

CASINHA

Menu

*Uma casa portuguesa,
com certeza*

CASINHA

Mời bạn vào nhà Casinha

Casinha trong tiếng Bồ Đào Nha có nghĩa là «Ngôi nhà nhỏ».

Nhưng với người Bồ, ai cũng sẽ nói rằng chỉ có một Casinha duy nhất: ngôi nhà của gia đình — đơn sơ, khiêm nhường, chân thành, và chan chứa những kỷ niệm thân thương.

Ngôi nhà tường trắng, mang nét đặc trưng của vùng quê Bồ Đào Nha, nằm cuối con đường đất nhỏ rợp bóng cây ô-liu, phía sau cánh cửa gỗ cũ khê kêu mỗi khi mở.

Trong nhà, trên tường treo đầy ảnh gia đình — như một bản nhạc sắp xếp ngẫu nhiên mà hài hòa.

Bàn ăn là nơi tiếng nói hòa cùng tiếng cười, bánh mì được chia sẻ, và những món ăn thân thuộc được dọn lên bằng cả tấm lòng.

Casinha là hình ảnh của Bồ Đào Nha bình dị. Một nơi được tạo nên từ ký ức và tình cảm.

Tại đây, chúng tôi nấu những món ăn Bồ Đào Nha theo cách chân thật nhất: những món ăn từ biển và đất liền, bình dân và hào phóng, được chế biến với sự tôn trọng, tươi ngon và trung thực — không vội vã, không kiêu cách.

Bàn ăn tại Casinha được kê sát nhau như một bàn tiệc lớn, nơi gia đình và bạn bè quây quần, cùng nhau tận hưởng một khoảnh khắc ấm áp.

Đó chính là cách chúng tôi chào đón bạn tại Casinha, với sự ấm cúng và bình dị như Bồ Đào Nha.



g/k

the original

Pastéis de Nata

Biểu tượng của Bồ Đào Nha ngay tại Việt Nam

Vàng óng, giòn rụm, mềm tan...

Pastéis de Nata là viên ngọc quý đã làm nên danh tiếng của nền bánh ngọt Bồ Đào Nha.

Ra đời vào thế kỷ XVIII trong một tu viện ở Lisbon, hương vị ấy đã vượt qua biên giới, theo dấu chân các nhà thám hiểm Bồ Đào Nha đi khắp châu Á — từ Goa đến Macao, qua Faifo, nay là Hội An.

Tại Casinha, chúng tôi tiếp nối truyền thống ấy. Mỗi ngày, các thợ làm bánh của chúng tôi lặp lại những động tác xưa, theo công thức gia truyền được gìn giữ qua nhiều thế hệ — để mang đến cho bạn chiếc Pastel de Nata đích thực nhất. Một phần nhỏ của Bồ Đào Nha, ngay tại Việt Nam.

Pastel de Nata 🍩	40
------------------	----

Hộp 3 cái	115
-----------	-----

Hộp 6 cái	225
-----------	-----



CASINHA

Sapatei'roll

Khi món của Sapateira biểu tượng
gặp gỡ Lobster Roll tuyệt hảo

Sapatei'roll

195

Thịt cua tươi kèm sốt cay nhẹ,
trong lớp bánh brioche vàng óng mềm mại



Snacks



Tosta Mista

95

Bánh mì nướng kèm giăm bông và phô mai tan chảy



Batatas Fritas + Salada

65

Khoai tây chiên cắt tay và salad nhỏ



Bifana

110

Bánh mì heo ướp tỏi thơm giòn



Prego

175

Bánh mì bò ướp tỏi thơm giòn



Bifana Gourmet 🕒

145

Bifana kèm phô mai và thịt xông khói

Món thêm

Phô mai	+20
Thịt xông khói (bacon)	+20
Presunto	+40
Hành phi giòn	+15
Cà chua	+15

Chouriço Assado[®]

Xúc xích Bồ Đào Nha
nướng trên lửa than.



