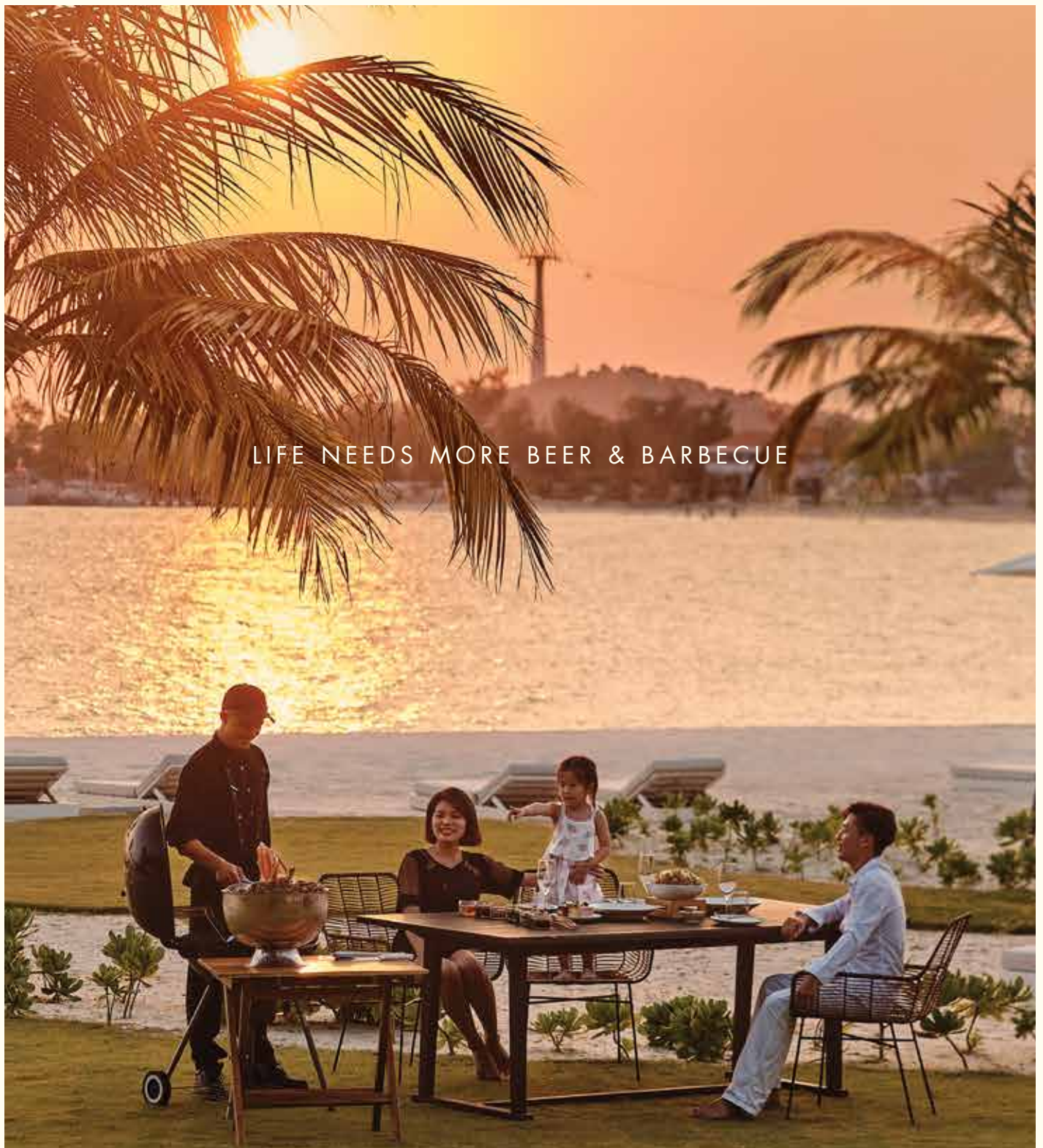


IN-VILLA BBQ



TIỆC NƯỚNG TẠI GIA

Grill & Chill

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

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, hạt óc chó và các loại hạt khác, táo, giấm balsamic

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

Marinated sea bass fillet in banana leaf
Cá chẽm phi lê nướng 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

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

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

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

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, hạt óc chó và các loại hạt khác, táo, giấm balsamic

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 tenderloin steak
Thăn nội bò Úc nướng

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

SURF
&
TURF

Classic BBQ

VND 2,500,000 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

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, hạt óc chó và các loại hạt khác, táo, giấm balsamic

Fresh local cobia fish sashimi

Cá bớp sashimi mù tạt

BBQ STATION QUẦY NƯỚNG

Grilled Australian ribeye steak

Thăn ngoại bò Úc nướng

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

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

Grilled whole grouper in banana leaf

Cá mú nguyên con 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



Premium BBQ

VND 3,500,000 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 shrimp
Gỏi bưởi với tôm

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, hạt óc chó và các loại hạt khác, táo, giấm balsamic

Fresh local cobia fish sashimi
Cá bớp sashimi mù tạt

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, hào, nhum

Grilled lobster with garlic and butter
Tôm hùm nướng bơ tỏi

Grilled whole grouper in banana leaf
Cá mú nguyên con 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





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