

# STARTERS

## KHAI VỊ



Spicy



Vegetarian



Balanced healthy food, low in fat and sodium



Creations from our chef

	VND
<b>1. Arca salad</b> Gỏi chip chip <span style="float: right;"> </span>	210.000
<b>2. Banana flower salad with shrimp</b> Gỏi hoa chuối trộn tôm <span style="float: right;"> </span>	190.000
<b>3. Crispy seafood spring rolls</b> Chả giò hải sản <span style="float: right;"> </span>	210.000
<b>4. Flying fish mango salad</b> Gỏi xoài cá chuồn cồ <span style="float: right;"> </span>	190.000
<b>5. Deep fried crab cakes</b> Bánh thịt cua chiên <span style="float: right;"> </span>	250.000
<b>6. Create your Ceasar salad:</b> Sa lát Ceasar	
- <b>Smoked salmon</b> Cá hồi xông khói <span style="float: right;"> </span>	220.000
- <b>Chicken</b> Gà <span style="float: right;"> </span>	200.000
<b>7. Fresh spring roll</b> Gỏi cuốn	190.000
<b>8. Premier organic garden salad</b> Sa lát rau trong vườn <span style="float: right;"> </span>	150.000



# SOUPS

## CÁC MÓN SÚP

	VND
<b>9. Seaweed with mushrooms and tofu</b> Súp rong biển với nấm và đậu phụ <span style="float: right;"> </span>	150.000
<b>10. Crab meat with cream corn</b> Súp cua bẻ với bắp	150.000
<b>11. Sea cucumber with scallops and mushrooms</b> Súp hải sâm với nấm và sò điệp	250.000
<b>12. Abalone and crab meat soup</b> Súp bào ngư với thịt cua	250.000
<b>13. Chicken with asparagus soup</b> Súp gà măng tây	150.000

All prices are quoted in VND and subject to 5% Service charge and 10% VAT  
 Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

Please advise the waiter/waitress if you have any problems with any ingredients.

Xin vui lòng báo trước với nhân viên nhà hàng nếu Quý khách có bất kì vấn đề gì với thành phần của món ăn

# MAIN COURSE

## MÓN CHÍNH



Spicy



Vegetarian



Balanced healthy food, low in fat and sodium



Creations from our chef

### PREMIER GRILLED

VND

<b>14. Korean BBQ pork belly</b> 	<b>250.000</b>
Thịt ba chỉ nướng kiểu Hàn Quốc	
<b>15. Salmon with cream sauce or lime sauce</b>	<b>380.000</b>
Cá hồi nướng với sốt kem hoặc sốt chanh	
<b>16. Rib eye steak</b>	<b>620.000</b>
Sườn bò nướng	
<b>17. Tenderloin beef</b>	<b>620.000</b>
Thịt thăn bò nướng	
<b>18. Lamb</b>	<b>350.000</b>
Thịt cừu nướng	
<b>Please choice those kind of sauce</b>	
Vui lòng chọn nước sốt đi kèm	
<b>- Red wine sauce</b>	
Sốt rượu đỏ	
<b>- Pepper sauce</b>	
Sốt tiêu	
<b>- Mushroom sauce</b>	
Sốt nấm	

### ASIA DISHES AND AROUND THE WORLD

VND




<b>19. Chapchae</b>	<b>210.000</b>
Miến trộn Hàn Quốc	
<b>20. Seafood platter</b>	<b>380.000</b>
Hải sản trên đá	
<b>21. Mix Sushi</b>	<b>250.000</b>
Sushi thập cẩm	
<b>22. Chicken Teriyaki</b>	<b>210.000</b>
Gà nướng kiểu Nhật Bản	



### HOT POT (MAXIMUM for 2 guests)

VND

### LẨU (TỐI ĐA DÀNH CHO 2 NGƯỜI)

<b>23. All In One Hot Pot</b> 	<b>390.000</b>
Lẩu thập cẩm	
<b>24. Spicy seafood Tom Yum</b> 	<b>340.000</b>
Lẩu hải sản Tom Yum	
<b>25. Kim Chi Hotpot</b> 	<b>340.000</b>
Lẩu Kim Chi	

All prices are quoted in VND and subject to 5% Service charge and 10% VAT

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

Please advise the waiter/waitress if you have any problems with any ingredients.

