



CUISINE CONSCIENTE · BOTANICAL GASTRONOMY

Shakti Menu

COLLECTION CULINAIRE

A CELEBRATION OF MINDFUL CRAFTSMANSHIP

...

31 HUỖNH THỨC KHÁNG · NHA TRANG · VIỆT NAM

MICHELIN-CALIBRE PLANT-BASED DINING



Salad

SYMPHONY SALAD BOWL

Symphony Salad Bowl

Buổi tươi mát với táo, cà chua bi đồ mỏng nước, lá húng lủi, hạt điều, sốt nhà làm.

Fresh pomelo, apple salad, red cherry tomatoes, fresh herb, and toasted cashews, drizzled with our signature house-made dressing.

99

GỎI CHÂN NẤM BÓP THẤU

Mushroom Stem Salad

Món gỏi thanh mát với sự kết hợp hài hòa từ chân nấm mềm ngọt nướng cháy cạnh, bắp chuối bùi béo, cà rốt tươi giòn và hành tây nhẹ vị cay nồng. Hòa quyện cùng ớt sừng, điểm xuyết với ngò gai, rau thơm, lá quế tạo nên hương vị chua - cay - mặn - ngọt cân bằng, mang đậm phong vị Việt Nam.

A refreshing Vietnamese salad of crunchy mushroom stems, banana blossom, carrot, and onion, delicately tossed with chili, fragrant herbs, and basil for a perfect harmony of flavors.

99



SALAD GLOW BOWL

Salad Glow Bowl

Salad giàu protein từ trứng, đậu gà và nấm, kết hợp khoai lang, bơ tươi và dền ngâm, mang đến bữa ăn đầy năng lượng, tốt cho làn da và sức khỏe.

A protein-rich salad with eggs, chickpeas, and mushrooms, complemented by sweet potato, avocado, and pickled beetroot, providing a nourishing meal that supports radiant skin and wellness.

