



corallo

THỰC ĐƠN GỌI MÓN  
BỮA TRƯA





# TIỆC NƯỚNG TẠI GIA

*Thưởng thức tiệc nướng trưa/tối tại biệt thự hoặc bãi biển Corallo với những người thân yêu, được phục vụ riêng tư bởi đầu bếp và nhân viên nhà hàng hứa hẹn sẽ đem lại những trải nghiệm khó quên.*

## Grill & Chill

VND 2,000,000 net/khách  
(ít nhất 4 khách)

## Classic BBQ

VND 2,500,000 net/khách  
(ít nhất 4 khách)

## Premium BBQ

VND 3,500,000 net/khách  
(ít nhất 4 khách)



# THIẾT KẾ KHOẢNG KHÁC RIÊNG

*Tận hưởng trải nghiệm ăn uống lãng mạn với đa dạng các lựa chọn do Đầu bếp của chúng tôi phục vụ.*

## U – Seafood – Me

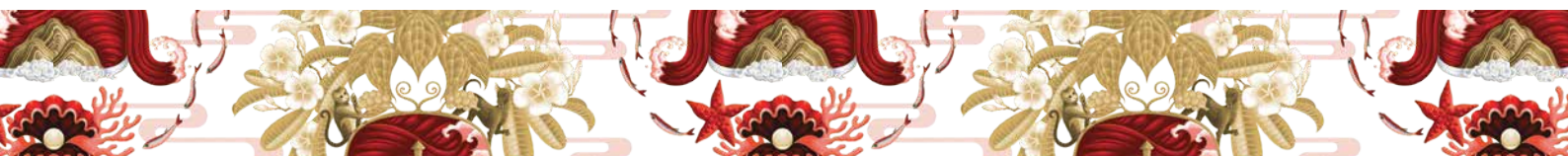
VND 6,000,000 net/2 khách

## The Lover's Pick

VND 7,000,000 net/2 khách

## Lobster and Crab

VND 8,000,000 net/2 khách



## MÓN ĂN NHẹ

Một đĩa món mặn hoặc đồ ăn nhẹ truyền thống.  
Tapas là một phần ăn nhỏ, kết hợp hoàn hảo với thức uống khai vị mà bạn chọn.

<b>S N&amp;S</b>	<b>CÁC LOẠI HẢI SẢN CHIÊN</b> Cá cơm tươi, cá trích, tôm, mực chiên giòn	190
<b>S</b>	<b>TÔM “NHẢY”</b> Tôm chiên giòn phủ hạt óc chó, dùng kèm sốt cam mayonnaise	190
<b>S</b>	<b>TAPENADE NHÀ LÀM</b> Dùng kèm với bánh mì bột chua	190
<b>S</b>	<b>CÁ TRÍCH CHIÊN</b> Voi thảo mộc, mayonnaise vị chanh ớt	190
	<b>CÁNH GÀ CHIÊN GIÒN</b> Ướp tiêu Phú Quốc, dùng kèm sốt BBQ me gừng	190

## KHAI VỊ

<b>D</b>	<b>XÀ LÁCH DƯA HẤU &amp; PHÔ MAI FETA</b> Dưa hấu trộn thảo mộc và ô liu đen, cùng với phô mai Feta vụn và hạt hướng dương	250
<b>D</b>	<b>XÀ LÁCH CÀ CHUA HEIRLOOM VÀ PHÔ MAI BURRATA</b> Cà chua Đà Lạt, phô mai Burrata, thảo mộc tươi, dầu ô liu và giấm đen balsamic	360
<b>G P</b>	<b>XÀ LÁCH THỊT NGUỘI IBERICO</b> Thịt nguội iberico trộn với dưa hấu, dưa lưới, rau xanh các loại, kèm bánh mì bột chua	390

**V** món chay  
**D** sữa

**S** hải sản  
**N&S** hạt và đậu nành

**G** tinh bột  
**P** thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào.  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT



---

## KHAI VỊ

<b>S G</b>	<b>CUA LỘT CHIÊN GIÒN</b> Cua lột chiên giòn, dùng kèm với sốt ớt mayo và sốt mặn	320
<b>V</b>	<b>BƠ NGHIỀN GUACAMOLE</b> Bơ tươi nghiền với thì là, torilla giòn, dầu ô liu và bột hạt thì là Ai Cập	250
<b>V</b>	<b>XÀ LÁCH HẠT DIÊM MẠCH</b> Hạt diêm mạch trộn với cà chua Đà Lạt, bơ tươi, hạt hướng dương, bông cải xanh, tép cam, các loại thảo mộc, hành tím và sốt cam Nhật	260
<b>V N&amp;S</b>	<b>XÀ LÁCH BỔ DƯỠNG</b> Bông cải xanh, măng tây, bơ tươi, dưa leo, với hạt dẻ cười và sốt cam chanh	240
<b>S</b>	<b>XÀ LÁCH TÔM</b> Các loại rau xanh, tép cam, bơ tươi, tôm, sốt cam chanh	320

