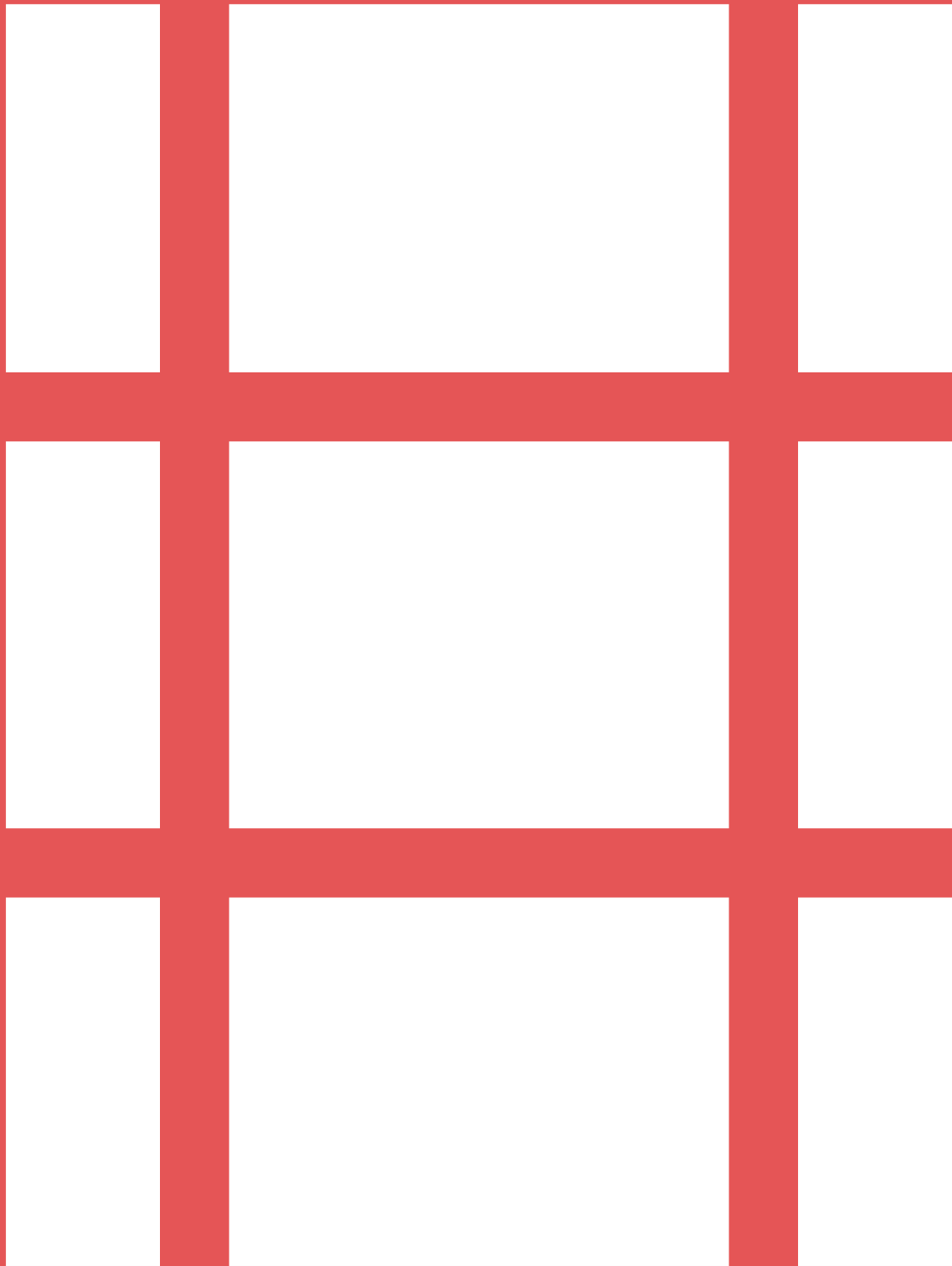
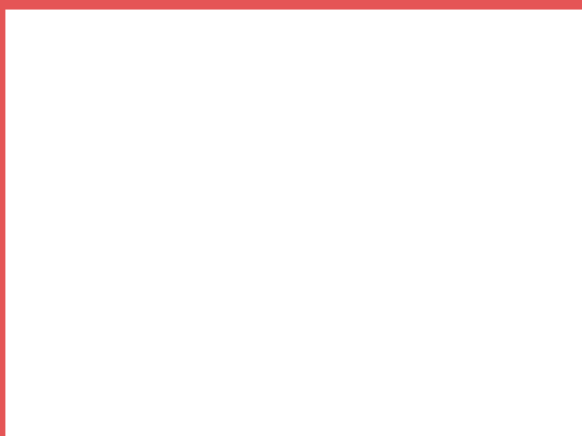
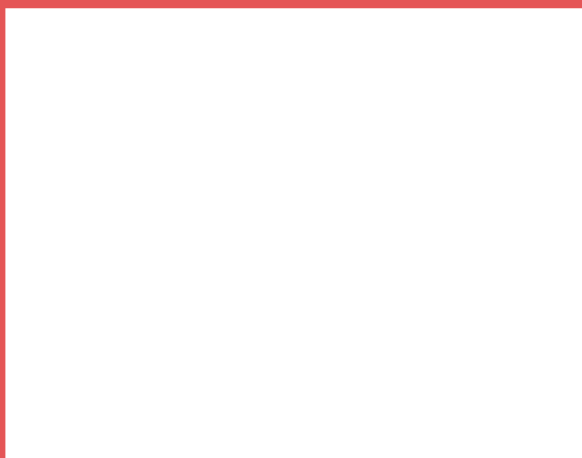