139



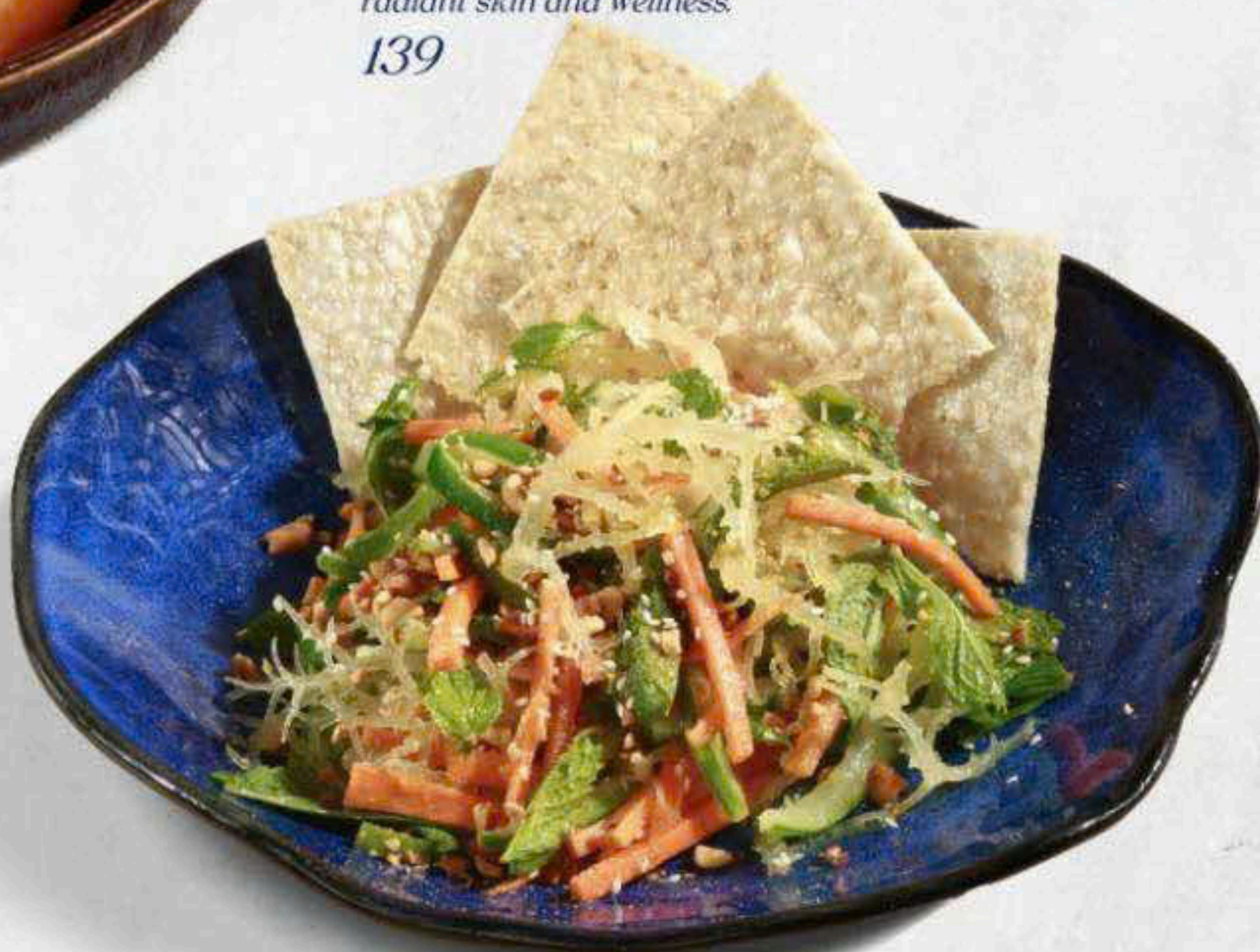
GỎI RONG SỤN SỐT CHANH DÂY

Crispy Seaweed Salad With Passion Fruit Dressing

Rong sụn giòn hòa cùng xoài và cà rốt bào sợi tươi mát rưới sốt chanh dây bắt vị, nấm bào ngư xé sợi chiên giòn decor trên mặt, mang đến món gỏi thanh mát và đầy hương vị tự nhiên. Dùng kèm bánh tráng giòn thơm ngon.

Crispy seaweed mixed with fresh greens, drizzled with a tangy-sweet passion fruit dressing for a refreshing salad full of natural flavors. Served with fragrant, crunchy rice crackers.

99





Shakti Signature

SALAD GLOW BOWL

Salad Glow Bowl

Salad giàu protein từ trứng, đậu gà và nấm, kết hợp khoai lang, bơ tươi và dền ngâm, mang đến bữa ăn đầy năng lượng, tốt cho làn da và sức khỏe ăn kèm với sốt nhà làm.

A protein-rich salad with eggs, chickpeas, and mushrooms, complemented by sweet potato, avocado, and pickled beetroot, providing a nourishing meal that supports radiant skin and wellness, served with home-made sauce.

139



GỎI RONG SỤN SỐT CHANH DÂY

Crispy Seaweed Salad With Passion Fruit Dressing

Rong sụn giòn hòa cùng xoài và cà rốt bào sợi tươi mát rưới sốt chanh dây bắt vị, nấm bào ngư xé sợi chiên giòn decor trên mặt, mang đến món gỏi thanh mát và đầy hương vị tự nhiên. Dùng kèm bánh tráng giòn thơm ngon.

Crispy seaweed mixed with fresh greens, drizzled with a tangy-sweet passion fruit dressing for a refreshing salad full of natural flavors. Served with fragrant, crunchy rice crackers.

