

AN NHIÊN VÀ ĂN UỐNG CÓ CHỦ ĐÍCH

Keep calm & eat with purpose

Được ví như là nơi hội tụ của sự tươi mới, nồng nhiệt và khoẻ mạnh, nhà hàng Clubhouse của Premier Residences Phu Quoc Emerald Bay chính là nơi mà thực khách có thể tìm thấy những bữa ăn nhẹ nhàng, cân bằng và nhiều dinh dưỡng. Thể chất và tinh thần luôn là ưu tiên hàng đầu của nhà hàng, vì thế, mô hình “**ăn uống có chủ đích**” hứa hẹn sẽ đem đến các trải nghiệm ẩm thực vô cùng thú vị cho thực khách.

*Considered as the funky, earthy, hearty and healthy outlet of Premier Residences, at The Clubhouse, we focus on the well-being of our guests above all, providing light, well-balanced meals, but more importantly, giving everyone the chance of **'eating with purpose'**.*

Nguyên tắc căn bản nhất trong việc thưởng thức “**Ăn Uống có chủ đích**” chính là thấu hiểu nhu cầu ‘dung nạp’ thực phẩm để nuôi dưỡng cơ thể sao cho bản thân chúng ta cảm thấy hài lòng, dễ chịu với điều này.

***'Eating with purpose'** refers to our most basic fundamental need to 'feed' ourselves in order to nourish our bodies and feel good while doing it.*

Việc cung cấp chi tiết các thông tin về những chỉ số đa lượng (Calories) và các vi chất dung nạp (bao gồm các chỉ số về hàm lượng chất Protein - Đạm, Carbohydrate - Các vi lượng chất dinh dưỡng, và Fats - Thành phần các chất béo) trong mỗi món ăn, để từ đó bạn có thể đưa ra những quyết định đúng đắn dựa trên mong muốn và mục tiêu dinh dưỡng cá nhân.

By providing insight on the amount of calories and macronutrients (breakdown of proteins, carbohydrates and fats in grams) each dish contains, you can therefore make the right choices depending on your mood of the day or according to your personal health goals.

P = Proteins in grams
C = Carbohydrates in grams
F = Fats in grams
KCal = Total **Calories**

66

Cho dù bạn muốn giảm cân, tăng cơ, thanh lọc cơ thể hay đơn giản chỉ là việc muốn tận hưởng một bữa ăn thỏa thích theo ý muốn, chúng tôi luôn cùng bạn lựa chọn với những giải pháp hợp lý. Chỉ đơn giản bằng việc tham khảo những biểu tượng phía dưới đây và bạn sẽ luôn được đáp ứng nhanh chóng!

Whether you are keen to get fit, build muscle, plan a body detox or simply just enjoy a well-deserved cheat meal, we've got you covered! All you need to do, is to be on the lookout for the icons below and decide what you'd like for your body!

ĂN VỚI CHỦ ĐÍCH

Eat with purpose



TĂNG CƠ
BODY BUILDING



DINH DƯỠNG
HEALTHY



GIẢM CÂN
WEIGHT LOSS



HẤP THỤ THỎA THÍCH
RETOX/CHEAT DAY

99



BẠN CÓ BỊ DỊ ỨNG KHÔNG?

Do you have a food allergy?

Hãy cho chúng tôi biết!

Let us know!



MÓN CHAY
VEGETARIAN



ĐẬU PHỘNG
PEANUTS



CÁC LOẠI HẠT
NUTS



TINH BỘT
CEREALS CONTAINING
GLUTEN



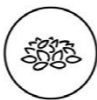
BƠ, SỮA
DAIRY



TRỨNG
EGG



ĐẬU NÀNH
SOYA



MÈ (VỪNG)
SEASAME



CÁ
FISH



CRUSTACEANS
HẢI SẢN
GIÁP SÁT



MOLLUSCS
HẢI SẢN
THÂN MỀM



CẦN TÂY
CELERY



LƯU HUỖNH DIOXIT
SULPHUR DIOXIT



MÙ TẠT
MUSTARD



CÂY HỌ ĐẬU
LUPIN

Vui lòng hỏi rõ nhân viên nhà hàng về thành phần gây dị ứng trước khi gọi món. Nếu Quý khách có tiền sử dị ứng thực phẩm hoặc yêu cầu chế độ dinh dưỡng đặc biệt, xin vui lòng thông báo với chúng tôi.

