

STARTERS

	KCAL	VND
LOTUS STEM PORK SALAD  	280	210
CHICKEN HERBS SALAD	220	210
POMELO WITH TIGER  PRAWNS SALAD	260	250
HERB BEEF, BELL PEPPER  & ONION SALAD	250	250
FRESH VEGETABLES HAND ROLL   Peanut Sauce	165	140

SOUPS

	KCAL	VND
CHICKEN, CORN & MUSHROOM SOUP	130	210
SWEET & SOUR SALMON BROTH 	150	335
PORK RIBS BROTH  WITH DRIED BAMBOO SHOOTS	155	250
SEAFOOD ASPARAGUS  CLEAR BROTH	128	240

VEGETABLES

	KCAL	VND
WOK FRIED VEGETABLES	180	210
STIR-FRIED WATER SPINACH WITH GARLIC	120	170
PICKLED MUSTARD CABBAGE WITH CHILLI & GARLIC	180	160
STIR-FRIED MUSHROOMS WITH TOFU Vegetarian Oyster Sauce	250	170

"STEWES" SERVED WITH BREAD

	KCAL	VND
BEEF "BO KHO"	530	335
COCONUT TARO DUCK  Fried Tofu, Carrots, Potatoes	450	325
FIVE-SPICE PORK RIBS  White Beans, Carrots, Potatoes	560	250
CLAY POT VEGETABLES CURRY	340	210

"BRAISED" SERVED WITH STEAMED RICE

	KCAL	VND
CLAY POT COBIA	400	325
LEMONGRASS CHICKEN THIGHS	450	250
CHILLI COCONUT PRAWNS	500	335
BRAISED MUSHROOMS & LOTUS ROOTS 	350	210

MAINS

	KCAL	VND
"PHO BO" TRADITIONAL RICE  NOODLES SOUP WITH BEEF	350	250
"PHO GA" TRADITIONAL RICE  NOODLES SOUP WITH CHICKEN	200	230
STIR-FRIED OSTRICH "LUC LAK" Served With Steamed Rice	640	345
GRILLED LEMONGRASS CHICKEN Served With Steamed Rice	450	325
SWEET & SOUR PORK RIBS  Served With Steamed Rice	665	230

Tropicana

BEACH CLUB

ASIAN MENU

WOK FRIED FRESH NOODLES

	KCAL	VND
SEAFOOD	265	325
CHICKEN	390	265
PORK 	420	265
BEEF	250	290
VEGETABLES	260	185
WOK FRIED GLASS NOODLES WITH CRAB IN CLAY POT	370	335

WOK FRIED RICE

	KCAL	VND
KIMCHI PORK FRIED RICE 	545	265
BEEF & MUSTARD CABBAGE FRIED RICE	450	265
SEAFOOD	415	325
CHICKEN	425	265
PORK 	430	265
BEEF	450	290
EGG	240	185

 Vegetarian

 Pork

 Gluten Free

 Spicy

 Nut

 Lactose Free

All prices are in thousand Vietnam Dong and inclusive of service charge and VAT.

WESTERN MENU

STARTERS

	KCAL	VND
CRAB CAKE Cocktail & Tartare Sauces	210	220
TUNA TARTARE Olive Oil, Capers & Chives	360	325
BEEF CARPACCIO Parmesan, Oil & Tapenade (Olives, Capers, Anchovies, Garlic)	200	290
TIGER PRAWNS "COCKTAIL" 🍷🍷	330	335
SMOKED SALMON Pickled Cucumbers & Sour Cream	200	335
AVOCADO BRUSCHETTA	350	140

SOUPS

	KCAL	VND
FRENCH ONION SOUP Gruyère Cheese Crouton	400	220
CLEAR VEGETABLES BROTH 🍷🍷	120	210

SALADS

	KCAL	VND
CAESAR 🍷 Bacon, Quail Eggs, Parmesan & Croutons Add - Ons: Prawns Smoked Salmon Chicken	300	290 140
"CAPRESE" 🍷 Mozzarella, Basils, Balsamic Vinegar, Olive Oil, Tomatoes	280	210
MIXED GREENS 🍷🍷 Cherry Tomatoes, Asparagus & House Dressing	200	185

