

Herring
Bar

FOOD MENU

THỰC ĐƠN MÓN ĂN



Healthy
Tốt cho sức khỏe



Pork
Heo

If you have any food allergies, please inform our staff.
Nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng thực phẩm nào, xin vui lòng thông báo
cho nhân viên của chúng tôi.



Crustaceans
Giáp xác



Molluscs
Thân mềm



Eggs
Trứng



Milk
Sữa



Fish
Cá



Nuts
Các loại hạt



Peanuts
Đậu phộng



Celery
Cần tây



Soybeans
Đậu nành



Sesame seeds
Hạt mè



Cereals containing gluten
Tinh bột



Mustard
Mù tạt



Sulphur dioxide and sulphites
Lưu huỳnh dioxit và sulfites



Lupin
Đậu lupin

All prices are inclusive of a 5% service charge and applicable VAT
Giá đã gồm 5% phí dịch vụ và thuế VAT hiện hành

HERRING SALAD GỎI CÁ TRÍCH



VND 119,000
2 PAX/2 KHÁCH

VND 219,000
4 PAX/4 KHÁCH



Herring fish, herbs, grated coconut, onion, mixed salad, sweet and sour fish sauce, peanuts

Cá trích, rau mùi, dừa bào, hành tây, xà lách, nước mắm chua ngọt, đậu phộng

A dish rich in the flavors of the sea, is rolled with fresh herbs and rice paper, then dipped in a creamy peanut sauce. This rustic yet refined harmony leaves a lasting impression on every guest visiting Phu Quoc.

Cuốn cùng rau sống và bánh tráng, chấm kèm sốt đậu phộng béo thơm, đây là món ăn mang đậm hương vị biển đảo. Sự hòa quyện mộc mạc nhưng tinh tế này luôn để lại dư vị khó quên trong lòng thực khách mỗi khi ghé thăm Phú Quốc.



OYSTER & CRAB SAUCE SALAD GỎI HẦU TÀI MẮM BA KHÍA



VND 119,000
2 PCS/2 MIẾNG

VND 219,000
4 PCS/4 MIẾNG



Oyster, mini crab sauce, pickled ginger, mustard sprouts, green mango, shrimp roe

Hầu sống, mắm ba khía, gừng hồng, cải mầm, xoài xanh, trứng tôm

Inspired by the island's coastal markets, this dish combines fresh oysters and fermented crab sauce, balanced by green mango. Bold, rustic, and deeply Southern.

Gợi nhớ hương vị mặn mòi của chợ làng chài, món ăn kết hợp độc đáo giữa hầu tươi và mắm ba khía, hòa với vị chua thanh của xoài non. Mộc mạc, đậm đà và rất đời miền Nam.



**SESBANIA FLOWERS SALAD & FRIED
PUMPKIN FLOWER SHRIMP PASTE**

**GỎI BÔNG ĐIỀN ĐIỀN &
CHẠO TÔM BÔNG BÌ**



Sesbania flowers, bean sprouts,
mixed herbs, onion, shrimp crackers,
shrimp paste