Please kindly inquire with the serving staff about allergenic ingredients before placing your order. If you have a food allergy or require a special dietary arrangement, please inform us.

GỎI CUỐN TRÒN VỊ

Tasty Fresh Spring Rolls



GỎI CUỐN TRUYỀN THỐNG 220

Thịt heo, tôm, củ đậu, nước mắm

VIETNAMESE TRADITIONAL ROLL

Pork, prawn, Jicama, fish sauce

705KCal | 42P - 70C - 28F



240

GỎI CUỐN CÁ HỒI

Cá hồi, kem phô mai, thì là, nụ bạch hoa, hành tây tím, xà-lách, sốt kem củ cải ngựa

SALMON ROLL

Salmon, cream cheese, dill, caper, red onion, lettuce, horseradish cream

411KCal | 29P - 25C - 22F



GỎI CUỐN VỊT QUAY 220

Dưa leo, ngò rí, sốt tương ngọt, bánh kẹp kiểu Mỹ

ROASTED DUCK ROLL

Cucumber, coriander, Hoisin sauce, American pancake

633KCal | 56P - 44C - 26F



360 GỎI CUỐN GAN NGŨNG PHÁP

Gan ngỗng Pháp, xoài cát, rau xà-lách xoăn, hoa hẹ, sốt giấm đen cô đặc

FOIE GRAS ROLL

Fois gras, mango, Frisee salad, chive flower, balsamic reduction

193KCal | 7P - 25C - 7F



XÀ-LÁCH SIÊU VIỆT

Superfood Salad Bowls



260

BÍ NGỘ NƯỚNG & HẠT DIÊM MẠCH

Hạt diêm mạch, bí ngô nướng, cải bó xôi, bông cải trắng, đậu cô ve, hạnh nhân, hành tím nấu và sốt mật ong

ROASTED BUTTERNUT & QUINOA

Quinoa, roasted butternut, spinach, cauliflower, green bean, almond, confit shallot, honey dressing

544KCal | 15P - 87C - 15F



260

XÀ-LÁCH HOÀNG ĐẾ

Xà lách giòn, trứng chần, phô mai parmesan, thịt xông khói, bánh mì giòn, sốt caesar

CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine lettuce, poached egg, parmesan cheese, bacon, crouton, Caesar dressing

694KCal | 66P - 19C - 40F



340

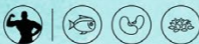
CÁ HỒI NƯỚNG & HẠT COUSCOUS

Cá hồi, hạt couscous, rau xà lách, cà chua bi, dưa leo, ô liu, hành tây tím, đậu tuyết, quế tây, sốt bơ mè Tahini

SALMON & COUSCOUS

Salmon, couscous, lettuce, cherry tomato, cucumber, olive, red onion, snow pea, basil, Tahini dressing

643KCal | 31P - 97C - 15F





CÁ NGỪ, ÁP CHẢO & RAU CÚ NƯỚNG

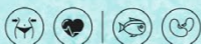
340

Cá ngừ áp chảo, ớt chuông, bí ngòi, đậu gà, ô liu, dưa leo, hành tây tím, sốt ngò rí

TUNA & ROASTED VEGETABLES

Pan seared tuna, capsicum, zucchini, chickpea, olive, cucumber, red onion, cilantro dressing

352KCal | 19P - 37C - 14F



280

ỨC GÀ CAY & BẮP NGỌT

Ức gà, bắp, rau diếp xoăn, xà-lách Romaine, cà chua bi, hành tây đỏ, chanh, ô liu đen, trứng luộc, thịt xông khói, sốt ớt cay

BLACKENED CHICKEN COBB SALAD

Chicken, corn, radicchio, romaine salad, cherry tomato, red onion, lime, black olive, boiled egg, bacon, spicy chili sauce

