

 Spicy dish
Món cay

 Pork dish
Món thịt heo

 Nuts dish
Món hạt

If you are allergic to certain food ingredients, kindly inform our server.
Prices are quoted in ,000 VND and subject to 5% Service Charge and 10% VAT.

Nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ thành phần nào của thức ăn, xin quý khách vui lòng thông báo với nhân viên nhà hàng.
Giá Trên Được Tính Theo .000 VND Chưa Bao Gồm 5% Phí Phục Vụ Và 10% Thuế VAT.

Chef's Signatures & Recommendations

BẾP TRƯỞNG NHÀ HÀNG GIỚI THIỆU

King Prawn Salad	290
Prawns, pomelo & kumquat dressing / Gỏi bưởi tôm càng, tôm sú và sốt tắc	
“Phan Thiết” Lobster / Tôm hùm	Market Price
<ul style="list-style-type: none">• Steamed with superior soya sauce & ginger / Hấp tương gừng• Oven baked with Mozzarella cheese / Đút lò phô mai	
“Côn Đảo” Sweet Snails / Ốc hương (250gr)	420
<ul style="list-style-type: none">• Steamed with lemongrass & chili / Hấp sả ớt 🔥• On charcoal grill / Nướng mọi• Wok fried with garlic & butter / Xào bơ tỏi	
Seafood Combination Platter / Hải sản thập cẩm nướng	1,050
Chargrilled sundried squid, prawns, scallops, cobia fillet, flower crab & daily sea snails Mực Một Nắng, tôm sú, sò điệp, cá bớp phi lê, ghẹ và ốc trong ngày	
Australian Grass Fed Rib-Eye	890
From our charcoal grill, peppercorn sauce & French fries Thăn bò Úc nướng sốt tiêu đen, kèm khoai tây chiên	
Salmon Clay Pot	520
Caramelized with “Phu Quoc” fish sauce & green peppercorn served with steamed rice Cá hồi nấu tiêu xanh, kèm cơm trắng	

Starters / KHAI VỊ


Soft Shell Crabs	388
Deep fried with tamarind sauce, aioli & spicy cheese dressing Cua lột chiên giòn sốt me, sốt dầu trứng hương tỏi và sốt phô mai cay	
Calamari Rings	190
With chili & mayonnaise sauce Mực tẩm bột chiên giòn, kèm sốt ớt và mayo	
Oysters	250
Baked with cheese or chargrilled with spring onion oil & crushed peanuts Hàu đút lò phô mai hoặc nướng mỡ hành đậu phộng	
Scallops	200
From our charcoal grill with spring onion oil & crushed peanuts Sò điệp nướng mỡ hành đậu phộng	
Giant Cockle Clams	220
From our charcoal grill with spring onion oil & crushed peanuts Sò dương nướng mỡ hành đậu phộng	
Deep-Fried Spring Rolls	200
With seafood, minced pork, chili dipping sauce Chả giò hải sản và thịt heo	



Salads / XÀ LÁCH

King Prawn Salad	290
Prawns, pomelo & kumquat dressing Gỏi bưởi tôm càng, tôm sú và sốt tắc	
Sun Dried Croaker	200
Mango salad with sweet and sour fish sauce Gỏi xoài cá đù một nắng, dùng kèm nước mắm chua ngọt	
 Vietnamese Seafood Salad	260
Silver sillago, shallot, local herbs with peanut chilli salt Gỏi cá đục với hành tím, rau thơm và muối ớt đậu phộng	
Da Lat Green Salad	140
Tomatoes, cucumber & asian vinaigrette Xà lách Đà Lạt hỗn hợp, cà chua, dưa leo và sốt dầu giấm	
Caesar Salad, Croutons, Parmesan Cheese, Sundried Tomatoes, Olive Oil, Caesar Dressing	180
Xà lách Caesar, bánh mì nướng, phô mai, cà chua, dầu ô liu, cá cơm	
• Add grilled chicken breast / Thêm ức gà nướng	240
• Add grilled prawns / Thêm tôm sú nướng	260

Soup & Congee / SÚP & CHÁO

Cobia Fish Soup	290
Tomatoes, onion & celery Canh cá bớp nấu ngọt, cà chua, hành tây và cần tây	
Julienne Abalone Soup	350
With shredded chicken and sea moss Súp tam tơ với bào ngư sợi	
 Seafood Tom Yum Soup	180
Prawns, scallops, squid, sweet & sour broth Súp Tom Yum hải sản chua cay	
Oyster Congee	180
With ginger & mustard leaves Cháo hàu, đi kèm gừng và cải bẹ xanh cắt sợi	
Crab Meat Soup	150
Sweet corn, beaten egg & coriander Súp bắp thịt cua	



“Khoi” Live Seafood / HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

“Phan Thiết” Lobster / Tôm hùm

Market Price

- Steamed with superior soya sauce & ginger / Hấp tương gừng
- Oven baked with Mozzarella cheese / Đút lò phô mai