99

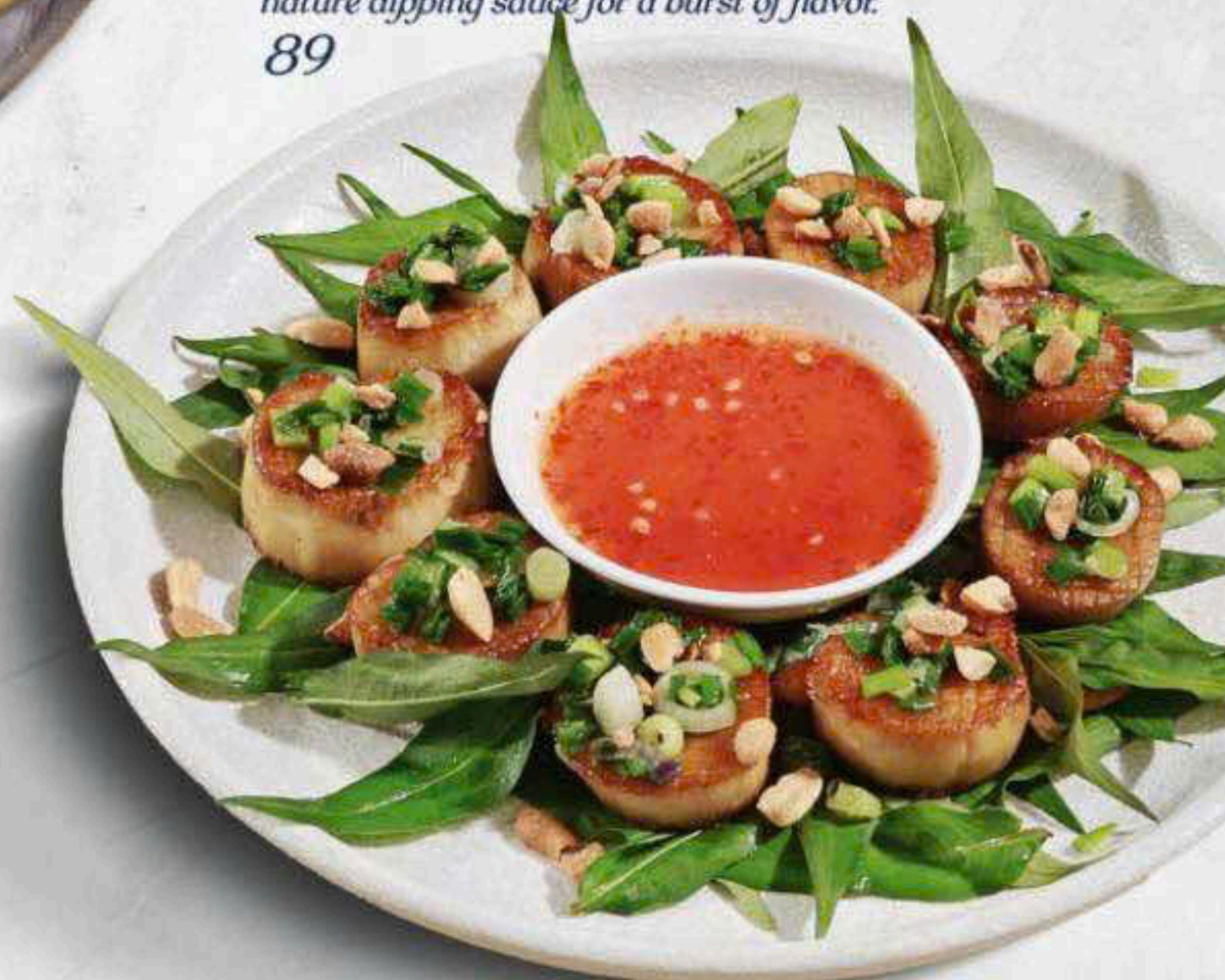
NẤM GOURMET BIỂN XANH

Blue Ocean Mushroom

Nấm đùi gà áp chảo vàng thơm, đậu phộng béo bùi, điểm dầu hành dậy hương. Dùng kèm muối chấm đậm vị, mang đến trải nghiệm hài hòa và lôi cuốn.

Tender king oyster mushrooms, pan-seared to perfection, topped with peanut and onion served with a signature dipping sauce for a burst of flavor.

89





CANH CHUA MEKONG

Vietnamese Delight Soup

Nước dùng thanh ngọt từ rau củ tươi, quện cùng cà chua, thơm (dứa) chua nhẹ, bạc hà, giá đỗ, đậu bắp và các loại rau thơm. Tất cả hòa quện trong các loại gia vị chua ngọt đậm đà tự nhiên, tạo nên hương vị tươi mát và tròn vẹn.

A light, naturally sweet vegetable broth blended with fresh tomatoes, mildly tangy pineapple, tender taro stems, bean sprouts, okra, and fragrant herbs. All brought together with a naturally sweet and sour seasoning for a refreshing, well rounded flavor.

89

Cơm nhà Mẹ nấu

**Hom's
homemade
meal**

CƠM CHIÊN SHAKTI

Shakti Fried Rice

Cơm trắng chiên với trứng cho ra màu cơm vàng ươm, kết hợp đậu hà lan, cà rốt, bắp ngọt và chả thơm ngon, mang đến bữa ăn hài hòa và tròn vị.

Signature Golden Fried Rice: Egg-fried rice tossed with peas, carrots, sweet corn, and tasty ham. Balanced, nutritious, and full of flavor.

