

NHÀ Ở

LUNCH & DINNER MENU

S A L A D S

GỎI

Mango salad:
vegetarian or prawn
Gỏi xoài: chay hoặc tôm
—
250/350

Coconut & jicama salad:
vegetarian, chicken or
seafood
Gỏi dừa và củ đậu: chay/gà
hoặc hải sản
—
300/350/450

Sea grape salad:
vegetarian or prawn
Gỏi rong nho: chay hoặc tôm
—
250/400

Fresh rice noodle salad,
herbs & fried roll:
vegetarian or pork
Bún thịt nướng: chay hoặc
thịt heo
—
250/300

Caesar salad:
vegetarian or chicken
Salad Hoàng đế: chay hoặc
gà
—
350/450

Mozzarella salad
Salad phô mai mozzarella
—
350

Nicoise salad:
vegetarian or tuna
Salad Nicoise: chay hoặc cá
ngừ
—
300/400

Quinoa salad:
vegetarian, chicken or
smoked fish
Salad hạt diêm mạch: chay/
hoặc gà hoặc cá xông khói
—
320/350/450

Pomelo & avocado salad:
vegetarian or prawn
Gỏi bưởi & bơ: chay hoặc
tôm
—
300/450

A P P E T I Z E R S & S O U P

KHAI VỊ & SÚP

Tuna tartare or tuna
sashimi
Cá ngừ tartare hoặc sashimi
—
400/600

Steamed dumpling:
vegetarian or prawn
Há cảo hấp: chay hoặc tôm
—
250/300

Fresh spring roll:
vegetarian, chicken,
prawn, fish
Gỏi cuốn tươi: chay/gà/tôm
hoặc cá
—
250/250/350/250

Vietnamese turmeric
pancake "Banh Xeo":
vegetarian or pork &
shrimp
Bánh xèo: chay hoặc thịt heo
& tôm
—
200/250

Deep fried egg roll:
vegetarian, fish or crab
Chả giò: chay/cá hoặc cua
—
250/250/300

Turmeric mini pancake:
vegetarian or chicken &
shrimp
Bánh khọt: chay hoặc gà &
tôm
—
250/300

Pumpkin ginger soup
Soup bí đỏ với gừng
—
250

Clear noodle soup:
vegetarian/fish/chicken
or beef
Bún/phở: chay/cá/gà hoặc bò
—
300

Congee :
vegetarian/fish/chicken/
beef/pork or oyster
Cháo: chay/cá/gà/bò/heo/
hoặc hàu
—
250

Sundried squid 120g
Mực một nắng Phú Yên
—
330

Fried peanut worms 150g
Sá sùng chiên giòn
—
350



W O K

XÀO - CHIÊN

Stir-fried bamboo shoots, mushrooms, peanut, sesame, herbs
Măng xào & nấm, đậu phộng, mè và rau thơm
—
300

Glass noodles: vegetarian or seafood
Miến xào: chay hoặc hải sản
—
250/400

Egg noodles: vegetarian or beef seafood
Mì xào: chay hoặc bò hoặc hải sản
—
250/400/400

Basil fried rice: vegetarian, chicken, beef or seafood
Cơm chiên lá quế: chay hoặc gà, bò hoặc hải sản
—
220/300/400/400

Egg fried rice: vegetarian, chicken, beef or seafood
Cơm chiên trứng: chay/gà/bò hoặc hải sản
—
280/300/400/400

Fried spicy tofu, morning glory, steamed rice: vegetarian or stuffed pork
Đậu hũ chiên cay xào rau muống ăn kèm cơm trắng: chay hoặc nhồi thịt heo
—
300/400

Mix greens
Rau củ xào
—
250

Charred eggplant, satay sauce
Cà tím cháy than xào sốt sa tế
—
220

M E A T

CÁC MÓN THỊT

Grilled Australian black angus beef tenderloin 200g, black pepper sauce, sauteed mix greens
Thăn bò nướng than với sốt tiêu đen và rau củ xào
—
1,600

Roasted chicken breast, charred eggplant satay
Ức gà nướng và cà tím cháy than xào sốt sa tế
—
400