A WINDOW TO THE SEA

MÖVENPICK RESORT CAM RANH
PLOT D12 ABC, CAM HAI DONG,
CAM LAM, KHANH HOA 57615, VIETNAM

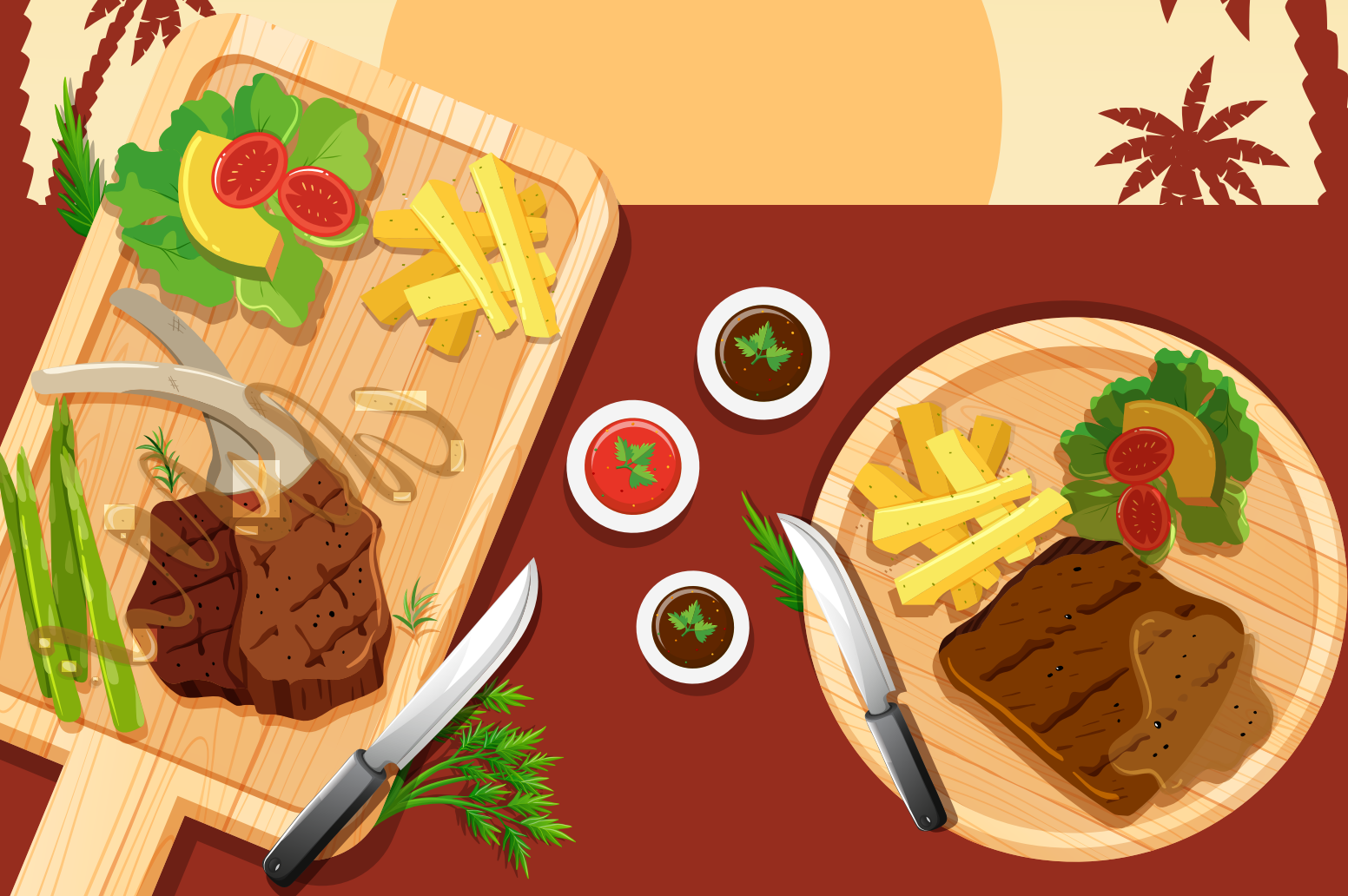




Tropicana

BEACH CLUB

Western món Âu



Please kindly inform our heartists of any dietary requirements, food allergies, or intolerances.

Our culinary team will accommodate your needs with the utmost care and attention.

Vui lòng thông báo cho đội ngũ nhân viên của chúng tôi về bất kỳ yêu cầu chế độ ăn uống,
Dị ứng thực phẩm hoặc tình trạng không dung nạp nào.
Đội ngũ ẩm thực của chúng tôi sẽ đáp ứng nhu cầu của quý khách với sự chăm sóc và chú ý cao nhất.