89



CƠM CHIÊN LÁ É

Fried Rice with Vietnamese La E Basil

Cơm chiên muối é đặc biệt làm từ lá é tươi, trứng và các gia vị riêng của bếp nhà Shakti

Shakti Special Vietnamese Lá É Fried Rice: Made with fresh "La E" leaves, eggs, and our kitchen's unique

89



CANH THEO MÙA

Seasonal Vegetable Soup

89



CHÁO NẤM HẠT SEN MẮM GỪNG

Ginger – Infused Lotus Mushroom Congee

Hạt sen bùi mềm kết hợp cùng nấm tươi, gạo thơm nấu nhuyễn, hương gừng tươi dịu nhẹ và gia vị tinh tế, tạo nên món cháo ấm áp, thanh đạm nhưng đầy đủ hương vị, mang đến trải nghiệm ẩm thực Việt nhẹ nhàng mà tinh tế.

Tender lotus seeds combined with fresh mushrooms and fragrant, soft-cooked rice, lightly infused with fresh ginger and delicate seasonings, creating a warm, comforting congee that is wholesome yet full of flavor, offering a gentle and refined Vietnamese culinary experience.

(Ngày chay không phục vụ)

79



MỆT TIỀM BÁNH TRẮNG NGON KHÔNG NGÁN

Slow-braised Platter with Natural Vegetable Broth

Tiềm, vị ngọt tự nhiên từ rau củ tươi, ăn kèm bún sợi nhỏ và nước sốt nhà làm đậm đà.

Slow-braised Platter with Natural Vegetable Broth Served with fine rice vermicelli and our signature rich, house-made sauce.

119



MÓN Á FUSION

MỆT BÚN ĐẬU HÀ THÀNH

Crispy Harmony – Vietnamese Plant Based Platter

Tuyển chọn đậu hũ chiên vàng giòn, bún tươi thanh mát, chả thi là thơm béo tinh tế, cùng chả giò chiên giòn rụm. Mỗi thành phần được bày biện chín chu trên một tre truyền thống, kết hợp cùng rau sống tươi và nước chấm đậm đà – tạo nên trải nghiệm ẩm thực thuần Việt đầy cuốn hút.

A modern, vibrant ensemble of plant-based classics: golden tofu, vermicelli, herbs, and spring rolls, harmonized in taste and texture.

179

PADTHAI

Pad Thai Elite

Sợi phở khô mềm dai quyện cùng nấm bào ngư xé ngọt dịu, đậu hũ chiên béo nhẹ, điểm xuyết giá giòn, hẹ tươi, đậu phộng rang và ớt bột cay nhẹ. Vắt thêm chút chanh, mọi hương vị bùng nổ trong một tổng thể hài hòa, tinh tế.

Tender rice noodles tossed with shredded oyster mushrooms, lightly fried tofu, crisp bean sprouts, fresh chives, roasted peanuts, and a hint of chili flakes. A squeeze of lime awakens the flavors, bringing everything together in a harmonious and elegant balance.

89



NẤM LÚC LẮC NGON XUẤT SẮC

Shaking Mushrooms

Nấm đùi gà dai ngọt cùng ớt chuông trong sốt đặc trưng nhà làm dùng kèm khoai tây chiên vàng giòn cắt thủ công.

Tender king oyster mushrooms and bell peppers, work-tossed our signature house sauce, accompanied golden, hand-cut fried potatoes.

119



BÁNH MÌ PHỦ PHÔ MAI

Cheesy Bread

Bánh mì nướng giòn phủ lớp phô mai béo mịn, thơm lừng, tan chảy hấp dẫn.

Crispy toasted bread topped with rich, melty cheese – golden, fragrant and irresistibly satisfying.

79

BÁNH PIZZA PHÔ MAI NẤM

Pizza Cheesy Mushroom

119

Để bánh nướng lửa giòn nhẹ, phủ lớp sốt đặc trưng Shakti thơm béo thanh nhẹ, hoà quyện cùng nấm, rau củ nướng và thảo mộc tươi. Một phiên bản pizza thực vật hiện đại – thanh đạm nhưng đầy vị, gần gũi mà lôi cuốn.

Crisp fire-baked crust layered with Shakti's signature plant-based sauce topped with vegetables, mushrooms.

NẤM HẦU THỦ DELIGHT BẮC THẦY

Lion's Mane Signature Delight

Nấm hầu thủ áp chảo vàng thơm, kết hợp măng tây giòn ngọt và khoai tây nghiền béo mịn. Rưới sốt nhà làm đặc biệt, tạo nên sự hòa quyện tinh tế và tròn vị.

Pan-seared lion's mane mushrooms paired with tender-crisp asparagus and creamy mashed potatoes, finished with a rich house-made signature sauce for a perfectly balanced flavor experience.