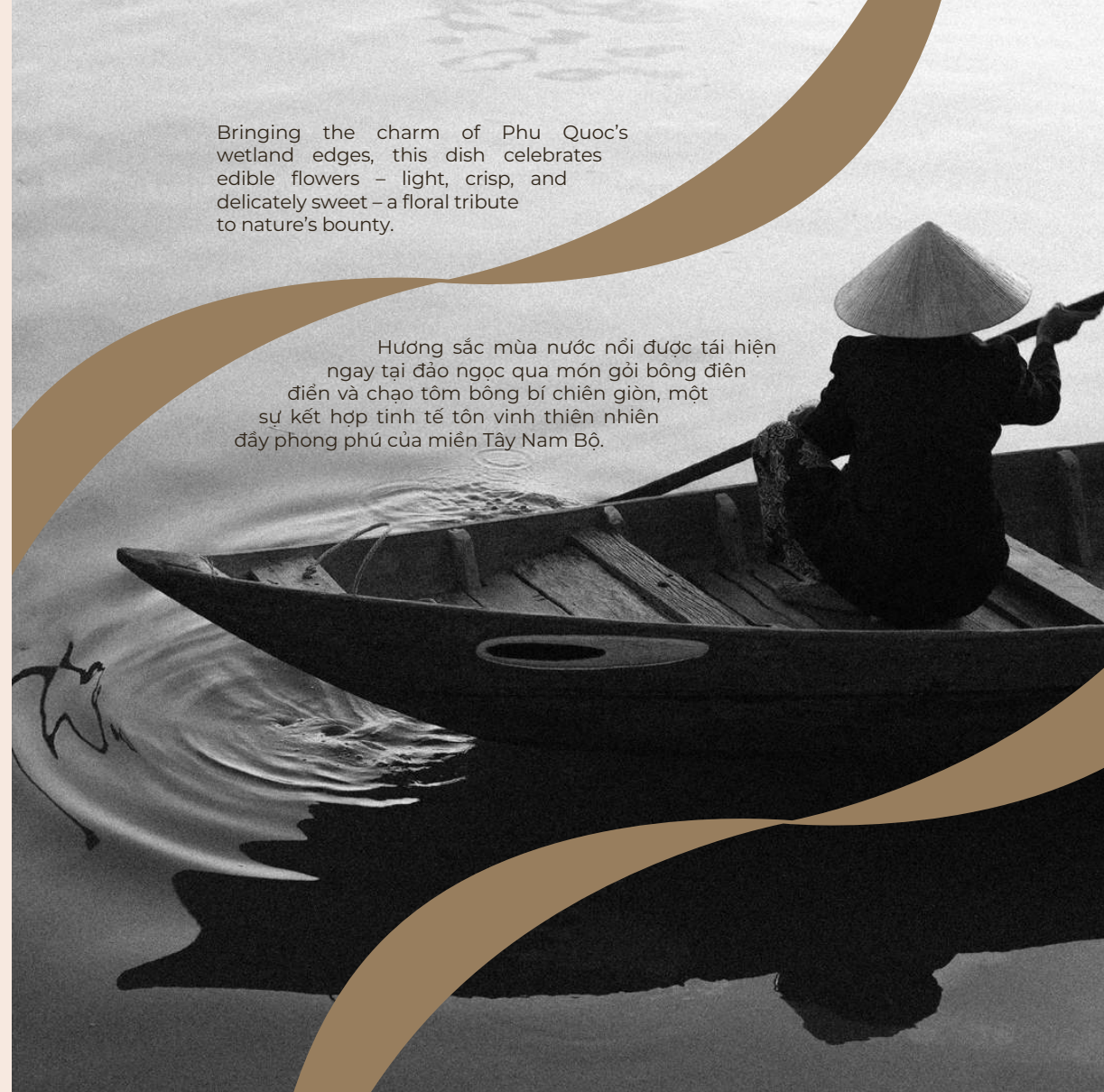
Bông điên điển, giá đỗ, rau mùi,
hành tây, bánh phồng tôm,
chạo tôm

VND 119,000
2 PAX/2 KHÁCH

VND 219,000
4 PAX/4 KHÁCH

Bringing the charm of Phu Quoc's wetland edges, this dish celebrates edible flowers – light, crisp, and delicately sweet – a floral tribute to nature's bounty.

Hương sắc mùa nước nổi được tái hiện ngay tại đảo ngọc qua món gỏi bông điên điển và cháo tôm bông bí chiên giòn, một sự kết hợp tinh tế tôn vinh thiên nhiên đầy phong phú của miền Tây Nam Bộ.