All prices are in Vietnamese Dong and inclusive of service charge and VAT
Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế

CAESAR SALAD XÀ LÁCH HOÀNG ĐẾ

Cos Lettuce, Bacon, Parmesan Crisp, Soft Boiled Egg and Crostini
Rau Xà Lách Romaine, Thịt Ba Chỉ Xông Khói, Phô Mai Parmesan Giòn,
Trứng Luộc Mềm và Bánh Mì Nướng Crostini

Kcal: 300 VND: 360.000 

Optional Add-ons | Tùy chọn thêm

Prawns Kcal: 100
Tôm VND: 180.000

Smoked Salmon Kcal: 110
Cá Hồi Xông Khói VND: 200.000 

Shredded Chicken with Black Pepper Sauce Kcal: 145
Gà Xé Sốt Tiêu Đen VND: 180.000

QUINOA BEETROOT SALAD XÀ LÁCH CÚ DÈN VÀ HẠT DIÊM MẠCH

Feta Cheese, Tomatoes, Fennel Shavings,
Toasted Cashew Nuts and Rosemary Honey Dressing
Phô Mai Feta, Cà Chua, Thì Là Tây Thái Lát,
Hạt Điều Rang và Sốt Mật Ong Hương Thảo

Kcal: 310
VND: 310.000  

CAPRESE SALAD XÀ LÁCH PHÔ MAI

Tomatoes, Mozzarella, Balsamic Vinegar,
Olive Oil and Fresh Basil
Cà Chua, Phô Mai Mozzarella,
Giấm Balsamic, Dầu Ô Liu và Lá Húng Quế

Kcal: 280
VND: 310.000  

LOCAL BEEF SALAD XÀ LÁCH BÒ

Rice Noodles, Bean Sprouts,
Local Salad, Chili, Cashew Nuts,
Lime Sesame Dressing
Bún Gạo, Giá Đỗ, Rau Thom, Ớt,
Hạt Điều, Sốt Mè Chanh

Kcal: 280
VND: 330.000  

Salads
xà lách

SMOKED SALMON TIAN
CÁ HỒI XÔNG KHÓI KIỂU TIAN

Avocado, Cream Cheese with
Apple and Coriander Dressing
Bơ Quả, Phô Mai Kem Dùng Kèm
Sốt Táo và Rau Mùi

Kcal: 340

VND: 360.000



BRUSCHETTA TRICOLORE
BÁNH MÌ Ý TRICOLORE

Grilled Bread with Marinated Tomatoes,
Olive and Garlic Confit, Avocado and Fresh Basil
Bánh Mì Nướng Phủ Cà Chua Ướp,
Ô Liu và Tỏi Confit, Bơ Quả và Húng Quế

Kcal: 360

VND: 160.000



PRAWN COCKTAIL
COCKTAIL TÔM

Croquette Prawns, Asparagus Salad
with Marie Rose Sauce
Tôm, Salad Măng Tây, Sốt Marie Rose

Kcal: 330

VND: 340.000



SHARING PLATTER
Đĩa Tổng Hợp Dùng Chung

Deli Cuts, Roast Beef, Grilled Vegetables,
Olives, Spreads and Selection of Breads
Các Loại Thịt Nguội, Bò Nướng, Rau Củ Nướng,
Ô Liu, Các Loại Sốt Phết và Bánh Mì Tuyển Chọn

Kcal: 650
VND: 980.000



Starters
khởi vị

GIN & BEETROOT - CURED TUNA TARTARE
CÁ NGŨ ƯỚP GIN & CÙ DỀN

Yellowfin Tuna, Fennel Crisps,
Citrus Gazpacho and Coriander Oil
Cá Ngừ Vây Vàng, Bánh Giòn Thì Là,
Sốt Gazpacho Cam Chanh và Dầu Ngò Rí

Kcal: 360
VND: 350.000





Soups



VEGETABLE BROTH SÚP RAU CỦ

Rich Vegetable Broth
with Local Vegetables

Nước Súp Rau Củ Dậm Đà
với Các Loại Rau Địa Phương

Kcal: 120

VND: 190.000



PUMPKIN AND MUSHROOM CREAM SOUP SÚP BÍ ĐỎ VÀ KEM NẤM

Local Herbs, Sour Cream and
Garlic Croutons

Rau Thơm Địa Phương, Kem Chua
và Bánh Mì Nướng Tỏi

Kcal: 300

VND: 230.000



Grills

món nướng

BBQ SEAFOOD PLATTER (for 2) Đĩa Hải Sản Nướng BBQ (2 người)

1 Lobster, Squid, 2 Tiger Prawns, 4 Greenshell Mussels, 4 Oysters, Octopus, Cobia Fish Fillet with Selection of Sauces and Side Dish

1 Con Tôm Hùm, Mực, 2 Tôm Sú, 4 Vẹm Xanh, 4 Hàu, Bạch Tuộc, Cá Bớp, Kèm Lựa Chọn Sốt và Món Ăn Kèm

Kcal: 1.800

VND: 2.200.000



BBQ GRILLED OCTOPUS BẠCH TUỘC NƯỚNG BBQ

Red Pepper Sauce with Charred Lemon

Sốt ớt đỏ kèm chanh nướng

Kcal: 360

VND: 860.000



GRILLED BARAMUNDI FILLET (180gr) CÁ CHÉM PHI LÊ NƯỚNG (180gr)

