



PREMIER VILLAGE

PHU QUOC RESORT

Managed by ACCOR

# VIETNAMESE SET MENU SELECTION

## SET MENU KIỂU VIỆT NAM

VND 750,000 net per person (một khách)

\*Minimum of 4 person/ Tối thiểu 4 khách

Create your own menu - select one each course between starter and soup, fish/seafood, meat, vegetable and fruit plate.

Thiết kế thực đơn cho riêng bạn - bằng cách lựa chọn một món khai vị và một món súp, một món cá/hải sản, một món thịt, một món rau và một tráng miệng.

### STARTER

Phu Quoc herring salad  
Glass noodles with seafood salad  
Green papaya salad with dried shrimps  
Green mango salad with octagon

### MÓN KHAI VỊ

Gỏi cá trích  
Gỏi miếng hải sản  
Gỏi đu đủ xanh tôm khô  
Gỏi xoài xanh ốc giác

### SOUP

Malabar with minced pork  
Seafood soup with pickle bamboo  
Seaweed soup with pork rib and vegetables  
Malabar soup with prawn

### MÓN SÚP

Canh mồng tơi thịt băm  
Canh măng chua hải sản  
Canh rong biển sườn heo  
Canh mồng tơi nấu tôm

### VEGETABLE

Grilled eggplant with spring onions  
Sautéed bok choy with garlic  
Sautéed mixed vegetables  
Stir fried morning glory with garlic

### MÓN RAU CỦ

Cà tím nướng mỡ hành  
Cải thìa xào tỏi  
Rau xào thập cẩm  
Rau muống xào tỏi

### FISH

Deep fried mackerel with tomato sauce  
Deep fried red served snapper served with green mango fish sauce  
Cobia fish in claypot  
Grilled seabass in banana leaves

### CÁ

Cá thu chiên sốt cà  
Cá hồng biển chiên giòn ăn kèm mắm xoài  
Cá bớp kho tộ  
Cá chẻm nướng lá chuối

### MEAT

Sautéed chicken with lemongrass and chilli  
Pork with tiger prawns in clay pot  
Fried chicken wing with fish sauce  
Wok fried beef fillet with green pepper sauce

### MÓN THỊT

Gà xào sả ớt  
Thịt heo kho tộ  
Cánh gà chiên nước mắm  
Bò xào sốt tiêu xanh

### DESSERT

Fruits platter

### MÓN TRÁNG MIỆNG

Trái cây