HAM NINH CRAB SPRING ROLLS CHẢ GIÒ GHE HÀM NINH



VND 119,000
2 PCS/2 MIẾNG

VND 219,000
4 PCS/4 MIẾNG

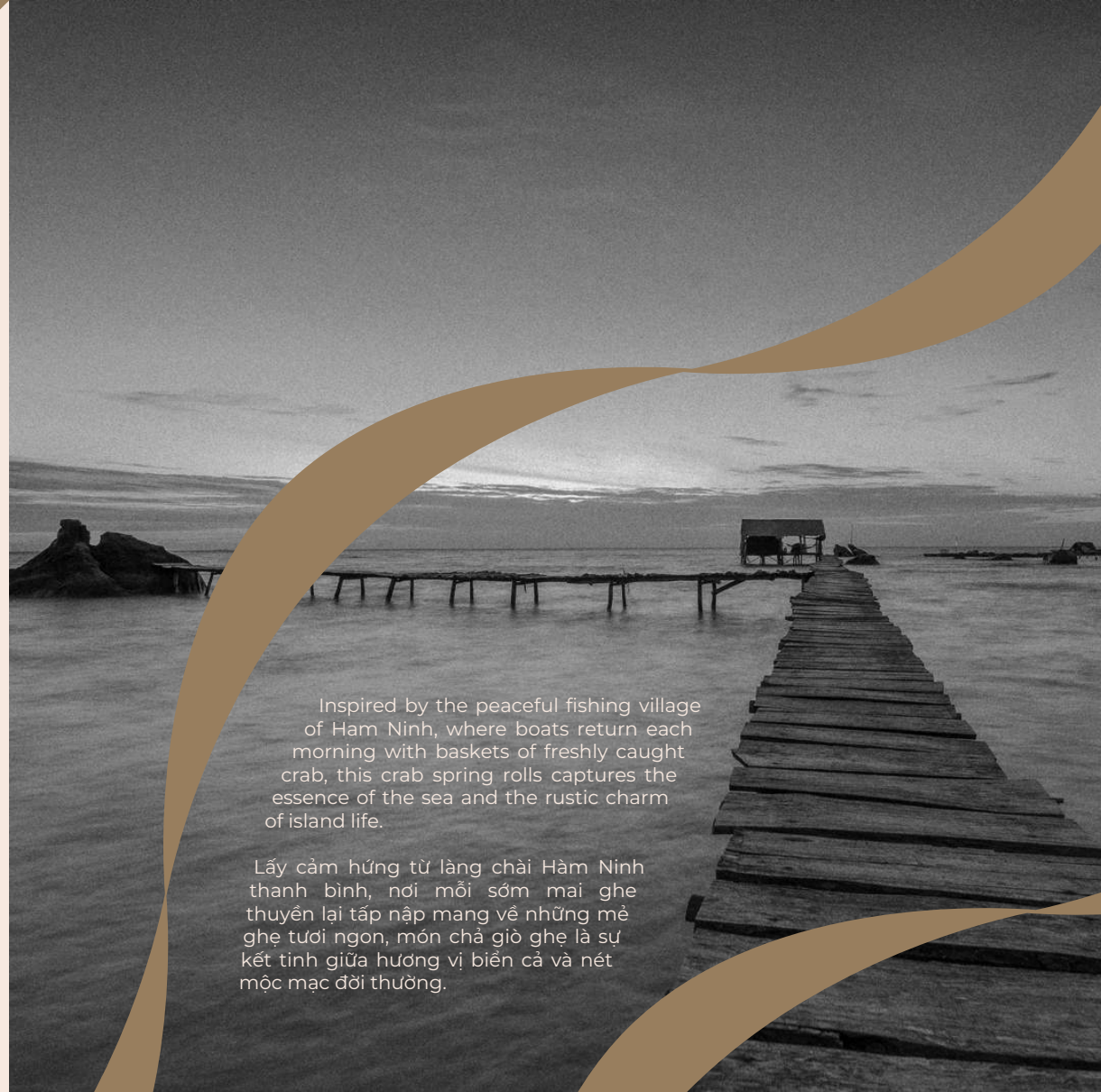


Ham Ninh sentinel crab, minced pork,
mixed herbs, prawn paste

Ghẹ Hàm Ninh, thịt heo xay,
rau mùi, chả tôm

Inspired by the peaceful fishing village of Ham Ninh, where boats return each morning with baskets of freshly caught crab, this crab spring rolls captures the essence of the sea and the rustic charm of island life.

Lấy cảm hứng từ làng chài Hàm Ninh thanh bình, nơi mỗi sớm mai ghẹ thuyền lại tập nập mang về những mẻ ghẹ tươi ngon, món chả giò ghẹ là sự kết tinh giữa hương vị biển cả và nét mộc mạc đời thường.



