



Mani Dining House



Mani

Bếp Mani

————— ◆ —————

Giới thiệu Bếp Mani

Introducing Mani ————— 03

Gieo Duyên

Sowing Fate ————— 04

Khai Tâm

Awakening Soul ————— 12

Nhân Lành

“Kind” Filling ————— 19

Như Ý

As One’s Wish ————— 29

Khởi Nguồn Năng Lượng

Nurturing Energy ————— 42

Món Ăn Kèm

Sides ————— 68

Viên Mãn

Sweet Fulfillment ————— 69

Lựa chọn của Đầu Bếp Mani

Chef’s Selection ————— 76

Nước

Beverages ————— 81



Giới thiệu Bếp Mani Introducing Mani

ẨM THỰC MANI

Chay Thực Dưỡng, tọa lạc bên
biển Ngọc miền Trung

Ngạn ngữ từ ngàn xưa "Học ăn, học nói, học gói, học mở"
Ăn để no, để ngon đã là một phúc duyên lành, ăn để tri
ân, để trở về thì là một ân hưởng lớn của đời người.

Dùng một bữa cơm tri ân Trời Đất Thiên Địa, tri ân
Cha Mẹ Thầy Bạn, tri ân sự sống đã có mặt hôm nay
thì còn ý nghĩa nào hơn!

Dùng một bữa cơm mà có thể "trở về", trở về với thiên
nhiên, với ngôi nhà tâm thức, thấy được gốc, được dễ,
được cội, được nguồn, thấy trước, thấy sau, thấy được cả
hiện tại là một sự "giàu có" - Bởi đó là lúc nguồn tuệ giác
được khơi thông. Thương mình hơn, biết thương người
hơn- Những gì hại đến sự sống của mình, mình không
làm nữa, những gì hại tới người không còn nghĩ, còn nói,
còn hành động nữa - không còn "vừa nhai, vừa nói vội
vàng và vụng về nữa" mà biết trở về vun bồi hạt giống
vui, chuyển hóa những hạt giống của ganh, của chấp.
Dùng một bữa ăn mà "nâng sự sống trên tay" quả là kỳ
diệu lắm thay!

Năng lượng từ đâu tới! Đi đâu và về đâu?
Sự sống hôm nay là biểu hiện phúc khí của tổ tiên -
Địa khí địa linh của Trời của Đất - là ánh sáng chiếu rọi
đường đi lối về.

Dùng một bữa cơm mà có thể kết nối với Tổ tiên, kết linh
với Vũ Trụ, với tạo hóa duyên sinh...bạn có hay biết "là
bao phép lạ nhiệm màu". Thực trải nghiệm mới có thể
thấy, mới có thể chạm thấu.

Ẩm thực "MANI - Ngọc Như Ý" chất chiu phụng hiến cho
sự sống hôm nay!

MANI DINING HOUSE

Wholesome Plant Based Dining - for body
and mind, by the turquoise coast of
Central Vietnam

As an ancient saying goes, "Learn to eat, learn to speak,
learn to wrap, learn to unwrap." To eat to be full, to enjoy
is already a fortune, but to 'return to oneself' and eat in
gratitude is a fortunate blessing of a human life.

Having a meal with gratitude for Heaven, Earth, and
the Universe; for our Parents, Teachers, and Friends;
and to appreciate the presence of life today, what
could be more meaningful!

Having a meal that allows us to "return," to nature, to our
inner home of consciousness, to connect with our roots, to
perceive both the past and future, and to truly experience
the present moment is true "wealth" - a moment of
awakening inner wisdom. Love yourself more to know
how to love others better - what harms our own life, we no
longer do; what harms others, we no longer think, say, or
act; no longer "chew while talking hastily and clumsily"
but instead, we now know how to 'return' to nurture the
'seeds of joy', away from the seeds of resentment and
pettiness. To have a meal that 'upholds life in the love of
our hands' is indeed wondrous!

Where does the energy come from? Where does it go?
Today's life is the manifestation of ancestral blessings -
the energies of Heaven and Earth - the light that shines
the path forward and the way back.

To have a mindful meal that can connect with Ancestors,
with the Universe, with natural creation - is 'a wonder and
a miracle'. Experience to understand, to see and to feel.

Mani Dining House is devoted to the present moment, to
today's life!