Xin vui lòng báo trước với nhân viên nhà hàng nếu Quý khách có bất kì vấn đề gì với thành phần của món ăn

# MAIN COURSE

## MÓN CHÍNH



Spicy



Vegetarian



Balanced healthy food, low in fat and sodium



Creations from our chef

<b>26. Steamed vegetables</b>				<b>110,000</b>
Ngũ quả kho quẹt				
<b>27. Stir-fried broccoli with garlic</b>				<b>110,000</b>
Bông cải xanh xào tỏi				
<b>28. Stir-fried bok choy with shitake mushrooms</b>				<b>110,000</b>
Cải thìa xào nấm				
<b>29. Stir-fried morning glory with garlic</b>				<b>110,000</b>
Rau muống xào tỏi				
<b>30. Braised fish</b>				<b>190,000</b>
Cá kho tộ				
<b>31. Fried pork belly</b>				<b>190,000</b>
Thịt ba chỉ rang cháy cạnh				
<b>32. Sour fish broth</b>				<b>190,000</b>
Canh chua cá				
<b>33. Clam broth with dill</b>				<b>180,000</b>
Canh nghêu thì là				
<b>34. Beef Luc Lac</b>				<b>290,000</b>
Bò lúc lắc				
<b>35. Broth of mustard leaves and minced pork</b>				<b>110,000</b>
Canh cải thịt băm				
<b>36. Shrimps in caramel with peppercorn</b>				<b>190,000</b>
Tôm rím tiêu				
<b>37. Flower crab broth with morning glory</b>				<b>390,000</b>
Canh ghẹ đê rau muống				
<b>38. Braised chicken with ginger</b>				<b>200,000</b>
Thịt gà om gừng				
<b>39. Chicken satay</b>				<b>200,000</b>
Thịt gà xiên				
<b>40. Stir-fried sweet and sour pork</b>				<b>190,000</b>
Thịt heo xào chua ngọt				
<b>41. Smoked duck with orange or plum sauce</b>				<b>290,000</b>
Thịt vịt xông khói với cam hoặc sốt mận				
<b>42. Sauteed squid with onions and celery</b>				<b>190,000</b>
Mực xào hành cần				
<b>43. Stir-fried tofu with mushroom and soy sauce</b>				<b>120,000</b>
Đậu hũ xào nấm				
<b>44. Malabar spinach broth with shrimps</b>				<b>180,000</b>
Canh rau mồng tơi với tôm				

All prices are quoted in VND and subject to 5% Service charge and 10% VAT

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

Please advise the waiter/waitress if you have any problems with any ingredients.

Xin vui lòng báo trước với nhân viên nhà hàng nếu Quý khách có bất kì vấn đề gì với thành phần của món ăn

# MAIN COURSE

## MÓN CHÍNH



Spicy



Vegetarian



Balanced healthy food, low in fat and sodium



Creations from our chef

### NOODLE & RICE DISHES

VND

<b>45. Fried rice seafood</b>		<b>190,000</b>
Cơm chiên hải sản		
<b>46. Fried rice with salted fish</b>		<b>150,000</b>
Cơm chiên cá mặn		
<b>47. Fried rice with vegetable</b>		<b>120,000</b>
Cơm chiên rau củ		
<b>48. Fried rice with beef</b>		<b>150,000</b>
Cơm chiên thịt bò		
<b>49. Stir fried glass noodle with crab meat</b>		<b>190,000</b>
Miến xào thịt cua		
<b>50. Stir fried egg noodles with vegetables</b>		<b>210,000</b>
Mì trứng xào rau		
<b>51. Stir fried egg noodles with beef and vegetables</b>		<b>180,000</b>
Mì xào bò		
<b>52. Stir fried noodle with seafood</b>		<b>180,000</b>
Mì xào hải sản		
<b>53. "Phở" noodle soup with beef</b>		<b>190,000</b>
Phở bò		
<b>54. "Phở" noodle soup with chicken</b>		<b>150,000</b>
Phở gà		



All prices are quoted in VND and subject to 5% Service charge and 10% VAT

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

Please advise the waiter/waitress if you have any problems with any ingredients.

