình ẩm thực đầy cuốn hút. Tại **Red Bean**, các món khai vị được chế biến tỉ mỉ, cân bằng tinh tế giữa hương vị đậm đà và kết cấu hài hòa. Mỗi món ăn là dấu ấn sáng tạo của đội ngũ bếp giàu kinh nghiệm, mang đến trải nghiệm ẩm thực trọn vẹn ngay từ những dư vị đầu tiên.



## SEAFOOD AND PORK CHAR SIU WONTON SOUP

Shrimp, Squid, Mussel, Pork belly, Spring onion, Carrot and Mushroom

Súp hoành thánh hải sản và thịt xiu

178,000



## SEAFOOD CONGEE WITH EGG YOLK

Seabass, Prawn, Egg Yolk, Spring onion, Chive oil

Cháo hải sản lòng đào

158,000



## CRISPY SHRIMP AND PORK DUMPLINGS

Minced shrimp, Pork, Mushroom, Carrot, onion, Green mango salad and sweet & sour fish sauce

Bánh gối nhân tôm thịt

178,000



## QUANG NOODLE " WRAPPED WITH GRILLED BEEF BETEL LEAF

Wet rice paper, Minced beef, Kimchi , Cucumber, "Tra Que" Herb and sweet & sour fish sauce

Mỳ quảng cuốn bò lá lót

178,000



## GRILLED LOBSTER WITH SALTED EGG AND CHEESE SAUCE

(Whole Lobster 450gr)



# "APPETIZING, JUICY, SAVORY"

Honoring the essence of traditional Vietnamese flavors, our **main courses** seamlessly blend local ingredients with modern culinary techniques. Each dish harmonizes the natural sweetness of seafood, the richness of signature sauces, and the bold aroma of Vietnamese spices, offering a dining experience that is both familiar and innovatively crafted.

Tôn vinh những hương vị Việt Nam truyền thống qua sự kết hợp tinh tế giữa nguyên liệu bản địa và kỹ thuật chế biến hiện đại. Mỗi **món chính** là sự giao thoa giữa vị ngọt tự nhiên của hải sản, độ béo ngậy của sốt đặc trưng, cùng hương thơm nồng nàn của gia vị Việt, mang đến trải nghiệm ẩm thực vừa quen thuộc vừa đầy sáng tạo.

## SLOW COOK PORK RIB WITH BBQ SAUCE

French fried, Papaya salad,  
Sweet mango, Egg fried rice  
*Sườn non heo nướng chậm sốt BBQ*

290,000



## GRILLED KING PRAWN WITH GARLIC BUTTER

Green mango salad, Tomato salsa,  
Garlic, Butter, Mini baguette  
*Tôm sú nướng sốt bơ tỏi*

290,000



## BEEF TOP BLADE FLAMBE

Served with green pepper sauce,  
Mix vegetable and bread  
*Bò Mỹ đốt rượu sốt tiêu xanh*

390,000



Egg fried rice, Papaya salad,  
Sweet mango and shrimp cracker  
*Tôm hùm nướng sốt pho mai trứng muối*

490,000

## PAN GRILLED WHITE POMFRET (Whole fish 500gr)

Served with cucumber, Pineapple,  
Green mango, Rice noodle, "Tra Que" herb,  
Rice paper Hoi an chili paste  
and sweet & sour fish sauce  
*Cá chim trắng nướng chảo*

450,000







*A Fusion of Heritage & Innovation*

**RED BEAN HOI AN RESTAURANT**

No 132 Hung Vuong St., Thanh Ha,  
Hoi An, Viet Nam

T: (023) 5391 5912

E: [hoian@redbeanrestaurants.com](mailto:hoian@redbeanrestaurants.com)

W: [hoian.redbeanrestaurants.com](http://hoian.redbeanrestaurants.com)