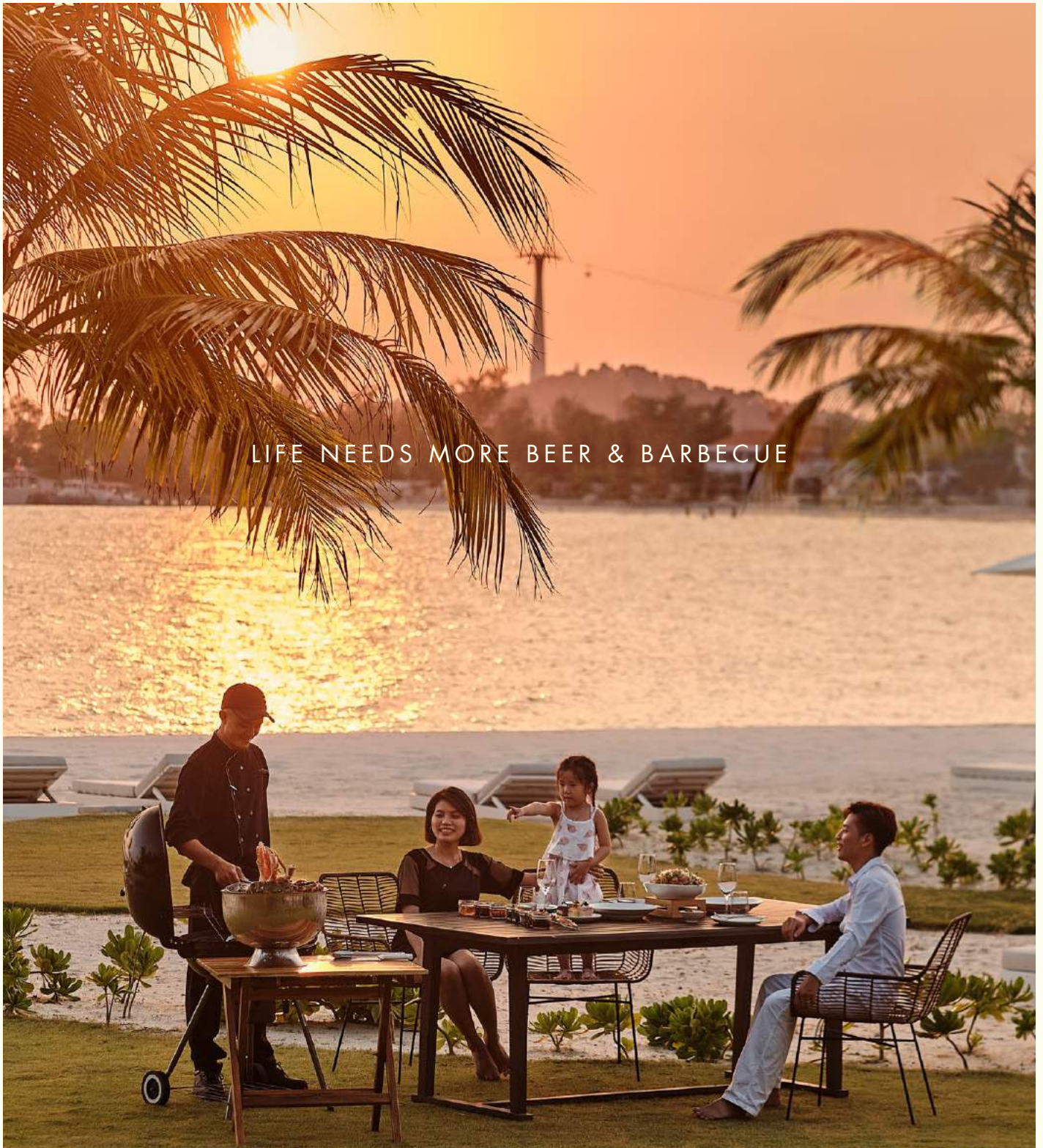


IN-VILLA BBQ



LIFE NEEDS MORE BEER & BARBECUE

TIỆC NƯỚNG TẠI GIA

Grill & Chill

VND 1,500,000 net/person (khách)
Minimum of 4 persons (ít nhất 4 khách)

SALAD

GỎI

Phu Quoc traditional herring salad with fresh coconut, rice paper and local herbs

Gỏi cá trích truyền thống Phú Quốc với dừa nạo, bánh tráng và rau thơm địa phương

Pomelo salad with local shrimp

Gỏi bưởi với tôm

Green mango salad with mello snail

Gỏi xoài xanh với ốc giác

BREAD AND CRACKERS

BÁNH MÌ VÀ BÁNH PHỒNG TÔM

Warm homemade sourdough bread, sesame prawn crackers, traditional prawn crackers, and deeping eggplant mash

Bánh mì chua nhà làm, bánh tráng mè với sốt cà tím và bánh phồng tôm truyền thống