Ninh Van Bay, Vietnam (ASC Certified)

Vịnh Ninh Vân, Việt Nam (Đạt chứng nhận ASC)

Kcal: 280

VND: 590.000



Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế

**BERKSHIRE PORK CHOP
SUỐN HEO BERKSHIRE**

Australian Free-Range Pork
Thịt Heo Úc Thả Vườn

Kcal: 870

VND: 780.000



**BEEF RIBEYE (250gr)
NẠC LUNG BÒ (250gr)**

Aberdeen Black Angus MB3
Bò Black Angus Aberdeen MB3

Kcal: 980

VND: 1.100.000



**WAGYU FLANK STEAK (220gr)
THÂN BỤNG BÒ WAGYU (220gr)**

Bò Wagyu Thuần Chủng MS 7/8

Kcal: 1.300

VND: 1.200.000



Optional Add-ons | Tùy chọn thêm

1/2 Lobster

Kcal: 180

Nửa Con Tôm Hùm

VND: 390.000

1 Whole Lobster

Kcal: 360

1 Con Tôm Hùm

VND: 780.000



**NY STRIPLOIN (300gr)
THÂN NGOẠI BÒ (300gr)**

Grain-Fed Australian Black Angus MB2
Bò Black Angus Úc, Bò Ăn Ngũ Cốc MB2

Kcal: 950

VND: 1.100.000



BEEF TENDERLOIN (220gr)
THÂN NỘI BÒ (220gr)

Black Angus 120 Days Grain-Fed MB2

Bò Black Angus,
Bò Ăn Ngũ Cốc 120 Ngày MB2

Kcal: 900

VND: 1.250.000 🍷

LAMB CHOPS WITH HERB CRUST
SƯỜN CỪU NƯỚNG PHỦ THẢO MỘC

New Zealand Grass-Fed Lamb

Cừu New Zealand Ăn Cỏ Tự Nhiên

Kcal: 950

VND 1.250.000

SIGNATURE T-BONE (550gr)
SƯỜN BÒ T-BONE ĐẶC BIỆT (550gr)

Australian Grass-Fed Beef

Bò Úc Ăn Cỏ Tự Nhiên

Kcal: 1.900

VND: 2.100.000 🍷

Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế

SAUCES & SIDES

Included 1 Sauce and 1 Side
Bao Gồm 1 Loại Sốt và 1 Món Ăn Kèm

SELECT 1 SAUCE CHỌN 1 LOẠI SỐT

Chimichurri Sốt Chimichurri	Green Peppercorn Sauce Sốt Tiêu Xanh	Béarnaise Sauce Sốt Béarnaise	Red Wine Jus Sốt Rượu Vang Đỏ
Mushroom Sauce Sốt Nấm	Green Chili Sauce Sốt Ớt Xanh	Lemon Herb Butter Sốt Bơ Thảo Mộc Chanh	Café de Paris Butter Sốt Bơ Café de Paris

SELECT 1 SIDE CHỌN 1 LOẠI ĂN KÈM



French Fries
Khoai Tây Chiên



Mashed Potatoes
Khoai Tây Nghiền



Potato Wedges
Khoai Tây Múi Cau



Green Asparagus
Măng Tây Xanh



Spinach with Cream & Garlic
Cải Bò Xôi Sốt Kem Tỏi



Steamed Jasmine Rice
Com Gạo Thơm



Wok-Fried Vegetables
Rau Củ Xào



Garden Salad with Mustard Dressing
Salad Rau Trộn với Sốt Mù Tạt



Sautéed Fennel and Carrots
Thì Là Tây và Cà Rốt Xào



Additional Sauces and Sides are Available at an Extra Charge
Các Loại Sốt và Món Ăn Kèm Gọi Thêm Sẽ Được Tính Phụ Phí

Side Dish | Món Ăn Kèm
VND: 60.000

Sauce | Sốt
VND: 40.000

SHARING PLATTER (for up to 4)
Đĩa Thức Ăn Tổng Hợp (4 khách)

400gr Skirt Steak, 400gr Beef Tenderloin,
Pork Chop, 4 Lamb Chops, and Grilled Chicken Breast
with a Choice of 2 Side Dishes and 3 Sauces

400gr Thân Bụng Bò, 400gr Thân Nội Bò, Sườn Heo,
4 Sườn Cừu và Ức Gà Nướng,
Kèm 2 Món Ăn Kèm và 3 Loại Sốt Tùy Chọn

