



CLUBHOUSE

FOOD MENU



HALAL certified
Chứng nhận HALAL



Vegetarian dish
Món chay



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



- 1 BAKED GREEK FETA**
PHÔ MAI FETA NƯỚNG
Feta cheese, honey
Phô mai Feta, mật ong



VND 180,000

- 2 PRAWN SKEWERS**
TÔM NƯỚNG XIÊN
Prawns, sumac, cumin, tabbouleh, pita bread
Tôm, Sumac, thì là, salad Tabbouleh, bánh mì Pita



VND 250,000

- 3 BURRATA WITH HEIRLOOM ROASTED CHERRY TOMATOES**
PHÔ MAI BURRATA ĂN KÈM CÀ CHUA BI NƯỚNG
Burrata, cherry tomatoes, basil, garlic, olive oil, balsamic glaze
Phô mai Burrata, cà chua bi, lá quế tây, tỏi, dầu ô liu, giấm đen



VND 180,000

- 4 GRILLED OCTOPUS WITH LEMON & OREGANO**
BẠCH TUỘC NƯỚNG CHANH VỊ THẢO MỘC
Octopus, potatoes, fattoush salad, pesto, lemon aioli
Bạch tuộc, khoai tây, salad tổng hợp, sốt Pesto, sốt chanh Aioli



VND 250,000

- 5 LAMB KOFTA WITH GRILLED EGGPLANT**
THỊT CỪU KOFTA ĂN KÈM CÀ TÍM NƯỚNG
Eggplant, lamb Kofta, pine nuts, lemon zest, pita bread, parsley, cumin, onion, garlic, tzatziki
Cà tím, thịt cừu Kofta, hạt thông, vỏ chanh, bánh pita, ngò tây, thì là Ấn Độ, hành tây, tỏi, sốt Tzatziki



VND 250,000

1 TOMATO CAPRESE

SALAD CÀ CHUA VÀ PHÔ MAI TƯƠI

Mozzarella cheese, basil, olive oil, pesto sauce
Phô mai Mozzarella, lá quế tây, dầu ô liu, sốt Pesto

VND 240,000

2 SALMON QUINOA SALAD

SALAD CÁ HỒI VỚI HẠT DIÊM MẠCH

Quinoa, chickpeas, onion, olive oil & lemon dressing, seared salmon
Hạt diêm mạch, đậu răng ngựa, hành tây, sốt dầu oliu và chanh, cá hồi áp chảo

VND 430,000

3 GRILLED SPICED TIGER PRAWNS SALAD
SALAD TÔM SÚ NƯỚNGCorn kernels, pine nuts, chili harissa aioli, crispy pita chips, tiger prawns
Ngô hạt, hạt thông, sốt Harissa Aioli, bánh mì Pita giòn, tôm sú

VND 420,000

4 GRILLED CHICKEN WITH BEETROOT HUMMUS

SALAD GÀ NƯỚNG SỐT CỦ DỀN NHUYỄN

Beetroot, confit garlic, white cauliflower, red onion, Moroccan grilled chicken
Củ dền, tỏi nấu chậm, súp lơ trắng, hành tây tím, gà nướng kiểu Ma-rốc

VND 390,000

5 CLASSIC GREEK SALAD WITH SEARED TUNA

SALAD ĐỊA TRUNG HẢI VỚI CÁ NGỪ ÁP CHẢO

Chickpeas, red onion, cherry tomatoes, oregano, lemon, salsa verde, sesame-crusted tuna
Đậu gà, hành tây tím, cà chua bi, lá Oregano, chanh, sốt Salsa Verde, cá ngừ áp chảo phủ mè