725KCal | 53P - 45C - 37F



THÊM NGUYÊN LIỆU CHO MÓN

Add an extra salad topping

Trứng luộc Egg	20	Đậu gà Chickpea	40
Thịt ức gà Chicken	80	Bắp ngọt Corn	40
Cá hồi Salmon	200	Dưa leo Cucumber	25
Cá ngừ Tuna	180	Cà chua bi Cherry Tomato	30
Bí ngọ nướng Roasted pumpkin	35	Bông cải trắng Cauliflower	40
Gạo lứt Brown rice	30	Đậu cô ve Green bean	40
Rong biển Wakame Wakame	50	Đậu tuyết Snow pea	40
Hạt Couscous Couscous	40	Rau xà-lách Lettuce	30
Cải bó xôi Spinach	40		



CÁC MÓN SÚP DINH DƯỠNG

Balanced Soups



SÚP KHOAI LANG CỐT DỪA 190

Bánh mì giòn, hành tây, khoai lang chiên giòn, rau má

COCONUT MILK SWEET POTATO SOUP

Crouton, onion, crispy sweet potato, centella leaf

1803KCal | 34P - 294C - 55F



280

SÚP MĂNG TÂY XANH & THỊT CUA

Cua lột chiên giòn, măng tây, trứng, ngò rí và tiêu đen

CRAB MEAT & GREEN ASPARAGUS SOUP

Crispy soft-shell crab, asparagus, egg, cilantro, black pepper

212KCal | 28P - 11C - 7F



SÚP KEM NẤM RỪNG 210

Hương thảo, hành tây, dầu nấm truffle, bánh ngàn lớp

CREAMY FOREST MUSHROOM SOUP

Thyme, onion, truffle oil, puff pastry

462KCal | 7P - 46C - 28F



HƯƠNG VỊ MIỀN BẮN XỨ

Local Favourites



CHẢ GIÒ CUA BIỂN

240

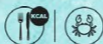
Thịt cua biển, thịt heo, khoai môn, mộc nhĩ, miến, hành tím, ngò rí, hành lá



CRABMEAT FRIED SPRING ROLL

Crab, pork, taro, jelly mushroom, vermicelli, shallot, cilantro, spring onion

788KCal | 51P - 106C - 18F



220

ĐÙI GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM

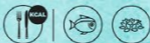
Đùi gà, tỏi, hành tây, ớt tươi, gừng và mè

CARAMELIZED CHICKEN DRUMSTICKS WITH FISH SAUCE

Drumsticks chicken, garlic, onion, chili, ginger and sesame seed



742KCal | 58P - 22C - 47F



NHUM PHÚ QUỐC ĐÚT LÒ 270

ĂN KÈM PA-TÊ NHUM

Trứng gà, cải xoong, bánh đa mè, bánh mì ciabatta, trứng tôm, hành tây đỏ ngâm chua



PHU QUOC SEA URCHIN PATÉ

Egg, cress, crispy sesame rice cracker, ciabatta, Ebico, red onion pickle

541KCal | 12P - 108C - 7F



380 CÁ BỚP NƯỚNG VỚI NGHỆ & MẮM TÔM

Cá bớp, nghệ, bún, hành tím, tỏi, hành lá, thì là, đậu phộng

GRILLED COBIA FISH WITH TURMERIC & SHRIMP PASTE

Cobia fish, turmeric, rice noodle, shallot, garlic, spring onion, dill, peanut



915KCal | 67P - 96C - 30F



SƯỜN XÀO CHUA NGỌT 260

Sườn heo non, hành tây, ớt chuông, giấm trắng, mè

SWEET & SOUR PORK RIBS

Pork rib, onion, capsicum, vinegar, sesame seed



1345KCal | 25P - 10C - 134F



260 BA RỊI & TÔM KHO

Ba rịi, tôm, tỏi, hành tím, hành lá, tiêu Phú Quốc, ớt tươi dùng kèm cơm trắng

CARAMELIZED BRAISED PORK & PRAWN

Pork, prawn, garlic, shallot, spring onion, Phu Quoc peppercorn, chili, steamed rice



