



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  
Ngũ cốc có chứa gluten



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, húng 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, húng 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 gà, hành tây, dầu ô liu và chanh, cá hồi áp chảo



VND 430,000

## 3 GRILLED SPICED TIGER PRAWNS SALAD

SALAD TÔM SÚ NƯỚNG

Corn 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 CÚ DỀN NHUỖN

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 & ALMOND SOUP WITH GARLIC BREAD

SÚP MĂNG TÂY HẠNH NHÂN VỚI BÁNH MÌ BƠ TỎI

Creamy asparagus soup, almond flakes, garlic bread

Súp măng tây kem mịn, hạnh nhân lát, bánh mì bơ tỏi



VND 180,000

### 1 PIZZA MARGHERITA PIZZA PHÔ MAI CÀ CHUA

Tomato sauce, Mozzarella cheese, basil, roasted tomato

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, húng quế tây, 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 ghẹ, 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 bee honey.

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



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

Bacon, egg yolk, Parmesan cheese, onion, cream.  
Thịt xông khói, lòng đỏ trứng, phô mai Parmesan, hành tây, kem sữa.



VND 290,000

### 3 PESTO MÌ Ý SỐT HÚNG QUẾ VÀ NẤM

Pesto sauce, button mushrooms, olives, garlic, basil, Parmesan cheese.  
Sốt Pesto, nấm mỡ, ô liu, tỏi, húng quế tây, phô mai Parmesan.



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 & TZATZIKI

### BÃNH MÌ KẸP CHẢ ĐẬU GÀ FALAFEL, PHÔ MAI FETA & SỐT TZATZIKI

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

Đậu gà, 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



\*For food safety, we recommend that burgers be served well-done

\*Để đảm bảo an toàn thực phẩm, chúng tôi khuyến nghị thưởng thức burger ở mức chín kỹ



## 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, red bell pepper sauce, heirloom cherry tomatoes

Cá chẽm đạt chứng nhận ASC hoặc cá hồi áp chảo, cơm thảo mộc, sốt ớt chuông đỏ, cà chua bi



VND 490,000

## 2 TUSCAN RIBEYE WITH BALSAMIC ONIONS (280G)

THÂN BÒ NƯỚNG KIỂU Ý ĂN KÈM HÀNH TÂY SỐT GIẤM ĐEN

Grilled Australian Black Angus MB5+ grass-fed ribeye steak, Tuscan herbs, roasted baby tomatoes, balsamic grilled onions, Chimichurri sauce

Black Angus Úc MB5+ ăn cỏ, gia vị kiểu Tuscan, cà chua bi nướng, hành tây nướng sốt giấm Balsamic, sốt Chimichurri



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, Chimichurri sauce

Ức gà Pháp nướng than hoa, thảo mộc, tỏi, đậu gà tươi, đậu gà kiểu Ma-rốc, sốt Chimichurri



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, couscous, cauliflower, and Tahini dressing

Falafel chiên giòn, khoai tây nướng, đậu gà, hạt Couscous, bông cải trắng, 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 Balsamic vinegar

Thịt cừu New Zealand hầm nướng, cà tím, cà chua, lá Oregano; phục vụ kèm salad Địa Trung Hải và giấm Balsamic



VND 450,000

## 1 ALOO GOBI KHOAI TÂY XÀO SÚP LỚ KIỂU ẤN

Potato and cauliflower curry; served with Paratha (Indian flatbread)  
Khoai tây và súp lơ nấu cà ri kiểu Ấn, ăn kèm bánh Paratha (bánh mì mỏng 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 MASSAMAN KIỂU THÁI

Beef, coconut cream, potatoes  
Bò, nước cốt 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, húng quế tây, 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, shrimp, squid, seaweed, egg, sesame seeds

Cơm, Kimchi, tôm, mực, rong biển, trứng, hạt mè



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, green mussel, clam, spring onions, Ramen noodles

Tôm, mực, vẹm xanh, nghêu, 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 GHÈ HÀM NINH**  
 Fried rice with Ham Ninh crab meat, chicken eggs, garlic, spring onions, crispy shallots  
 CƠM CHIÊN VỚI THỊT GHÈ 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, húng quế tây, 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 ô liu



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, xạ hương, vỏ chanh, ngò tây



VND 120,000

- 3 STEAMED OR GARLIC-SAUTEED BROCCOLINI**  
BÔNG CẢI XANH HẤP HOẶC XÀO TỎI  
Broccolini, olive oil, sea salt. Your choice of steamed or sautéed with garlic  
Bông cải xanh, dầu ô liu, muối biển. Lựa chọn hấp hoặc xào tỏi.



VND 140,000

- 4 GRILLED ASPARAGUS**  
MĂNG TÂY NƯỚNG  
Grilled asparagus, grated boiled egg whites, Parmesan cheese, olive oil and Sumac  
Măng tây nướng, lòng trắng trứng luộc bào, phô mai Parmesan, dầu ô liu và 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 CHÀ LÀ PUDDING**  
 Sticky pudding with toffee sauce  
 Bánh chà là pudding với sốt caramel



VND 190,000

- 4 BAKLAVA**  
**BÁNH BAKLAVA KIỂU THỔ NHĨ KỲ**  
 Pistachios, walnuts, cloves, cinnamon, honey  
 Hạt dẻ cười, 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