BURGERS/ SANDWICHES

	KCAL	VND
AUSTRALIAN WAGYU BACON 🍷 CHEESE BURGER French Fries & Mixed Greens	1200	370
KOREAN KIMCHI CHEESE CHICKEN BURGER GochuJang Mayonaise, French Fries & Mixed Greens	1000	290
CLUB SANDWICH 🍷 Chicken Breast, Bacon, Egg, Lettuce, Tomatoes, French Fries, Mixed Salad	1180	290
SESAME FLOUR TORTILLA TUNA SALAD WRAP Corns & Mix Salad	760	280
GRILLED VEGETABLES PANINI WITH PESTO Corns & Mix Salad 🍷🍷	650	230
VIETNAMESE "BANH MI" 🍷🍷 Pickled Vegetables, Corns	620	185

GRILLS

	KCAL	VND
AUSTRALIAN T-BONE (550 - 600Gr)	2120	1.840
SIGNATURE AUSTRALIAN BLACK ANGUS STRIPLOIN (300Gr)	900	920
AZUL NATURAL ARGENTINA BEEF TENDERLOIN (250Gr)	707	1140
AZUL NATURAL ARGENTINA BEEF RIBEYE (250Gr)	900	980
FREE RANGE CHICKEN (Half)	600	450
VIETNAM CEBON FARMS MUSCOVY DUCK BREAST (300Gr)	815	520
NEW ZEALAND GRASS-FED LAMB CHOPS	950	950
AUSTRALIAN BERKINSHIRE FREE RANGE PORK CHOP	770	630
ADD ON: DUCK FOIE GRAS	460	150
NINH VAN BAY BARRAMUNDI (170Gr) (ASC Certificate)	250	335
CHOICE OF 1 SAUCE Chimmichurri, Green Peppercorn, Red Wine, Mushrooms, Lime Butter, Green Chilli, Bearnaise		
CHOICE OF 1 SIDE French Fries, Mashed Potatoes, Potato Wedges, Asparagus, Spinach with Garlic, Steamed Rice, Wok Fried Vegetables		

MAINS

	KCAL	VND
GRILLED SALMON & LINGUINE Served with Asparagus	600	650
NHA TRANG SEAFOOD "CIOPPINO" STEW IN GARLIC TOMATO BROTH Crab, Prawns, Squids, Clams & Mussels	420	690
WHOLE ROASTED IMPORTED FRENCH CHICKEN (500Gr) (to share) Mashed Potatoes, Pickled Mushrooms & Rosemary Jus	800	950
VEAL "PICCATA" STYLE WITH LEMON 🍷 Caper Butter Sauce & Pesto Risotto	600	630

PIZZAS

	KCAL	VND
MARGHERITA Fresh Mozzarella, Tomatoes, Basils & Marinara	740	290
QUATTRO FORMAGGI Parmesan, Blue Cheese, Mozzarella & Emmental	800	390
FRUTTI DI MARE/ SEAFOOD Prawns, Squids, Mussels, Mozzarella & Marinara	760	440
HAM & MUSHROOMS 🍷 Marinara, Mozzarella & Parmesan	500	370
PESTO VEGETABLES 🍷🍷	465	290
PEPPERONI 🍷 Mozzarella, Marinara & Basils	600	400
HAWAIIAN 🍷 Pineapple, Ham, Mozzarella, Basils & Marinara	760	400

PASTAS (CHOICES OF PASTA)

	KCAL	VND
SPAGHETTI PENNE LINGUINE FUSILLI		
CARBONARA 🍷 Bacon, Egg Yolk, White Wine, Parmesan & Black Pepper	800	290
BOLOGNAISE Beef, Garlic, Onion, Carrot, Celery & Red Wine	720	325
SEAFOOD ALFREDO Prawns, Squids, Clams, White Wine, Garlic, Cream	460	370
AGLIO E OLIO 🍷 Olive Oil, Garlic, Chilli & Parmesan	560	230
PESTO 🍷 Pine Nuts, Parmesan, Olive Oil & Basils	650	230
MUSHROOM RISOTTO	700	325
SEAFOOD GNOCCHI	500	370

All prices are in thousand Vietnam Dong and inclusive of service charge and VAT.

🍷 Vegetarian

🍷 Pork

🍷 Nut

🍷 Spicy

🍷 Gluten Free

🍷 Lactose Free

KHAI VỊ

	KCAL	VNĐ
GỎI NGÓ SEN & THỊT HEO	280	210
XÀ LÁCH GÀ THẢO MỘC	220	210
GỎI BƯỞI TÔM SÚ	260	250
XÀ LÁCH BÒ HÀNH TÂY, ỚT CHUÔNG & RAU MÙI	250	250
GỎI CUỐN CHAY	165	140