VND 420,000





1 MERCIMEK ÇORBASI – TURKISH RED LENTIL SOUP

SÚP ĐẬU LẮNG ĐỎ KIỂU THỔ NHĨ KỲ

Red lentils, red pepper flake oil, lemon juice, pide bread

Đậu lăng đỏ, dầu ớt đỏ, nước cốt chanh, bánh mì dẹt Pide



VND 180,000

2 ASPARAGUS SOUP WITH CRAB PROFITEROLE

SÚP MĂNG TÂY HẠNH NHÂN VỚI BÁNH SU KEM NHÂN CUA

Creamy asparagus soup, almond flakes, crab-filled profiterole

Súp măng tây kem mịn, hạnh nhân lát, bánh su kem nhân cua



VND 180,000

1 PIZZA MARGHERITA PIZZA PHÔ MAI CÀ CHUA

Tomato sauce, Mozzarella cheese, basil, roasted tomato

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, lá quế, cà chua nướng



VND 330,000

2 CHICKEN TIKKA MASALA PIZZA PIZZA GÀ NƯỚNG KIỂU ẤN

Marinated boneless chicken tikka, coriander, tomato, shallots, Mozzarella cheese, Greek yoghurt

Đùi gà phi lê nướng kiểu Ấn, ngò rí, cà chua, hành tím, phô mai Mozzarella, sữa chua Hy Lạp



VND 360,000

3 TURKISH PIZZA PIZZA KIỂU THỎ NHỈ KỲ

Minced beef, green pepper, cumin, chili flakes, Mozzarella cheese

Bò băm, ớt xanh, bột thì là, ớt bột, phô mai Mozzarella



VND 360,000

4 PIZZA DE MARE PIZZA HẢI SẢN PHÚ QUỐC

Prawn, crab meat, squid, clam, tomato sauce, Mozzarella cheese, chili flakes, and fresh coriander

Tôm, thịt ghe, mực, ngao, sốt cà chua, phô mai Mozzarella, ớt bột và ngò rí



VND 380,000

5 PIZZA QUATTRO FORMAGGI PIZZA BỐN LOẠI PHÔ MAI

Gorgonzola, Provolone, Parmesan, Cream Cheese – served with pure gum forest bee honey.

Phô mai Gorgonzola, Provolone, Parmesan, Cream Cheese – ăn kèm mật ong rừng nguyên chất.



VND 360,000





1 BOLOGNESE MÌ Ý SỐT BÒ BẦM

Classic minced beef, red wine, celery, onions, and tomatoes
Thịt bò bằm, rượu vang đỏ, cần tây, hành tây, cà chua



VND 290,000

2 CARBONARA MÌ Ý SỐT KEM

Onions, egg yolk, Parmesan cheese
Hành tây, lòng đỏ trứng, phô mai Parmesan



VND 290,000

3 PESTO MÌ Ý SỐT HÚNG QUẾ VÀ NẤM

Button mushrooms, olives, garlic, tomato sauce, thyme
Nấm mỡ, ô-liu, tỏi, sốt cà chua, cỏ xạ hương



VND 290,000

4 PAPPARDELLE MÌ Ý DỆT VỚI MÁ BÒ NẤU CHẬM

Slow-cooked beef cheeks, mushroom, Pecorino cheese
Má bò nấu chậm, nấm, phô mai Pecorino



VND 420,000

5 NAPOLITANA MÌ Ý SỐT CÀ CHUA

Tomatoes, onions, basil, olives
Cà chua, hành tây, húng quế tây, ô-liu



VND 260,000

Choice of pasta / Lựa chọn loại mì:
Penne, Spaghetti, Fettuccine

Gluten-free option / Mì không chứa gluten:
Penne, Spaghetti (+ VND 100,000)

1 CLUB SANDWICH ON GOURMET SOURDOUGH BÃNH MÌ KẸP GÀ NƯỚNG

Grilled chicken, egg, bacon, gherkin, tomato, lettuce; served with salad and French fries

Gà nướng, trứng gà, thịt xông khói, dưa leo muối, cà chua, xà-lách; phục vụ kèm salad và khoai tây chiên kiểu Pháp



VND 360,000

2 WAGYU ANGUS BEEF BURGER BÃNH MÌ KẸP BÒ BẦM WAGYU ANGUS

Australian Wagyu Angus ground beef patty, Prosciutto di San Daniele, caramelized onion, truffle mayonnaise, double Cheddar cheese, stone-baked rustic bun, fries

Thịt bò Wagyu Angus Úc xay, thịt nguội Prosciutto di San Daniele, hành tây caramel, sốt Mayonnaise nấm Truffle, phô mai Cheddar kép, bánh mì nướng thủ công, khoai tây chiên



