

CLOVES
restaurant



A Culinary Journey to Remember

A CULINARY JOURNEY TO REMEMBER

*An adventurous journey
for those with curious
palates*

What do we think of when we mention the tiny yet powerful clove?

Hailing from the Moluccas, or Spice Islands, of Indonesia, cloves were central to early spice trade and valued for freshening breath in ancient China. Today, they add a robust flavor to meats and festive dishes in Europe and the US.

At Cloves Restaurant, Bay Capital Da Nang Hotel, Executive Chef Ha Manh, the culinary maestro behind Cloves honors this spice's rich history with a fusion of Asian and European flavors. His goal is for this dining experience to become "an adventurous journey for those with curious palates." Experience where the exotic meets the familiar in a vibrant kaleidoscope of flavors.

Join us on this culinary journey to a world of flavors, traversing diverse culinary regions with every bite.

*A journey's end is just the beginning of a new
adventure. We're grateful you joined us on this
bold journey and look forward to embarking on
a new culinary exploration with you soon.*

CUỘC PHIÊU LƯU ẨM THỰC

*Hành trình đầy tính phiêu
lưu dành cho những thực
khách với khẩu vị hiếu kỳ*

Khi nhắc đến thứ gia vị mang tên đinh hương (tiếng Anh: Clove), bạn sẽ nghĩ đến điều gì?

Có nguồn gốc từ Moluccas (hay Quần đảo Gia vị của Indonesia), đinh hương từng là trung tâm của các cuộc trao đổi gia vị cổ đại và được đánh giá cao vì khả năng làm thơm hơi thở ở Trung Quốc cổ đại. Ngày nay, đinh hương mang đến hương vị đậm đà cho các món thịt và món ăn lễ hội ở châu Âu và Hoa Kỳ.

Tại Nhà hàng Cloves, Khách sạn Bay Capital Da Nang, Đầu bếp Ha Manh, bậc thầy ẩm thực đằng sau Cloves, tôn vinh di sản gia vị này qua sự kết hợp giữa hương vị châu Á và châu Âu. Cloves mong muốn biến trải nghiệm ăn uống của thực khách trở thành "một hành trình phiêu lưu dành cho những ai với khẩu vị hiếu kỳ". Trải nghiệm sự giao thoa giữa cái mới lạ và cái quen thuộc trong một vũ điệu hương vị phong phú.

Hãy tham gia cùng chúng tôi trong chuyến phiêu lưu đến một thế giới của hương vị, đi qua các vùng ẩm thực đa dạng trong từng món ăn.



Manh Ha - Executive Chef



CHEF'S STARTERS

01. BAY CAESAR SALAD 199

XÀ LÁCH CAESAR PHONG CÁCH BAY

Romaine lettuce tossed with bacon, garlic croutons, tomatoes and parmesan shavings

Xà lách romaine giòn trộn với thịt xông khói, bánh mì nướng tỏi và cà chua với lớp phô mai Parmesan

02. SEARED SCALLOPS 229

SÒ ĐIẾP ÁP CHẢO

Pan seared Japanese scallops with twice-cooked pork belly, cauliflower purée and sautéed mushrooms

Sò điệp Nhật Bản áp chảo kết hợp với thịt ba chỉ nấu hai lần, súp lơ nghiền và các loại nấm xào



03

03. WATERMELON & FETA SALAD 189

SALAD DƯA HẤU VÀ PHÔ MAI

Fresh watermelon and feta cheese combined with sweet mango, tomatoes, cucumber, red onion, toasted sunflower seeds and mixed fresh herbs

Dưa hấu và phô mai feta kết hợp với xoài chín, cà chua, dưa chuột, hành tím và hạt hướng dương nướng và các loại rau thơm

04. PRAWNS CEVICHE 219

TÔM TÁI CHANH

Fresh prawns with watermelon, tomatoes and grapefruit, marinated in lime and ginger

Tôm, dưa hấu, cà chua và bưởi ướp với nước sốt chanh gừng.

