



know one, teach one



Welcome to KOTO - Know One Teach One, a unique dining experience that not only offers exceptional cuisine but also empowers and transforms lives. At KOTO, we believe in the power of education and the ability of food to bridge gaps and create opportunities and a feeling of family.

Our menu is a testament to our commitment to excellence and social impact. Each dish has been carefully crafted by our talented chefs, who are graduates of our KOTO training program. In fact 92% of our staff are KOTO Alumni.

KOTO is a non-profit organization and Vietnam's first social enterprise that provides vocational training and life skills to at-risk and disadvantaged youth, giving them a chance to pursue careers in the hospitality industry. Even more, KOTO gives them a pathway.



know one, teach one

Embark on a culinary journey that reflects the diverse flavours of Vietnam and beyond. Our starters are a delightful introduction to our menu, showcasing the artistry and innovation of our young chefs. From crispy Hai Phong's spring rolls filled with fragrant herbs and succulent minced pork to zesty Banana Flower salads bursting with fresh ingredients, every bite is a testament to talent and dedication of our staff and trainees.

As you move to the main course, be prepared to savour the authentic flavours of Vietnamese cuisine. From the iconic Bun Cha, a fragrant and comforting local favourite, to delicate rice paper rolls filled with grilled meats and vibrant vegetables, our dishes capture the essence of Vietnam's culinary heritage. We also offer a selection of international favourites, beautifully prepared with a KOTO twist, showcasing the global influences that have shaped our menu.

To complete your culinary experience, indulge in our selection of desserts that blend traditional recipes with modern flair. From the silky Passionfruit and mango mousse smoothness of our homemade Chocolate Brownies to the irresistible warmth of our Carrot-infused tiramisu cakes, our desserts will leave a lasting impression on your taste buds. There are more selections at our cake pantry, please ask your friendly trainees for recommendation.

At KOTO, every meal you enjoy contributes to a greater cause. By dining with us, you directly support our mission of education and empowerment. Join us in creating a brighter future for these talented young individuals as they embark on their professional journeys.

Welcome to KOTO - Know One Teach One, where passion, purpose, and extraordinary flavours come together to create a dining experience that goes beyond the plate.



know one, teach one



Chào mừng bạn đến với KOTO - Biết Một Dạy Một, một trải nghiệm ẩm thực độc đáo không chỉ mang đến những món ăn đặc sắc mà còn trao quyền và thay đổi cuộc sống. Tại KOTO, chúng tôi tin tưởng vào sức mạnh của giáo dục và khả năng của thực phẩm để thu hẹp khoảng cách và tạo cơ hội cũng như cảm giác của một gia đình.

Thực đơn của chúng tôi minh chứng cho cam kết về thành quả và tác động xã hội. Mỗi món ăn đều được chế biến cẩn thận bởi các đầu bếp tài năng của chúng tôi, những người đã tốt nghiệp chương trình đào tạo KOTO. Trên thực tế, 92% nhân viên đang làm việc tại nhà hàng là cựu học viên KOTO.

KOTO là một tổ chức phi lợi nhuận và là doanh nghiệp xã hội đầu tiên của Việt Nam cung cấp đào tạo nghề và kỹ năng sống cho thanh thiếu niên có hoàn cảnh khó khăn và thiệt thòi trong cuộc sống, giúp họ có cơ hội theo đuổi sự nghiệp trong ngành nhà hàng - khách sạn, thậm chí là nhiều hơn như thế.



know one, teach one

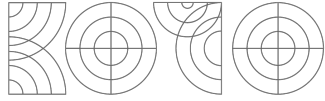
Bắt tay vào hành trình ẩm thực để đưa hương vị đa dạng của Việt Nam đến với từng vị khách. Những món khai vị của chúng tôi là phần giới thiệu thú vị về thực đơn, thể hiện tính nghệ thuật và sự đổi mới của các đầu bếp trẻ của KOTO. Từ món nem rán Hải Phòng giòn rụm với các loại rau thơm và thịt heo băm mỏng nước đến nộm hoa chuối thơm ngon với các nguyên liệu tươi mát, mỗi món ăn là một minh chứng cho tài năng và sự cống hiến của các học viên.