(Ngày chay không phục vụ)

129

MÓN ÁU FUSION

MỠ Ý SỐT SHAKTI

Homemade Tomato Pasta

Mỳ Ý sợi dai mềm hoà quyện cùng sốt cà chua nhà làm đậm đà. Nấm được xào vừa chín tới, giữ trọn vị ngọt tự nhiên.

Spaghetti in a rich, house-made tomato sauce, finished with delicately sautéed mushrooms that retain their natural sweetness and earthy character.

99

SOUP BÍ ĐỎ

Pumpkin Soup

Súp bí đỏ mịn mượt, vị ngọt tự nhiên từ bí hoà quyện cùng chút béo nhẹ của kem, tạo nên món khai vị thanh tao mà đầy cuốn hút.

Silky pumpkin soup with natural sweetness and a delicate touch of cream – an elegant opener that soothes the senses and lingers with gentle warmth.

79

MỠ Ý SỐT KEM NẤM

Dreamy Cheesy Mushroom Pasta

Mỳ Fusili dai mềm hòa quyện cùng sốt kem nấm nhà làm béo mịn, thơm nức. Hương vị nấm tự nhiên cùng kết cấu mượt mà của sốt tạo nên trải nghiệm ẩm thực tinh tế.

Fusilli pasta tossed in our house-made creamy mushroom sauce, rich and velvety.

129

CHẢ THÌ LÀ HƯƠNG MỘC

Crispy Dill & Mushroom Cakes

Tinh tế từ thì là tươi và nấm bào ngư, quện trong lớp bột mỏng giòn tan. Vị chay thanh đậm đánh thức mọi giác quan.

Delicately crafted with fresh dill and flavorful mushrooms, wrapped in a thin, crispy batter. A refined plant-based delight that awakens every sense.

89



KHAI VỊ APPETIZER

KHOAI TÂY CHIÊN 59

Crispy French Fries

KHOAI LẮC PHÔ MAI 69

Cheesy Fries

CƠM CHÁY PATE NGON TÊ TÊ

Crispy Rice Cracker And Mixed Paté

Cơm cháy dùng kèm pate nhà làm từ các nguyên liệu như nấm, các loại hạt dinh dưỡng như hạt điều, hạnh nhân, bơ lạt.

Golden, crispy rice paired with smooth, flavorful vegan paté for a harmonious blend of textures and tastes.

69



TẢO CHI LÊ XÓC BƠ

Chilean Seaweed Butter Delight

Tảo Chile giòn nhẹ, quện cùng vị sốt bơ cay siêu cuốn và chút muối biển tinh tế, mang hương vị mặn mà tự nhiên, vừa lạ vừa cuốn hút.

Crisp Chilean seaweed blended with smooth, aromatic passion fruit sauce and a touch of delicate sea salt, offering a naturally savory flavor that is both unique and captivating.

99



NẤM XÙ NHẬT BẢN

Tonkatsu

Nấm đùi gà bọc lớp vỏ vàng giòn, dùng kèm nước chấm thủ công đậm đà mang đến trải nghiệm vị giác tinh tế.

Tonkatsu with a delicate mushroom flavor, encased in a golden crispy crust, served with a rich house-made dipping sauce for an elegant taste experience.

89



CHẢ GIÒ NẤM MỠI

Savory Wild Spring Rolls

Lớp vỏ giòn nhẹ tinh tế, bao bọc bên trong là phần nhân đầy đặn với nấm mỡ giàu vị umami, nấm đùi gà, rau củ, và gia vị đậm đà. Cuốn vừa tay và chiên vàng hoàn hảo.

A fusion twist on the classic Vietnamese roll – delicately crisp on the outside, filled with umami-rich termite mushrooms, king oyster mushrooms, veggies. Wrapped and rolled to golden perfection, then paired with a tangy soy-fine dipping sauce. Earthy, elegant, and addictively crunchy.

99





HỦ TIẾU TRỘN NGŨ SẮC

Dried Rice Noodles

Sợi hủ tiếu mềm dai quện trong sốt bí quyết nhà làm, thơm đậm vị. Đậu hũ vàng giòn nhẹ, nấm tươi ngọt thanh, đi cùng rau xanh và giá giòn mát. Rắc thêm đậu phộng bùi béo, tất cả tạo nên một bát hủ tiếu trộn đầy màu sắc, vừa thanh lạnh vừa cuốn hút.

Silky rice noodles tossed in our signature sauce with golden tofu, fresh mushrooms, crisp greens, and a nutty peanut finish whole some and delicious.