SÚP

	KCAL	VNĐ
SÚP NẤM GÀ	130	210
CANH CHUA CÁ HỒI	150	335
SƯỜN HEO HẦM CÙNG MĂNG KHÔ	155	250
SÚP MĂNG TÂY HẢI SẢN	128	240

MÓN RAU

	KCAL	VNĐ
RAU CỦ XÀO	180	210
RAU MUỐNG XÀO TỎI	120	170
CẢI MUỐI CHUA VỚI TỎI ỚT	180	160
NẤM XÀO ĐẬU HŨ VỚI DẦU HÀO CHAY	250	170

MÓN HẦM DÙNG KÈM BÁNH MÌ

	KCAL	VNĐ
BÒ KHO	530	335
VỊT HẦM KHOAI MÔN & NƯỚC CỐT DỪA Đậu Hũ Chiên, Khoai Tây, Cà Rốt	450	325
SƯỜN HEO HẦM NGŨ VỊ Đậu Trắng, Cà Rốt, Khoai Tây	560	250
CÀ RI RAU CỦ	340	210

MÓN KHO DÙNG CÙNG CƠM TRẮNG

	KCAL	VNĐ
CÁ BÓP KHO TỘ	400	325
ĐÙI GÀ KHO SẢ ỚT	450	250
TÔM KHÌA NƯỚC DỪA	500	335
NẤM HẦM CỦ SEN	350	210

MÓN CHÍNH

	KCAL	VNĐ
PHỞ BÒ	350	250
PHỞ GÀ	200	230
ĐÀ ĐIỀU XÀO LÚC LẮC Cơm Trắng	640	345
GÀ NƯỚNG SẢ Cơm Trắng & Xà Lách	450	325
SƯỜN HEO XÀO CHUA NGỌT Cơm Trắng	665	230

Tropicana

BEACH CLUB

THỰC ĐƠN MÓN Á

MỠ XÀO

	KCAL	VNĐ
MỠ XÀO HẢI SẢN	265	325
MỠ XÀO GÀ	390	265
MỠ XÀO THỊT HEO	420	265
MỠ XÀO THỊT BÒ	250	290
MỠ XÀO RAU CỦ	260	185
MIẾN XÀO CUA	370	335

CƠM CHIÊN

	KCAL	VNĐ
CƠM CHIÊN KIM CHI THỊT HEO	545	265
CƠM CHIÊN DỪA BÒ	450	265
CƠM CHIÊN HẢI SẢN	415	325
CƠM CHIÊN GÀ	425	265
CƠM CHIÊN THỊT HEO	430	265
CƠM CHIÊN BÒ	450	290
CƠM CHIÊN TRỨNG	240	185

- Rau Củ
- Thịt Heo
- Không Tinh Bột
- Cay
- Hạt
- Không Sữa

Giá được tính theo đơn vị nghìn VNĐ, đã bao gồm thuế và phí dịch vụ.

KHAI VỊ

BÁNH CUA ÁP CHẢO	210	220
GỎI CÁ NGỪ KIỂU PHÁP	360	325
Dầu Ô-liu, Nụ Bạch Hoa & Hẹ		
BÒ ĂN SỐNG KIỂU Ý	200	290
Phô Mai Parmesan, Dầu Ô-liu & Sốt Trái Ô-liu		
TÔM SÚ SỐT COCKTAIL	330	335
CÁ HỒI XÔNG KHÓI	200	335
Dứa Leo Muối Chua & Kem Chua		
BÁNH MÌ BRUSCHETTA BƠ	350	140

SÚP

SÚP HÀNH TÂY KIỂU PHÁP	400	220
Bánh Mì & Phô Mai Gruyère		
SÚP RAU CỦ	120	210

XÀ LÁCH

XÀ LÁCH HOÀNG ĐẾ	300	290
Gọi Thêm:		
Tôm Sú Cá Hồi Xông Khói Ưc Gà		140
XÀ LÁCH CAPRESE	280	210
Húng Quế, Cà chua & Phô Mai Mozzarella		
XÀ LÁCH TRỘN KIỂU PHÁP	200	185
Măng Tây & Sốt Chanh		

BURGER/ BÁNH MÌ KẸP

BÁNH MÌ KẸP THỊT BÒ WAGYU	1200	370
CÙNG THỊT XÔNG KHÓI		
Khoai Tây Chiên & Xà Lách Trộn		
BÁNH MÌ KẸP GÀ CHIÊN GIÒN & KIM CHI KIỂU HÀN QUỐC	1000	290
Sốt GochuJang, Khoai Tây Chiên & Xà Lách Trộn		
BÁNH MÌ KẸP THẬP CẨM	1180	290
Ưc Gà, Thịt Xông Khói, Trứng, Rau Xà Lách, Cà Chua, Phô Mai, Khoai Tây Chiên, Rau Xanh Theo Mùa		
BÁNH TORTILLA CUỘN XÀ LÁCH CÁ NGỪ	760	280
Bắp & Rau Xanh Theo Mùa		
BÁNH MÌ RAU CỦ NƯỚNG PANINI VỚI SỐT QUẾ TÂY	650	230
Bắp & Rau Xanh Theo Mùa		
BÁNH MÌ VIỆT NAM	620	185
Bắp & Rau Củ Ngâm Chua		