Chouriço thủ công
Huy chương Vàng 2024

1 Chouriço
½ Chouriço

650
450

Petiscos

Món khai vị

Couvert

125

Bộ ba món khai mở khẩu vị
1 - 2 người

Tặng kèm dầu ô liu

À la carte

Azeitonas marinadas

50

Ô liu ướp tỏi, cam, hương
thảo kiểu Alentejo

Manteiga Piri-Piri

30

Bơ cay Perí-Peri, sáng tạo
của Casinha

Cesto de Pão

50

Bộ bánh mì truyền thống
Bồ Đào Nha chọn lọc



Pastéis de Bacalhau



85

Bánh chiên cá tuyết vàng ruộm



Rissóis de Camarão



95

Bánh xếp tôm nhân kem

Cerveja

Bia tươi,
siêu lạnh!

Caneca 500ml
Mini 250ml

85
45



Pica-Pau

Heo xào kèm dưa chua

195



Salada de Polvo

Salad bạch tuộc tươi mát

145



Presunto

Thịt nguội cắt lát mỏng

115



Moelas

Mê gà hầm mềm

125



Croquetes de Carne

Croquette thịt – giòn bên ngoài, bùng vị bên trong

90



Peixinhos da Horta

Rau tempura kiểu Bồ Đào Nha

85



Sardinhas fritas

125

Cá mòi / Cá trứng chiên giòn



Chocos fritos

145

Mực cắt lát chiên giòn



Camarão Cozido (200g)

135

Tôm luộc kèm sốt mayonnaise nhà làm



Pão Alho e Manteiga

25

Bánh mì bơ tỏi ăn kèm

Ameijoas a Bulhão



(Không bao gồm bánh mì)

Ameijoas a Bulhão Pato 🍷

Nghêu tươi xào tỏi cùng rượu trắng

175

Môn chính





Bife “Casinha”

Huyền thoại trước cả khi thành xu hướng.
Thịt bò mềm và sốt bí truyền – ngon đến giọt cuối cùng!



Bife “Casinha” 