LOCAL FRESH SEAFOOD

HẢI SẢN TƯƠI ĐỊA PHƯƠNG

Fresh red snapper wrapped in banana leaf

Cá hồng biển nướng trong lá chuối

Prawn/Squid

Tôm/Mực

Big clams/Oyster/Sea urchin

Sò tộ/Hàu/Nhum biển

Served with grilled eggplant, okra and mixed vegetable skewer

Phục vụ kèm cà tím, đậu bắp nướng và các loại rau củ nướng xiên que

BBQ DIPPING SAUCES

XỐT CHẤM BBQ

Green chili sauce

Xốt ớt xanh

Sweet and sour fish sauce

Nước mắm chua ngọt

Red chili sauce

Xốt ớt đỏ

Lime with salt & pepper

Chanh với muối tiêu

Wasabi soy sauce

Xốt nước tương wasabi

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

A platter of mixed fresh fruits

Khay trái cây tươi các loại

FOR
SEAFOOD
LOVERS

SALAD

GỎI

Phu Quoc traditional herring salad with fresh coconut, rice paper and local herbs

Gỏi cá trích truyền thống Phú Quốc với dừa nạo, bánh tráng và rau thơm địa phương

Pomelo salad with local shrimp

Gỏi bưởi với tôm

Green mango salad with beef

Gỏi xoài xanh với bò

BREAD AND CRACKERS

BÁNH MÌ VÀ BÁNH PHỒNG TÔM

Warm homemade sourdough bread, sesame prawn crackers, traditional prawn crackers, and deeping eggplant mash

Bánh mì chua nhà làm, bánh tráng mè với sốt cà tím và bánh phồng tôm truyền thống

LOCAL FRESH SEAFOOD AND MEAT

HẢI SẢN TƯƠI ĐỊA PHƯƠNG VÀ THỊT

Prawn/Squid

Tôm/Mực

Big clams with peanuts and spring onion

Sò tộ với đậu phộng và hành lá

Grilled Australian Wagyu beef on lemongrass

Bò Wagyu Úc nướng sả

Grilled marinated pork belly with soya and 4-spice

Thịt ba chỉ ướp nước tương và 4 loại gia vị nướng

Chicken satay skewers

Gà nướng sa tế xiên que

BBQ DIPPING SAUCES

XỐT CHẤM BBQ

Green chili sauce

Xốt ớt xanh

Sweet and sour fish sauce

Nước mắm chua ngọt

Red chili sauce

Xốt ớt đỏ

Lime with salt & pepper

Chanh với muối tiêu

Wasabi soy sauce

Xốt nước tương wasabi

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

A platter of mixed fresh fruits

Khay trái cây tươi các loại

FOR
MEAT
LOVERS

Classic BBQ

VND 2,000,000 net/person (khách)
Minimum of 4 persons (ít nhất 4 khách)



SALAD GỎI

Phu Quoc traditional herring salad with fresh coconut, rice paper and local herbs
Gỏi cá trích truyền thống Phú Quốc với dừa nạo, bánh tráng và rau thơm địa phương

Pomelo salad with local shrimp
Gỏi bưởi với tôm

Green mango salad with dried squid
Gỏi xoài xanh với mực khô

Oyster on ice
Hàu tươi sống trên đá lạnh

BBQ STATION QUẦY NƯỚNG

Marinade Angus Australian beef skewer
Thịt bò Úc xiên que nướng

Grilled seafood: tiger prawn, squid, big clams, oyster, sea urchin
Hải sản nướng: tôm vua, mực, sò tộ, hàu, nhum

Fresh grouper 2 ways: sashimi and one fillet wrapped in banana leaf
Cá mú biển hai món: sashimi và nướng lá chuối

Served with grilled eggplant, okra and mixed vegetable skewer
Phục vụ kèm cà tím, đậu bắp nướng và các loại rau củ nướng xiên que

BREAD AND CRACKERS BÁNH MÌ VÀ BÁNH PHỒNG TÔM

Warm homemade sourdough bread, sesame prawn crackers, traditional prawn crackers, and deeping eggplant mash
Bánh mì chua nhà làm, bánh tráng mè với sốt cà tím và bánh phồng tôm truyền thống

BBQ DIPPING SAUCES XỐT CHẤM BBQ

Green chili sauce
Xốt ớt xanh

Sweet and sour fish sauce
Nước mắm chua ngọt

Red chili sauce
Xốt ớt đỏ

Lime with salt & pepper
Chanh với muối tiêu

Wasabi soy sauce
Xốt nước tương wasabi

DESSERT TRÁNG MIỆNG

A fine selection of Petit fours and fresh fruits
Bánh ngọt nhiều loại cùng trái cây



BBQ Premium Treasure

VND 2,800,000 net/person (khách)
Minimum of 4 persons (ít nhất 4 khách)

SALAD

GỎI

Phu Quoc traditional herring salad with fresh coconut, rice paper and local herbs

Gỏi cá trích truyền thống Phú Quốc với dừa nạo, bánh tráng và rau thơm địa phương