---

## SÚP

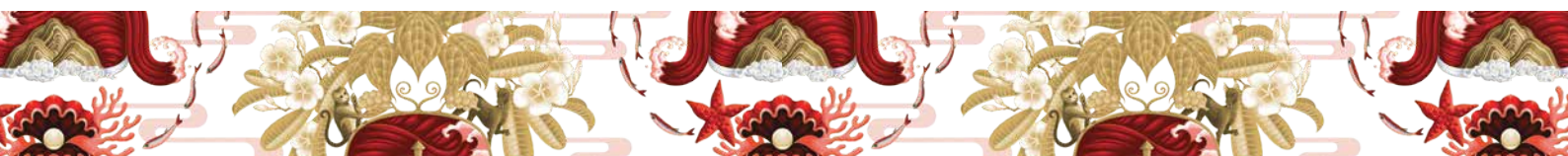
<b>S D N&amp;S</b>	<b>SÚP BÍ ĐỎ THỊT GHẸ</b> Súp bí đỏ nướng, thịt ghẹ và dầu hạt óc chó	260
<b>V D</b>	<b>SÚP KEM CÀ CHUA</b> Súp cà chua Đà Lạt, kem, húng quế tây	240
<b>V D</b>	<b>SÚP KEM NẤM</b> Súp các loại nấm địa phương với kem	240

**V** món chay  
**D** sữa

**S** hải sản  
**N&S** hạt và đậu nành

**G** tinh bột  
**P** thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT





# BÁNH MÌ KẸP VÀ THỨC ĂN NHỆ

<b>G D</b>	<b>BÁNH MÌ KẸP FOCACCIA</b> Ức gà nướng, cà chua, phô mai Mozzarella, hành tím, húng quế tây, cà chua ngâm dầu và sốt mayonnaise ô liu đen, dùng kèm khoai tây chiên	350
<b>G S</b>	<b>CÁ TẮM BỘT CHIÊN</b> Cá chẻm tẩm bột bia chiên, dùng kèm sốt tartar và chanh	370
<b>G D P</b>	<b>BÁNH MÌ FOCACCIA</b> Phô mai Burrata, thịt nguội Iberico, cà chua, sốt oliu đen nghiền, cà chua ngâm dầu và lá húng quế tây dùng kèm khoai tây chiên	420
<b>G D P</b>	<b>BƠ-GƠ PVPQ</b> Bò Úc Wagyu, phô mai Cheddar, thịt xông khói và mút hành tây, dùng kèm khoai tây chiên	380
<b>G N&amp;S</b>	<b>BƠ-GƠ BÒ NƯỚNG VỊ CHÂU Á</b> Bò Úc nướng ướp nước tương, rau mùi, sả, gừng, riềng băm nhỏ, bắp cải thái mỏng, húng quế, xoài xanh dùng kèm với khoai tây chiên	380
<b>G S</b>	<b>BÁNH MÌ MỀM KẸP THỊT CUA &amp; TÔM HÙM</b> Bánh mì mềm kẹp tôm nướng hùm, thịt cua áp chảo, sốt mayonnaise, sốt bơ cua với tôm hùm	990
<b>G S</b>	<b>BƠ-GƠ CUA LỘT</b> Cua lột chiên giòn, thảo mộc và gia vị, dùng kèm với khoai tây chiên	360
<b>P</b>	<b>KHAY THỊT HEO IBERICO VÀ PHÔ MAI</b> Thịt heo Iberico xông khói, các loại phô mai, sốt ô liu đen, bánh tráng nướng, bánh mì bột chua	950
<b>S</b>	<b>BƠ-GƠ TÔM HÙM, BÒ WAGYU</b> Bò Wagyu Úc, phô mai Cheddar, tôm hùm, mút hành tây, dùng kèm khoai tây chiên	1100