Thịt bò mềm (Mỹ) kèm sốt đặc trưng của Casinha

335

Os Classicos

Những điều không thể bỏ qua



Porco Alentejana

245

Heo và nghêu xào cùng khoai tây



Bacalhau à Brás 🌞

255

Cá tuyết xé, trứng và khoai tây chiên



Polvo a Lagareiro 🌞

305

Bạch tuộc nướng cùng khoai tây xào và tỏi



Bacalhau com Natas

295

Cá tuyết nướng phủ lớp kem béo mịn — 20-30' chuẩn bị

Sangria Lusitana

Homemade

750ml

450



da Terra

Thịt



Bitoque

245

Bít tết kèm trứng ốp la và khoai tây chiên



Leitão

470

Hèo sữa quay kèm sốt tiêu thơm nhẹ — Đặt trước 24H



Açorda de Camarão

285

Cháo bánh mì tôm theo phong cách Bồ Đào Nha



Bacalhau da Casa

295

Cá tuyết đút lò kèm vụn bánh ngô — 20-30' chuẩn bị



Gambas ao alho

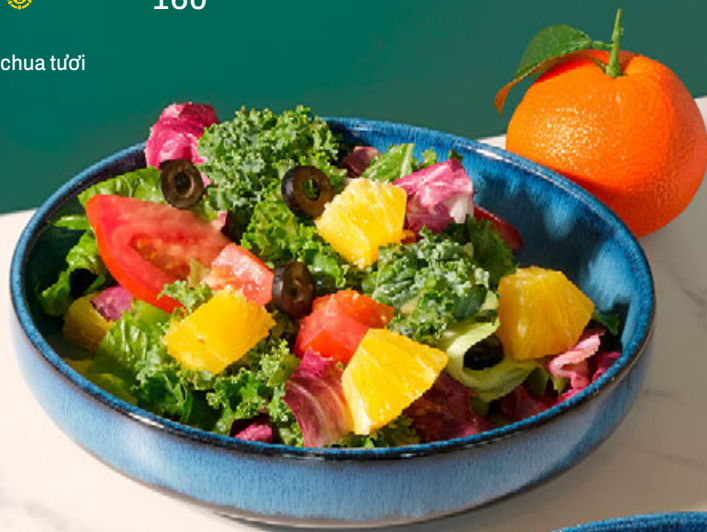
280

Tôm tươi xào tỏi, và nước sốt đậm đà hấp dẫn

Algarve

Salad cam,
cải xoăn và cà chua tươi

160



Beja

Salad dưa hấu,
presunto và phô mai dê

195



Tavira

Salad Bơ, cà chua,
ô liu, hành tây đỏ

125

Sopas

Súp



Caldo verde 🍲

80

Súp cải xoăn kiểu Bồ Đào Nha



Sopa de Abóbora

80

Súp bí đỏ, tỏi nướng và dầu ô liu

Sides

Món ăn kèm

Azeitonas 50
Ô liu ướp

Batatas fritas (L) 50
Khoai tây chiên giòn

Batatas a muro (L) 45
Khoai tây đập nướng vỏ giòn

Cesto de Pão tradicional 50
Giò bánh mì truyền thống

Migas 35
Bánh mì ngô vụn xào với tỏi, rau mùi và dầu ô liu

Pão amanteigado 25
Bánh mì nướng bơ

Salada tomate e cebola (L) 50
Salad cà chua và hành tây

Legumos grelhados 35
Rau củ nướng

Arroz (L) 25
Cơm trắng



o Pudim

Món flan tuổi thơ ai cũng yêu thích

Pudim caseiro

Bánh flan nướng truyền thống

Sobremesa

Món tráng miệng



Baba de Camelo

65

Mousse caramel kiểu Bồ Đào Nha



Mousse Chocolate 🍷

65

Mousse sô-cô-la mịn màng



Laranjeira

75

Bánh phô mai cam



Arroz Doce

45

Cơm sữa Bồ Đào Nha mịn màng

Bồ Đào Nha – nguồn gốc của chữ quốc ngữ

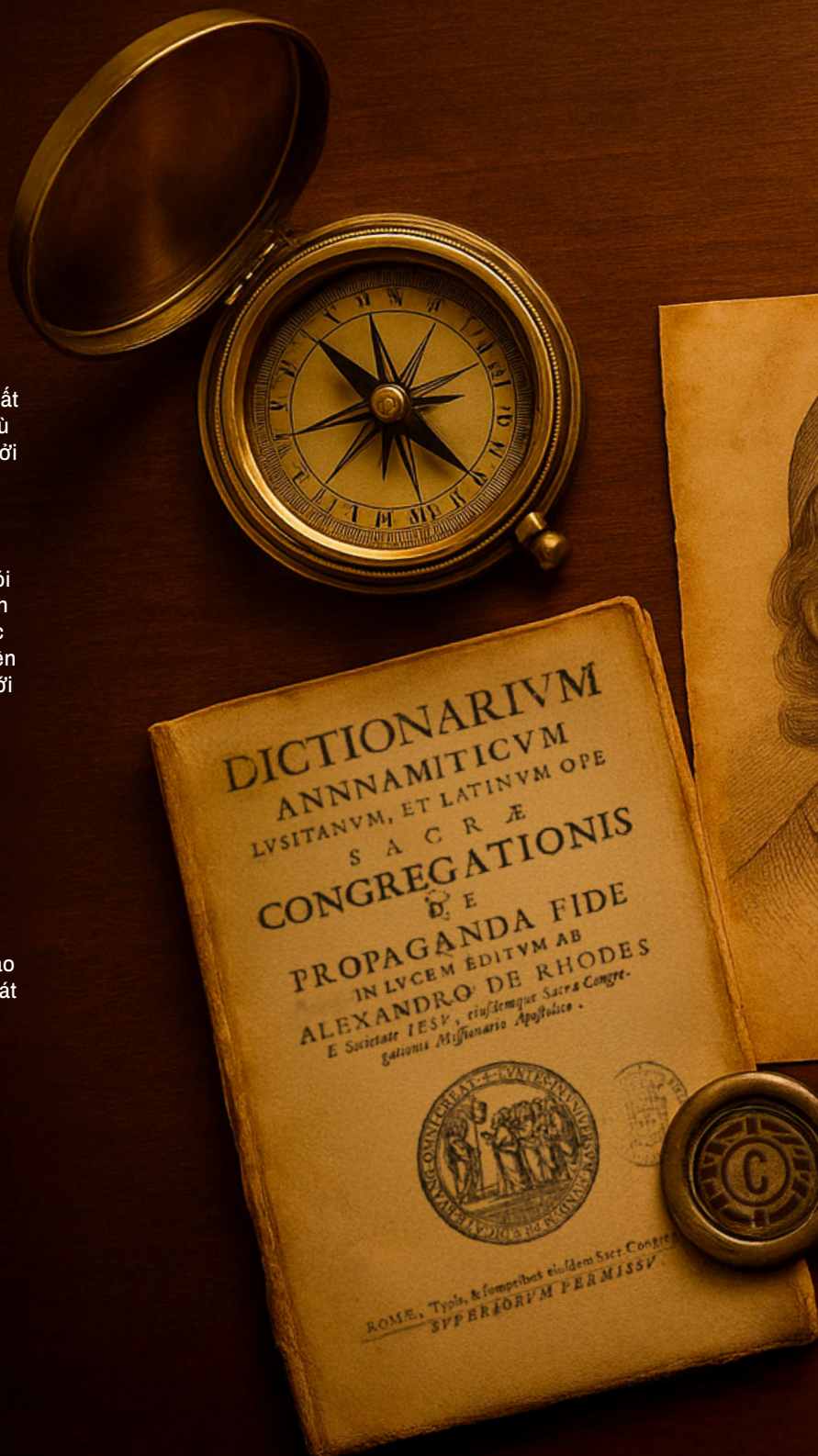
Vào thế kỷ XVI, các nhà hàng hải Bồ Đào Nha xuất phát từ Malacca đã cập bến bờ biển Việt Nam. Dù không ồn ào như các cường quốc khác, họ lại khởi đầu cho những trao đổi sâu sắc – đặc biệt là về ngôn ngữ.