1046KCal | 43P - 32C - 83F



CANH CHUA CÁ BỚP 320

Cá bớp, cà chua, đậu bắp, giá đỗ, me dùng kèm cơm trắng

SWEET & SOUR COBIA FISH BROTH

Cobia fish, tomato, okra, bean sprout, tamarind, steamed rice



261KCal | 37P - 26C - 1F



CÁC MÓN MỠ/ BÚN/ PHỞ



Noodles



BÚN QUẬY PHÚ QUỐC 260
Mực cơm, chả tôm, chả mực, hành lá

PHU QUOC SEAFOOD RICE NOODLE SOUP

Baby squid, shrimp mousse, squid mousse, spring onion

705KCal | 41P - 126C - 4F



240

PHỞ BÒ TRUYỀN THỐNG

Thịt bò, sợi bánh phở, gia vị phở, giá đỗ, hành lá, hành tây, húng quế, ớt hoa

TRADITIONAL BEEF PHO NOODLE SOUP

Beef, rice noodles, mixed spices, bean sprouts, spring onion, onion, basil, chili

709KCal | 42P - 49C - 38F



MÌ NHẬT XÀO ĐẬU PHỤ 220

Hạt mè, cà rốt, cải thìa, bông cải xanh, bông cải trắng, đậu hũ ky

STIR FRIED SOBA NOODLES WITH TOFU

Sesame seed, carrot, bok choy, broccoli, cauliflower, crispy tofu sheet

398KCal | 23P - 63C - 6F



260

BÚN CHẢ

Thịt heo băm, ba rọi, nước mắm, bún, đồ chua, chả giò chiên giòn

BUN CHA

Pork minced, pork belly, fish sauce, rice noodle, carrot pickle, deep-fried spring roll