Gieo Duyên

Sowing Fate





Mội Tụ

A Gathering

160.000đ

'Có mặt cho nhau' là khoảnh khắc ấm áp, đẹp đẽ nhất. Cùng bắt đầu với món khai vị nấm muối ớt, lá chanh giòn và khoai lang phô mai

The most precious gift we can give each other is our presence. We invite your palate on a journey of camaraderie, featuring oyster mushrooms in chili salt and crispy kaffir lime leaves, and cheese-infused sweet potatoes



Cuốn Lục Hòa

Harmonious Fresh Spring Rolls



180.000đ

'Hoà Hợp là cội nguồn của bình yên'

6 nguyên liệu hợp thành món khởi đầu tươi mát, hoà cuộn với sốt đậu phộng đặc biệt của Bếp Mani

'Harmony is a source for piece'

A blend of six elements creating a crisp and refreshing sensation for a starter, served with Mani house-crafted fermented peanut sauce



Có hạt
Contains nuts



Súp Kem Bí Đỏ

Pumpkin Soup

180.000đ

Được chế biến từ bí ngô nướng, tăng cường hệ thống miễn dịch và tiêu hóa. Là lời nhắc nhở rằng ngon và dinh dưỡng có thể cùng tồn tại trong sự hoà hợp hoàn hảo

Crafted from roasted pumpkins, this comforting embrace boosts your immune system and promotes digestion. Let this dish be a reminder that delicious and nutritious can coexist in perfect harmony



Súp Hồ Đào



Pecan Soup

250.000đ

Cảm hứng từ câu chuyện về 'một hạt hồ đào nhỏ bé với mơ ước lớn'. Giống như quả hạt nhỏ ấy, món súp kết hợp những khởi đầu khiêm tốn với hương vị đậm đà, nhắc nhở chúng ta rằng ngay cả những khát vọng nhỏ nhất cũng có thể dẫn đến những điều kỳ diệu

Inspired by a tale of a tiny pecan that dreamed big. Just like that little nut, our soup blends humble beginnings with rich flavors, reminding us that even the smallest aspirations can lead to something truly extraordinary



Có hạt
Contains nuts



Khai Tâm

Awakening Soul



Gỏi 'Hội Ngộ'

'Reunion' Salad



325.000đ

'Hội để Ngộ' - gặp nhau để hiểu hơn - hiểu hơn để thương hơn.

'Reunite to understand each other more - understand to be more compassionate to each other more'

Experience the joy of coming together through the delightful combination of sweet pomelo, vibrant sauce, and fragrant herbs atop a crispy cracker



Có hành, tỏi
Contains onions and garlic



Món thuần chay
Vegan



Có hạt
Contains nuts



Gỏi 'Hỷ Lạc'

'Joyful' Salad

 
180.000đ

'Hỷ mới Lạc - vui mới an'

Một biến thể của món truyền thống Việt Nam với những lát nấm ướp mỏng, kết hợp cùng sốt chut ngọt và các loại rau thơm

'To be at joy is to be at peace'

A take on a Vietnamese Classic with a vegetarian twist, with thinly sliced marinated mushrooms, mixed with an array of fresh herbs, and a zesty dressing



Món thuần chay
Vegan



Có hạt
Contains nuts



Gỏi Đu Đủ



Papaya Salad

180.000đ

‘Cho một đời sống đủ đầy và chu viên’

Sợi đu đủ giòn với ‘dàn nhạc hương vị’ — ớt cay, vị chanh tươi mát, lạc giòn và các loại rau thơm

A festivity of tropical joy- crisp papaya strands interweave with an orchestra of flavors—fiery chili, zesty lime, crunchy peanuts and a medley of herbs



Món cay
Spicy



Món thuần chay
Vegan



Có hạt
Contains nuts



Salad Quinoa Trái Cây

Quinoa Fruit Salad

210.000đ

Trái cây đặc sản ở từ nhiều miền đất Việt Nam - xoài, dâu tây, nho, lê, bơ - cùng hòa quyện với hạt quinoa bổ dưỡng, tạo lên món salad đủ đầy văn hoá ẩm thực quốc tế

Infused with local Vietnamese treasures - mangoes, strawberry, grapes, pear, avocados - intertwined with wholesome quinoa, this salad is a blend of cultural ingredients



Có hạt
Contains nuts

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Gỏi Củ Hủ Dừa

Coconut Root Salad

180.000đ

Củ hủ dừa, cà rốt, dưa leo, nấm bào ngư, các loại rau mùi, đậu phộng

Coconut root, carrot, cucumber, oyster mushroom, herbs, rice crackers



Salad Caesar Nấm

Mushroom Caesar Salad

220.000đ

Salad romaine, nấm áp chảo, trứng luộc, phô mai bào, bánh mì nướng.