Linh mục Dòng Francisco de Pina, đặt chân đến Việt Nam năm 1617, là người châu Âu đầu tiên nói tiếng Việt lưu loát. Ông đã chuyển ngữ bằng cách sử dụng bảng chữ cái La Tinh kết hợp với quy tắc chính tả Bồ Đào Nha: dấu sắc, huyền, mũ, nguyên âm mũ và dấu ngã (˜) – một hệ thống phù hợp với thanh điệu tiếng Việt.

Khi Francisco de Pina qua đời trong một vụ đắm tàu năm 1625, Alexandre de Rhodes tiếp tục và hoàn thiện công trình ngôn ngữ này. Năm 1651, ông xuất bản tại Rome cuốn *Dictionarium Annamiticum Lusitanum et Latinum*, từ điển ba ngôn ngữ Việt–Bồ–La Tinh.

Tác phẩm quý giá này là kết quả của nhiều năm nghiên cứu tập thể do các nhà truyền giáo Bồ Đào Nha thực hiện, đánh dấu bước ngoặt trong sự phát triển của chữ Quốc Ngữ – hệ thống chữ viết hiện đại của tiếng Việt ngày nay.

Với sự tò mò, phương pháp khoa học và lòng tôn trọng ngôn ngữ bản địa, các nhà truyền giáo Bồ Đào Nha đã để lại một dấu ấn lâu dài – âm thầm nhưng rõ ràng – trong lịch sử Việt Nam.





Hương vị Bồ Đào Nha tại châu Á

Từ các tuyến hải trình thế kỷ XVI, những công thức nấu ăn độc đáo đã ra đời. Khi vượt qua châu Phi, Ấn Độ và châu Á, các nhà hàng hải Bồ Đào Nha không chỉ mang theo gia vị mà còn đem đến cách chế biến, khẩu vị và tinh thần ẩm thực. Nhiều món ăn nổi tiếng tại châu Á thực chất có nguồn gốc Bồ Đào Nha.

Tempura (Nhật Bản)

Món chiên nhẹ này được các nhà truyền giáo Bồ Đào Nha giới thiệu, xuất phát từ các món ăn kiêng trong mùa chay ở Lisbon.

Pastel de Nata (Macao)

Từ các tu viện Lisbon đến đường phố Macao, rồi lan rộng khắp Đông Nam Á, Pastel de Nata đã thay đổi tên gọi và hình thức — egg tart, bánh trứng... nhưng không thay đổi linh hồn. Bản gốc vẫn thuộc về Bồ Đào Nha.

Vindaloo (Goa)

Biến thể cay nồng từ món vinha d'alhos, thịt heo ướp giấm và tỏi – đặc sản truyền thống của Bồ Đào Nha.

Fios de ovos (Thái Lan, Malaysia)

Lòng đỏ trứng ngọt được rút sợi – món tráng miệng Bồ Đào Nha – trở thành Foi Thong tại Thái Lan.



Obrigado!

Casinha 2025 ©