Kcal: 3.800

VND: 6.500.000



Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế

FREE-RANGE PORK FILLET
THỊT THÂN HEO CHÂN THẢ TỰ NHIÊN

**Onion Tart Tatin, Baby Carrots,
Roasted Cauliflower Cream**

Bánh Tart Hành Ngọt, Cà Rốt Baby và
Sốt Kem Bông Cải Trắng Nướng

Kcal: 670

VND: 860.000 

PAN-SEARED LOCAL SNAPPER
CÁ HỒNG ĐỊA PHƯƠNG ÁP CHẢO

**Buttered Dill Potatoes,
Asparagus and Capsicum Cream**

Khoai Tây Xào Bơ Thì Là, Măng Tây và
Sốt Kem Ớt Chuông

Kcal: 590

VND: 580.000  

Main
courses
món chính



GRILLED CORN-FED CHICKEN BREAST
Ức Gà Ăn Ngô Nướng

Garlic Mashed Potatoes, Spinach,
Feta and Lemon Thyme Sauce
Khoai Tây Nghiền Tỏi, Rau Chân Vịt và
Phô Mai Feta, Kèm Sốt Chanh và Cỏ Xạ Hương

Kcal: 610
VND: 630.000



VEAL SCALOPPINI
THỊT BÊ XÀO KIỂU SCALOPPINI

Roman Gnocchi, Creamy Tomato Sauce,
Parmesan and Fresh Basil

Roman Gnocchi, Sốt Cà Chua Kem,
Phô Mai Parmesan và Lá Húng Quế

Kcal: 630
VND: 680.000



VEGAN MUSHROOM CRÊPE
BÁNH CRÊPE CHAY NHÂN NẤM

Mushrooms and Spinach Filled Crêpes,
King Oyster Mushroom and Green Sauce
Bánh Crepe Chay Nhân Nấm và Rau Chân Vịt,
Kèm Nấm Hoàng Đế và Sốt Xanh

Kcal: 430
VND: 390.000





SPAGHETTI BOLOGNAISE
MỠ Ý SỐT BÒ BẦM

Minced Beef Braised in Tomato Sauce,
Fresh Basil and Parmesan
Thịt Bò Bầm Hầm Sốt Cà Chua,
Lá Húng Quế và Phô Mai Parmesan

Kcal: 720
VND: 380.000

Pasta mì Ý

SPAGHETTI CARBONARA
MỠ Ý SỐT CARBONARA

Guanciale, Egg, Parmesan
and Pecorino Cheese
Thịt Guanciale, Trứng,
Phô Mai Parmesan và Phô Mai Pecorino

Kcal: 780
VND: 380.000



POTATO GNOCCHI
GNOCCHI KHOAI TÂY

With Salmon, Spinach and Lemon Herb Sauce
Cá Hồi, Cải Bó Xôi và Sốt Thảo Mộc Chanh

Kcal: 690
VND: 460.000





PESTO GENOVESE
SỐT PESTO GENOVESE

Basil, Olive Oil, Pine Nuts,
Parmesan and Pecorino Cheese
Lá Húng Quế, Dầu Ô Liu, Hạt Thông,
Phô Mai Parmesan và Pecorino

Kcal: 650

VND: 410,000



FETTUCCINE SEAFOOD ALFREDO
MÌ DẸT Ý HẢI SẢN SỐT ALFREDO

Fettuccine with Prawns, Mussels, Squid
in Creamy Sauce with Herbs
Mì Fettuccine với Tôm, Vẹm, Mực
Trong Sốt Kem Thảo Mộc

Kcal: 650

VND: 430.000



AGLIO E OLIO
MÌ Ý AGLIO E OLIO (TỎI ỚT)

Linguine in Olive Oil, Garlic,
Chili and Shaved Parmesan
Mì Linguine Xào Dầu Ô Liu, Tỏi,
Ớt và Phô Mai Parmesan Bào

Kcal: 560

VND: 320.000



Pizza

28cm

GARLIC PIZZA PIZZA TỎI

Garlic Butter and Garden Herbs
Bơ Tỏi và Rau Thơm Vườn

Kcal: 520

VND: 310.000



QUATTRO FORMAGGI PHỞ MẠI THẬP CẨM

Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola,
Taleggio and Walnuts

Phở Mại Mozzarella, Parmesan,
Gorgonzola, Taleggio và Hạt Óc Chó

Kcal: 800

VND: 490.000



*Prices are in Vietnamese Dong and inclusive of service charge and VAT

MARGHERITA

Fresh Mozzarella,
Pomodoro Sauce and Fresh Basil
Phô Mai Mozzarella Tươi,
Sốt Cà Chua Pomodoro và Lá Húng Quế Tươi

Kcal: 500

VND: 420.000



MEDITERRANEAN VEGETABLE RAU CỦ ĐỊA TRUNG HẢI

Eggplant, Globe Artichokes,
Roasted Capsicum, Feta, Black Olives,
Pine Nuts and Tomato Sauce
Cà Tím, Atisô, Ớt Chuông Nướng,
Phô Mai Feta, Ô Liu Đen, Hạt Thông và
Sốt Cà Chua

Kcal: 480

VND: 450.000



Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế

HAM AND MUSHROOMS
THỊT NGUỘI VÀ NẤM

Leg Ham, Mushrooms,
Pomodoro Sauce and Mozzarella
Thịt Nguội, Nấm, Sốt Cà Chua Pomodoro
và Phô Mai Mozzarella

Kcal: 740

VND: 480.000



HAWAIIAN

Pineapple, Ham, Mozzarella,
and Tomato Sauce
Thơm, Thịt Nguội, Phô Mai Mozzarella,
và Sốt Cà Chua