VND 410,000

3 FALAFEL BURGER WITH FETA & CUCUMBER SAUCE BÃNH MÌ KẸP ĐẬU RĂNG NGỰA VÀ BÍ ĐỎ

Chickpea patty, pumpkin Brioche bun, avocado, roasted capsicum, mixed greens, fresh tomato, Feta cheese, Tzatziki sauce

Đậu răng ngựa, bánh mì Brioche bí đỏ, bơ sáp, ớt chuông nướng, xà lách trộn, cà chua tươi, phô mai Feta, sốt sữa chua dưa leo Tzatziki



VND 330,000

4 GRILLED VEGETABLE PANINI BÃNH MÌ KẸP RAU CỦ NƯỚNG

Capsicum, zucchini, Brie cheese, Pesto sauce; served with salad and French fries

Ớt chuông, bí ngòi nướng, phô mai Brie, sốt húng quế; phục vụ kèm salad và khoai tây chiên kiểu Pháp



VND 330,000





1 OCEAN PICKS – DUKKAH SEASONED BARRAMUNDI OR SALMON CÁ CHÈM HOẶC CÁ HỒI ÁP CHÀO VỚI SỐT ỚT CHUÔNG NƯỚNG

Certified ASC sustainable farmed barramundi or grilled salmon, herb rice pilaf, asparagus, fire-roasted red bell pepper, heirloom cherry tomatoes
Cá chẽm đạt chứng nhận ASC hoặc cá hồi áp chảo, cơm thảo mộc, măng tây, ớt chuông đỏ nướng, cà chua bi



VND 490,000

2 TUSCAN RIBEYE WITH BALSAMIC ONIONS (280G) THỊNH BÒ NƯỚNG KIỂU Ý ĂN KÈM HÀNH TÂY SỐT GIẤM ĐEN

Grilled Australian Black Angus MB5+ grass-fed ribeye steak, Tuscan herbs, roasted baby potatoes, balsamic grilled onions, charred eggplant purée
Bò Black Angus Úc MB5+ ăn cỏ, gia vị kiểu Tuscan, khoai tây nướng, hành tây nướng sốt giấm Balsamic, cà tím nghiền nhuyễn



VND 990,000

3 CHARCOAL CHICKEN WITH ROSEMARY AND GARLIC ỨC GÀ PHÁP NƯỚNG THAN HOA VỚI THẢO MỘC VÀ TỎI

French charcoal-grilled chicken breast, rosemary, garlic, fresh fava beans, Moroccan chickpeas, couscous
Ức gà Pháp nướng than hoa, thảo mộc, tỏi, đậu răng ngựa tươi, đậu gà kiểu Ma-rốc, hạt Couscous



VND 590,000

4 FALAFEL BOWL WITH COUSCOUS AND TAHINI DRESSING BÁNH FALAFEL CHIÊN GIÒN ĂN KÈM COUSCOUS VÀ SỐT TAHINI

Falafel, roasted potatoes, chickpeas, zucchini, tomato, and Tahini dressing
Falafel chiên giòn, khoai tây nướng, đậu răng ngựa, bí ngòi, cà chua, và sốt mè Tahini kiểu Trung Đông



VND 390,000

5 NEW ZEALAND LAMB MOUSSAKA BÁNH THỊT CỪU ĐÚT LÒ KIỂU NEW ZEALAND

New Zealand lamb mince baked, eggplant, tomato, oregano; served with Greek salad and pomegranate rosemary jus
Thịt cừu New Zealand hầm nướng, cà tím, cà chua, lá Oregano; phục vụ kèm salad Địa Trung Hải và sốt lựu hương thảo



VND 450,000

1 ALOO GOBI KHOAI TÂY XÀO SÚP LỚ KIỂU ẤN

Potato and cauliflower curry; served with poppadom (crispy Indian flatbread)
Khoai tây và súp lơ nấu cà ri kiểu Ấn, ăn kèm bánh Poppadom (bánh mì mỏng giòn kiểu Ấn)



VND 330,000

2 BUTTER CHICKEN CÀ RI GÀ NẤU BƠ KIỂU ẤN ĐỘ

Boneless chicken marinated in fragrant Indian spices, creamy butter curry sauce; served with Paratha and Basmati rice.
Thịt gà rút xương ướp gia vị thơm kiểu Ấn, sốt cà ri bơ kem mịn; phục vụ kèm bánh Paratha và cơm Basmati