FRIED MACKEREL CAKE &
CRISPY RICE

CHÀ CÁ THU CHIÊN &
COM CHÁY



VND 119,000
2 PCS/2 MIẾNG

VND 219,000
4 PCS/4 MIẾNG

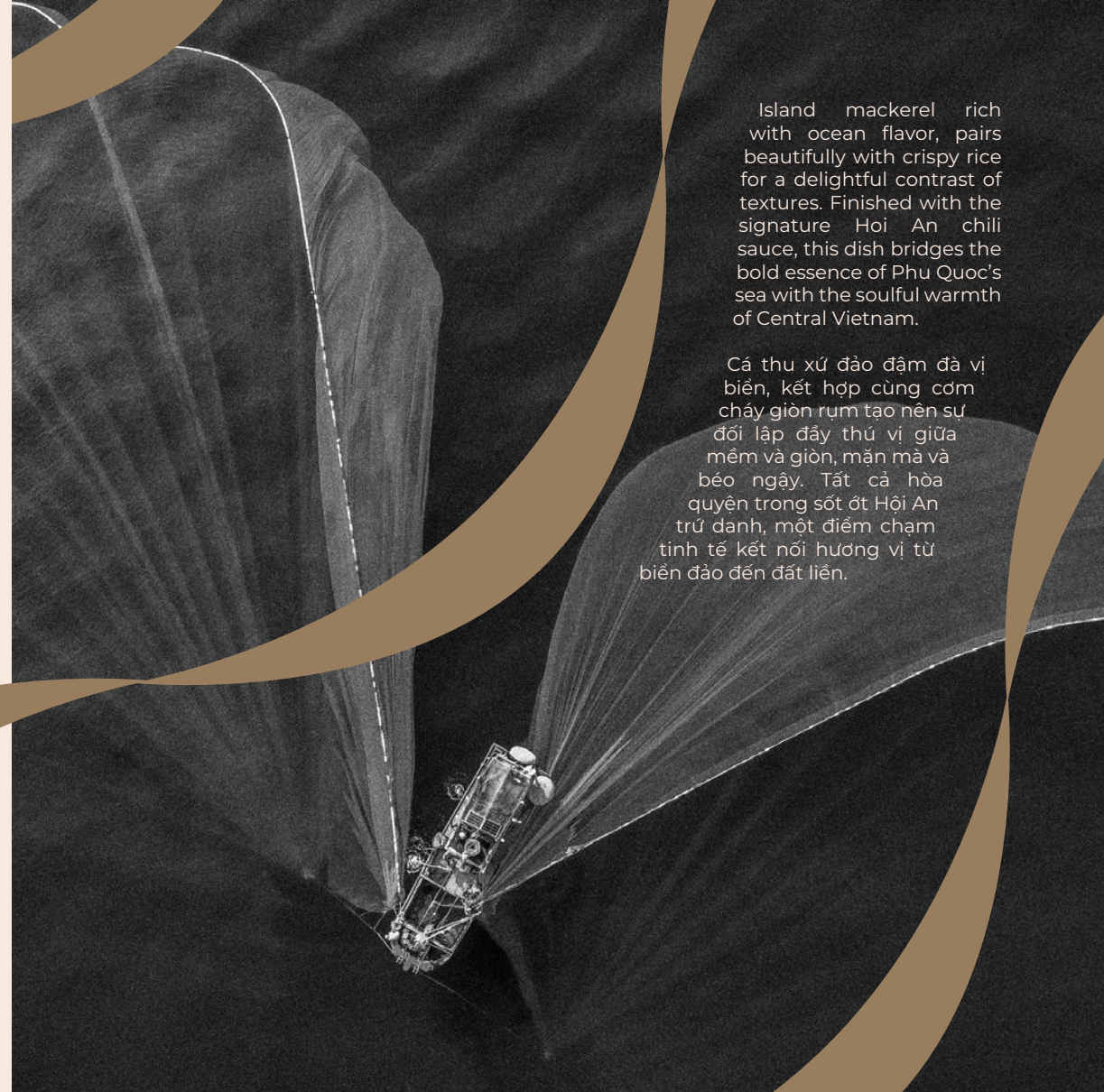


Mackerel paste, crispy rice, herbs,
Hoi An chili sauce, mixed salad

Chả cá thu, cơm cháy, rau mùi,
tương ớt Hội An, xà lách

Island mackerel rich with ocean flavor, pairs beautifully with crispy rice for a delightful contrast of textures. Finished with the signature Hoi An chili sauce, this dish bridges the bold essence of Phu Quoc's sea with the soulful warmth of Central Vietnam.

Cá thu xứ đảo đậm đà vị biển, kết hợp cùng cơm cháy giòn rụm tạo nên sự đối lập đầy thú vị giữa mềm và giòn, mặn mà và béo ngậy. Tất cả hòa quyện trong sốt ớt Hội An trứ danh, một điểm chạm tinh tế kết nối hương vị từ biển đảo đến đất liền.



GRILLED EGG SQUID MỰC TRUNG NƯỚNG



VND 129,000
2 PAX/2 KHÁCH

VND 249,000
4 PAX/4 KHÁCH



Phu Quoc egg squid, mixed herbs,
fish and ginger sauce,
pickled cabbage

Mực trứng Phú Quốc, rau mùi,
nước mắm gừng, bắp cải
muối chua

Caught at dawn by local boats, egg squid is grilled over hot coals, releasing the sea's aroma. Served with pickled cabbage – a humble pairing full of island soul.

Mực trứng được ngư dân đánh bắt từ sáng sớm, nướng than đỏ lửa dậy vị biển, ăn kèm cải muối chua, một món ngon dân dã mà thấm đẫm hồn đảo.



CARTILAGE SEAWEED SALAD
WITH TRAM MUSHROOMS
GỎI RONG SỤN VỚI NẤM TRÂM



VND 129,000
2 PAX/2 KHÁCH

VND 249,000
4 PAX/4 KHÁCH



Cartilage seaweed, Tram mushrooms,
Reishi mushrooms, carrot, onion,
mixed herbs

Rong sụn, nấm trâm,
nấm linh chi, cà rốt,
hành tây, rau mùi

Seaweed cartilage salad with a salty touch from the sea,
paired with Tram mushroom – an early-rain season
mushroom unique to the region, bringing the distinctive
flavors of Phu Quoc's golden forests and bountiful seas.

Gỏi rong sụn mặn mòi từ biển kết hợp cùng nấm Trâm
– loài nấm chỉ mọc sau mưa đầu mùa, mang đến
hương vị đặc trưng của rừng vàng biển bạc
Phú Quốc.



WOK-TOSSED PRAWNS
WITH GARLIC
TÔM XÓC TỎI



VND 129,000
2 PAX/2 KHÁCH

VND 249,000
4 PAX/4 KHÁCH



Prawn, salted egg, mixed salad

Tôm sú, trứng muối, xà lách



Juicy sea prawns tossed with garlic and local herbs mirror the vibrant taste of Phu Quoc's fishing culture – fragrant, honest, and deeply satisfying.

Tôm đảo tươi ngon xóc tỏi thơm lừng, ăn kèm với rau thơm dân dã, món ăn đơn sơ mà gói trọn sự mộc mạc và nồng hậu của người dân miền biển.