05. FRESH SUMMER ROLLS

GỎI CUỐN

Fresh spring rolls with crisp vegetables and fresh herbs, served with fragrant fish sauce

Gỏi cuốn với các loại rau tươi dùng kèm nước mắm

Your choice of / Lựa chọn của bạn:

- Vegetables & tofu / Rau củ & tàu hũ 149
- Shrimp & pork / Tôm và thịt 169

06. CRISPY SPRING ROLLS 179

CHẢ GIÒ CHIÊN

Fried spring rolls filled with minced pork, shrimp, mushroom and vegetables served with fragrant fish sauce

Chả giò tôm thịt với nấm và rau củ



06

09. VIETNAMESE TAPAS 259

TAPAS KIỂU VIỆT

Sharing Platter: fresh summer rolls, crispy spring rolls, Wagyu beef "lá lốt", pork, shrimp and pomelo salad and grilled sugar cane shrimp "chạo tôm", served with Vietnamese dipping sauce.

Đĩa tapas kiểu Việt gồm: Gỏi cuốn, chả giò, bò lá lốt, chạo tôm, gỏi bưởi kèm nước chấm



07

07. FRIED CALAMARI 179

MỰC TẮM BỘT CHIÊN GIÒN

Fried calamari marinated with zesty lemongrass, turmeric and galangal

Mực vòng ướp sả, nghệ, riềng và gia vị chiên giòn

08. WAGYU BEEF "LÁ LỐT" 179

BÒ LÁ LỐT WAGYU

Minced Wagyu beef wrapped in betel lolot leaves, served with peanut sauce and local herbs

Bò wagyu cuộn lá lốt, sốt đậu phộng ăn kèm các loại rau tươi

08



02



Signature item Vegetarian

Please inform our colleagues about specific food Allergies and Intolerances | All prices are quoted in ,000 VND and subject to 5% Service Charge & VAT
Vui lòng báo cho chúng tôi về dị ứng hoặc vấn đề về dung nạp thực phẩm | Giá tính bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và VAT

Signature item Vegetarian

Please inform our colleagues about specific food Allergies and Intolerances | All prices are quoted in ,000 VND and subject to 5% Service Charge & VAT
Vui lòng báo cho chúng tôi về dị ứng hoặc vấn đề về dung nạp thực phẩm | Giá tính bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và VAT

BROTH SYMPHONY

10. SEAFOOD BISQUE 219

SÚP HẢI SẢN KIỂU PHÁP

Smoky grilled prawns and fresh green mussels in creamy soup

Tôm sú nướng khói và vẹm xanh nấu cùng súp kem ngậy

11. ROASTED PUMPKIN SOUP 169

SÚP BÍ ĐỎ

Roasted pumpkin puree with mushrooms, drizzled of fragrant truffle oil and crunchy popcorn

Súp kem bí đỏ với nấm, dầu nấm truffle và bắp sấy giòn.

12. CREAMY MUSHROOM SOUP 169

SÚP KEM NẤM

Assorted mushrooms with cream, herbs and truffle oil served with garlic bread

Các loại nấm nấu cùng kem sữa, thảo mộc, dầu nấm truffle dung kèm bánh mì tỏi bỏ lò

ITALIAN RHAPSODY

Your choice of / Lựa chọn của bạn:

- Spaghetti
- Tagliatelle
- Penne

13. AGLIO E OLIO 189

MỠ Ý XỐC DẦU OLIVE TỎI

Pasta tossed with extra virgin olive oil, garlic, chili, and Parmesan cheese

Mỳ Ý xốc sốt dầu ô liu với tỏi và phô mai Parmesan

Add Extra / Thêm vào:

- Lemon garlic prawn / Tôm chanh tỏi 99
- Grilled chicken breast /Ức gà nướng 89

14. BOLOGNESE 229

MỠ Ý BÒ BẦM

Traditional beef bolognese with Parmesan cheese

Mỳ Ý sốt bò bằm với cà chua và phô mai Parmesan

15. CHICKEN PESTO SPAGHETTI 279

MÌ Ý SỐT HÚNG QUẾ ĂN KÈM GÀ NƯỚNG

Tender grilled chicken breasts served in pesto sauce with Parmesan cheese

Ức gà nướng mềm dùng kèm với nước sốt húng quế và phô mai Parmesan

16. SEAFOOD MEDLEY 279

MỠ Ý HẢI SẢN

Fresh catch of mussle , tiger prawns, and squid in tomato and butter sauce

Mỳ Ý sốt hải sản cà chua với vẹm, tôm sú và mực tươi

17. BRAISED BEEF CHEEK WITH TAGLIATELLE 289

MỠ Ý MÁ BÒ HẦM

Slow braised beef cheek served with tagliatelle

Má bò hầm ăn kèm mỳ Ý sợi dẹt

18. KING PRAWN RISOTTO 329

CƠM NẤU KIỂU Ý VỚI TÔM SÚ NƯỚNG

Slow-cooked Arborio rice served with king prawns and crispy crackers

Gạo Arborio nấu chậm dùng kèm tôm sú nướng và bánh giòn

19. SQUID INK RISOTTO 319

CƠM NẤU KIỂU Ý VỚI MỰC TƯƠI

Slow-cooked Arborio rice in squid ink served with local squid

Gạo Arborio nấu chậm trong mật mực dùng kèm mực tươi địa phương



CULINARY MASTERPIECE



20

20. CREAMY GARLIC MUSSELS 299

VỆM XANH XỐT VANG TRẮNG

Fresh mussels simmered in white wine, cream, garlic parsley sauce with garlic bread

Vệ m xanh được ninh trong rượu vang trắng, kem sữa, nước sốt mùi tây và tỏi, dùng với bánh mì tỏi bơ lò

21. GARLIC AND CHILLI PRAWNS 319

TÔM SÚ XÀO TỎI, ỚT, DẦU OLIU

Stir-fried prawns with hot chilli and garlic with homemade sourdough bread

Tôm sú xào chảo cùng ớt và tỏi, dùng kèm bánh mì men tự nhiên

22. SOUS VIDE DUCK FILLET 319

ỨC VỊT PHI LÊ NẤM CHẬM

Slow cooked free range duck fillet served with mashed pumpkin and baby broccoli and Northern "Hạt Dổi" spice sauce

Ức vịt phi lê nấu chậm dùng kèm với bí đỏ nướng, bông cải xanh kết hợp với sốt hạt dổi

23. 24-HOURS SLOW COOKED PORK BELLY 299

THỊT BA CHỈ NẤU 24 TIẾNG

Featuring crispy pork skin and served alongside luxurious truffle mashed potatoes, Drizzled with a fragrant Tây Bắc black cardamom jus

Thịt heo giòn nấu trong 24h ăn kèm với khoai tây nghiền trong nấm truffle và nước sốt nhục đậu khấu Tây Bắc

24. AUSTRALIAN RIB-EYE STEAK 1,349

THẦN BÒ ÚC NƯỚNG

Grilled 300 grams Australian rib-eye served with fries, confit "Củ Nén - local chive root", shallots and vibrant asparagus. Drizzled with rich black pepper sauce and whole grain mustard.

300gr thần bò Úc nướng kèm khoai tây chiên giòn, củ nén, hẹ tây và măng tây đậm vị, ăn kèm với sốt tiêu đen và mù tạt nguyên hạt



24

25. BRAISED LAMB SHANK 569

ĐÙI CỪU HẦM

Braised Lamb Shank, slow cooked with olives and apricots, served with garlic butter sauteed Tagliatelle

Đùi cừu hầm được nấu chậm với sự kết hợp của ô liu và quả mơ, phục vụ cùng với mì Ý xào bơ tỏi.