Khi bạn chuyển sang món chính, hãy chuẩn bị để thưởng thức hương vị đích thực của ẩm thực Việt Nam. Từ món Bún Chả mang tính biểu tượng, một món ăn thơm ngon và dễ chịu được yêu thích của địa phương, đến những món nem cuốn bánh tráng tinh tế với thịt nướng và rau sống, các món ăn của chúng tôi nắm bắt được tinh hoa của di sản ẩm thực Việt Nam. Chúng tôi cũng cung cấp tuyển chọn các món ăn quốc tế được yêu thích, được chế biến đẹp mắt theo phong cách KOTO, thể hiện những ảnh hưởng toàn cầu đã định hình nên thực đơn của chúng tôi.

Để hoàn thiện trải nghiệm ẩm thực của bạn, hãy thưởng thức các món tráng miệng trong bộ sưu tập của chúng tôi được pha trộn công thức truyền thống với sự tinh tế hiện đại. Từ vị chanh dây và Mousse xoài đến cảm nhận mềm mượt của bánh Brownies Sôcôla tự làm cho đến sự ấm áp khó cưỡng của bánh Tiramisu nhân cà rốt, các món tráng miệng của chúng tôi sẽ để lại ấn tượng khó phai trong vị giác của bạn. Có nhiều lựa chọn hơn tại tủ bánh của chúng tôi, vui lòng hỏi các học viên thân thiện của bạn để giới thiệu.

Tại KOTO, mỗi bữa ăn bạn thưởng thức đều đóng góp cho một mục tiêu lớn hơn. Bằng cách dùng bữa, trải nghiệm với chúng tôi, bạn đã trực tiếp ủng hộ sứ mệnh giáo dục và trao quyền. Hãy tham gia cùng chúng tôi để tạo ra một tương lai tươi sáng hơn cho những cá nhân trẻ tài năng khi họ bắt đầu hành trình chuyên nghiệp của mình.

Chào mừng bạn đến với KOTO - Biết một dạy một, nơi đam mê, mục đích và hương vị đặc biệt kết hợp với nhau để tạo ra trải nghiệm ăn uống vượt trên cả đĩa thức ăn.



know one, teach one

Drink Menu

Coffee

Vietnamese Black Coffee	52
Vietnamese Specialty: Coconut / Passionfruit / “Bạc Xiù”	70
Cold brew Coffee / Fruits (Orange / Pineapple)	52/70
Italian Coffee: Espresso / Americano / Cappuccino / Latte	48/70/80/80

Tea

KOTO Signature tea: Ginger, Lemongrass & Honey	70
Herbal Tea: Green / Jasmine / Chamomile	42
Botanical Tea: Ruby Bliss / Royal Elixir / Blue Moon / Fruitopia-Detox	120
Black Tea: Earl Grey / English / Oolong	58/58/70

Water & Soft Drinks

Pepsi / Pepsi Light / 7-Up / Soda	58
Aquafina 500ml	36
Sanpellegrino 500ml	146

Kombucha

Original Ginger	92
Passion	92
Coffee	92
Seasonal	92

Juice & Healthy

Orange / Pineapple / Lemon / Watermelon / Passion Fruit	76
Green Goddess/ Tropical Treat/ The A.O.B (Apple, O.J, Beetroot)	140

Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT | Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST

DRINK MENU



know one, teach one

Bubble Cocktail

Mimosa (O.J, Sparkling wine)	168
Bellini (Peach juice, Sparkling wine)	168
Aperol spritz (Aperol, Sparkling wine & Soda)	190

Cider

Organic Original Apple	135
Apple & Ginger	135

Beer

Hanoi	58
Heineken	88
Kronenbourg 1664 Blanc	92

Wine By Glass

White Wine

Baron P.De Rothschild Agnea, Sauv Blanc - Semillon, France	152
Concha Y Toro, Casa Subercaseaux, Sauv Blanc, Central Valley, Chile	152

Red Wine

De Bortoli, DB Family Selection, Shiraz Cabernet, Australia	128
Baron P.de Rothschild Agneau, Cab Sauv - Merlot, France	152

Sparkling

Terre Forti, Prosecco DOC, 03 Veneto Italy	174
--	-----

Rose - Dessert Wine

De Bortoli, Deen Vat 5, Botrytis Semillon	250
---	-----

Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT | Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST



know one, teach one

Soup / Món Súp

- Creamy Pumpkin and Cinnamon Soup** Vegetarian **86/75**
with Garlic Butter Prawn (vegetarian option)
Súp kem bí ngô vị quế cùng tôm cháy tỏi (lựa chọn món mặn/chay)
- Crabmeat and Corn Soup with Quail Egg, Herb Oil and Coriander** **86**
Súp ngô non với thịt cua, trứng cút, dầu thảo mộc và rau mùi