1558KCal | 49P - 119C - 99F



MIẾN XÀO CUA 340

Thịt cua biển, trứng, cà rốt, hành tây, cần tây, hành lá, giá đỗ, mộc nhĩ

STIR FRIED CRAB-MEAT VERMICELLI

Crab, egg, carrot, onion, celery, spring onion, bean sprouts, jelly mushroom

508KCal | 16P - 40C - 32F



CÁC MÓN CƠM

Rice



CƠM CHIÊN HẢI SẢN PHÚ QUỐC 340

Tôm tươi, mực, nghêu, cà rốt, đậu hà lan, bắp, trứng, hành lá

PHU QUOC SEAFOOD FRIED RICE

Prawn, squid, clam, carrot, pea, corn, egg, spring onion

1069KCal | 68P - 101C - 43F



270

CƠM CHIÊN CÁ MẶN

Khô cá, trứng, hành tím, hành lá, cà chua, dưa leo

CRISPY DRIED FISH FRIED RICE

Dried fish, egg, shallot, spring onion, tomato, cucumber

502KCal | 38P - 39C - 22F



CƠM CHIÊN THỊT CUA 320

Trứng gà, tỏi, hành lá, hành phi

CRAB-MEAT FRIED RICE

Egg, garlic, spring onion, crispy shallot

383KCal | 27P - 61C - 4F



290

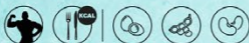
CƠM GÀ QUAY NHẬT

Xốt mật ong, rau củ ngâm chua, hành lá, hạt mè

ROASTED CHICKEN WITH JAPANESE FRIED RICE

Honey dressing, vegetable pickles, spring onion, sesame seed

1092KCal | 87P - 109C - 34F



DƯ VỊ MIỀN HẢI SẢN

Seafood Delights



380

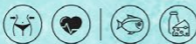
CÁ HỒI NẤU CHẬM VỚI XỐT BƠ

Cà rốt, bông cải xanh, tỏi nấu chậm,
thì là, khoai lang nghiền

SLOW-COOKED SALMON WITH BUTTER SAUCE

Baby carrot, broccoli, garlic confit,
dill, sweet potato purée

630KCal | 45P - 52C - 27F



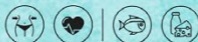
CÁ MÚ NƯỚNG MUỐI 360

Bí ngô nghiền, bông a-ti-sô,
rau chân vịt, sốt cà ry

BAKED GROUPEL FILLET WITH SALTED HERB

Pumpkin mash, artichoke,
spinach, curry sauce

446KCal | 61P - 17C - 15F



280

MỰC CHIÊN GIÒN

Bánh mì giòn, chanh, sốt tartar

CALAMARI CRUMBLE

Bread crumb, lime, tartar sauce

1132KCal | 55P - 155C - 33F





GHE HÀM NINH NƯỚNG XỐT BƠ

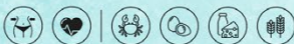
420

Cải xoong, xốt trái sim, phô mai parmesan, hành tây, ngò rí

BAKED HAM NINH SEA CRAB-MEAT FARCIE

Baby cress, sim dressing, parmesan cheese, onion, coriander

456KCal | 62P - 16C - 17F



400 CỎI SÒ ĐIỆP NHẬT ÁP CHẢO

Cà rốt nghiền, cam nướng, hoa thực phẩm, xốt Teriyaki, trứng cá hồi

PAN SEARED JAPANESE SCALLOP

Carrot puree, roasted orange, edible flower, Teriyaki, salmon caviar

174KCal | 19P - 19C - 3F



THỊT NẤU CHẬM

Slow Cooked Meats



Với cách gia nhiệt chậm rãi, đúng độ, các món thịt nấu chậm của chúng tôi mang đến hương vị đậm đà trên từng miếng thịt mềm dai, hòa quyện. Thực khách vui lòng chọn món và thưởng thức các món nấu chậm hảo hạng sau đây!

Thanks to low-temperatures, slow cooking helps tenderize the meat and bring out its best possible flavors altogether. Order & enjoy our exclusive slow-cooked meat selection!



THĂN BÒ WAGYU NƯỚNG XỐT KEM NẤM (200Gr)

880

Khoai tây nướng phô mai, măng tây nướng, bí ngòi vàng, cà rốt, tỏi

GRILLED WAGYU BEEF STRIPLOIN WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE (200Gr)

Potato gratin, grilled asparagus, yellow zucchini, carrot, garlic

882KCal | 43P - 34C - 64F



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế VAT
All prices are in 1,000 VND and inclusive of a 5% service charge and 8% VAT

520

**NẠC LỨNG BÒ ÚC
NƯỚNG VỚI TIÊU ĐEN (200Gr)**

Măng tây, khoai tây nghiền, xạ hương, tỏi

**AUSTRALIAN GRILLED
RIB EYE BEEF WITH BLACK
PEPPERCORN (200Gr)**

*Green asparagus, potato purée,
thyme, garlic*



735KCal | 60P - 0C - 55F



**HEO TÂY BAN NHA NƯỚNG 410
& XA-LÁT TÁO (200Gr)**

Táo nghiền, thịt heo xông khói,
cà chua khô, hương thảo

**GRILLED IBERICO PORK
WITH APPLE SALAD (200Gr)**

*Apple purée, bacon, sundried
tomato, rosemary*

553KCal | 42P - 0C - 42F



460

**ĐÊ PHÚ QUỐC NƯỚNG
ĂN KÈM VỚI RAU RỪNG (200Gr)**

Muối hạt, muối ớt xanh, chanh, bánh đa

**BBQ GRILLED PHU QUOC GOAT
WITH JUNGLE VEGETABLES
(200Gr)**

*Rock salt, green chili sauce,
lime, rice cracker*



313KCal | 54P - 11C - 6F



MÓN ĂN KÈM

Side dishes

Xà lách trộn | *Mixed Salad*

80



Măng tây xanh nướng với phô mai Parmesan
Grilled Asparagus with Parmesan Cheese

120



Khoai tây chiên rắc phô mai Parmesan & ngò tây
French-Fries With Parmesan Cheese & Parsley

140



Khoai lang chiên rắc bột ớt Paprika & rau mùi
Sweet Potato Fries with Paprika & Herb