**V** món chay  
**D** sữa

**S** hải sản  
**N&S** hạt và đậu nành

**G** tinh bột  
**P** thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

## HƯƠNG VỊ PHƯƠNG TÂY

<b>P</b>	<b>SƯỜN HEO BBQ NẤU CHẬM</b> Sườn heo nấu chậm sốt BBQ hun khói, dùng kèm với khoai tây múi cau và kim chi dưa chuột	560
	<b>SƯỜN BÒ OP / 1.1KG - 1.2KG</b> Sườn bò dày nướng, dùng kèm với khoai tây nghiền nấm truffle, mù tạt hạt và sốt tiêu	2700
	<b>THĂN NGOẠI BÒ O'CONNOR 350GR</b> Thăn ngoại bò Úc O'Connor nướng, sốt hầm xương và rượu vang, khoai tây múi cau	1200
	<b>SƯỜN BÒ HẦM</b> Sườn bò nấu chậm ướp tiêu Phú Quốc, với sốt hầm xương và rượu vang, khoai tây nghiền	950
<b>S</b>	<b>TÔM SÚ NƯỚNG</b> Tôm sú nướng cùng rau mùi tây và tỏi, dùng kèm xà lách trộn, khoai tây chiên	380
<b>S</b>	<b>CÁ CHÈM NƯỚNG VÀ NGHÊU</b> Cá chẽm nướng và nghêu nấu rượu vang trắng và kem, măng tây, thì là	380
<b>S</b>	<b>MỰC NƯỚNG</b> Mực nướng dùng kèm các loại rau xanh và khoai tây chiên	360

**V** món chay

**D** sữa

**S** hải sản

**N&S** hạt và đậu nành

**G** tinh bột

**P** thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

## MÌ Ý VÀ CƠM RISOTTO

<b>S D</b>	<b>CƠM RISOTTO TÚI MỰC</b> Com Ý gạo Arborio nấu túi mực và mực nướng	350
<b>S</b>	<b>CƠM RISOTTO TÔM</b> Com risotto nấu nước sốt tôm, tôm sú nướng và bánh tráng nướng	360
<b>S D</b>	<b>MÌ Ý HẢI SẢN</b> Mì Ý sợi đẹp với nghêu, tôm sú và mực nấu sốt tôm	380
<b>D</b>	<b>MÌ Ý PHÔ MAI XỐT CÀ CHUA</b> Mì Ý sợi đẹp, phô mai Burrata, sốt cà chua, húng quế tây với cà chua ngâm dầu	420
<b>P S D</b>	<b>CƠM PAELLA RISOTTO</b> Nấu với xúc xích chorizo, thịt gà, ớt chuông đỏ, cà chua và hải sản địa phương	360
	<b>MÌ Ý XỐT BÒ BẮM</b> Mì spaghetti sốt bolognese cổ điển với thịt bò băm và sốt cà chua tươi	360

## MÓN ĂN KÈM

### MÓN ĂN KÈM

<b>KHOAI TÂY CHIÊN</b>	120
<b>KHOAI TÂY MÚI CAU</b>	120
<b>BÁNH MÌ BỘT CHUA</b> Dùng kèm bơ, dầu ô liu	120
<b>RAU CỦ LƯỢC</b>	120
<b>RAU CỦ HẦM KIỂU PHÁP</b>	120

**V** món chay  
**D** sữa

**S** hải sản  
**N&S** hạt và đậu nành

**G** tinh bột  
**P** thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

## MÓN TRÁNG MIỆNG

**BÁNH SÔ-CÔ-LA CHẢY** 250  
Ăn kèm kem vị Vanilla, cần 15 phút để chuẩn bị

**DĨA TRÁI CÂY TƯƠI** 180

**BÁNH KEM MỀM VỊ DỪA** 220  
Bánh mềm vị dứa, thạch xoài, bánh quy hạnh nhân

**KEM CHUỐI** 250  
Kem sô-cô-la, dâu tây và vani với chuối, được phủ sốt sô-cô-la và vụn bánh

**KEM TRÁI DỪA** 250  
Kem dứa, vụn cơm dứa và dứa sấy giòn trong gáo dứa

### KEM LY

**KEM TRÁI CÂY ĐÁ TUYẾT** 250  
Kem đá tuyết chanh dây và chanh, phủ quả tắc và chanh dây

**BÁNH OREO** 250  
Kem vani và sô-cô-la, bánh oreo và phủ vụn bánh quy oreo

### KEM VIÊN

Kem và kem trái cây đá tuyết phục vụ trong chén bánh quế

1 VIÊN 90  
2 VIÊN 160

Chọn hương vị kem: vani, sô-cô-la, dâu tây, dứa, caramel mặn  
Chọn hương vị kem đá tuyết: chanh dây, xoài, chanh

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT