

SEASIDE MEDITER - ISLAND CUISINE

Chef's Tasting Menu

Let our specialty chef Pedro Carrillo take you to the journey of delightful dining with the vibrant cuisine of Phu Quoc tropical island. With sea inspired cuisine harmonizing with Vietnamese family-style dining, you will fully enjoy unique tastes of the tropical island in every single dish with your loved ones.

Hãy để đầu bếp Pedro Carrillo đưa bạn đến trải nghiệm nghệ thuật ẩm thực phong phú của miền biển đảo. Được lấy cảm hứng từ đại dương kết hợp với bữa ăn gia đình truyền thống của người Việt Nam đem lại cho bạn những cảm nhận thăng hoa đích thực qua từng món ăn.



Chef
Pedro Carrillo



COSTA MEDITERRÁNEA

1,300,000 (Set for 2 people/Giá dành cho 2 người)

* Extra person 650,000/Cộng thêm 650,000 khi thêm một người *

Norwegian Salmon Tartare served with Yuzu Cream, Red Chili Tortilla Chips
Cá hồi Na-uy Tartare dùng kèm với sốt quýt Nhật Yuzu, ớt sừng, bánh bắp Tortilla

Spanish Chorizo Sausage Apple, Cider, Potato Straw
Xúc xích heo cay Tây Ban Nha Chorizo dùng kèm táo, Cider và khoai tây cháy cạnh

Caprese Bite-Sized Mozzarella Balls, Baby Tomato, Cured Bermuda Pink Onion,
Salted Balsamic Honey

Salad Ý Caprese phô mai viên Mozzarella, cà chua bi, hành tây tím,
sốt dấm Balsamic mật ong.

Blue Mussel Cappellini French Mussels, Basil, Piquillo Peppers Tomato Crema
Mỳ Ý với vẹm xanh Cappellini dùng kèm vẹm xanh Pháp, quế tây và
ớt Piquillo, sốt kem cà chua

Charred Rock Octopus with Green Olive, Smoked Pomodoro and Romesco Sauce
Bạch tuộc nướng đá nóng dùng kèm Olive xanh, cà chua xông khói Pomodoro
và sốt Romesco

(Almonds in Romesco Sauce / Hạnh nhân trong sốt Romesco)

Warm Chocolate Lava Cake with Madagascar Vanilla Ice Cream
Bánh Lava nhân sô-cô-la với kem Vani vùng Madagascar



SToNeFIsH

Wine pairing recommendation **Stonefish white – Sauvignon Blanc or Chardonnay**

Loại rượu được đề cử **vang trắng Stonefish – Sauvignon Blanc hoặc Chardonnay**

All prices are included to 5% service charge and 10% VAT

Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

MAR AZUL

1,600,000 (Set for 2 people/Giá dành cho 2 người)

* Extra person 800,000/Cộng thêm 800,000 khi thêm một người *

Crab Cake with Guacamole Arugula Salad

Xà lách bơ nghiền Guacamole, rau Arugula dùng kèm bánh phồng cua

King Fish Croquettes with Green Olive, Shaved Pecorino and Lemon Tomato Veloute

Khoai tây Croquettes cá ngừ Kingfish và thịt heo với Olive xanh,
phô mai bào Pecorino và súp cà chua

Caramelized Scallops and Pomelo Bacon Powder, Frisse and Citrus

Sò điệp cháy cạnh và Bưởi dùng kèm thịt ba chỉ, rau Frisse và sốt chanh

Baby Arugula and Green Mango Shaved Prosciutto, Caperberry,
Reduced Red Wine

Salad Arugula và Xoài xanh thịt muối mặn Prosciutto,
nụ bạch hoa Caper và sốt rượu vang cô đặc

Grain Fed Rib Eye (320 gram) Garlic and Butter Milk Pomme Puree, French Beans,
Cabernet Reduction

Thăn bò Ribeye Grain Fed dùng kèm khoai tây nghiền,
đậu que xanh và sốt vang đỏ Cabernet cô đặc

New York Style Cheese Cake with Cherry Coulis

Bánh phô mai phong cách New York với trái anh đào vùng Coulis



SToNeFIsH

Wine paring recommendation **Stonefish Red - Shiraz or Merlot**

Loại rượu được đề cử **vang đỏ Stonefish - Shiraz hoặc Merlot**

All prices are included to 5% service charge and 10% VAT

Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT