



FULL BOARD



11:00 AM - 5:00 PM | Sunday/ Chủ Nhật - Thursday/ Thứ Năm

LUNCH MENU

Please select one of each category
Vui lòng chọn một món cho từng phần

◆ APPETIZER / KHAI VỊ ◆

Crab Meat and Corn Soup

With beaten egg and sesame oil
Súp bắp thịt cua với trứng và dầu mè

Beef Salad (S, N)

Roasted beef, celery, chili, lemongrass and tamarind fish sauce
Gỏi thịt bò nướng với sả ớt và mắm me

Calamari

Crispy breaded calamari served with cocktail sauce and wasabi mayonnaise
Mực ống chiên xù kèm sốt cocktail và mayo

◆ MAIN COURSE / MÓN CHÍNH ◆

Fresh Noodles with Grilled Pork (S, P, N)

Served with lettuce, fresh herbs, fried spring rolls and sweet & sour fish sauce
Bún thịt nướng dùng kèm với xà lách, rau mùi, chả giò & nước mắm chua ngọt

Chili Lemongrass Chicken (S)

Marinated and wok fried with chili and lemongrass, served with steamed rice
Gà xào sả ớt dùng kèm với cơm trắng

Spaghetti or Penne Pasta

With beef bolognese sauce
Mì ý sợi hoặc mì ống dùng kèm sốt bò băm

◆ DESSERT / TRÁNG MIỆNG ◆

Lotus Seed Sweet Soup

Lotus seed and coconut jelly served in coconut shell
Chè hạt sen và thạch dừa

Seasonal Fresh Fruits

Trái cây theo mùa

◆ BEVERAGE / THỨC UỐNG ◆

Coca Cola / Coca Light / Sprite / Fanta / Soda Water / Vikoda

P: Pork Dish/ Món thịt heo - S: Spicy Dish/ Món cay - N: Nut Dish/ Món đậu, hạt
If you have any specific allergies, please inform us when you place your order
Nếu Quý khách có vấn đề về dị ứng thực phẩm, xin vui lòng thông báo nhân viên khi gọi món



FULL BOARD



5:00 PM - 9:00 PM | Sunday/ Chủ Nhật - Thursday/ Thứ Năm

DINNER MENU OPTION 1

Please select one of each category
Vui lòng chọn một món cho từng phần

◆ APPETIZER / KHAI VỊ ◆

Dried Mountain Jelly Vegetables with Seafood Salad (N)

Served with local herbs, peanuts and rice crackers
Gỏi hải sản Tiến Vua, rau thơm, đậu phộng và bánh tráng nướng

Caesar Salad (P)

Crunchy romaine lettuce, sun baked tomatoes tossed in our creamy parmesan dressing, topped with croutons, bacon and cheese
Xà lách caesar, xà lách romaine giòn, cà chua nướng hòa trộn với sốt phô mai, bánh mì nướng, thịt heo xông khói, phô mai

Fresh Spring Rolls (P, N)

Rice paper wrapped prawns, pork, fresh herbs and lettuce with soya bean dipping sauce
Gỏi cuốn tôm thịt, dùng kèm tương đậu

◆ MAIN COURSE / MÓN CHÍNH ◆

Beef Luc Lac

Wok fried beef with onions, bell peppers, served with steamed rice
Bò xào lúc lắc, hành tây, ớt chuông và cơm trắng

Grilled Citrus Marinated Chicken Breast

Sautéed broccoli, lemon and olive oil, served with steamed rice
Ức gà nướng, dùng kèm bông cải xanh xào, sốt chanh, dầu ô liu và cơm trắng

Grilled Seabass

Sautéed grilled vegetables, ponzu ginger butter sauce, served with steamed rice
Cá chẽm nướng dùng kèm dùng kèm rau củ xào sốt bơ gừng Nhật và cơm trắng

Ha Noi Grilled Pork & Noodles (P)

Served with fried seafood spring rolls, local herbs & traditional sauce
Bún chả Hà Nội, dùng kèm chả giò hải sản, rau thơm và sốt truyền thống