GRILLED PORK RIBS
SƯỜN HEO BỌC
MỠ CHAI NƯỚNG



VND 129,000
2 PCS/2 MIẾNG

VND 249,000
4 PCS/4 MIẾNG



Pork ribs, pork paste,
pickled bamboo shoots

Sườn heo, chả quết heo,
măng tre muối chua

Grilled pork ribs wrapped in caul fat, rich and flavorful, are perfectly balanced with the tang of pickled bamboo shoots. This dish evokes warm memories of festive meals once shared by farming families in the rustic highlands of old Phu Quoc.

Sườn heo bọc mỡ chài đậm đà nướng than hoa, ăn kèm măng muối chua tạo nên sự cân bằng tròn vẹn về hương vị. Món ăn như sự gợi nhớ đầy ấm áp về bữa cơm ngày lễ của người dân vùng rẫy Phú Quốc thuở xưa.



GRILLED BEEF IN BETEL LEAVES
& FINE RICE VERMICELLI
BÒ LÁ LỐT & BÁNH HỎI



VND 129,000
2 PAX/2 KHÁCH

VND 249,000
4 PAX/4 KHÁCH



Wagyu beef, betel leaves,
mushrooms, sweet and sour sauce

Bò Wagyu, lá lốt, nấm,
mắm chua ngọt

Marinated beef grilled in wild betel leaves releases a signature aroma, perfectly paired with soft bánh hỏi rice noodles and fresh herbs. This comforting yet refined dish recalls the warmth of traditional Southern Vietnamese family meals.

Từng miếng bò đậm vị quyện trong mùi thơm đặc trưng của lá lốt, ăn kèm bánh hỏi và rau sống tươi ngon tạo nên trải nghiệm ẩm thực vừa gần gũi vừa tinh tế, gợi nhớ đến những bữa cơm quây quần của người miền quê Nam Bộ.