26. PAN-SEARED SEABASS WITH LAKSA SAUCE 289

CÁ CHÈM ÁP CHẢO

Seabass fish pan seared with smoky, charred bok choy and a rich, laksa sauce

Cá chẽm áp chảo dùng kèm cải chíp nướng và sốt Laksa



26

SIDE DISHES

Sautéed Mushroom 89

Nấm xào

French Fries 89

Khoai tây chiên

Stir-fried morning glory with garlic 59

Rau muống xào tỏi

Steamed rice 59

Cơm trắng

GOURMET SANDWICHES & ARTISAN BURGERS

27. CHICKEN FOCACCIA 219

BÁNH MỠ KẸP GÀ NƯỚNG

Grilled chicken, Dalat heirloom tomatoes, fresh mozzarella, basil and black olive mayo served with crispy fries

Bánh mì kiểu Ý với gà nướng, cà chua Đà Lạt, phô mai mozzarella, húng tây, dùng kèm sốt mayo ô liu và khoai tây chiên



28

28. AUSTRALIAN WAGYU BEEF BURGER 289

BURGER BÒ

Australian beef patty, cheddar cheese, crispy bacon, caramelized onions, lettuce and tomato, served with crispy fries and garden salad

Burger bò Úc với phô mai cheddar, thịt xông khói chiên giòn, hành tây caramel, dùng kèm khoai tây chiên và salad vườn

29. BAY CLUB SANDWICH 229

BÁNH MỠ KẸP KIỂU BAY

Free-range chicken breast, maple glazed bacon, egg, tomato and lettuce on milk toast, served with crispy fries

Bánh mì kẹp 3 tầng, thịt xông khói, gà, trứng, cà chua, và khoai tây chiên

30. FISH AND CHIPS 319

CÁ TẮM BỘT CHIÊN

Seabass in Tiger beer batter with homemade tartare sauce, served with crispy fries

Cá tẩm bột chiên giòn dùng kèm khoai tây chiên giòn



30

FRESH PIZZA



31

31. CLASSIC MARGHERITA PIZZA 🌿 199

PIZZA CÀ CHUA

Tomato sauce, fragrant basil leaves and fresh mozzarella cheese

Pizza Margherita truyền thống với sốt cà chua, phô mai mozzarella tươi và lá húng tây

32. SEAFOOD PIZZA 🍷 229

PIZZA HẢI SẢN

Tomato sauce, local prawns, squid, clams, crab meat and fresh mozzarella cheese

Pizza hải sản với tôm sú, mực, nghêu và thịt cua, sốt cà chua và phô mai mozzarella tươi

33. HAWAIIAN PIZZA 🍷 219

PIZZA NHIỆT ĐỚI

Tomato sauce, ham, pineapple and fresh mozzarella cheese

Pizza Hawaii với sốt cà chua, phô mai mozzarella tươi, thịt nguội và dứa

34. SMOKED SALMON PIZZA 239

PIZZA CÁ HỒI XÔNG KHÓI

Tomato sauce, smoked salmon, dill and fresh mozzarella cheese

Pizza cá hồi xông khói với sốt cà chua, phô mai mozzarella tươi và thì là

35. FOUR-CHEESE PIZZA 🌿 219

PIZZA PHÔ MAI

Parmesan, emmental, blue and fresh mozzarella cheeses

Pizza 4 loại phô mai đặc sắc

TASTE OF ASIA

36. SINGAPOREAN "QUẢNG" LAKSA SOUP 219

MỠ LAKSA PHONG CÁCH "QUẢNG"

Noodles soup with Singaporean Laksa flavor and shrimp, hard-boiled eggs, noodles, tofu, bean sprouts, fresh cilantro, and lime wedges

Súp Laksa với tôm, sợi mì Quảng, trứng luộc, đậu hũ, giá, ngò và chanh

37. THAI TOM YUM 219

CANH HẢI SẢN KIỂU THÁI

Hot and sour seafood soup with mushrooms, tomatoes, kaffir lime, chili, and lemongrass

Súp chua ngọt cay hải sản kiểu Thái với nấm, cà chua, lá chúc, ớt, sả

38. KOREAN FRIED CHICKEN 219

GÀ CHIÊN KIỂU HÀN QUỐC

Deep-fried chicken drumsticks with sweet spicy sauce served with garden salad

Đùi gà chiên với sốt cay ngọt dùng kèm xà lách trộn

36



39

39. THAI RED DUCK CURRY 319

CÀ RI VỊT KIỂU THÁI

French duck breast cooked in a Thai red curry with pineapple, cherry tomatoes, basil and kaffir lime, served with steamed rice

Cà ri vịt kiểu Thái với thơm, cà chua, lá quế, lá chúc, dùng kèm cơm trắng



40

40. SEAFOOD PAD THAI 259

HỦ TIẾU XÀO HẢI SẢN KIỂU THÁI

Wok-fried noodles with seafood, tofu and vegetables in a chili tamarind sauce

Mì xào kiểu Thái với hải sản, đậu hũ sốt me



41

41. WOK-FRIED CHICKEN CASHEW 249

GÀ XÀO HẠT ĐIỀU

Chicken thighs wok-fried with cashew nuts, onion, bell pepper, red chilli and Thai basil, served with steamed rice

Gà xào hạt điều, hành tây, ớt chuông, ớt, húng quế Thái ăn kèm cơm trắng

42. GRILLED BEEF BULGOGI 299

CƠM BÒ KIỂU HÀN QUỐC

Australian beef tenderloin, green onion, sesame seeds, ginger soy sauce and kimchi, served with steamed rice

Thịt bò Úc nướng kiểu Hàn Quốc với hành lá, mè, sốt tương gừng, kim chi, cơm trắng

43. PORK KATSU SOBA 249

THỊT HEO CHIÊN XÙ

Deep fried breaded pork cutlet served with stir-fried soba noodles and vegetables

Thịt cốt lết heo chiên xù dùng kèm mì soba xào rau củ



43

44. CANTONESE STEAMED SEABASS 249

CÁ CHÈM HẤP KIỂU QUẢNG ĐÔNG

Cantonese steamed seabass with ginger soy sauce, spring onion and coriander, served with steamed rice

Cá chẽm hấp kiểu Quảng Đông với sốt tương gừng, hành lá, ngò rí phục vụ kèm cơm trắng



44

45. NASI GORENG 239

CƠM CHIÊN INDO

Indonesian fried rice served with prawns, tomatoes, cucumber and fried egg

Cơm chiên tôm kiểu Indonesia dùng kèm cà chua, dưa leo, và trứng chiên

46. MURGH MAKHANI (BUTTER CHICKEN) 259

GÀ NẤU BƠ KIỂU ẤN

Grilled chicken in an Indian curry with a buttery and creamy tomato gravy, served with papadam and steamed rice

Cà ri gà kiểu Ấn Độ phục vụ kèm cơm trắng

VIETNAM'S FINEST FLAVORS

47. CLAY POT CARAMELIZED PORK BELLY 219

THỊT HEO KHO TỘ

Caramelized pork belly with Nam Ô fish sauce, spicy Phú Quốc pepper and fragrant steamed rice

Thịt heo kho với nước mắm Nam Ô, tiêu Phú Quốc dùng kèm cơm trắng

48. SHAKING BEEF 299

BÒ LÚC LẮC

Australian tender beef marinated in soy sauce, sautéed with onions and capsicum, served with steamed rice

Bò Úc lúc lắc với hành tây, ớt chuông ăn kèm cơm trắng

49. VIETNAMESE SWEET AND SOUR SOUP 229

CANH CHUA CÁ/ TÔM

Your choice of fish or shrimp broth with pineapple, tomato, bean sprouts and okra, served with steamed rice

Canh chua cá hoặc tôm nấu cùng thơm dứa, cà chua, giá đỗ, đậu bắp, dùng kèm cơm trắng