Roasted duck, special sauce
Vịt quay với sốt đặc biệt
—
500

Chicken skewers, satay sauce, steamed rice
Gà xiên que nướng sốt sa tế, ăn kèm cơm trắng
—
350

Steamed pork belly, rice paper, herbs, anchovy paste
Thịt heo ba chỉ luộc ăn kèm bánh tráng, rau thơm, mắm nêm
—
380

Pork skewer & meatball, fresh noodles, herbs
Bún chả
—
400

Beef cheese burger, iberico, tomme Bejo cheese
Burger bò và phô mai Bejo
—
550

Ham & cheese sandwich, French fries
Bánh mì lát kẹp giảm bông và phô mai
—
400

SEAFOOD

HẢI SẢN PHÚ YÊN

Seafood platter for two:
350g grilled whole lobster,
200g grilled prawns, 6 raw
oyster, 200g steamed snail,
200g steamed whelk, 200g
steamed clam, 200g grilled
squid

(24 hours' notice)

Đĩa hải sản tổng hợp cho
2 người: tôm hùm nướng
nguyên con 500g, 6 tôm sú
nướng, 6 hào sứa tươi, 1 cua
hấp nguyên con, 200g ốc nhỏ
hấp, 200g ốc lớn hấp, 200g
nghêu hấp, 200g mực nướng
(báo trước 24 tiếng)

—
2,700

Lobster per KG steamed or
grilled, french fries
& condiment

(24 hours' notice)

Tôm hùm hấp hoặc nướng,
khoai tây chiên, sốt
(báo trước 24 tiếng)

—
3,000

King squid 300g with herbs
& ginger: steamed or
grilled

Mực lá hấp gừng hoặc nướng

—
600

Tiger prawn skewers
Tôm xiên que nướng

—
600

Oysters 6 pcs: raw or BBQ
(24 hours' notice)

Hàu sứa: tươi hoặc nướng
BBQ

(báo trước 24 tiếng)

—
500

Grilled razor clam 500g,
garlic, butter or tamarind
sauce

(24 hours' notice)

Ốc móng tay: Cháy bơ tỏi hoặc
xào me

(báo trước 24 tiếng)

—
400

Deep fried calamari

Mực chiên giòn

—
500

Local brick crab per KG
(24 hours' notice)

Cua gạch hấp hoặc nướng
nguyên con KG

(báo trước 24 tiếng)

—
2,600

Local sea winkles per kg
(24 hours' notice)

Ốc biển tổng hợp hấp sả
(báo trước 24 tiếng)

—
900

Clams per Kg

(24 hours' notice)

Nghêu hấp gừng và sả
(báo trước 24 tiếng)

—
650

Whelk per kg

Ốc xoắn

—
850

Prawn sashimi 500g

Tôm sashimi

—
800

Hot pot for 2:
vegie/seafood

Lẩu cho 2 người:
chay hoặc hải sản

—
650/1,200

FISH

CÁC LOẠI CÁ

Seabass fillet 250g:
steamed or grilled
with greens

Cá chẽm hoặc cá hồi phi lê
300g: hấp hoặc nướng
ăn kèm rau củ xào nấm

—
600

Grouper fish, steamed
or baked, 600g or 1,2 kg

Cá mú: hấp hoặc nướng lò ăn
kèm bánh tráng, rau thơm, xoài

—
820/1,100

Cobia fish in claypot

Cá bóp kho tộ

—
500

Tuna tataki, egg noodle,
sea grape salad

Cá ngừ đại dương áp chảo với
hạt mè ăn kèm gỏi rong nho

—
600

Siganus fish steamed or
grilled

Cá diá hấp hoặc nướng

—
600

PASTAS

MÌ Ý

Spaghetti:
tomato/bolognese
Mì Ý Spaghetti:
sốt cà chua/sốt Bologna
—
300/450

carbonara
sốt carbonara
—
400

seafood/basil pesto
hải sản/sốt pesto
—
400/400

PIZZAS

BÁNH PIZZA

Margherita: tomato,
basil, fresh mozzarella
Cà chua,
phô mai mozzarella, lá húng
—
450