BAMBOO-GRILLED CHICKEN
GÀ NUÔNG ỐNG TRE

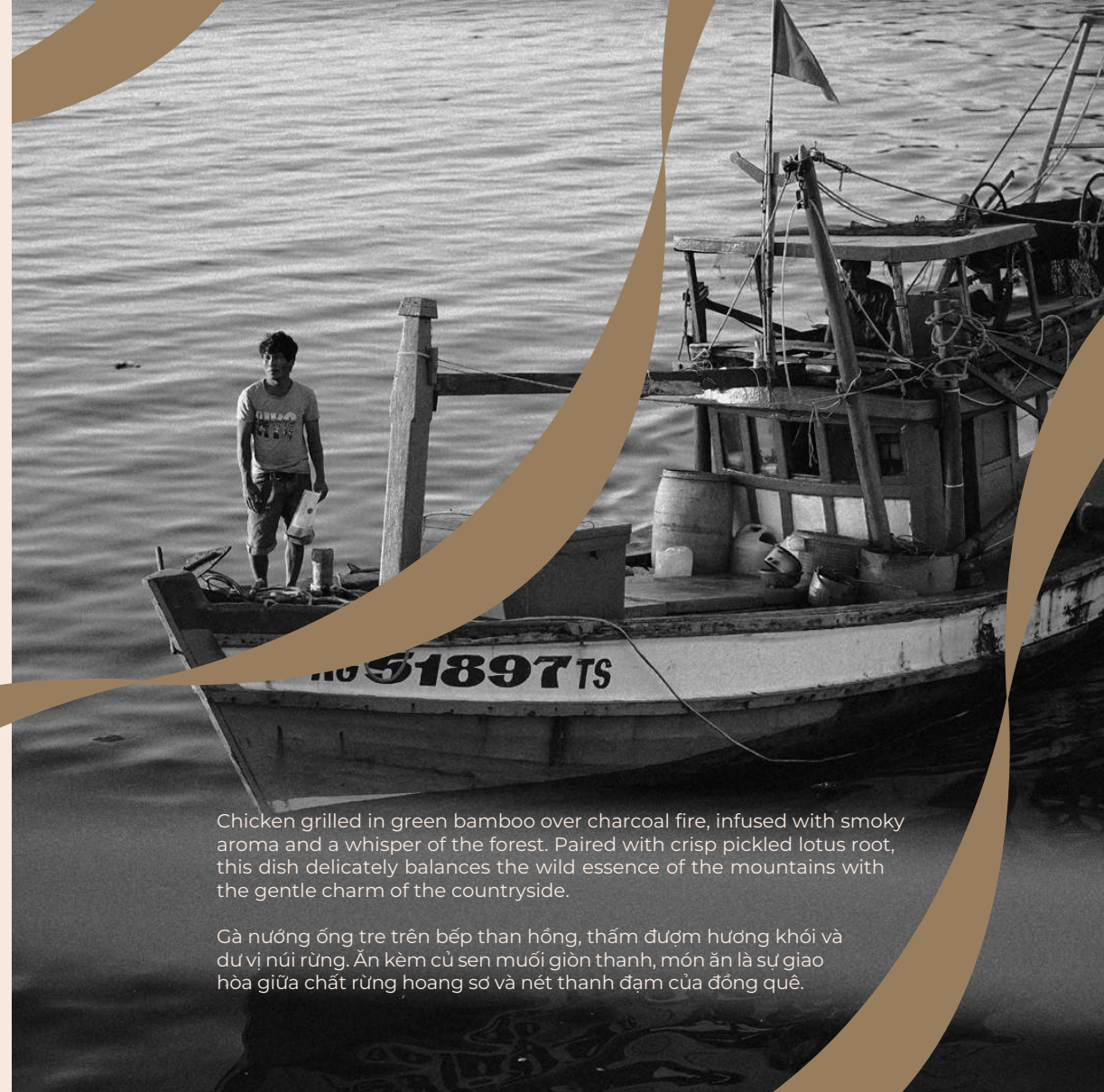
VND **129,000**
2 PCS/2 MIẾNG

VND **249,000**
4 PCS/4 MIẾNG



Phu Quoc chicken, lime leaves,
pickled lotus root, local herbs, onion

Gà rẫy, lá chanh, củ sen
muối chua, rau răm, hành tây



Chicken grilled in green bamboo over charcoal fire, infused with smoky aroma and a whisper of the forest. Paired with crisp pickled lotus root, this dish delicately balances the wild essence of the mountains with the gentle charm of the countryside.

Gà nướng ống tre trên bếp than hồng, thấm đượm hương khói và dư vị núi rừng. Ăn kèm củ sen muối giòn thanh, món ăn là sự giao hòa giữa chất rừng hoang sơ và nét thanh đạm của đồng quê.

CHAR SIU PORK & LOTUS SEED
FRIED RICE
COM CHIÊN XÀ XIU HẠT SEN



VND 249,000
2 PAX/2 KHÁCH

VND 389,000
4 PAX/4 KHÁCH



Tender Iberico pork, lotus seed,
spring onion, cucumber, tomato

Thăn heo Iberico, hạt sen,
hành lá, dưa leo, cà chua

Inspired by traditional flavors, this dish harmoniously blends the richness of char siu pork with the gentle fragrance of lotus seeds in every grain of rice. A delicate tribute to the comforting meals of the past, thoughtfully reimagined for the modern table.

Lấy cảm hứng từ hương vị truyền thống, món ăn là sự hòa quyện đầy tinh tế giữa vị đậm đà của thịt xá xíu và hương sen thanh nhẹ trong từng hạt cơm. Một sự gợi nhớ dịu dàng đến những bữa cơm xưa được tái hiện trọn vẹn trên bàn ăn hiện đại.



SEAFOOD CONGEE CHÁO HẢI SẢN



VND **229,000**
2 PAX/2 KHÁCH

VND **399,000**
4 PAX/4 KHÁCH



Cobia, prawn, squid, clam,
mustard greens

Cá bớp, tôm, mực,
ngao, cải xanh

From the first catch at the early morning market, still carrying the essence of moonlit seas, this seafood congee with mustard greens offers a delicate, refined simplicity. The dish captures the gentle, pure, and profound spirit of the island.

Từ những mẻ hải sản đầu tiên của phiên chợ sớm còn phảng phất hương vị biển đêm, cháo hải sản với cải xanh mang trong mình sự thanh đạm tinh tế. Món ăn như gói trọn hơi thở biển đảo – nhẹ nhàng, thuần khiết và sâu lắng.



COMBO 1

VND 1,395,000



4 DISHES OF YOUR CHOICE
4 MÓN BẤT KỲ



SEAFOOD CONGEE
CHÁO HẢI SẢN



4 GLASSES OF SUN KRAFTBEER OR SOFT DRINKS
4 LY BIA SUN KRAFTBEER HOẶC NƯỚC NGỌT

COMBO 2

VND 1,890,000



6 DISHES OF YOUR CHOICE
6 MÓN BẤT KỲ



SEAFOOD CONGEE
CHÁO HẢI SẢN



6 GLASSES OF SUN KRAFTBEER OR SOFT DRINKS
6 LY BIA SUN KRAFTBEER HOẶC NƯỚC NGỌT



DRINKS MENU

THỰC ĐƠN ĐÓNG

CLASSIC COFFEE CÀ PHÊ TRUYỀN THỐNG

ESPRESSO	VND 60,000
AMERICANO	VND 60,000
CAPPUCCINO	VND 80,000
LATTE	VND 80,000
MOCHA	VND 80,000

VIETNAMESE COFFEE

CÀ PHÊ VIỆT NAM

BLACK COFFEE
CÀ PHÊ ĐEN

VND 60,000

VIETNAMESE MILK COFFEE
CÀ PHÊ SỮA

VND 70,000

COCONUT COFFEE
CÀ PHÊ DỪA

VND 120,000

Vietnamese coffee, condensed milk, fresh milk, coconut cream, dried coconut
Cà phê Việt Nam, sữa đặc, sữa tươi, nước cốt dừa, dừa khô