140



Rau củ xào bơ & lá xạ hương
Sautéed Vegetables with Butter & Thyme

100



Cơm trắng
Steamed Rice

60



Trứng chiên thịt băm
Fried Egg with Pork

150



Rau muống xào
Stir Fried Water Spinach

100



CÁC LOẠI MỠ Ý

Italian Pasta



XỐT CÀ CHUA NAPOLI

220

Cà chua, hành tây, húng tây và ô liu

SPAGHETTI NAPOLI

Tomato, onion, basil, olive

335KCal | 19P - 37C - 13F



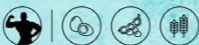
240 XỐT LÁ HÚNG TÂY PESTO, NẤM VÀ TỎI

Nấm mỡ, ô liu, tỏi, cà chua bi, lá xạ hương và ớt tươi

FETTUCINE GARLIC MUSHROOM

Button mushrooms, olive, garlic, cherry tomato, thyme, chili

456KCal | 19P - 68C - 12F



XỐT BÒ BẦM

280

Thịt bò bằm, rượu vang đỏ, cần tây, hành tây và cà chua

PENNE BOLOGNAISE

Minced beef stew, red wine, celery, onion, tomato

747KCal | 66P - 49C - 32F



280 XỐT CARBONARA

Hành tây, thịt xông khói, lòng đỏ trứng và phô mai Parmesan

SPAGHETTI CARBONARA

Onion, bacon, egg yolk, parmesan cheese

666KCal | 43P - 44C - 36F





MỠ Ý MỰC HẢI SẢN **320**

Tôm, mực, cá, cà chua, quế tây, tỏi

SQUID INK PASTA SEAFOOD MARINARA

Prawn, squid, fish, tomato, basil, garlic

533KCal | 47P - 75C - 5F



380 TÔM TÍT RAVIOLI

Tôm tít, sốt pesto, kem, rau chân vịt, phô mai parmesan

MANTIS SHRIMP RAVIOLI

Mantis shrimp, pesto, cream, spinach, parmesan cheese

805KCal | 59P - 31C - 49F



PIZZA ĐÚT LÒ TRUYỀN THỐNG

Brick Oven Pizzas



260 PIZZA MARGARITA

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế tây

Tomato sauce, mozzarella, basil

805KCal | 40P - 92C - 31F



PIZZA 4X CHEESE

340

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, phô mai xanh, phô mai Gouda và Cheddar

Tomato sauce, Mozzarella, blue cheese, Gouda, Cheddar

878KCal | 54P - 23C - 63F





PIZZA DIAVOLA

320

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, xúc xích cay Chorizo, ô liu, tỏi nấu

Tomato sauce, mozzarella, chorizo, olive, confit garlic

605KCal | 41P - 59C - 23F



360 PIZZA PROSCIUTTO FUNGI

Thịt lợn muối Prosciutto, nấm, rau Rocket, cà chua, phô mai Mozzarella và dầu nấm Truffle đen

Prosciutto ham, mushroom, rocket, salad, tomato, mozzarella, truffle oil

724KCal | 48P - 72C - 27F



PIZZA MARINARA

360

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, tôm tươi, mực, hành tây đỏ, tỏi

Tomato sauce, mozzarella, prawn, squid, red onion, garlic

492KCal | 59P - 50C - 7F



340

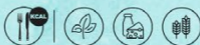
PIZZA NẤM

Xốt kem, phô mai mozzarella, nấm hương, nấm kim châm, nấm rừng, dầu nấm truffle

PIZZA TRIPLE MUSHROOM

Cream sauce, mozzarella, Shitake mushroom, Enoki mushroom, Forest mushroom, truffle oil

1119KCal | 35P - 104C - 63F



PIZZA BƠ HẠT PHÌ VÀ ĐẬU PHỘNG

240

Bơ hạt phỉ, bơ đậu phộng, chuối, đường cát

BANANA, NUTELLA & PEANUT BUTTER CALZONE

Nutella, peanut butter, banana, sugar

2806KCal | 85P - 221C - 176F



BURGER & BÁNH MÌ KẸP

Burgers & Sandwich



380

BURGER BÒ WAGYU

Bò bằm Wagyu, hành tây nấu ngọt, thịt xông khói, phô mai Cheddar, cà chua, xà lách

WAGYU BEEF

Wagyu beef patty, caramelized onion, bacon, cheddar, tomato, lettuce

1225KCal | 54P - 106C - 65F



BÁNH MÌ KẸP KIỂU CUBA 300

Thịt heo xá xíu, dưa chuột muối, phô mai cheddar, dăm bông hun khói, khoai tây chiên

CUBANO SANDWICH

Braised pork, cucumber pickle, cheddar cheese, smoked ham, French fries

1481KCal | 71P - 63C - 105F



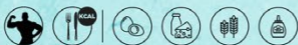
340 BÁNH MÌ KẸP GÀ NƯỚNG

Gà nướng, trứng gà, gà tây xông khói, thịt heo xông khói, sốt trái bơ, dưa chuột muối chua, cà chua, khoai tây, xà lách, khoai tây chiên

CHICKEN CLUB SANDWICH

Grilled chicken, egg, smoked turkey, bacon, guacamole, gherkin, tomato, lettuce, French fries