Romaine lettuce, pan-seared mushroom, boiled egg, grated cheese, croutons



Nhân Lành

“Kind” Filling



Sushi Gạo Lứt

Brown Rice Sushi

180.000đ



Món thuần chay
Vegan

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Sushi Maki



180.000đ



Món thuần chay
Vegan



Nem Trái Thơm



Spring Rolls in a Pineapple

> LỚN 450.000đ

> VỪA 270.000đ

Mỗi vùng miền mang sắc thái riêng khi thưởng thức món 'nem', thường gọi ở miền Bắc, 'ram' ở miền Trung và 'chả giò' ở miền Nam. Nhân của món này mang hương vị truyền thống Hà Nội và cùng mang một thông điệp chung - 'di sản ẩm thực Việt Nam'

Spring Rolls transport you through varied landscapes of Vietnam, each region weaving its character and even the way we call these rolls. This version is inspired by Hanoian traditional flavors - but all represent a celebration of culinary heritage



Có hành, tỏi
Contains onions and garlic



Đậu 'Tổ Ấm'

Warm Tofu Nest



180.000đ

Hoà quyện với muối ớt và sả, như một ngôi nhà ấp ủ hơi ấm cho sự sống sinh sôi

Fused in lemongrass chili salt, much like a nest cocooning warmth for the blossoming of life



Có hành, tỏi
Contains onions and garlic



Món thuần chay
Vegan



Nấm Đậu Biết Ơn

'Appreciation of Origins'

245.000đ

Hãy cùng biết ơn và trân trọng tất cả những nguồn dinh dưỡng được đặt trên bánh đa, từ những loại nấm, đậu hũ, đậu phộng được những người thợ khéo léo và tận tâm chế tác

Let us appreciate with gratefulness all the nourishment lying on this dry pancake, from the tender mushrooms nurtured by farmers, the craftsmanship of tofu artisans and the dedication of peanut roasters



Có hạt
Contains nuts



Như Ý As One's Wish

Món dùng kèm với cơm – Best accompanied with rice



Đậu Sốt Tứ Xuyên



Steamed Tofu in Sichuan Sauce

180.000đ



Món cay
Spicy



Món thuần chay
Vegan

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Đậu Sốt Sả Ớt

Tofu in Lemongrass and Chili sauce


180.000đ

Đậu Hấp Rau Răm

Steamed Tofu in Vietnamese Coriander


180.000đ



Món cay
Spicy



Món thuần chay
Vegan



Nấm Linh Chi Sốt XO



XO-infused Mushroom Medley

180.000đ

Sự kết hợp của vị cay của ớt khô, vị mặn và ngọt tinh tế - tạo thêm vị đậm đà nhưng không lấn át vị tươi tự nhiên của nấm

The sauce's complexity - a fusion of umami, chili pepper spiciness, saltiness, and a subtle sweetness - adds depth to the dish without overpowering the natural flavors of the mushrooms



Món cay
Spicy



Món thuần chay
Vegan



Bí Nụ Xào Tỏi 🌿🍄

Garlic stir-fried chayote

140.000đ



Có hành, tỏi
Contains onions and garlic



Món thuần chay
Vegan

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Cà Tím Nướng Mắm Gừng

Grilled eggplant with ginger sauce 155.000đ



Có hạt
Contains nuts



Cải Thừa Sốt Bạch Quả & Nấm

Bok choy in ginkgo and mushroom sauce 155.000đ



Món thuần chay
Vegan

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Rau Rừng Cội Nguồn (sốt XO / Ớt Cay)



Sauteed Wild Vegetables (XO/Chilli Sauce)

140.000đ

Một cách chế biến hài hòa tạo lên một món ăn đậm đà và gần gũi với thiên nhiên

The perfect accompaniment to any meal, with harmonious flavors that induces a hearty and close-to-nature feeling



Món cay
Spicy



Món thuần chay
Vegan

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Rau Muống Xào Tỏi 🍃
Rau Muống Tương Cay 🍃
Rau Muống Chao 🍃

Sauteed Morning Glory with
Garlic/ Chilli Sauce/ Beancurd

140.000đ

Là món rau quen thuộc của một bữa cơm gia đình Việt Nam - thưởng thức
với các lựa chọn chế biến đa dạng

A familiar dish for any Vietnamese family meal - enjoy with a wide range of
sauces to your liking