TEA
TRÀ

JASMINE GREEN TEA
TRÀ XANH HƯƠNG HOA NHÀI

VND 90,000

CHAMOMILE TEA
TRÀ HOA CÚC

VND 90,000

PEPPERMINT TEA
TRÀ BẠC HÀ

VND 90,000

ENGLISH BREAKFAST TEA
TRÀ ANH QUỐC

VND 90,000

EARL GREY TEA
TRÀ BÀ TUỐC

VND 90,000

MINERAL WATER
NƯỚC KHOÁNG

LAVIE STILL WATER (450ML)
NƯỚC KHOÁNG KHÔNG GA LAVIE

VND 70,000

LAVIE SPARKLING WATER (450ML)
NƯỚC KHOÁNG CÓ GA LAVIE

VND 70,000

EVIAN STILL WATER (750ML)
NƯỚC KHOÁNG KHÔNG GA EVIAN

VND 180,000

PERIER SPARKLING WATER (330ML)
NƯỚC KHOÁNG CÓ GA PERRIER

VND 90,000

SOFT DRINK

NUỐC NGỌT

COKE	VND 75,000
COKE LIGHT	VND 75,000
SPRITE	VND 75,000
FANTA	VND 75,000
SODA WATER	VND 75,000
TONIC WATER	VND 75,000
GINGER ALE	VND 75,000
RED BULL	VND 75,000

FRESH JUICE

NUỐC ÉP TRÁI CÂY

WATERMELON JUICE NUỐC ÉP DƯA HẦU	VND 90,000
ORANGE JUICE NUỐC ÉP CAM	VND 90,000
WHOLE COCONUT DƯA NGUYÊN TRÁI	VND 90,000
PASSION FRUIT JUICE NUỐC ÉP CHANH DÂY	VND 90,000
PINEAPPLE JUICE NUỐC ÉP THƠM	VND 90,000
LIME JUICE NUỐC ÉP CHANH	VND 90,000
MANGO JUICE NUỐC ÉP XOÀI	VND 90,000



SMOOTHIES

SINH TỎ

MANGO LASSIE

VND 180,000

Mango, fresh milk, yoghurt, vanilla syrup
Xoài tươi, sữa tươi, sữa chua, sirô vani

BANANA SMOOTHIE

VND 180,000

Banana, vanilla syrup, yoghurt, fresh milk, cereal
Chuối, sirô vani, sữa chua, sữa tươi, ngũ cốc

BANANA CHOCO

VND 180,000

Banana, cacao powder, fresh milk, yoghurt
Chuối, bột cacao, sữa tươi, sữa chua

SUNNY TWIST

VND 180,000

Mango, passion fruit juice, orange juice, honey
Xoài tươi, nước chanh dây, nước cam, mật ong

STRAWBERRY SMOOTHIE

VND 180,000

Strawberry, fresh milk, condensed milk, strawberry ice cream
Dâu, sữa tươi, sữa đặc, kem dâu

ICED BLENDED JUICE

NUỐC TRÁI CÂY ĐÀ XÂY

WATERMELON ICED BLENDED JUICE
NUỐC DƯA HẦU ĐÀ XÂY VND 90,000

ORANGE ICED BLENDED JUICE
NUỐC CAM ĐÀ XÂY VND 90,000

PASSION FRUIT ICED BLENDED JUICE
NUỐC CHANH DÂY ĐÀ XÂY VND 90,000

LIME ICED BLENDED JUICE
NUỐC CHANH ĐÀ XÂY VND 90,000

MANGO ICED BLENDED JUICE
NUỐC XOÀI ĐÀ XÂY VND 90,000

MOCKTAILS

STORMY VND 200,000
Mix berry, lavender syrup, lime juice, Tonic
Các loại quả mọng, sirô hoa oải hương, nước ép chanh, Tonic

MANGO MULE VND 200,000
Mango juice, mango chunks, peach syrup, lime juice, Ginger Ale
Nước ép xoài, xoài viên, sirô đào, nước chanh, Ginger Ale

SUNFIZZ VND 200,000
Passion fruit juice, grenadine syrup, mint leaves, Tonic
Nước ép chanh dây, sirô lựu, lá húng lủi, Tonic

VIRGIN MOJITO VND 200,000
Mint leaves, lime juice, lime wedge, sugar syrup, Soda
Lá húng lủi, nước ép chanh, chanh mùi cau, nước đường, Soda

BLUE OCEAN VND 200,000
Blue curacao syrup, peach syrup, lime juice, Soda
Sirô blue curacao, sirô đào, nước chanh, Soda



CRAFT BEER

BIA THỦ CÔNG

SUN KRAFTBEER –
HON THOM PARADISE WHEAT

	330ML	500ML
SUN KRAFTBEER – HON THOM PARADISE WHEAT	VND 75,000	VND 100,000

SUN KRAFTBEER –
KISS BRIDGE HELLERS LAGER

SUN KRAFTBEER – KISS BRIDGE HELLERS LAGER	VND 75,000	VND 100,000
--	------------	-------------

SUN KRAFTBEER –
SUNSET TOWN DRY HOP PALE ALE

SUN KRAFTBEER – SUNSET TOWN DRY HOP PALE ALE	VND 75,000	VND 100,000
---	------------	-------------

SUN KRAFTBEER –
VUI-FEST BAZAAR DARK LAGER

SUN KRAFTBEER – VUI-FEST BAZAAR DARK LAGER	VND 75,000	VND 100,000
---	------------	-------------

BEER

BIA

SAIGON / TIGER / HEINEKEN

SAIGON / TIGER / HEINEKEN	VND 90,000 CAN/LON
---------------------------	-----------------------

CORONA

CORONA	VND 130,000 BOTTLE/CHAI
--------	----------------------------

JAMES BOAG'S PREMIUM LAGER

JAMES BOAG'S PREMIUM LAGER	VND 200,000 BOTTLE/CHAI
----------------------------	----------------------------



CLASSIC COCKTAIL

VND 250,000

SIGNATURE COCKTAIL

BRUNETTES

VND 260,000

Gin, Crème de Cassis, lime juice, sugar syrup, Soda
Rượu gin, rượu mùi Crème de Cassis, nước chanh, nước đường, Soda

SUNSHINES

VND 260,000

Vodka, Triple Sec, yoghurt, lime juice, orange juice, pandan syrup
Rượu vodka, rượu mùi Triple Sec, sữa chua, nước chanh, nước cam, sirô lá dứa

MANGO COLADA

VND 260,000

Rum, Malibu, mango, pineapple juice, coconut cream
Rượu rum, rượu rum dừa Malibu, xoài, nước thơm, nước cốt dừa

PHU QUOC MOJITO

VND 260,000

Rum, lime juice, lemongrass, fresh chilli, sugar syrup, Ginger Ale
Rượu rum, nước chanh, xả, ớt tươi, nước đường, Ginger Ale

BLUE FIZZ

VND 260,000

Gin, blue curacao syrup, peach syrup, lime juice, Soda
Rượu Gin, sirô blue curacao, sirô đào, nước chanh, Soda



SIGNATURE COCKTAIL

EMERALD SPLASH

VND 260,000

Tequila, Midori, cucumber syrup, Triple Sec, lime juice
Rượu Tequila, rượu mùi Midori, sirô dưa leo, rượu mùi Triple Sec, nước chanh

BURNING PASSION

VND 260,000

Bourbon whiskey, passion juice, elderflower syrup, lime juice, red wine
Rượu Bourbon, nước chanh dây, sirô hoa côm cháy, nước chanh, rượu vang đỏ

PASSION CAIPIRINHA

VND 260,000

Cachaça rum, lime juice, passion juice, brown sugar
Rượu rum Cachaça, nước chanh, nước chanh dây, đường nâu

MANGO MOJITO

VND 260,000

Rum, lime juice, mango juice, mint leaves, brown sugar, Soda
Rượu rum, nước chanh, nước xoài, lá húng lủi, đường nâu, Soda

PASSION MOJITO

VND 260,000

Rum, passion juice, lime juice, mint leaves, brown sugar, Soda
Rượu rum, nước chanh dây, nước chanh, lá húng lủi, đường nâu, Soda



SPIRIT RƯỢU MẠNH

GIN

VND 210,000
GLASS/LY

BEEFEATER
BOMBAY SAPPHIRE
TANQUERAY
ROKU
SÔNG CÁI

TEQUILA

VND 210,000
GLASS/LY

JOSE CUEVO GOLD

VODKA

VND 210,000
GLASS/LY

SMIRNOFF RED
ABSOLUT
GREY GOOSE
BELVEDERE

SPIRIT

RƯỢU MẠNH

RUM

BARCADI SUPERIOR
BARCADI GOLD
CAPTAIN MORGAN DARK
SAMPAN CLASSIC
SAMPAN OVERPROOF

VND 210,000
GLASS/LY

BLENDED SCOTCH WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED LABEL
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
CHIVAS REGAL 12

VND 210,000
GLASS/LY

IRISH

JOHN JAMESON

VND 210,000
GLASS/LY

TENNESSEE

JACK DANIEL'S

VND 210,000
GLASS/LY

BOURBON

JIM BEAM WHITE

VND 210,000
GLASS/LY

LIQUEUR

RƯỢU MUI

VND 210,000
SHOT

MALIBU
BAILEYS
JAGERMEISTER
APEROL
CAMPARI
MARTINI ROSSO
MARTINI BIANCO
MARTINI EXTRA DRY

SOJU

RƯỢU SOJU

VND 210,000
BOTTLE/CHAI

SOJU ORIGINAL

Herring
Bar