“Bình Châu” Sea Crab / Cua

Market Price

- Steamed with lemongrass & ginger / Hấp sả gừng
- Wok fried, chili salt / Rang muối ớt 🔥
- Braised sweet tomato chili sauce Singapore style / Xào sốt ớt cà chua kiểu Singapore 🔥

“Hồ Tràm” Flower Crab / Ghẹ

Market Price

- Steamed with lemongrass & ginger / Hấp sả gừng
- Wok fried, chili salt / Rang muối ớt 🔥
- Braised sweet tomato chili sauce, Singapore style / Xào sốt ớt cà chua kiểu Singapore 🔥

“Bình Thuận” King Prawn / Tôm càng

Market Price

- Steamed with lemongrass & ginger / Hấp sả gừng
- On charcoal grill with garlic & butter / Nướng bơ tỏi
- Wok fried with onion, black peppercorn sauce / Xào sốt tiêu đen và hành tây 🔥

“Nha Trang” Grouper / Cá mú

Market Price

- Steamed with soy & ginger, Hong Kong style / Hấp tương gừng kiểu Hồng Kông
- Steamed with spring onion & black peppercorn sauce / Hấp hành & sốt tiêu đen

“Long Sơn” White Pomfret / Cá chim

Market Price

- Charcoal grilled with chili salt / Nướng muối ớt 🔥
- Crispy fried served with mango salad & dipping sauce
Chiên giòn, kèm gỏi xoài và nước chấm

“Côn Đảo” Sweet Snails / Ốc hương

420

- Steamed with lemongrass & chili / Hấp sả ớt 🔥
- On charcoal grill / Nướng mọi
- Wok fried with garlic & butter / Xào bơ tỏi

“Lagi” Sea Clams / Ngao biển

200

- Steamed with lemongrass & chili / Hấp sả ớt 🔥
- Steamed with galangal, lime leaves, chili with hot & sour broth
Hấp chua cay với riềng và lá chanh 🔥







Seafood / HẢI SẢN

	Seafood Combination Platter / Hải sản thập cẩm nướng Chargrilled sundried squid, prawns, scallops, cobia fillet, flower crab & daily sea snails Mực Một Nắng, tôm sú, sò điệp, cá bớp phi lê, ghẹ và ốc trong ngày	1,050
	Sun-Dried Squid Grilled with green chili sauce Mực Một Nắng nướng sốt ớt xanh	320
	Tiger Prawns Steamed with coconut juice Tôm sú hấp nước dừa	260
	"Binh Chau" Squid Steamed with onion, served with ginger fish sauce Mực hấp hành gừng	260
	Baby Squid Wok fried with onion & fish sauce Mực sữa chiên nước mắm	280
	Octopus Chargrilled with lemongrass & chili sauce Bạch tuộc nướng sốt sa tế	220
	Salmon Clay Pot Caramelized with "Phu Quoc" fish sauce & green peppercorn, served with steamed rice Cá hồi nấu tiêu xanh, kèm cơm trắng	520
	Chargrilled Salmon Grilled broccoli, lemon cream sauce with sweet basil, polenta fries Cá hồi nướng, bông cải xanh, sốt bơ chanh hương quế, bắp nghiền chiên	520

Meat & Poultry / HEO - BÒ - GÀ

	Australian Grass Fed Rib-Eye From our charcoal grill, peppercorn sauce & French fries Thăn bò Úc nướng sốt tiêu đen, kèm khoai tây chiên	890
	Chicken Chili Salt Marinated with chili salt and chargrilled Gà nướng muối ớt	300
	Young Pork Ribs Marinated with galangal, lemongrass, lime leaves on charcoal grill Sườn heo non nướng riềng, sả và lá chanh	290





Starch & Vegetables / CƠM - MÌ - RAU CỦ

	“Khói” Seafood Fried Rice	280
	With prawns, scallops, squid, pineapple, vegetables & shrimp paste Cơm chiên hải sản, tôm sú, sò điệp, mực, thơm, rau củ và ruốc	
	Scallop Fried Rice	280
	With crab meat & French beans Cơm chiên sò điệp, thịt cua & đậu	
	Crab Meat Glass Noodles	280
	Wok fried with vegetables Miến xào cua với rau	
	Eggplant	120
	Chargrilled with spring onion oil & crushed peanuts Cà tím nướng mỡ hành đậu phộng	
	Choy Sum	120
	Steamed with garlic and oyster sauce Cải ngồng hấp, sốt tỏi dầu hào	
	Pumpkin Buds	120
	Wok fried with garlic Đọt bí xào tỏi	
	“Kim Chi”	120
	Pickled cabbage Kim chi	
	Steamed Rice	50
	Jasmine & pandan flavor Cơm trắng	

Desserts / TRÁNG MIỆNG

	Coffee Caramel Flan	120
	With fruit salad / Bánh flan vị cà phê	
	Ginkgo & Lotus Seed Sweet Soup	120
	White fungus & longan Chè bạch quả, hạt sen, nấm tuyết và nhãn	
	Fruit Plate	160
	Chef's selection of seasonal fruits / Trái cây theo mùa	
	Ice Cream Baskin Robbins (Scoop)	68
	Kem Baskin Robbin (viên)	