Xin vui lòng báo trước với nhân viên nhà hàng nếu Quý khách có bất kì vấn đề gì với thành phần của món ăn

# MAIN COURSE

## MÓN CHÍNH



Spicy



Vegetarian



Balanced healthy food, low in fat and sodium



Creations from our chef

### CATCH OF THE DAY

VND

#### Choose your cooking style

Cách chế biến bạn tự chọn

#### Grilled with shallot sauce

Nướng mỡ hành

#### Steamed with ginger, chili, and lemongrass

Hấp gừng sả ớt

#### Baked with garlic butter

Bỏ lò bơ tỏi

#### Sautéed with green vegetables

Xào rau xanh

#### Baked with cheese

Đút lò phô-mai

#### Choose your seafood

#### Osca clams (0,5kg)

120.000

Sò méo: 0,5 kg/ đĩa

#### Flying fish (2 pcs)

180.000

Cá chuồn cồ 2 con / đĩa

#### Grilled with lemon grass and turmeric

Nướng xả nghệ

#### Arca shellfish (0,5kg)

180.000

Chip chip: 0,5kg/ đĩa

#### Steamed with ginger, chili, and lemongrass

Hấp gừng sả ớt

#### Thick shell clams (0,5kg)

185.000

Sò Bùn 0,5kg/đĩa

#### Local scallops (0,5kg)

205.000

Sò điệp : 0,5kg/ đĩa

#### Big shell clams (2 pcs)

290.000

Cồi mây: 2con /đĩa

#### Pipe fish (0,5kg)

590.000

Cá chìa vôi 0,5 kg / đĩa

#### “Cu” fish

980.000

Cá Cu

#### Steamed with soya ginger sauce or with glass noodles

Hấp xì dầu hoặc hấp ngũ liêu

#### As Congee

Nấu cháo

#### In Hotpot

Nấu lẩu

### LIVE SEAFOOD FROM OUR AQUARIUM

VND

#### Choose your cooking style

Cách chế biến bạn tự chọn

#### Steamed with soy and ginger sauce

Hấp xì dầu nguyên con

#### Deep fried filet with sweet and sour sauce

Rút xương sốt chua ngọt

#### Grilled with chili and salt

Nướng muối ớt

#### Braised with dill

Om dưa và thì là

#### Choose your seafood

#### Clams (0,5kg)

165.000

Nghêu 0,5kg/ đĩa

#### Oyster (0,5kg)

265.000

Hàu 6 con/ phần

#### Red Tilapia

350.000

Cá điêu hồng

#### Flower crab (0,5kg)

370.000

Ghẹ 0,5kg/ đĩa

#### Squids (0,5kg)

480.000

Mực ống 0,5 kg/ đĩa

#### Tiger prawns (6 pcs)

480.000

Tôm sú 6 con/ phần

#### Sunny calamari (0,5kg)

550.000

Mực một nắng: 0,5kg/ đĩa

#### Langoustine (3 pcs)

580.000

Tôm càng xanh 3 con/ đĩa

#### Red snapper

790.000

Cá hồng biển

#### Sea bass

850.000

Cá chẽm

#### Mud crab (0,5kg)

880.000

Cua biển 0,5 kg/con

#### Grouper

1.200.000

Cá mú bông

#### Stream eel-fish

1.650.000

Cá chình suối

#### Lobster

7.300.000

Tôm hùm

#### Sashimi and congee

Gỏi sống và nấu cháo

All prices are quoted in VND and subject to 5% Service charge and 10% VAT

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

Please advise the waiter/waitress if you have any problems with any ingredients.

Xin vui lòng báo trước với nhân viên nhà hàng nếu Quý khách có bất kì vấn đề gì với thành phần của món ăn

# DESSERT

## MÓN TRÁNG MIỆNG



Spicy



Vegetarian



Balanced healthy food, low in fat and sodium



Creations from our chef

		VND
<b>55. Sweet black sticky rice with coconut milk</b> ..... (V)		<b>85.000</b>
Chè nếp cẩm		
<b>56. Fresh fruits platter</b> ..... (V)		<b>95.000</b>
Trái cây theo mùa		
<b>57. Haagen-Dazs ice cream 100ml/box</b> ..... (V)		<b>100.000</b>
Kem hộp Haagen-Dazs 100ml/hộp		
<b>58. Walnut fudge and chocolate brownie</b> ..... (V)		<b>160.000</b>
Bánh Sô Cô La hạnh nhân		
<b>59. Passion fruit crème brûlée</b> ..... (V)		<b>160.000</b>
Kem cháy vị chanh dây		
<b>60. Coconut sensation</b> ..... (V)		<b>180.000</b>
Thạch dừa tươi thượng hạng		
<b>61. Mango cheese cake</b> ..... (V)		<b>145.000</b>
Bánh pho-mai xoài		
<b>62. Tiramisu</b> ..... (V)		<b>145.000</b>
Bánh kem Ý		



All prices are quoted in VND and subject to 5% Service charge and 10% VAT

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế

Please advise the waiter/waitress if you have any problems with any ingredients.

Xin vui lòng báo trước với nhân viên nhà hàng nếu Quý khách có bất kì vấn đề gì với thành phần của món ăn