

APPETIZERS

Quinoa Salad | Xà lách Diêm Mạch 230
Red quinoa, cucumber, tomato, capsicum, avocado, herbs, nuts & seeds, kumquat dressing.

Hạt diêm mạch, dưa leo, cà chua, ớt chuông, bơ, rau mùi, các loại hạt, sốt tắc.



Cobb salad | Xà lách kiểu Mỹ 250
Grilled chicken breast, cherry tomatoes, quail eggs, bacon, blue cheese, balsamic dressing.

Ức gà nướng, cà chua bi, trứng cút, ba chỉ hun khói, phô mai xanh, sốt balsamic.



Fresh spring rolls with prawn | Gỏi cuốn tôm 200
Rice paper, prawn, lettuce, herbs, house pickle and peanut sauce.

Bánh tráng, dưa leo, củ hủ dừa, cà rốt, xà lách và tương đậu phộng.



Vegetarian fresh spring rolls | Gỏi cuốn chay 190
Rice paper, tofu, lettuce, herbs, mushroom, house pickle and chilli dipping sauce.

Bánh tráng, đậu hũ, xà lách, rau mùi, nấm, dưa chua và nước mắm chay.



Green & Crispy Salad | Xà lách xanh 220
Crisp lettuce, asparagus, avocado, grapes, cucumber, green goddess dressing, Feta cheese.

Rau diếp, măng tây, bơ, nho, dưa leo, sốt xanh, phô mai feta.



Green Mango & Papaya Salad | Gỏi Đu đủ xoài xanh 190
Papaya, green mango, tofu, herbs, peanut.

Đu đủ, xoài xanh, đậu hũ, rau mùi, đậu phộng.



Tomato & Burrata | Xà lách cà chua phô mai Ý 300
Fresh burrata, tomatoes, basil, extra virgin olive oil.

Phô mai tươi burrata, cà chua, quế tây, dầu oliu.



Pomelo Salad | Gỏi trái bưởi 200
Pomelo, poached local scallops, herbs, peanut, crispy shallot, fish sauce dressing.

Bưởi, sò điệp chần, rau mùi, đậu phộng, hành phi, nước mắm.



SHARING PLATTER

SERVING FOR 3 - 4 PEOPLE, 20 - 30 MINS COOKING TIME
PHẦN ĂN CHO 3 - 4 NGƯỜI, THỜI GIAN CHUẨN BỊ MÓN TỪ 20 - 30 PHÚT

Phu Quoc Queen fish 1.150

Coconut & tumeric baked in banana leaf - Steamed with soya and ginger served with steamed rice, Vietnamese coleslaw, rice paper, dipping sauces.
Cá Bè Trang Phú Quốc nguyên con, một nửa con đút lò với nước cốt dừa - một nửa con hấp gừng nước tương.



Catch of the day 1.350

Grilled Pomfret, turmeric, lemongrass, BBQ king prawns, salt, pepper, lime.
BBQ Scallops & clams, spring onion, peanut, chili.
Char-grilled baby squid chili sauce, all served with garden salad, french fries.
Khay hải sản với cá chim nướng sả nghệ, tôm nướng BBQ, muối tiêu chanh.
Sò điệp và nghêu nướng mỡ hành, đậu phộng.
Mực nướng muối ớt, rau ăn kèm và khoai tây chiên.



Meat lover 1.200

Roasted half chicken, BBQ pork ribs, jumbo bratwurst sausages served with potato salad, watercress.
Gà rẫy đút lò, sườn non nướng, xúc xích heo, dùi kèm xà lách khoai tây, rau cải xoong.

BURGERS & SANDWICHES

Waverly Club sandwich | Bánh mì kẹp Waverly 290

Grilled chicken breast, rye bread, sun dried tomatoes, cucumbers, sprouts and dalat greens, mayonnaise, potato wedges.
Ức gà nướng, bánh mì đen, cà chua phơi khô, dưa leo, xà lách rau mầm, mayo, khoai tây múi cau.

Healthy open sandwich | Bánh mì lát gà nướng 270

Open sandwich with sour dough bread, grilled chicken and smashed avocado, tomato salsa.
Bánh mì chua với ức gà nướng và bơ tươi nghiền, sốt salsa cà chua.



Vietnamese baguette | Bánh mì thịt nướng Việt Nam 210

Grilled minced pork, pickles, Pâté.
Thịt heo nướng, dưa chua, pa-tê.



Vietnamese baguette | Bánh mì Việt Nam chay 200

Tofu, mushroom, pickles, herbs.
Đậu hũ, nấm, đồ chua, rau thơm.



The Beach Burger | Bánh mì burger The Beach 370

Grilled Australian Angus beef patty, melted Emmental cheese, bacon, iceberg lettuce, tomatoes, gherkins, house sauce, french fries.
Burger bò Angus Úc, phô mai Emmental tan chảy, ba chỉ muối xông khói, xà lách búp Mỹ, cà chua, dưa chuột muối, sốt, khoai tây chiên.

MAINS

Islander Ham Ninh Crab Meat Fried Rice | Cơm chiên ghẹ 330

Fried rice, crab meat, mushrooms, crab meat cake, prawn roe.
Cơm chiên, thịt ghẹ, nấm, chả ghẹ, trứng tôm.



Vegetable fried rice | Cơm chiên rau củ 260

Seasonal vegetables, fried egg, soy sauce, chili.
Rau củ theo mùa, trứng chiên, nước tương, ớt.



Phu Quoc squid fried rice | Cơm chiên mực 360

Phu Quoc squid, dried bamboo shoots, salted egg.
Mực Phú Quốc, măng khô, trứng muối.

Fish & Chips 290

Phu Quoc beer battered seabass, french fries, lemon, tartare sauce.
Cá chẽm chiên giòn, khoai tây chiên, sốt tartare.

King prawn poké bowl | Cơm Poke tôm 290

Coconut, fried egg, lemongrass, mushroom, carrot, steamed rice.
Cơm dừa sấy, trứng chiên, nấm, cà rốt, cơm trắng.

SIDE DISHES

Stir fried bok choy, garlic, oyster sauce 80

Cải thìa xào dầu hào

Sautéed mushrooms, garlic, parsley butter 80

Nấm xào bơ tỏi ngò tây

Garden salad with balsamic dressing 80

Xà lách với sốt balsamic

French fries | Potato wedges 120

Khoai tây chiên / Khoai tây múi cau

Phu Quoc beer battered onion rings 120

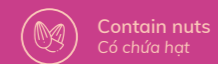
Hành tây chiên

Steamed rice 40

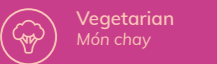
Cơm trắng



Dairy free
Không chứa sản phẩm từ sữa



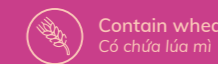
Contain nuts
Có chứa hạt



Vegetarian
Món chay



Gluten free
Không chứa gluten



Contain wheat
Có chứa lúa mì



Vegen
Món thuần chay

*ALL PRICES ARE IN '000 VIETNAMESE DONG (VND) AND INCLUDING 5% SERVICE CHARGE AND VAT.
GIÁ ĐƯỢC TÍNH THEO ĐƠN VỊ VIỆT NAM ĐỒNG VÀ ĐÃ BAO GỒM 5% PHÍ PHỤC VỤ VÀ VAT.

*IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY INGREDIENTS IN THE MENU, PLEASE INFORM THE TEAM.
NẾU BẠN DỊ ỨNG VỚI BẤT KỲ THÀNH PHẦN NÀO TRONG THỰC ĐƠN, VUI LÒNG THÔNG BÁO CHO NHÂN VIÊN PHỤC VỤ.