Meat Lover (P) or Seafood Pizza

Salami, pepperoni, ham, smoked bacon, mozzarella cheese on our house made pizza crust
or prawns, squid, scallops and cheese
Bánh pizza thịt nguội hoặc bánh pizza hải sản

◆ SIDE DISH / MÓN ĂN KÈM ◆

Kimchi (S)

Kim chi Hàn Quốc

Mixed Green Salad

Xà lách trộn dầu giấm

◆ DESSERT / TRÁNG MIỆNG ◆

Mango Sticky Rice (N)

Fresh mango, glutinous steamed rice, coconut milk and peanuts
Xôi xoài nước cốt dừa

Hazelnut and Chocolate Tart (N)

Chocolate mousse, lemon curd, dragon fruit
Bánh sô cô la hạt phỉ

Seasonal fresh fruits

Trái cây theo mùa

◆ BEVERAGE / THỨC UỐNG ◆

Coca Cola / Coca Light / Sprite / Fanta / Soda Water / Vikoda

P: Pork Dish/ Món thịt heo - S: Spicy Dish/ Món cay - N: Nut Dish/ Món đậu, hạt

If you have any specific allergies, please inform us when you place your order

Nếu Quý khách có vấn đề về dị ứng thực phẩm, xin vui lòng thông báo nhân viên khi gọi món



FULL BOARD



5:00 PM - 9:00 PM | Sunday/ Chủ Nhật - Thursday/ Thứ Năm

DINNER MENU OPTION 2

Please select one of each category
Vui lòng chọn một món cho từng phần

◆ APPETIZER / KHAI VỊ ◆

Sweet Snail Paste (P, N)

Grilled and served with fresh rice noodles, sweet & sour fish sauce
Chả ốc hương dùng kèm bún tươi và nước mắm chua ngọt

Vietnamese Jelly Fish & Prawn Salad (S)

Crunchy vegetables, Asian herbs, sweet & sour fish sauce
Gỏi sứa tôm sủ với nước mắm chua ngọt

Oysters

Baked with cheese or chargrilled with spring onion oil & crushed peanuts (N)
Hàu đút lò phô mai hoặc mỡ hành đậu phộng

◆ MAIN COURSE / MÓN CHÍNH ◆

Seafood Combination Platter (S, N)

Chargrilled sundried squid, prawns, scallops, sea bass
Hải sản thập cẩm nướng: mực một nắng, tôm sủ, sò điệp, cá chẽm

Chicken Chili Salt (S)

Marinated with chili salt and chargrilled
Gà nướng muối ớt

Young Pork Ribs (P)

Marinated with galangal, lemongrass, lime leaves on charcoal grill
Sườn heo nướng riềng, sả và lá chanh

Salmon Clay Pot (S)

Caramelized with "Phu Quoc" fish sauce & green peppercorn, served with steamed rice
Cá hồi nấu tiêu xanh, kèm cơm trắng

◆ STARCH & VEGETABLES / CƠM-MÌ-RAU CỦ ◆

Crab Meat Glass Noodles

Wok fried with vegetables
Miến xào cua với rau

Vegetables Of The Day

Sourced from our local farm
Rau củ trong ngày

◆ DESSERT / TRÁNG MIỆNG ◆

Seasonal Fresh Fruits

Trái cây theo mùa

Gingko, Lotus Seed, White Fungus & Longan Sweet Soup

Chè bạch quả, hạt sen, nấm tuyết và nhãn

◆ BEVERAGE / THỨC UỐNG ◆

Coca Cola / Coca Light / Sprite / Fanta / Soda Water

P: Pork Dish/ Món thịt heo - S: Spicy Dish/ Món cay - N: Nut Dish/ Món đậu, hạt

If you have any specific allergies, please inform us when you place your order

Nếu Quý khách có vấn đề về dị ứng thực phẩm, xin vui lòng thông báo nhân viên khi gọi món