Kcal: 760

VND: 480.000





izza
28cm

**FRUTTI DI MARE
HẢI SẢN**

Prawns, Squid, Mussels,
Mozzarella and Tomato Sauce
Tôm, Mực, Vem, Phô Mai Mozzarella
và Sốt Cà Chua

Kcal: 760
VND: 520.000 

**DIAVOLA
XÚC XÍCH CAY DIAVOLA**

Spicy Pepperoni, Olives, Mozzarella,
Pomodoro Sauce and Fresh Basil
Xúc Xích Pepperoni Cay, Ô Liu,
Phô Mai Mozzarella,
Sốt Cà Chua Pomodoro và Lá Húng Quế

Kcal: 650 
VND: 480.000

CLUB SANDWICH
BÁNH MÌ SANDWICH

Char-Grilled Chicken Breast, Bacon, Egg,
Lettuce, Tomatoes and French Fries
Ức Gà Nướng Than, Thịt Ba Chỉ Xông Khói,
Trứng, Rau Xà Lách, Cà Chua và Khoai Tây Chiên

Kcal: 1.180

VND: 340.000



Burgers & sandwiches

VIETNAMESE "BANH MI"
BÁNH MÌ VIỆT NAM

Roasted Pork Belly, Pickled Vegetables,
Pâté, Chili and Local Herbs
Ba Chỉ Héo Quay, Rau Củ Muối Chua, Pate,
Ôt và Rau Thơm Địa Phương

Kcal: 620

VND: 220.000



All prices are in Vietnamese Dong and inclusive of service charge and VAT

**VEGETARIAN FOCACCIA
BÁNH FOCACCIA CHAY**

Grilled Eggplant, Capsicum,
Mozzarella, Pesto and Hummus

Cà Tím Nướng, Ớt Chuông, Phô Mai Mozzarella,
Sốt Húng Quế và Đậu Gà

Kcal: 520

VND: 290.000



*Bánh mì sandwich
& burger*

**AUSTRALIAN WAGYU CHEESE BURGER (200gr)
BÒ WAGYU ÚC PHÔ MAI (200gr)**

Onion Jam, Lettuce, Tomato,
Cheddar Cheese and French Fries

Mút Hành Tây, Rau Xà Lách, Cà Chua,
Phô Mai Cheddar và Khoai Tây Chiên

Kcal: 1.150

VND: 480.000



Add Bacon

Thêm Thịt Ba Chỉ Xông Khói

Kcal: 50

VND: 50.000



**SPICY CHICKEN BURGER
BURGER GÀ CAY**

Grilled Chicken Breast, Asian Slaw,
Sambal Mayonnaise, Hoisin and French Fries

Ức Gà Nướng, Salad Kiểu Á, Mayonnaise Sambal,
Sốt Hoisin và Khoai Tây Chiên

Kcal: 1.000

VND: 380.000



Asian món A



All prices are in Vietnamese Dong and inclusive of service charge and VAT
Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế

Starters Khởi vị

PRAWN & BANANA FLOWER SALAD GỎI TÔM HOA CHUỐI

Prawns with Banana Blossom and
Green Mango Salad with
Local Herbs and Chili

Gỏi Tôm Hoa Chuối và Xoài Xanh Trộn
Cùng Rau Thơm và Ớt

Kcal: 260

VND: 280.000



BANG BANG CHICKEN GÀ BANG BANG

Sichuan-Style Cucumber Noodles with
Shiitake Mushrooms, Ginger and Chili

Mì Dưa Leo Kiểu Tứ Xuyên với
Nấm Đông Cò, Gừng và Ớt



Kcal: 270

VND: 230.000



VIETNAMESE “BÒ LÁ LỐT” BÒ LÁ LỐT VIỆT NAM

Char-Grilled Lemongrass Beef in
Betel Leaves, with Chili Sauce

Bò Uớp Sả Nướng Than Cuộn Lá Lốt,
Dùng Kèm Sốt Ớt

Kcal: 340

VND: 220.000



VIETNAMESE FRESH VEGETABLE SPRING ROLLS GỎI CUỐN RAU CỦ VIỆT NAM

Local Vegetables and Vietnamese Herbs
Wrapped in Rice Paper, with Peanut Dipping Sauce

Rau Củ Tươi và Rau Thơm Việt Nam Cuộn Bánh Tráng,
Dùng Kèm Sốt Đậu Phộng

Kcal: 16

VND: 150.000



Soups

PORK WONTON SOUP SÚP HOÀNH THÁNH THỊT HEO

Wontons in Chicken Broth with Quail Eggs, Shiitake Mushrooms and Choy Sum

Hoành Thánh Dùng Cùng Nước Dùng Gà, Trứng Cút, Nấm Đông Cô và Cải Ngồng

Kcal: 230

VND: 250.000



SICHUAN MUSHROOM SOUP SÚP NẤM TỨ XUYÊN

Spicy Enoki and Shiitake Mushroom Soup with Morning Glory and Herbs

Súp Nấm Kim Châm và Nấm Đông Cô Cay Kiểu Tứ Xuyên với Rau Muống, Rau Thơm

Kcal: 160

VND: 210.000



SWEET AND SOUR SALMON BROTH CANH CÁ HỒI CHUA NGỌT

Salmon in Tamarind Broth with Pineapple, Tomato and Okra

Cá Hồi Nấu Nước Me với Thơm, Cà Chua và Đậu Bắp

Kcal: 180

VND: 350.000



Stir-fried vegetables rau xào



STIR-FRIED MORNING GLORY RAU MUỐNG XÀO TỎI

Stir-Fried with Caramel Sauce,
Crispy Garlic, and Sesame Oil
Xào Cùng Sốt Caramel, Tỏi Phi và Dầu Mè