59

ĂN SÁNG BREAKFAST (7:00 – 10:00)

PHỞ 38 NĂM CUỘC ĐỜI

"PHỞ" 38 - A Taste of Time

Bánh phở tươi mềm mượt kết hợp cùng nấm đùi gà rim đậm vị, nấm bào ngư nướng thơm lừng. Tàu hũ ky giòn nhẹ, chả lụa thuần chay, chân nấm dẻo ngon và sợi mì giòn tạo nên sự tương phản thú vị. Tất cả hòa quyện trong một món phở thanh đậm mà đầy chiều sâu hương vị.

Fresh rice noodles, silky tofu, tender bean curd sheets, flavorful vegan meat, and lightly crisp puff fungus – all come together in a delicately sweet, handcrafted vegetable broth, echoing the subtle and refined spirit of Huế.

59

MỠ TIỀM HONG KONG

Dried Sauteed Mushroom Noodle

Tiềm, mỳ sợi, nấm đông cô, cải thìa, sốt nhà làm. *Braised Noodles with Shiitake Mushrooms & Bok Choy (Handmade noodles, shiitake mushrooms, baby bok choy, and signature house-made sauce)*

79



BÁNH MÌ CHẢO

*Frying Pan Mix
Served With Bread*

Bánh mì chảo nóng hổi với trứng ốp la vàng ươm, cheesy béo ngậy, tất cả hòa quyện trong hương vị sốt đặc trưng, ăn kèm bánh mì giòn rụm, ấm áp cho bữa sáng đầy năng lượng.

A sizzling hot pan with eggs rich and creamy cheese all blended with our signature sauce served with crusty bread for a warm and energizing breakfast.

89

Thêm trứng (with eggs) 99



ĂN SÁNG BREAKFAST (7:00 — 10:00)

PHỞ BÁT ĐÁ TRƯỜNG VỊ

EverHot Phở

Phở chay nóng hổi được phục vụ trong tô đá giữ nhiệt, với sợi phở mềm mượt trong nước dùng rau củ và nấm tươi thanh ngọt.

Vegan pho served piping hot in a heat-retaining stone bowl with silky rice noodles in a delicately sweet vegetable and mushroom broth.

79



BÚN HUẾ

Hue Imperial Noodle Soup

Bún tươi, đậu hũ mềm, tàu hũ ky béo nhẹ, chả lụa chay đậm đà và mũ giòn giòn nhẹ – tất cả hòa quyện trong nước dùng rau củ thanh ngọt thủ công, mang hơi thở Huế nhẹ nhàng mà tinh tế.

Fresh rice noodles, silky tofu, tender bean curd sheets, flavorful vegan meat, and lightly crisp puff fungus – all come together in a delicately sweet, handcrafted vegetable broth, echoing the subtle and refined spirit of Huế.

59



31 HUỖNH THỨC KHẮNG, P. NHA TRANG (TÂN TIẾN), TP. NHA TRANG

CHÁ LÃ VỌNG TÂY HỒ

Chả Lả Vọng Tây Hồ

Biến tấu thành tạo từ rong biển khô, nấm đùi gà tươi và đậu hũ ky, quyện cùng sắc vàng nghệ và hương thơm là đặc trưng. Dùng kèm bún tươi, rau húng lủi, đậu phộng, bánh tráng giòn, hòa vị cùng sốt nhà làm độc đáo.

A refined creation of dried seaweed, fresh mushrooms, and tofu skin, delicately infused with golden turmeric and the signature aroma of dill. Served with fresh vermicelli, basil, mint, roasted peanuts, crispy rice paper, and complemented by a unique house-made sauce.

165



Shakti
Signature



TẢO CHILE RỰC RỠ

Spicy Chilean Seaweed Delight

Tảo biển Chile giòn nhẹ, quyện sốt sả tế cay dịu nhà làm - vị cay bùng nổ, đậm đà và tinh tế.

Chilean seaweed in house-made sauteed with caramelized onions.

99



NẤM MỐI MƯA RỪNG & TIÊU XANH ĐỒI GIÓ

Wild Rain Mushrooms & Aromatic Green Pepper

Nấm đùi gà áp chảo vàng thơm, đậu phộng béo bùi, điểm dầu hành dậy hương. Dùng kèm muối chấm đậm vị, mang đến trải nghiệm hài hòa và lôi cuốn.

Tender king oyster mushrooms, pan-seared to perfection, topped with peanut and onion served with a signature dipping sauce for a burst of flavor.