50. FRIED TIGER PRAWNS 299

TÔM XÓC TRỨNG MUỐI

Fried tiger prawns with salted eggs sauce and mixed herbs

Tôm sú chiên sốt trứng muối và rau thơm

51. FRIED RICE WITH SUN-DRIED SALTED FISH 189

CƠM CHIÊN CÁ MẶN

Fried rice with sun-dried salted fish, cucumber, tomatoes and shrimp crackers

Cơm chiên cá mặn với dưa leo, cà chua và bánh phồng tôm



52

52. AUTHENTIC PHỞ 159

Traditional Ha Noi Phở noodle soup

Phở Việt thuần chất

Your choice of / *Lựa chọn của bạn:*

- Vegan / *Thuần Chay* 129
- French chicken / *Cà Pháp* 159
- Australian beef tenderloin / *Bò Úc* 179

53. CHICKEN LOCAL NOODLES 159

MÌ QUẢNG GÀ

Quang noodles and chicken in traditional broth with toasted peanuts, sesame rice crackers, hard boiled eggs and local herbs

54. WOK-FRIED EGG NOODLES

MÌ TRỨNG XÀO

Egg noodles wok fried with fresh local vegetables

Mì trứng xào

Your choice of / *Lựa chọn của bạn:*

- Mixed Vegetables / *Rau củ tươi* 169
- Mixed Seafood / *Các loại hải sản* 259
- Chicken Breast / *Ức gà* 219

SWEET ENDING

55. SEASONAL FRESH FRUITS 99

Tropical fresh fruits platter

Đĩa trái cây theo mùa

56. OPERA CAKE 119

Opera cake with "phin" coffee infused delight with vanilla ice cream

Bánh Opera với cà phê phin

57. BAILEYS TIRAMISU 119

Baileys tiramisu with fruit compote and almond biscotti

Bánh tiramisu Baileys với mứt trái cây và biscotti hạnh nhân

58. PANNA COTTA 119

Panna cotta with fresh fruit

Bánh kem sữa nấu kiểu Ý kèm trái cây tươi

59. MANGO STICKY RICE 119

Fresh mango and purple sticky rice with coconut ice cream

Xôi xoài kiểu Thái dùng kèm kem dừa

60. PINEAPPLE TARTE TATIN 119

Pineapple tarte tatin with vanilla ice-cream

Bánh tart dứa

61. HOMEMADE NITROGEN ICE CREAM

Vanilla | Chocolate | Coconut | Green Tea | Mint Chocolate

Kem sữa nhà làm vị: Va-Ni-La | Sô-Cô-La | Dừa | Trà Xanh | Bạc Hà Sô-Cô-La

1 Scoop | 2 Scoops | 3 Scoops 59 | 109 | 149

1 Viên | 2 Viên | 3 Viên

62. HOMEMADE NITROGEN SORBET

Mango | Passion fruit | Raspberry | Lemon | Strawberry

Kem đá trái cây tươi vị: Xoài | Chanh dây | Việt quất | Chanh vàng | Dâu

1 Scoop | 2 Scoops | 3 Scoops 59 | 109 | 149

1 Viên | 2 Viên | 3 Viên



56

AFTERNOON TEA

GÓI TRÀ CHIỀU

14:30 - 17:00

From 399 per 2 guests

Giá chỉ từ 399/ 2 khách

Enjoy a blend of traditional Vietnamese tea culture and contemporary western style, offering variety of sweets and savory treats accompanied by a selection of artisan teas. Choice of upgrade to “Sparkling Afternoon ” with sparkling wine.

For just an additional 450,000 VND, you can elevate your experience with the elegance of Sparkling Wine.

Thưởng thức sự giao thoa giữa văn hóa trà truyền thống của Việt Nam và phong cách hiện đại phương Tây, với nhiều món ngọt và mặn kèm theo các loại trà artisan.

Đặc biệt, với chỉ thêm 450.000 VND, Quý khách có thể nâng cấp trải nghiệm của mình với sự sang trọng của Rượu Vang Sủi Tăm.



Cloves Restaurant - Level 4, Bay Capital Da Nang Hotel

17 Quang Trung Street, Hai Chau 1 Ward, Hai Chau District, Da Nang City, Vietnam

baycapitaldanang.com