Kcal: 120

VND: 160.000



STIR-FRIED MUSHROOMS WITH TOFU NẤM VÀ ĐẬU HŨ XÀO

with Hoisin and Sesame Seeds
Xào Sốt Hoisin, Rắc Hạt Mè

Kcal: 250

VND: 210.000



WOK-FRIED BROCCOLINI & ASPARAGUS BÔNG CẢI XANH BABY & MĂNG TÂY XÀO

with Onions and Garlic
Xào Cùng Hành Tây và Tỏi

Kcal: 180

VND: 240.000



WOK-FRIED VEGETABLES RAU CỦ XÀO

Seasonal Vegetables with Hoisin Sauce
Rau Củ Theo Mùa Xào Sốt Hoisin

Kcal: 180

VND: 240.000



Main courses



TRADITIONAL BEEF PHỞ PHỞ BÒ

Vietnamese Rice Noodle Soup
with Side Herbs and Bean Sprouts
Phở Bò Truyền Thống Kèm Rau Thơm
và Giá Đỗ

Kcal: 410
VND: 280.000



TRADITIONAL CHICKEN PHỞ PHỞ GÀ

Vietnamese Rice Noodle Soup
with Side Herbs and Bean Sprouts
Phở Gà Truyền Thống Kèm Rau Thơm
và Giá Đỗ

Kcal: 410
VND: 280.000



BEEF "LUC LAC" BÒ LÚC LẮC

Shaken Beef with Black Pepper,
Capsicum, with Steamed Rice
Bò Lúc Lắc Xào Tiêu Đen và Ớt Chuông,
Dùng Kèm Cơm Trắng

Kcal: 640
VND: 390.000

món chính

SOY BRAISED PORK KNUCKLE
CHÂN GIÒ HEO KHO NƯỚC TƯƠNG

Braised with Star Anise, Bok Choy,
Choy Sum, Egg and Jasmine Rice
Kho Sốt Tương Hương Hồi, Kèm Cải Thìa,
Cải Ngồng, Trứng và Cơm Gạo Thơm

Kcal: 880

VND: 780.000



STUFFED SQUID WITH MINCED PORK
MỰC NHỒI THỊT BẦM

Grilled Stuffed Squid with Minced Pork
in Satay Sauce,
with Scallion Stir-Fried Egg Noodles
Mực Nhồi Thịt Bầm Nướng Sốt Sa Tế,
Dùng Kèm Mì Trứng Xào Hành

Kcal: 480

VND: 520.000



Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế



Noodles & rice

mì xào & cơm chiên



SEAFOOD HẢI SẢN

Kcal: 390
VND: 360.000



BLACK PEPPER CHICKEN GÀ TIÊU ĐEN

Kcal: 390
VND: 280.000



CREATE YOUR OWN
STIR-FRIED NOODLE OR FRIED RICE
TỰ TẠO MÓN MÌ XÀO HOẶC CƠM CHIÊN

Base Ingredients for Your Stir-Fried Nguyên Liệu Cơ Bản Cho Món Xào

Cabbage, Bok Choy, Scallion, Bean Sprouts, and Soy Sauce
Bắp Cải, Cải Thìa, Hành Lá, Giá Đổ và Nước Tương

All prices are in Vietnamese Dong and inclusive of service charge and VAT

SICHUAN BEEF
BÒ TÚ XUYÊN

Kcal: 450
VND: 320.000



MUSHROOM AND TOFU
NẤM VÀ ĐẬU HŨ

Kcal: 290
VND: 210.000



HOISIN PORK
THỊT HEO SỐT HOISIN

Kcal: 460
VND: 290.000



Choose Your Noodles or Rice
Chọn Mì Hoặc Cơm



Egg Fried Rice
Cơm Chiên Trứng

Egg Noodles
Mì Trứng

Rice Noodles
Bún Gạo

Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế

MUSSEL & PRAWN RAGOUT
VỆM VÀ TÔM RAGOUT

Mussels and Prawns in
White Wine Garlic Sauce with
Toasted Garlic Bread

VệM và Tôm Nấu Sốt Rượu Trắng và Tỏi,
Dùng Kèm Bánh Mì Nướng Tỏi

Kcal: 740

VND: 390.000



CARAMELIZED CHICKEN THIGH
ĐÙI GÀ KHO

Braised in Ginger-Lime Caramel Sauce,
with Grilled Cabbage and Steamed Rice
Kho với Sốt Caramel Gừng, Chanh,
Dùng Kèm Bắp Cải Nướng và Cơm Trắng