🍃 Có hành, tỏi
Contains onions and garlic

🍃 Món thuần chay
Vegan

🍃 Món cay
Spicy



Canh Bí Đỏ Hồng Sâm

Ginseng Pumpkin Soup

245.000đ

Trên hành trình khám phá những giá trị của nguyên liệu được 'gói gọn' trong trái bí, thường thức bạn thấy bao giá trị ẩn tàng bên trong mỗi chúng ta

Taking us on a quest of exploring precious ingredients, meticulously enclosed in a pumpkin - symbolizing the unwrapping of our inner consciousness on this journey we call life



Món thuần chay
Vegan



Canh Chua

Sweet and Sour Soup



160.000đ

Món canh quen thuộc, gần gũi và thân thương với người Việt - sự tương tác tinh tế giữa hương chua dịu từ dứa và hương thơm đặc biệt từ mè chua

A familiar and cherished soup amongst Vietnamese families - demonstrating the delicate interplay between the gentle sourness of pineapple and the distinctive aroma of tamarind



Món thuần chay
Vegan

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Canh Tiềm Bát Bửu 🌿

'Eight Precious Elements' Soup

180.000đ

Ẩm thực chứa đầy dinh dưỡng cùng với hương vị nấm và gia vị tự nhiên- hồi, quế, táo, củ sen, hạt điều, hạt sen, bạch quả

A gastronomic journey of herbal tastes and nutritional goodness by simmering mushrooms and natural spices - anise, cinnamon, apple, lotus root, cashews, lotus seeds, and ginkgo



Món thuần chay
Vegan



Khởi Nguồn Năng Lượng Nurturing Energy



Miến Thố

Stir-fried Wide Glass Noodles in a Claypot



180.000đ

Sợi miến dẻo mềm được kết hợp cùng rau củ giàu vitamin, khoáng chất và chất xơ. Lựa chọn tối ưu cho những ngày tận hưởng một bữa ăn ngon và nhẹ

The soft and silky glass noodles are immersed amongst vitamin, mineral, and fiber-rich vegetables. An excellent choice for days when you want to indulge in a delicious and light meal



Có hành, tỏi
Contains onions and garlic



Món thuần chay
Vegan



Mì Xào Pad Thái



Pad Thai Noodles

220.000đ

Tác phẩm ẩm thực mang giá trị văn hóa sâu sắc của người Thái. Vị ngọt, vị chua của chanh, hương thơm của gia vị kể về những câu chuyện của những con phố sầm uất, những mẩu ký ức đậm nét truyền thống

A culinary masterpiece with a deep glimpse into Thai culture and daily life. With its sweetness, tanginess of lime, and aromatic blend of spices, this dish shares stories tucked away on bustling streets and the fond memories of deeply rooted traditions and culture



Có hành, tỏi
Contains onions and garlic



Món cay
Spicy



Có hạt
Contains nuts

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Mì Ý Sốt Kem Nấm/ Cà Chua/Bó Xôi



Spaghetti with Creamy Mushroom/ Napoletana/ Spinach Sauce

220.000đ

Một tuyệt phẩm ẩm thực Ý, thể hiện sự linh hoạt và sáng tạo thông qua những lựa chọn sốt đa dạng- nấm thơm ngon, sốt cà chua tươi hoặc cải bó xôi thơm nhẹ

An Italian classic, showcasing versatility and creativity through a diverse range of sauces - flavorful mushrooms, refreshing tomato sauce, and fragrant spinach.



Có hành, tỏi
Contains onions and garlic



Cơm Chiên Trái Thơm



Fried Rice in a Pineapple

220.000đ

Một trong những tượng trưng của trái thơm là Sự Bảo Vệ bởi vẻ gai góc. Hãy đón chào những năng lượng bình yên và đẹp đẽ với món ăn này

One of pineapple's symbolic meaning is protection through the spiky exterior of a pineapple. Let us welcome positive energy with this dish



Có hành, tỏi
Contains onions and garlic



Cơm Gạo Lứt Rong Biển

Seaweed Brown Rice

180.000đ

Thật nhiều lợi ích cho sức khỏe!
Rong biển và gạo lứt kết hợp với nấm và xà lách

In addition to the nutritional benefits of seaweed and crunchy brown rice, mushroom floss and shredded lettuce adds intriguing textures



Món thuần chay
Vegan



Nui Đút Lò

Macaroni Cheese

270.000đ

Gợi lên sự quen thuộc, món nui phô mai và nấm đã trở thành biểu tượng ẩm thực quốc tế đầy sự yêu thương và ấm áp, mang tới nụ cười cho các trẻ và những cảm giác hoài niệm cho người lớn

Evoking a sense of nostalgia and familiarity, the creamy macaroni baked with cheese and mushrooms is an iconic comfort dish. A culinary hug that brings smiles and warmth to families