VND 380,000

3 MASSAMAN BEEF CURRY CÀ RI BÒ KIỂU ẤN

Beef, coconut rice, potatoes
Bò, cơm dừa, khoai tây



VND 380,000





1 POKE BOWL CƠM TRỘN KIỂU HAWAII

Rice, Ponzu salmon, Edamame, avocado, red onion, diced cucumber, carrots, Wakame seaweed, sesame seeds

Cơm, cá hồi sốt Ponzu, đậu nành Nhật Bản (Edamame), bơ, hành tây đỏ, dưa chuột thái hạt lựu, cà rốt, rong biển Wakame, hạt mè



VND 460,000

2 CRISPY FRIED WHOLE FISH WITH THAI FISH SAUCE CÁ CHIÊN GIÒN NGUYÊN CON SỐT MẮM THÁI

Crispy fried whole fish, Thai fish sauce, mango, red onion, Thai chili sauce, pineapple, basil, lemongrass, local orange, mint, coriander

Cá chiên giòn, sốt mắm Thái, xoài, hành tím, sốt ớt Thái, thơm, lá quế, sả cây, cam vàng, rau thơm, ngò rí



VND 490,000

3 NASI GORENG CƠM CHIÊN INDONESIA

Indonesian-style fried rice, chicken satay, prawns, egg, prawn crackers

Cơm chiên kiểu Indonesia, thịt ức gà xiên nướng, tôm sú, trứng gà, bánh phồng tôm



VND 350,000

4 PAD THAI PHỞ XÀO KIỂU THÁI

Rice noodles, prawns, peanuts, bean sprouts

Phở, tôm sú, đậu phộng, giá



VND 350,000

1 KIMCHI FRIED RICE

CƠM CHIÊN KIM CHI

Rice, Kimchi, tuna, seaweed, egg, sesame seeds, Korean banchan (side dishes)

Cơm, Kimchi, cá ngừ, rong biển, trứng, hạt mè, các món ăn kèm kiểu Hàn (banchan)



VND 360,000

2 KOREAN FRIED CHICKEN

GÀ CHIÊN GIÒN KIỂU HÀN QUỐC

Korean flour, chili powder, French chicken, radish, spicy dipping sauce

Bột chiên giòn Hàn Quốc, ớt bột, gà Pháp, củ cải trắng, sốt chấm cay



VND 380,000

3 SEAFOOD RAMEN

MÌ RAMEN HẢI SẢN

Shrimp, squid, bean sprouts, spring onions, Ramen noodles

Tôm, mực, giá sống, hành lá, mì Ramen



VND 330,000

4 BULGOGI DEOPBAP

BÒ XÀO BULGOGI

Beef, onions, mushrooms, leeks, carrots, steamed rice, seaweed soup, Kimchi

Bò, hành tây, nấm, hành baro, cà rốt, cơm trắng, canh rong biển, Kimchi



VND 390,000





- 1 GRILLED PORK VERMICELLI NOODLE**
BÚN CHẢ HÀ NỘI
 Grilled minced pork and pork belly, fish sauce, rice vermicelli, pickled carrots, fried spring rolls
 Thịt heo xay và ba chỉ heo nướng, ăn kèm nước mắm, bún tươi, cà rốt ngâm và chả giò chiên
   **VND 260,000**
- 2 GRILLED COBIA FISH WITH TURMERIC AND SHRIMP PASTE**
CÁ BỚP NƯỚNG NGHỆ
 Grilled cobia fish with turmeric and shrimp paste, rice noodles, shallots, garlic, spring onions, dill, peanuts
 Cá bớp nướng nghệ và mắm tôm, bún tươi, hành tím, tỏi, hành lá, thì là, đậu phộng
     **VND 390,000**
- 3 TRADITIONAL VIETNAMESE FRESH SPRING ROLLS**
GỎI CUỐN TRUYỀN THỐNG
 Pork, prawn, cassava, pickles, rice noodles, fish sauce
 Thịt heo, tôm, củ sắn, dưa chua, bún tươi, nước mắm
    **VND 210,000**
- 4 FRIED RICE WITH HAM NINH CRAB MEAT**
CƠM CHIÊN GHE HÀM NINH
 Fried rice with Ham Ninh crab meat, chicken eggs, garlic, spring onions, crispy shallots
 Cơm chiên với thịt ghẹ Hàm Ninh, trứng gà, tỏi, hành lá, hành phi
   **VND 350,000**
- 5 TOPSIDE WAGYU BEEF PHO**
PHỞ BÒ WAGYU
 Vietnamese noodle soup with Wagyu topside beef, bean sprouts, spring onions, onions, basil, chili
 Phở Việt Nam với thăn bò Wagyu, giá, hành lá, hành tây, lá quế, ớt sừng
  **VND 250,000**