1593KCal | 115P - 64C - 98F



Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam và đã bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế VAT
All prices are in 1,000 VND and inclusive of a 5% service charge and 8% VAT

MÓN ĂN GIA ĐÌNH

Sharing Platters



Vui lòng đặt món trước 24h
Booking before 24h in advance



KHAY SA-SHI-MI

680

Cá hồi, cá ngừ, sò điệp, cá trích ép trứng
Gia vị: gừng ngâm chua, nước tương Kikkoman, mù tạt

SASHIMI PLATTER

Salmon, tuna, scallop, Komochi Nishin
Condiment: Pickled ginger, Kikkoman sauce, wasabi

680KCal | 94P - 30C - 20F



980

VỊT QUAY BẮC KINH (2.5KG)

Xôi chiên, cải thìa, dưa leo, hành lá,
xốt tương đen Hoisin & dầu hào

ROASTED PEKING DUCK (2.5KG)

Sticky rice cake, bok choy,
cucumber, spring onion,
hoisin sauce & oyster sauce

2395KCal | 249P - 113C - 105F



SƯỜN HEO MỸ NƯỚNG BBQ 920 (1.5KG)

Bắp cải trộn, bắp ngọt, bánh mì Pháp,
dưa leo, xà lách trộn và xốt me

USA BBQ PORK RIBS (1.5KG)

Coleslaw, sweet corn, baguette,
cucumber, mixed salad,
tamarind sauce

3028KCal | 212P - 69C - 212F



TRÁNG MIỆNG

Dessert



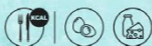
180 BÁNH TRỨNG MỨT THƠM CHẤY CẠNH

Thơm, kem, trứng, dâu tây và húng lủi

PINEAPPLE CREME BRULÉE

Pineapple, cream, egg, strawberry, mint

679KCal | 21P - 24C - 56F



BÁNH TRỨNG ĐƯỜNG NÂU 160

Trứng gà, chanh, bánh trứng đường, đường mịn, dâu tây

CREAM CARAMEL FLAN

Egg, lemon, meringue, icing sugar, strawberry

591KCal | 25P - 83C - 18F



180 BÁNH TART TÁO

Rượu Cointreau, sốt dâu tây, hoa thực phẩm, quả mâm xôi

MERINGUE APPLE TART WITH ORANGE LIQUOR

Cointreau liquor, Strawberry sauce, edible flower, raspberry

416KCal | 4P - 91C - 4F



TÔ THƠM TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI 180

Dứa hấu, thanh long, dưa lưới, thơm, dâu tây và chuối

TROPICAL FRUIT BOWL

Watermelon, dragon fruit, melon, pineapple, strawberry, and banana

467KCal | 30P - 38C - 22F





BÁNH SÔ-CÔ-LA DUNG NHAM TAN CHẬY

180

Sô-cô-la đen, đường bột,
dâu tây và kem vani

CHOCOLATE LAVA CAKE

Dark chocolate, icing sugar,
strawberry, vanilla ice cream

1259KCal | 27P - 118C - 76F



160

KEM (2 VIÊN)

Kem (Làm từ sữa): kem trà xanh,
kem sô-cô-la vụn, kem sô-cô-la,
kem va-ni-la, kem dừa,
kem sầu riêng, kem dâu

ICE CREAM (2X SCOOP)

Ice cream (made with milk): Matcha ice
cream, choco-chips ice cream, chocolate,
vanilla, coconut ice cream, durian ice
cream, strawberry

370KCal | 7P - 48C - 17F



KEM TUYẾT (2 VIÊN) (100% TRÁI CÂY TƯƠI)

160

Kem xoài, kem quýt Nhật,
kem chanh dây, kem chanh

SORBET ICE CREAM (2X SCOOP) (MADE 100% FROM FRUITS)

Mango sorbet, yuzu sorbet,
passion fruit sorbet, lime sorbet

370KCal | 2P - 217C - 4F



Signature Irish Coffee

280

Rượu Whisky Jameson, Kahlua, Baileys, Cà phê
double Shot, Kem tươi đánh bông, Đường nâu,
Nhục đậu khấu

Jameson Whiskey, Kahlua, Baileys, Double Shot
Coffee, Freshly Whipped Cream, Brown Sugar,
Nutmeg





BON APPETIT