Xôi An Nhiên

'Equanimous' Pate Sticky Rice

240.000đ

Xôi hấp trong lá chuối với một lớp pate giàu chất dinh dưỡng và protein. Rắc một lớp hành phi, ruốc nấm. Món ăn đầy năng lượng và thú vị

Banana leaf wrapped sticky rice with a spread of protein-rich pate layer, followed by a sprinkle of crispy shallots and mushroom floss. Perfect for a new day full of positive energy



Nấm Om Chuối Đậu



Braised Green Bananas with Mushrooms and Tofu

245.000đ

Đậm đà vị Bắc, món chuối đậu om kết hợp vị bùi béo của đậu phụ và chuối xanh chín mềm, hoà quyện trong nước om thơm mùi nghệ, nấm, tia tô và hành phi – ăn kèm với bún trắng thanh nhẹ tròn vị

Northern-style braised tofu and green bananas, tender and nutty, simmered in a fragrant turmeric broth with mushrooms, perilla leaves and crispy shallots – best enjoyed with soft rice vermicelli



Món thuần chay
Vegan



Lẩu Bép Mani



Mani House Hotpot

420.000đ

Hương thơm tự nhiên từ khoai môn giàu chất xơ, vitamin, khoáng chất và đậu hũ nhũ với nguồn protein - nguyên liệu chính tạo điểm nổi bật trong nước súp ngọt và đậm đà

Fermented bean curd as a plant-based protein and probiotics that support gut health, and taro rich in dietary fiber, vitamins, and minerals - are the highlights that create creamy sweet soup base, paired with noodles, assortment of vegetables and mushrooms



Món thuần chay
Vegan



Lẩu Thiên Thanh

Green Hot Pot

420.000đ

Vị chua cay của tiêu xanh, kèm các loại nấm, rau củ quả tươi, đậu phụ và mì vàng

Freshed mushrooms, vegetables, green pepper, tofu and yellow noodle.





Viên Mãn Sweet Fulfillment





Thốt Nốt Sữa Dừa

Toddy Palm, Coconut Milk

140.000đ

Phục vụ lạnh | Served cold

Thốt nốt giòn hoà quyện trong sữa dừa thơm. Vị đắng nhẹ trong thạch lá dừa bảo tồn những thành phần chống căng thẳng oxy hóa và kháng viêm

Chewy toddy palm embraced by creamy coconut milk, crowned with pandan jelly. A subtle hint of bitterness in the jelly is preserved, carrying components that counteract oxidative stress and inflammation



Món thuần chay
Vegan

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Trái Cây Hạt Chia, Sữa Dừa



Sweet Chia Fruits Soup

140.000đ

Phục vụ lạnh | Served cold

Món trắng miệng thanh nhã, giàu protein và omega-3 từ trái cây tươi theo mùa và hạt chia

A refreshing dessert, rich in protein and omega-3 elements from seasonal fruits and chia seeds



Món thuần chay
Vegan

All above prices are in VND and are included of service charge and VAT



Giọt Bình Yên

Droplet of Peace

120.000đ

Món pudding thanh mịn với hương vị ngọt nhẹ, tinh tế, nổi bật

A delicately flavored pudding with a hint of sweetness, allowing subtle texture to take center stage

 Món thuần chay
Vegan

Thạch Mật

Honey Delight

140.000đ

Cảm hứng sáng tạo đến từ đội ngũ Bếp Mani - thạch thanh long nằm trên lớp kem mật ong, mang hương ngọt tự nhiên, giàu vitamin và khoáng chất đặc biệt tốt cho da

Captivating creation brought by our Mani's chefs - dragon fruit jelly, perched delicately on a bed of honey cream, adding natural sweetness and richness in essential vitamins specifically supporting skin health

Chè Đậu Xanh Sữa Dừa

Sweet Mung Bean Soup

90.000đ

Phục vụ lạnh | Served cold

Không chỉ mang nguồn quý báu cho sức khỏe mà còn là biểu tượng của may mắn và tài lộc

Not only a valuable source for health benefits, but also symbolizes luck and fortune

 Món thuần chay
Vegan



Thank you

Maha Mangala

J02 Garden, Ocean Villas,
Truong Sa Street, Hoa Hai Ward, Ngu Hanh Son District, Da Nang, Vietnam
Tel: 02363 919 789 - Hotline: 0901 131 132
Email: welcometo@mmangala.com

[FB]: [maha.mangalazen](#) [W]: [mmangala.com](#)