1 GRILLED SEASONAL VEGETABLES

RAU CỦ NƯỚNG

Broccoli, cauliflower, zucchini, carrots, garlic, olive oil

Bông cải xanh, bông cải trắng, bí ngòi, cà rốt, tỏi, dầu oliu



VND 140,000

2 HERBED COUSCOUS WITH MIXED VEGETABLES AND LEMON

COUSCOUS NẤU VỚI RAU THƠM VÀ CHANH

Couscous, herbs, bell peppers, thyme, lime zest, chopped parsley

Hạt couscous, rau thơm, ớt chuông, húng tây, vỏ chanh, ngò tây



VND 120,000

3 STEAMED BROCCOLINI WITH OLIVE OIL AND SEA SALT

BÔNG CẢI XANH HẤP HOẶC XÀO TỎI

Broccolini, olive oil

Bông cải xanh, dầu oliu



VND 140,000

4 GRILLED ASPARAGUS

MĂNG TÂY NƯỚNG

Asparagus, grated boiled egg whites, Parmesan cheese, olive oil, Sumac

Măng tây, trứng luộc, phô mai Parmesan, dầu oliu, gia vị Sumac



VND 140,000

5 ROSEMARY ROASTED POTATOES

KHOAI TÂY ĐÚT LÒ HƯƠNG THẢO

Roasted potatoes, rosemary, herbs

Khoai tây đút lò, hương thảo, rau thơm



VND 140,000

6 FRENCH FRIES

KHOAI TÂY CHIÊN

Potato, flour

Khoai tây, bột mì



VND 140,000





- 1 SIM PANNA COTTA**
PANNA COTTA VỊ SIM PHÚ QUỐC
Italian-style panna cotta, Phu Quoc wild sim fruit
Panna Cotta kiểu Ý, sim rừng Phú Quốc



VND 190,000

- 2 TIRAMISU WITH BERRY COMPOTE**
TIRAMISU SỐT DẦU RỪNG
Classic Italian Tiramisu, local berry compote
Bánh Tiramisu truyền thống kiểu Ý, dầu rừng địa phương



VND 190,000

- 3 STICKY DATE PUDDING**
BÁNH PUDDING CHUỐI NƯỚNG
Sticky date pudding, vanilla ice cream, cardamom ice cream
Bánh Pudding chuối nướng, kem vani, kem hương bạch đậu khấu



VND 190,000

- 4 BAKLAVA**
BÁNH HẠNH NHÂN NGỌT KIỂU THỔ NHĨ KỲ
Pistachio, walnut, cloves, cinnamon, honey
Hạnh nhân, quả óc chó, đinh hương, quế, mật ong



VND 190,000

- 5 CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE**
BÁNH KEM NƯỚNG KIỂU PHÁP
Cheesecake, crème brûlée topping, cream, vanilla
Bánh phô mai, lớp kem brûlée, kem sữa, vani



VND 190,000

1 FRESH SEASONAL TROPICAL FRUIT BOAT

TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI THEO MÙA

Fresh seasonal local tropical fruits: watermelon, dragon fruit, melon, pineapple, strawberry, banana

Trái cây nhiệt đới theo mùa: dưa hấu, thanh long, dưa gang, thơm, dâu tây, chuối



VND 190,000

2 MANGO BINGSU

ĐÁ BÀO XOÀI KIỂU HÀN

Shaved ice, mango, coconut ice cream

Đá bào, xoài tươi, kem dừa



VND 280,000