89



& TIÊU XANH ĐỒI GIÓ
Wild Rain Mushrooms & Aromatic Green Pepper
Nấm đùi gà áp chảo vàng thơm, đậu phộng béo bùi, điểm dầu hành dậy hương. Dùng kèm muối chấm đậm vị, mang đến trải nghiệm hài hòa và lôi cuốn.
Tender king oyster mushrooms, pan-seared to perfection, topped with peanut and onion served with a signature dipping sauce for a burst of flavor.
89

Shakti
Signature

SALAD GLOW BOWL
Salad Glow Bowl
Salad giàu protein từ trứng, đậu gà và nấm, kết hợp khoai lang, bơ tươi và dền ngâm, mang đến bữa ăn đầy năng lượng, tốt cho làn da và sức khỏe ăn kèm với sốt nhà làm.
A protein-rich salad with eggs, chickpeas, and mushrooms, complemented by sweet potato, avocado, and pickled beetroot, providing a nourishing meal that supports radiant skin and wellness, served with home-made sauce.
139



NẤM GOURMET BIỂN XANH
Blue Ocean Mushroom
Nấm đùi gà áp chảo vàng thơm, đậu phộng béo bùi, điểm dầu hành dậy hương. Dùng kèm muối chấm đậm vị, mang đến trải nghiệm hài hòa và lôi cuốn.
Tender king oyster mushrooms, pan-seared to perfection, topped with peanut and onion served with a signature dipping sauce for a burst of flavor.
89



GỎI RONG SỤN SỐT CHANH DÂY
Crispy Seaweed Salad With Passion Fruit Dressing
Rong sụn giòn hòa cùng xoài và cà rốt bào sợi tươi mát rưới sốt chanh dây bắt vị, nấm bào ngư xé sợi chiên giòn decor trên mặt, mang đến món gỏi thanh mát và đầy hương vị tự nhiên. Dùng kèm bánh tráng giòn thơm ngon.
Crispy seaweed mixed with fresh greens, drizzled with a tangy-sweet passion fruit dressing for a refreshing salad full of natural flavors. Served with fragrant, crunchy rice crackers.
99