Kcal: 740

VND: 350.000



Stews
món hầm

NHA TRANG SEAFOOD STEW
HẢI SẢN HẦM NHA TRANG

Fish, Prawns, Mussels, and Squid in
Tomato Herb Broth, with Banh Mi

Cá, Tôm, Vẹm và Mực Hầm Trong Nước Sốt
Cà Chua và Rau Thơm, Dùng Kèm Bánh Mì

Kcal: 420

VND: 390.000



TRADITIONAL VIETNAMESE BEEF STEW
BÒ KHO VIỆT NAM

Vietnamese Beef Stewed with Carrots
and Potatoes, with Banh Mi

Bò Kho Kiểu Việt Nấu Cùng Cà Rốt,
Khoai Tây, Dùng Kèm Bánh Mì

Kcal: 350

VND: 350.000



YELLOW VEGETABLE CURRY
CÀ RI RAU CỦ VÀ ĐẬU GÀ

Vegetables, Chickpeas,
Young Coconut, Ginger and Herbs

Rau Củ, Đậu Gà, Nước Cốt Dừa Non,
Gừng và Rau Thơm

Kcal: 370

VND: 290.000



Desserts tráng miệng



All prices are in Vietnamese Dong and inclusive of service charge and VAT
Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế



TROPICAL FRUIT PLATTER
ĐĨA TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI

Fresh Seasonal Tropical Fruits
Trái Cây Nhiệt Đới Tươi Theo Mùa

Kcal: 160
VND: 150.000 

BOMBE ALASKA (to share for 4-5 pax)
BÁNH BOMBE ALASKA (cho 4-5 khách)

Vanilla, Chocolate and Strawberry Parfait with
Flambéed Meringue
Kem Parfait Vani, Sô-cô-la và
Dầu Tây Phở Bánh Meringue, Đốt Rượu Flambé

Kcal: 1.800
VND: 720.000



TRADITIONAL HONEYCOMB CAKE
BÁNH BÒ TỔ ONG TRUYỀN THỐNG

with Coconut Matcha Ice Cream
Dùng Kèm Kem Matcha Dừa

Kcal: 310
VND: 180.000



MAROU CHOCOLATE MOUSSE
BÁNH MOUSSE SÔ-CÔ-LA MAROU

with Sour Cherry Compote
Dùng Kèm Sốt Anh Đào Chua

Kcal: 350
VND: 180.000



HOT LAVA CAKE
BÁNH LAVA SÔ-CÔ-LA NÓNG

with Vanilla Ice Cream
Dùng Kèm Kem Vani

Kcal: 470
VND: 220.000

APPLE TARTE TATIN
BÁNH TÁO ÚP NGƯỢC TARTE TATIN

with Vanilla Sour Cream
Dùng Kèm Kem Chua Vị Vani

Kcal: 260
VND: 220.000



LEMON CHEESECAKE
BÁNH CHEESECAKE

with Citrus Salad and Candied Peel
Dùng Kèm Salad Trái Cây Cam Quýt
và Vỏ Cam Quýt Đường

Kcal: 250
VND: 180.000



CHOCOLATE FUDGE BROWNIE
BÁNH BROWNIE FUDGE SÔ-CÔ-LA

Mango Crèmeux
Nhân Kem Xoài Kiểu Pháp

Kcal: 330
VND: 220.000



TRILOGY OF BRÛLÉE
BÁNH KEM CHÁY BA VỊ

Pandan, Mango and
Gac Fruit Brûlée
Kem Cháy Vị Lá Dứa,
Xoài và Quả Gấc

Kcal: 290
VND: 180.000

Sorbets

kem tuyết

Mango / Lemon / Passion Fruit /
Cherry / Raspberry

Xoài / Chanh / Chanh Dây /
Anh Đào / Phúc Bồn Tử

Kcal: 110

VND: 100.000 (01 scoop / 01 viên)



All prices are in Vietnamese Dong and inclusive of service charge and VAT

Ice creams tạm các loại



Strawberry | Chocolate | Coconut | Coffee | Vanilla |
Choco Mint | Durian | Salted Caramel | Matcha
Dầu Tây | Sô-Cô-La | Dừa | Cà Phê | Vani |
Bạc Hà Sô-Cô-La | Sầu Riêng | Caramel Muối | Matcha

Pistachio
Hạt Dẻ



Rum Raisin
Nho Khô Ngâm Rượu



Kcal: 110

VND: 100.000 (01 scoop / 01 viên)

Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt



Vegetarian
Ăn Chay



Vegan
Thuần Chay



Dairy-Free
Không Chứa Sữa



Gluten Free
Không Tinh Bột



Contains Pork
Có Chứa Thịt Lợn



Contains Alcoholic
Có Chứa Cồn

All prices are in Vietnamese Dong and inclusive of service charge and VAT

Tất cả giá được tính theo đơn vị VND và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế

Please kindly inform our heartists of any dietary requirements, food allergies, or intolerances.

Our culinary team will accommodate your needs with the utmost care and attention.

Vui lòng thông báo cho đội ngũ nhân viên của chúng tôi về bất kỳ yêu cầu chế độ ăn uống,

Dị ứng thực phẩm hoặc tình trạng không dung nạp nào.

Đội ngũ ẩm thực của chúng tôi sẽ đáp ứng nhu cầu của quý khách với sự chăm sóc và chú ý cao nhất.

