Maha Mangala

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

Khơi 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.

> Dụng 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!

Dụng 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. Dụng 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.

Dụng 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" chắt chiu phụng hiến cho sự sống hôm nay!

"Maha Mangala - Mùa Bình Yên - 2023"

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!

"Maha Mangala - Season of Peace - 2023"

Maha Mangala

Gieo Duyên
Souing Fate

Maha Mangala



Hội 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

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

Maha Mangala



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

Maha Mangala



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

Maha Mangala

Khai Tâm

Awakening Soul

Maha Mangala



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

Maha Mangala



Gỏi Nấm Táo Xanh

Green Apple & Mushroom Salad

245.000đ

Nấm và thảo mộc xanh quyện vị chua cay thanh thức, đánh thức năng lượng mà vẫn giữ sự nhẹ nhàng bên trong.

Fresh mushrooms and herbs tossed in a vibrant sweet and sour Thai dressing, light yet full of flavor.

Món cay
Spicy

Có hạt
Contains nuts

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

Maha Mangala



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

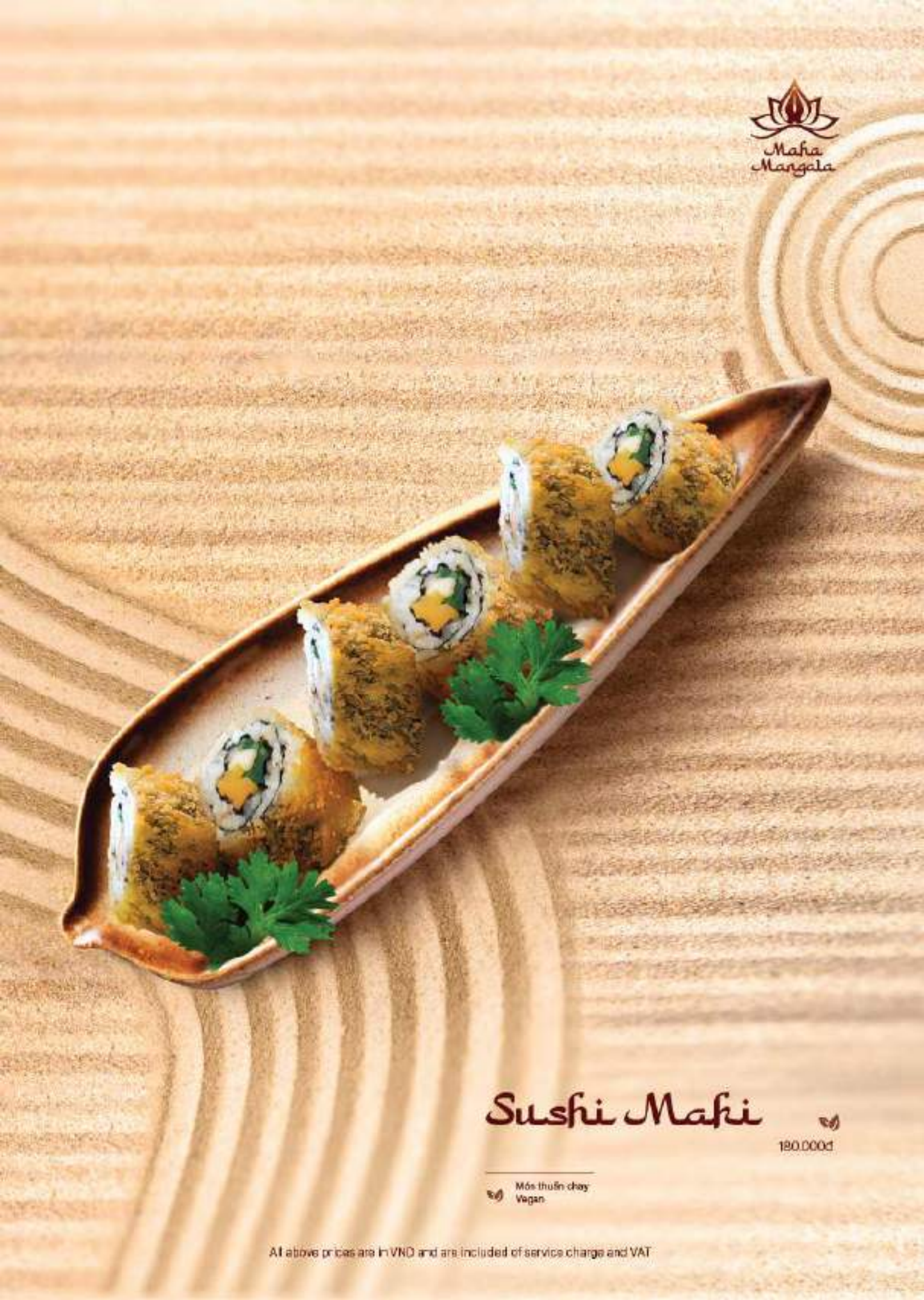
Có hạt
Contains nuts

Maha Mangala

Nhân Lành

"Kind" Filling

Maha Mangala



Sushi Maki

180.000đ

Món thuần chay
Vegan

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



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

Maha Mangala

Như Ý
As One's Wish

Món dùng kèm với cơm - Best accompanied with rice

Maha Mangala



Đậu Phụ Tương Cay

Spicy Tofu

160,000đ

Một chút cay nồng vừa đủ để đánh thức vị giác, như ngọn lửa nhỏ sưởi ấm bên trong.

Soft tofu with a gentle spicy kick that brings warmth without overpowering the palate.

Món cay
Spicy

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

Maha Mangala



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

Maha Mangala

Cà Tím Nướng Mắm Gừng

Grilled eggplant with ginger sauce 155.000đ

Có hạt
Contains nuts



Cải Thìa 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

Maha Mangala



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

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

Maha Mangala



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 me 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

Maha Mangala



Canh Rong Biển

Seaweed Soup

120.000đ

Món thuần chay
Vegan

Maha Mangala

Khơi Nguồn Năng Lượng
Nurturing Energy

Maha Mangala



Cơm Cam Lộ

Cam Lo Five-Grain Rice 180.000đ

Hạt cơm ngũ sắc nuôi dưỡng nhẹ nhàng, mang tinh thần đủ đầy từ những điều mộc mạc nhất.

A nourishing bowl of grains and seasonal vegetables inspired by simplicity and balance.

Món chuẩn chay
Vegan

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



Maha Mangala

Miến Thố

Stir-fried Wide Glass Noodles in a Claypot

180.000đ

Sợi miến dẹt 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

Maha Mangala



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



Maha Mangala

Xôi An Nhiên

'Equanimous' Pate Sticky Rice 240.000đ

Xôi hấp trong lá chuối với một lớp pa tê 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

Maha Mangala



Lẩu Bếp 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



Maha Mangala

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 mi vàng

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

Maha
Mangala

Viên Mãn

Sweet Fulfillment

Maha Mangala



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 dứa 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

Maha Mangala



Ánh Trăng Bình Yên

The Peaceful Moonlight

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





Thank you

Maha Mangala

302 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