CƠM ĐẶC SẢN HỘI AN

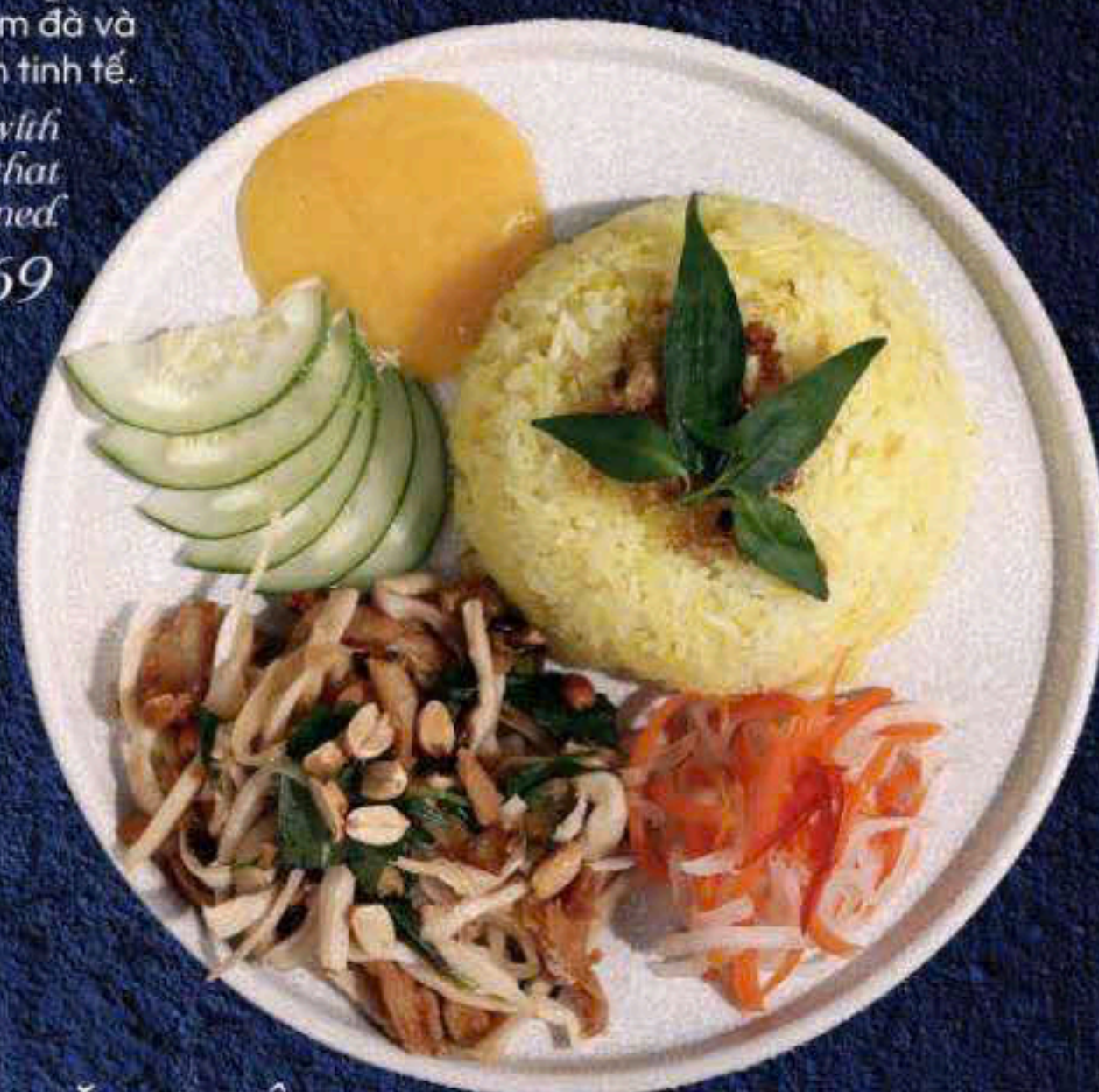
Hoi An Heritage Rice

Cơm dẻo thơm kết hợp nấm tươi, hành tây, quýt cùng sốt nhà làm đậm đà và rau thơm Việt Nam, mang đến hương vị hài hòa, gần gũi nhưng vẫn tinh tế.

Fragrant steamed rice paired with fresh mushrooms and onions, enhanced with our house-made savory sauce and veggies, delivering a harmonious flavor that is both comforting and refined.

Món ngon nhất định phải thử **Hustory**

69



ĐẬU HŨ SỐT ĐẶC BIỆT SHAKTI

Silky Tofu "with egg"

Từng miếng đậu trứng như tan chảy trong lớp bột áo vàng ươm, sốt ớt nồng nàn với vị cay dịu, che phủ bởi lớp sả được chiên giòn tan đầy cuốn hút.

Silky egg tofu pan-glazed in a fragrant lemongrass chili sauce - a harmony of heat, aroma, and velvety richness in every bite.

89



MĂNG TÂY

PHI THỦY HOÀNG GIA

Stir-fried Asparagus with Mushrooms

Măng tây, nấm đông cô, sốt nhà làm.

Stir-fried Asparagus and Shiitake Mushrooms

99



NẤM SỐT ME THÁI LAN

Caramelized Abalone Mushrooms in Tamarind Essence

Nấm bào ngư xoắn ốc áp chảo giòn nhẹ, dai ngọt tự nhiên, thấm đẫm sốt me chua ngọt dậy vị. Một món chay thanh tao mà bùng nổ vị giác - đẹp mắt, đậm đà.

Lightly seared mushrooms with a tender bite, finished in a tangy-sweet tamarind sauce.

89



CẢI THÌA SỐT NẤM

Bok Choy with Mushroom Sauce

Cải thìa, nấm đùi gà, sốt nhà làm.

Bok choy and king oyster mushrooms with house-made sauce

79



CHÂN NẤM HƯƠNG KHO GỪNG RIM LỬA NHẸ

Shiitake Glow

Mềm ngọt chân nấm hương, cay thơm gừng già, rim lửa liu riu cho trọn vị thanh lành

Tender shiitake stems gently simmered with fragrant ginger - slow-braised to preserve a pure, comforting warmth in every bite.

89



LẨU Hotpot

LẨU LÁ É

Vietnamese Lá É Hot Pot

Hương thơm nồng nàn đặc trưng từ lá é tươi, hòa quyện cùng vị ngọt thanh của cải thảo và độ dai giòn của nấm đùi gà, nấm bào ngư.

The aromatic essence of fresh Vietnamese Lá É meets naturally sweet cabbage and a duo of crisp oyster mushrooms for a rich flavorful experience

239



LẨU THÁI (TOMYUM)

Thai Hotpot

Đậm đà hương sả - riềng - lá chanh, cay nồng ớt sừng và ngọt thanh rau củ hầm. Một bản giao hưởng hương vị tươi mới và đầy sảng khoái

Spicy and sour Thai broth with lemongrass, galangal, chili, kaffir lime leaves.

249