THỰC ĐƠN MÓN ÂU

NƯỚNG

SƯỜN BÒ ÚC T-BONE (550 - 600Gr)	2120	1.840
THĂN NGOẠI BÒ ÚC (300Gr)	900	920
THĂN NỘI BÒ TỰ NHIÊN ARGENTINA (250Gr)	707	1140
NẠC LƯNG BÒ TỰ NHIÊN ARGENTINA (250Gr)	900	980
GÀ THẢ VƯỜN (Nửa Con)	600	450
ƯC VỊT (300Gr)	815	520
CỪ NEW ZEALAND (Ăn Cỏ Tự Nhiên)	950	950
SƯỜN HEO ÚC (Thả Vườn Tự Nhiên)	770	630
GỌI THÊM: GAN NGỔNG	460	150
CÁ CHẾM VỊNH NINH VÂN (170Gr) (Chứng nhận ASC)	250	335

CHỌN 1 NƯỚC SỐT

Sốt Rau Mùi, Tiêu Xanh, Rượu đỏ, Nấm, Sốt Bơ Trứng, Muối Ớt Xanh, Sốt Bơ Chanh

CHỌN 1 MÓN ĂN KÈM

Khoai Tây Chiên, Khoai Tây Nghiền, Cải Bó Xôi Xào Tỏi, Măng Tây, Cơm Trắng, Rau Xào, Khoai Tây Múi Cau

MÓN CHÍNH

CÁ HỒI NƯỚNG VỚI MỠ Ý VÀ MĂNG TÂY	600	650
HẢI SẢN HẦM XỐT CÀ CHUA VỊ TỎI	420	690
Cua, Tôm Sú, Mực, Vẹm, Sò		
GÀ PHÁP NƯỚNG (Nguyên Con - 500Gr)	800	950
Khoai Tây Nghiền, Nấm Ngâm Chua & Sốt Hương Thảo Đặc Biệt		
THỊT BÊ ÁP CHẢO KIỂU “PICATTA” VỚI CHANH VÀNG	600	630
Sốt Bơ Nụ Bạch Hoa & Kem Ý		

Rau Củ

Thịt Heo

Hạt

Cay

Không Tinh Bột

Không Sữa

PIZZA

MARGHERITA	740	290
Pizza Cà Chua & Phô Mai Tươi		
PHÔ MAI THẬP CẨM	800	390
Phô Mai Parmasan, Phô Mai Xanh, Phô Mai Mozzarella & Phô Mai Emmental		
HẢI SẢN	760	440
Tôm, Mực, Vẹm, Mozzarella & Sốt Cà Chua		
THỊT NGŨI VÀ NẤM	500	370
Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella & Phô Mai Parmesan		
RAU CỦ SỐT PESTO	465	290
XÚC XÍCH CAY	600	400
Phô Mai Mozzarella, Sốt Cà Chua & Quế Ý		
KIỂU HAWAII	760	400
Dứa, Giăm Bông, Phô Mai Mozzarella, Quế Ý & Sốt Cà Chua		

MỠ Ý (CHỌN LOẠI MỠ Ý)

MỠ SPAGHETTI | NUI | MỠ ĐẸP | NUI XOẮN

SỐT KEM	800	290
Thịt Heo Xông Khói, Lòng Đỏ Trứng, Vang Trắng, Phô Mai Parmesan, Tiêu Đen		
SỐT BÒ BẦM	720	325
Thịt Bò, Tỏi, Hành Tây, Cà Rốt, Cần Tây & Vang Đỏ		
HẢI SẢN ALFREDO	460	370
Tôm, Mực, Nghêu, Vang Trắng, Tỏi, Kem		
AGLIO	560	230
Dầu Ô Liu, Tỏi, Ớt & Phô Mai Parmesan		
SỐT PESTO	650	230
Hạt Thông, Phô Mai Parmesan, Dầu Ô-liu & Quế Ý		
RISOTTO NẤM	700	325
HẢI SẢN GNOCCHI	500	370

Giá được tính theo đơn vị nghìn VNĐ, đã bao gồm thuế và phí dịch vụ.