Entrees / Món Khai Vị

- Hai Phong Crab & Pork Square Fried Spring Rolls** ★ Best Seller **167**
with Glass Noodles, Mushroom and Herbs
Nem rán kiểu Hải Phòng với thịt cua bể, nấm hương và các loại rau gia vị
- Fresh Spring Rolls with Battered Fish, Garlic Mayo, Dill** ★ Best Seller **179**
and Wasabi Tamarind Sauce (5pcs)
Nem tươi cuốn cá ăn cùng thì là, mayo và sốt me mù tạt (5 miếng)
- Betel Leaf Delight - Prawn and Pomelo** **202**
Fresh prawns and pink pomelo served on betel leaf with golden shallots, lemongrass, ginger, and chili in palm sugar and dried shrimp floss dressing.
Món ngon từ lá lốt - Tôm và Bưởi được phục vụ trên lá lốt với hạt vàng, sả, gừng và ớt trong nước sốt chà bông tôm khô và đường thốt nốt.
- Vodka Cured Salmon Gravlax** **225**
Savory vodka-cured salmon gravlax served on sourdough bread with garlic butter, Tartar sauce, and a bed of leafy greens.
Cá hồi ướp rượu vodka muối thơm ngon dùng trên bánh mì sourdough với bơ tỏi, sốt tartar và rau xanh.
- Prawn and Pork on Lemongrass** ★ Best Seller **156**
with Local Pickled Fig, Herbs and Dipping Sauce (5pcs)
Tôm, thịt cuốn sả ăn cùng quả sung muối, rau thơm và sốt chua ngọt (5 miếng)

Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT | Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST

A LA CARTE



know one, teach one

Salad / Sa-lát

Banana Blossom and Green Papaya Salad with Pork Char-siu ★ Best Seller
shallot dressing and crispy tofu skin (Vegetarian option) **Vegetarian with Tofu skin** **144**
Nộm hoa chuối với đu đủ xanh ăn cùng thịt xá xíu và váng đậu chiên giòn

Roasted Rare Beef Salad

Tender roasted rare beef served with a mix of romaine, arugula, fraise, red lettuce, artichoke, beans, cherry tomatoes, and oranges, accompanied by a creamy blue cheese dressing.

Sa-lát thịt bò nướng ăn kèm với hỗn hợp xà lách, rau diếp xoăn, rau diếp đỏ, a-ti-sô, đậu, cà chua bi, và cam, ăn kèm với sốt kem phô mai xanh

190

Chef's Recommendation ★ Best Seller

A tantalizing platter flavours: Hai Phong crab & Fish battered spring rolls, banana blossom & Mango salad accompanied by Char Siu.

Một sự kết hợp đầy mê hoặc của các hương vị bao gồm nem cua bể Hải Phòng, cá tẩm bột chiên, hoa chuối và gỏi xoài xá xíu

225

Vietnamese Beef / Tofu Poke Bowl **Vegetarian with Tofu**
with Bean Sprouts, Cucumber, Fresh Noodle, Carrot and Pickled Radish,
Crispy Shallots and Dipping sauce (Tofu for Vegetarians)

Bún trộn thịt bò, rau thơm gia vị, dưa chuột và củ cải muối chua cùng nước sốt chua ngọt (lựa chọn món mặn/chay)

202/180

Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT | Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST

A LA CARTE



know one, teach one

Main Course / Món Chính

Baked Barramundi in Banana Leaf

★ Best Seller

A mixture of Vietnamese Spices and Sesame Sticky Rice Chips
Cá chẽm bọc lá chuối nướng cùng rau gia vị và xôi tằm vùng chiêm giòn

328

Mussels in White Wine with Homemade Garlic Butter on Sourdough

Vẹm xanh nấu rượu vang ăn cùng bánh mỳ men tự nhiên phết bơ tỏi nhà làm

385

Marinated Tiger Prawns with Vietnamese Spices

Baked in Bamboo and served with local Pickled Fig and Steamed Rice

Tôm tằm ướp gia vị Việt Nam nướng ống tre ăn cùng quả sung muối chua và cơm trắng

328

Teriyaki Glazed Salmon

★ Best Seller

Grilled salmon served with grilled radish cake, green mustard leaf, teriyaki sauce, and fresh herbs

Cá hồi nướng phủ sốt Teriyaki ăn kèm với bánh củ cải nướng, rau cải xanh, sốt teriyaki và rau thơm.