Phu Yen: tomato, mixed
seafood, anchovy, rocket
Cà chua, hải sản, cá trích,
rau tên lửa
—
500

Da Lat: raclette,
mozzarella, camembert,
goat, tomme
Phô mai Raclette, Mozzarel-
la, Camembert
—
550

Le Chalet: iberico ham,
mushroom, tomme moc
chau, potato
Giăm bông heo Serrano, ba
chỉ xông khói, nấm, phô mai
Raclette Đà Lạt, khoai tây,
kem.
—
550

Green goddess: cashew, nut,
kale, pesto, ricotta
Hạt điều, rau chân vịt, cải
xoăn, sốt pesto, phô mai
Ricotta
—
500

COMBO & SIDES

KẾT HỢP & ĂN KÈM

Family set dinner menu for
2 designed by our Chef;
Vietnamese or Western
1 protein, 1 soup, 1 salad, 1
carb, 1 green,
fruit & sorbet
(24 hours' notice)
Bữa tối phong cách gia đình
cho 2 người do đầu bếp Zan-
nier thiết kế: Phong cách Việt
Nam hoặc phong cách Tây
(bảo trước 24 tiếng)
—
1,600

Steamed rice for 1,
small bowl
Cơm trắng cho 1 người
—
100

Steamed rice for 4,
family bowl
Cơm trắng cho 4 người
—
300

Steamed or sauteed
vegetables
Rau củ luộc hoặc xào
—
200

French fries
Khoai tây chiên
—
200

Mixed salad
Salad rau xanh
—
150



Cheese platter:
goat, tomme, camembert,
sourdough bread,
chutney

Đĩa phô mai tổng hợp: phô
mai dê, phô mai tomme, phô
mai camembert, bánh mì
men tự nhiên, chutney

—
500

Tangerine cheesecake
Bánh phô mai vị quýt

—
200

Lemon tart
Bánh tart vị chanh

—
220/250

Fresh milk yoghurt,
granola & fruits salad
Salad trái cây, granola và sữa
chua

—
220

Fruit platter
Trái cây tổng hợp

—
200

Tiramisu
Bánh tiramisu

—
250

Chocolate mousse,
flavours of orange
Bánh mousse vị sô cô la và
cam

—
220

Ice cream & sorbet
per scoop
Kem các loại

—
90

Chocolate waffle
Bánh waffle, sô cô la

—
250



STARTERS

MÓN KHAI VỊ

Fried spring rolls with
pork/chicken
or vegetarian
Chả giò thịt heo/gà hoặc
chay
—
150

Pumpkin velouté
Súp bí đỏ
—
150

MAIN COURSES

MÓN CHÍNH

Fried egg, steamed rice
Trứng rán, cơm trắng
—
200

Egg fried rice
Cơm chiên trứng
—
200

Fried fish fillet, steamed
rice
Cá tẩm bột chiên kèm cơm
trắng
—
250

Mini beef burger,
homemade fries,
green salad
Burger bò, khoai tây chiên,
rau trộn
—
250

Grilled chicken breast,
steamed rice
Ức gà nướng kèm cơm trắng
—
250

Ham & cheese sandwich
Bánh mì lát kẹp giảm bông
và phô mai
—
250

Wok fried rice, chicken,
egg, spring onions
Cơm chiên gà, trứng,
hành lá
—
250

Spaghetti pasta with
tomato sauce, carbonara,
or beef bolognese
Mì Ý Spaghetti với sốt cà
chua, sốt carbonara hoặc sốt
bò hầm Bologna
—
250

DESSERTS

MÓN TRÁNG MIỆNG

Ice cream & sorbet per
scoop
Tùy chọn kem tươi và kem
tuyệt
—
90

Plain Yogurt, fruits,
granola, honey
Sữa chua, trái cây, granola,
mật ong
—
250

Fruit platter
Đĩa trái cây
—
120

Chocolate mousse
Bánh mousse vị sô cô la
—
250

Chocolate waffle
Bánh waffle, sô cô la
—
150