Pomelo salad with shrimp

Gỏi bưởi với tôm

Green mango salad with dried squid

Gỏi xoài xanh với mực khô

Oyster on ice

Hàu tươi sống trên đá lạnh

BBQ STATION

QUẦY NƯỚNG

Grilled Premium Australian OP Ribs o'connor

Bò Úc OP Ribs thượng hạng

Grilled seafood: tiger prawn, squid, big clams, oyster, sea urchin

Hải sản nướng: tôm vua, mực, sò tộ, hàu, nhum

Steamed Phu Quoc blue crab

Ghẹ xanh Phú Quốc hấp

Fresh grouper 2 ways: sashimi and one fillet wrapped in banana leaf

Cá mú biển hai món: sashimi và nướng lá chuối

Served with grilled eggplant, okra and mixed vegetable skewer

Phục vụ kèm cà tím, đậu bắp nướng và các loại rau củ nướng xiên que

BREAD AND CRACKERS

BÁNH MÌ VÀ BÁNH PHỒNG TÔM

Warm homemade sourdough bread, sesame prawn crackers, traditional prawn crackers, and deeping eggplant mash

Bánh mì chua nhà làm, bánh tráng mè với sốt cà tím và bánh phồng tôm truyền thống

BBQ DIPPING SAUCES

XỐT CHẤM BBQ

Green chili sauce

Xốt ớt xanh

Sweet and sour fish sauce

Nước mắm chua ngọt

Red chili sauce

Xốt ớt đỏ

Lime with salt & pepper

Chanh với muối tiêu

Wasabi soy sauce

Xốt nước tương wasabi

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

A fine selection of Petit fours and fresh fruits

Bánh ngọt nhiều loại cùng trái cây



Western BBQ

VND 2,000,000 net/person (khách)
Minimum of 4 persons (ít nhất 4 khách)

SALAD XÀ LÁCH

Heirloom tomato Burrata

Xà lách cà chua với phô mai Burata

Dalat tomato, fresh Burrata, fresh herbs, virgin olive oil and balsamic

Cà chua đà lạt, phô mai burata, rau mùi, dầu oliu và giấm đen

Pumpkin salad

Xà lách bí đỏ

Roasted pumpkin with cinnamon, mixed greens and pumpkin seed

Bí đỏ nướng với quế, các loại salad xanh và hạt bí

Rocket salad

Xà lách rau rocket

Shave parmesan, feta, and walnut, cherry tomato, mixed seeds, apple and balsamic dressing

Phô mai parmesan bào, phô mai feta, quả óc chó, cà chua bi, hạt hỗn hợp, táo và sốt balsamic

Guacamole

Bơ nghiền

Homemade guacamole, cumin and virgin olive oil, crispy tortilla cumin powder

Bơ nghiền, cumin và dầu oliu dùng kèm bánh ngô chiên giòn

BREAD BÁNH MÌ

Warm homemade sourdough bread, virgin olive oil and tapenade

Bánh mì bột chua nhà làm ăn kèm với dầu oliu và tapenade

BBQ DIPPING SAUCES XỐT CHẤM BBQ

Pepper sauce Sốt tiêu

Lime Chanh

Mayonnaise Sốt mayo

BBQ sauce Sốt BBQ

Ketchup Tương cà

Grain mustard Mù tạt hạt

DESSERT TRÁNG MIỆNG

A fine selection of Petit fours and fresh fruits

Bánh ngọt nhiều loại cùng trái cây

BBQ STATION QUẦY ĐỒ NƯỚNG

OPTION 01 BBQ PORK RIBS SƯỜN HEO NƯỚNG BBQ

Grilled Merguez sausage

Xúc xích tươi Merguez nướng

Marinated beef skewers with Phu Quoc pepper, onion and capsicum

Bò Úc xiên que với ớt chuông và hành tây

Tiger prawn skewers with zucchini

Tôm sú xiên que với bí ngòi

Marinated squid and chorizo

Mực Phú Quốc xiên que và xúc xích cay

Marinated whole red snapper with garlic thyme and rosemary

Cá hồng biển nguyên con tẩm ướp với lá hương thảo và xạ hương

Served with eggplant and confit potato

Ăn kèm cà tím nướng và khoai tây ngâm dầu

OPTION 02 OP RIBS

THÂN SƯỜN BÒ ÚC 1.1 – 1.2kg

Australian O'Connor Angus grilled on charcoal

Sườn bò Úc OP Rib nướng than hồng

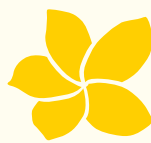
Whole life grouper marinade with thyme, rosemary and roasted garlic, virgin olive oil

Cá mú sống nguyên con tẩm ướp với lá hương thảo và xạ hương và rau củ hầm

Serve with bbq eggplant confit potato and ratatouille

Ăn kèm cà tím nướng và khoai tây ngâm dầu





PREMIER VILLAGE
PHU QUOC RESORT

Managed by  **ACCOR**

Ong Doi Cape, An Thoi Ward, Phu Quoc City, Kien Giang Province, Vietnam
T: (+84) 29 7354 6666 | E: HB2R4@accor.com
premiervillage-phuquoc.com