639

Fish and Chips

Beer-battered barramundi served with homemade chips, tartar sauce, coleslaw, and a wedge of lime.

Cá vược tẩm bia phục vụ với khoai tây chiên tự làm, sốt tartar, xà lách trộn

259

Surf & Turf Burger

Burger Juicy prawn and mince patties topped with caramelized onion, cheddar cheese, and lettuce, served on a charcoal bun with homemade chips on the side.

Những miếng chả tôm và thịt băm ngon ngọt phủ hành tây caramen, phô mai cheddar và rau diếp, phục vụ trên một chiếc bánh mì than với khoai tây chiên

328

Duck Breast with Potato and Mushroom Cake

★ Best Seller

Mango Chutney, Tamarind Sauce and Fried Pickled Ginger

Lườn vịt áp chảo ăn cùng bánh khoai tây với nấm, sốt me và gừng muối chiên giòn

305

Grilled Chicken "Tay Bac" Style

Grilled chicken marinated in lemongrass, chili, and local spices, served with fried "Chung cake" and salted egg sauce.

Gà nướng kiểu Tây Bắc tẩm ướp gia vị sả, ớt và gia vị địa phương phục vụ kèm "Bánh chung" rán và sốt trứng muối.

305

Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT | Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST

A LA CARTE



know one, teach one

- Crispy Fried Chicken with Lime Leaf drenched in Sweet and Sour Fish Sauce** ★ Best Seller
served with Steamed Rice and Pickled Radish **248**
Thịt gà xối mắm với lá chanh ăn cùng cơm trắng và dưa củ cải muối
- BBQ Pork Two Way** ★ Best Seller
Traditional Hanoi BBQ Pork Patties & Pork Belly on Bamboo sticks
served with Fresh Rice Noodle and Local Herbs with Dipping Sauce **190**
Bún chả kẹp que tre ăn cùng rau thơm và nước chấm chua ngọt
- Crispy Skin Pork Belly**
Deliciously crispy pork belly accompanied by creamy cauliflower purée, chili apple cinnamon sauce, and soya sauce. **248**
Thịt ba rọi heo giòn bì ăn kèm với kem hoa lơ trắng nghiền, sốt quế táo ớt và nước nước tương
- Smoked BBQ Pork Rib with Fries and Leafy Greens** ★ Best Seller **340**
Sườn lợn hun khói ăn cùng salad rau trộn và khoai tây chiên
- Vietnamese Roasted Pork Porchetta with Local Herbs**
and “Mắc Mật” with Chili Soy Sauce and special Northern Vietnamese Spices **282**
Thịt lợn nướng với lá mắc mật, sốt xì dầu cay cùng cơm trắng món ăn đậm vị dân tộc Miền núi
- Wok-fried Australian Beef with Green Pepper Sauce with Steamed Rice** ★ Best Seller **294**
Bò Úc xào tiêu xanh ăn cùng cơm trắng
- Steak Fajitas Fillings Sandwich**
Sliced beef steak, Mediterranean grilled vegetables, and cheese layered on homemade bread, accompanied by a side of chips. **229**
Thịt bò bít tết cắt lát, rau nướng kiểu Địa Trung Hải và phô mai phủ trên bánh mì tự làm, kèm khoai tây chiên
- Slow Cooked Lamb Shank with Truffle Oil & Mashed Potato** **593**
Mushroom and Red Wine Sauce
Đùi cừu nấu chậm ăn cùng khoai tây nghiền, nấm cháy tỏi và sốt vang đỏ
- Tropical Fried Rice with Prawn & Char-siu** **144**
Cơm rang với tôm, lợn xá xíu và dưa
- Braised Pumpkin, Sweet Potato, Wooden Mushrooms Claypot** Vegetarian **167**
Accompanied with Steamed Rice (Vegetarian)
Bí ngô om nấm, khoai lang với sốt sữa dừa ăn cùng cơm trắng (món chay)

Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT | Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST

A LA CARTE



know one, teach one

Sides / Món Ăn Kèm

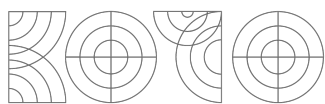
- Homemade Potato Chips with Aioli** Vegetarian 89
Khoai tây chiên sốt aioli
- Fragrant Steamed Rice** Vegetarian 29
Cơm tấm thơm
- Duo Mini Chicken Buns** 156
Two succulent chicken patties served with curry mayonnaise, mango chutney, and a side of chips.
Bánh kẹp thịt gà tươi ngon ăn cùng sốt mayonnaise cà ri, mứt xoài, và khoai tây chiên.
- Mixed vegetables (Steamed / Sautéed garlic)** Vegetarian 179
Đĩa rau tổng hợp (lựa chọn luộc hoặc xào tỏi)
- Broth of the Day** 190
Ask our friendly staff for broth and specials
Canh theo ngày (Vui lòng liên hệ nhân viên nhà hàng)

Dessert / Tráng Miệng

- Tropical Fruits** Vegetarian 86
Đĩa hoa quả theo mùa
- Fruit Cup with Coconut Milk and Ice Cream** ★ Best Seller 144
Hoa quả dầm sữa dừa ăn cùng kem
- Banana flambé with Ice Cream** ★ Best Seller 144
Chuối đốt ăn cùng kem tự chọn
- Ice cream (per scoop)** 64
Lựa chọn kem
- Cake of the Day with ice cream** 144
Ask our friendly staff for fresh daily cakes & specials
Bánh ngọt ăn cùng kem (Vui lòng liên hệ nhân viên nhà hàng)

Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT | Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST

A LA CARTE



know one, teach one

279k pp

Minimum 2 Pax / Từ 2 khách trở lên

Soup / Món Súp

Crabmeat and Corn soup with quail Egg, herb oil & coriander

Súp ngô non với thịt cua, trứng cút, dầu thảo mộc và rau mùi

Starter / Khai Vị

Prawn and Pork on Lemongrass

with local herbs and dipping sauce

Tôm, thịt cuốn sả ăn cùng rau thơm và sốt chua ngọt

Mains / Món Chính

Baked Barramundi in Banana Leaf with a mixtures of Vietnamese Spices

Cá chẽm bọc lá chuối nướng cùng rau gia vị

Fried Chicken with Lime Leaf in Sweet & Sour Fish Sauce

Thịt gà xối mắm với lá chanh

Wok-fried Bok Choy with Garlic and Shiitake Mushroom Sauce

Cải chíp xào tỏi sốt nấm

Vietnamese Pickled Fig with Sweet Chilli Sauce

Quả sung muối với sốt ớt chua ngọt

Fragrant Steamed Rice

Cơm tấm thơm

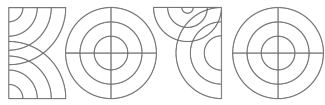
Dessert / Tráng Miệng

Tropical Fruit

Đĩa hoa quả theo mùa

Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT | Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST

HANOI OI



know one, teach one

340k pp

Minimum 2 Pax / Từ 2 khách trở lên

Salad / Món Nộm

**Banana Blossom and Green Green Papaya Salad
with Pork Char Siu, Crispy Tofu & Shallot Dressing**

Nộm hoa chuối với đu đủ xanh ăn cùng thịt xá xíu và váng đậu chiên giòn

Starter / Khai Vị

**Fresh Spring Rolls with Fried & Battered Fish, Garlic Mayonnaise,
Dill and Wasabi Tamarind Sauce**

Nem tươi cuốn cá ăn cùng thì là, mayo và sốt me mù tạt

Mains / Món Chính

Wok-fried Australian Beef with Green Pepper Sauce

Bò Úc xào tiêu xanh

BBQ Pork Ribs

Sườn lợn sốt BBQ

Stir-fried Duck with Basil, Chili and Peanuts

Lườn vịt xào lá húng quế, ớt tươi và lạc rang

Steamed Mixed Vegetables with Sesame Salt

Các loại rau củ luộc chấm muối vừng

Fragrant Steamed Rice

Cơm tấm thơm

Dessert / Tráng Miệng

Cake of the Day

Bánh ngọt

Prices quoted in (,000) VND, included 5% service charge and VAT | Giá tính bằng nghìn đồng, đã bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
Free Wifi: KOTO_VANMIEU_GUEST

VAN MIEU TRADITION