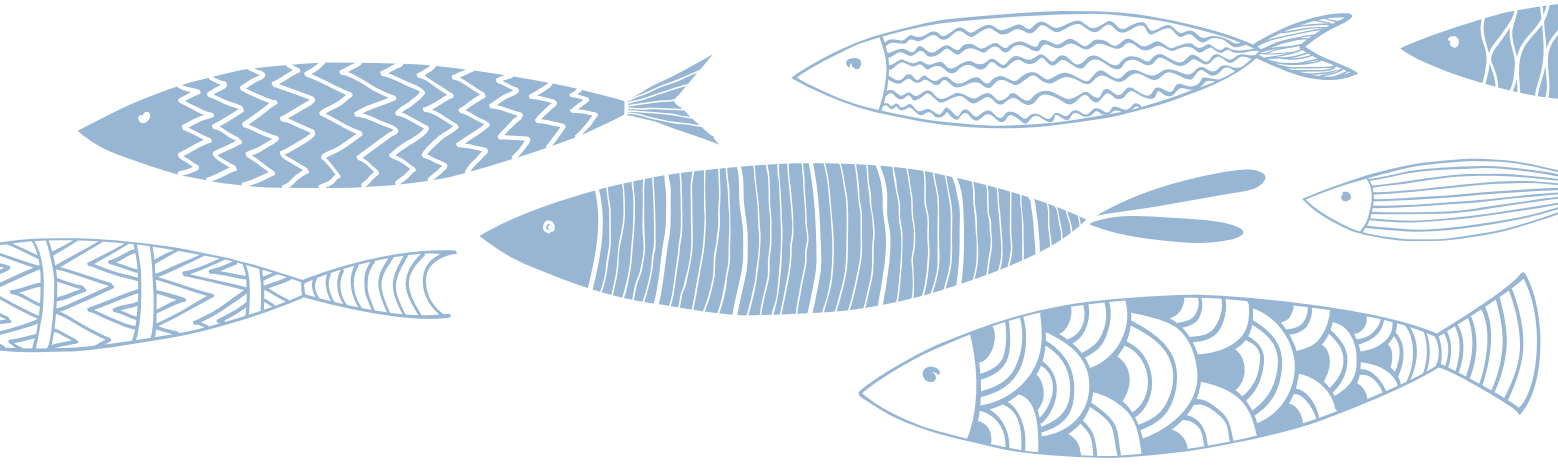


Spicy dish
Món cay

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

"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

"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

Seafood Combination Platter / Hải sản thập cẩm nướng — *1,080*
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

Khoi Seafood Trio — *290*
Grilled squid mousse on sugar cane, fried crab and seafood spring rolls, jelly fish salad
Khai vị 3 món: chả mực nướng, chả giò hải sản và gỏi sứa

Soft Shell Crabs — *388*
Deep fried with tamarind sauce, aioli
Cua lột chiên giòn sốt me và sốt dầu trứng hương tỏi

Calamari Rings — *190*
With chili & mayonnaise sauce
Mực tẩm bột chiên giòn, kèm sốt ớt và mayo

Oysters — *280*
Baked with cheese or chargrilled with spring onion oil & crushed peanuts
Hàu đút lò phô mai hoặc nướng mỡ hành đậu phộng

Scallops — *75/ piece/ con*
Baked with cheese or chargrilled with spring onion oil & crushed peanuts
Sò điệp đút lò phô mai hoặc 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

Vietnamese Jelly Fish & Prawn Salad — *220*
Crunchy vegetables, Asian herbs, sweet & sour fish sauce
Gỏi sứa tôm sú với nước mắm chua ngọt

Vietnamese Fish Salad — *260*
Silver sillago, shallot, local herbs with peanut chilli salt
Gỏi cá đục với hành tím, rau thơm và muối ớt đậu phộng

Caesar Salad — *180*
Croutons, parmesan cheese, sundried tomatoes, olive oil, caesar dressing
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 ngót, cà chua, hành tây và cần tây

Julienne Abalone Soup — *290*
With shredded chicken and sea moss
Súp tam tơ với bào ngư sợi

Abalone Congee — *290*
With ginger & mustard leaves
Cháo bào ngư, dùng kèm gừng và cải bẹ xanh cắt sợi

Seafood Tom Yum Soup — *180*
Prawns, scallops, squid, sweet & sour broth
Súp Tom Yum hải sản chua cay

Oyster & Baby Clam Congee — *220*
With ginger & mustard leaves
Cháo hàu và chang chang, dùng kèm gừng và cải bẹ xanh cắt sợi

Crab Meat Soup — *160*
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 mắm

"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 — *1,080*
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

Sun-Dried Squid — *320*
Grilled with green chili sauce
Mực Một Nắng nướng sốt ớt xanh

Tiger Prawns — *260*
Wok fried with garlic and salt
Tôm sú cháy tỏi

Tiger Prawns — *260*
Deshelled prawns with garlic butter and herbs, grilled sour dough
Tôm sú xào bơ tỏi, dùng kèm bánh mì lên men nướng

Baby Squid — *280*
Wok fried with onion & fish sauce
Mực sữa chiên nước mắm

Octopus — *220*
Chargrilled with lemongrass & chili sauce
Bạch tuộc nướng sốt sa tế

Grilled Abalone — *290*
With green peppercorn sauce and fried glutinous rice
Bào ngư nướng tiêu xanh dùng kèm xôi 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

Barramundi Fillet — *690 | 350*
Grilled on our wood fired bbq, served with asparagus, calamansi chili sauce or wok fried with sweet & sour sauce
Cá chẽm nướng chấm sốt tắc hoặc chiên sốt chua ngọt

Meat & Poultry / HEO - BÒ - GÀ

Bone-In Wagyu Ribeye Steak — *3,000*
Wood fired with five spices, Asian herbs and long peppers
Thăn bò Úc có xương nướng sốt tiêu đen, kèm rau rừng và tiêu lốt

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

Chicken Chili Salt — *300*
Marinated with chili salt and chargrilled
Gà nướng muối ớt

Young Pork Ribs — *290*
Marinated with galangal, lemongrass, lime leaves on charcoal grill
Sườn heo non nướng riềng, sả và lá chanh

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 — *150*
Chargrilled with spring onion oil & crushed peanuts
Cà tím nướng mỡ hành đậu phộng

Choy Sum — *150*
Steamed with garlic and oyster sauce
Cải ngồng hấp, sốt tỏi dầu hào

Pumpkin Buds — *150*
Wok fried with garlic
Đọt bí xào tỏi

Vegetables of The Day — *150*
Sourced from our local farms
Rau củ trong ngày

"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

Taro Root Pudding — *160*
Our signature dessert, flambe bananas, banana and peanut ice cream
Tráng miệng 3 món: chè khoai môn, chuối đốt rượu và kem chuối đậu phộng

Fruit Plate — *160*
Chef's selection of seasonal fruits / Trái cây theo mùa

Ice Cream — *80*
Kem