CLUBHOUSE

FOOD MENU

HALAL certified
Chứng nhận HALAL

Vegetarian dish
Món chay

Healthy
Tốt cho sức khoẻ

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

STARTER

KHAI VỊ



1 POTATO, PUMPKIN AND ARTICHOKE SALAD
SALAD KHOAI TÂY, BÍ ĐỎ VÀ A-TI-SÔ

Potato, pumpkin, artichoke, pistachio, walnuts, sun-dried tomato, balsamic sauce
Khoai tây, bí đỏ, atiso ngâm dầu, hạt dẻ cười, hạt óc chó, cà chua sấy, sốt Balsamic

VND 180,000

2 SMOKED DUCK BREAST WITH ORANGE SALAD
SALAD ỨC VỊT XÔNG KHÓI VỚI CAM

Smoked duck breast, fresh orange, mixed greens, caper, cherry tomatoes, orange dressing, extra virgin olive oil
Ức vịt xông khói, cam tươi, xà lách trộn, nụ bạch hoa, cà chua bi, sốt cam, dầu ô liu nguyên chất

VND 320,000

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 TOMATO CAPRESE
SALAD CÀ CHUA VÀ PHÔ MAI TƯƠI

Fresh tomato, Mozzarella cheese, fresh basil, extra virgin olive oil, balsamic glaze
Cà chua tươi, phô mai Mozzarella, húng quế tươi, dầu ô liu nguyên chất, sốt Balsamic cô đặc

VND 260,000

5 SMOKED SALMON AND AVOCADO SALAD
SALAD CÁ HỒI XÔNG KHÓI VÀ BƠ

Smoked salmon, avocado, mixed greens, cherry tomatoes, red onion, lemon, extra virgin olive oil, shrimp roe
Cá hồi xông khói, bơ, xà lách trộn, cà chua bi, hành tây đỏ, chanh, dầu ô liu nguyên chất, trứng tôm

VND 380,000

SALAD

XÀ LÁCH

1 GREEK SALAD WITH GRILLED OCTOPUS
SALAD ĐỊA TRUNG HẢI VỚI RÂU BẠCH TUỘC NƯỚNG

Mixed greens, capsicum, zucchini, red onion, sun-dried tomato, feta cheese, cucumber, grilled octopus, Balsamic dressing
Xà lách trộn, ớt chuông, bí ngòi, hành tây tím, cà chua, phô mai Feta, dưa leo, râu bạch tuộc nướng, sốt Balsamic

VND 380,000

2 HEALTHY CAESAR SALAD
SALAD HOÀNG ĐẾ

Romaine salad, poached egg, bread, bacon, Parmesan cheese, pan-seared chicken
Xà lách Romaine, trứng chần, bánh mì, ba chỉ heo xông khói, phô mai Parmesan, ức gà áp chảo

Choice Caesar sauce or Greek yogurt sauce
Lựa chọn sốt cổ điển Caesar hoặc sốt sữa chua

VND 320,000

3 PAN-SEARED TUNA AND AVOCADO SALAD
SALAD CÁ NGỪ ÁP CHẢO VÀ BƠ

Mixed greens, cherry tomatoes, corn, red onion, chickpea, avocado, zucchini, capsicum, pan-seared tuna, coriander sauce
Xà lách trộn, cà chua bi, bắp hạt, hành tây tím, đậu gà, bơ, bí ngòi, ớt chuông, cá ngừ áp chảo, sốt ngò rí

VND 420,000

4 GRILLED SPICED TIGER PRAWN SALAD
SALAD TÔM SÚ NƯỚNG CAY

Mixed greens, Pita bread, cherry tomatoes, olive, mango, cauliflower, grilled tiger prawns
Xà lách trộn, bánh mì dẹt, cà chua bi, hạt ô liu, xoài, bông cải trắng, tôm sú nướng

VND 420,000

5 SALMON QUINOA SALAD
SALAD CÁ HỒI VỚI HẠT DIÊM MẠCH

Mixed greens, Quinoa, chickpeas, edamame, olive, cherry tomatoes, cucumber, seared salmon
Xà lách trộn, hạt diêm mạch, đậu gà, đậu nành nhật, dầu ô liu, cà chua bi, dưa leo, cá hồi áp chảo

VND 430,000





1 MERCIMEK ÇORBASI – TURKISH RED LENTIL SOUP

SÚP ĐẬU LĂNG 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

PIZZA

1 **FIVE CHEESE PIZZA**
PIZZA 5 LOẠI PHÔ MAI

Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Cream Cheese, blue cheese – served with pure wild forest honey
Phô mai Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, phô mai kem, phô mai xanh – ăn kèm mật ong rừng nguyên chất

VND 360,000

2 **PIZZA DI 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

3 **PIZZA MARGHERITA**
PIZZA PHÔ MAI CÀ CHUA

Tomato sauce, Mozzarella cheese, basil, roasted tomato, sun-dried tomato
Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, lá quế, cà chua nướng, cà chua sấy

VND 330,000

4 **TRUFFLE MUSHROOM PIZZA**
PIZZA NẤM TRUFFLE

Tomato sauce, Mozzarella cheese, mixed mushrooms, truffle sauce, truffle oil, Parmesan cheese
Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, các loại nấm, sốt Truffle, dầu Truffle, phô mai Parmesan

VND 340,000





PIZZA

5 HAWAIIAN PIZZA
PIZZA HAWAI

Tomato sauce, Mozzarella cheese, ham, pineapple
Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, dăm bông heo, thơm

VND 320,000

6 PROSCIUTTO, BURRATA AND ROCKET PIZZA
PIZZA THỊT HEO MUỐI, PHÔ MAI BURRATA VÀ XÀ LÁCH ROCKET

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Prosciutto, Burrata cheese, rocket salad
cà chua, phô mai Mozzarella, đùi heo muối, phô mai Burrata, xà lách rocket

VND 460,000

7 MEAT LOVE PIZZA
PIZZA THỊT HẢO HẠNG

Tomato sauce, Mozzarella cheese, smoked duck breast, smoked chicken breast, Ba Na beef sausage, prosciutto
Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, ức vịt xông khói, ức gà xông khói, xúc xích bò Bà Nà, đùi heo muối

VND 380,000

8 DIAVOLA PIZZA
PIZZA XÚC XÍCH CAY KIỂU Ý

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Chorizo
Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, xúc xích cay Chorizo

VND 320,000

PASTA

MÌ Ý

1 PAPPARDELLE
MÌ Ý DẸT VỚI MÁ BÒ NẤU CHẬM
Slow-cooked beef cheeks, mushroom, Pecorino cheese
Má bò nấu chậm, nấm, phô mai Pecorino

VND 420,000

2 BOLOGNESE
MÌ Ý SỐT BÒ BẰM
Classic minced beef, red wine, celery, onions, and tomatoes
Thịt bò bằm, rượu vang đỏ, cần tây, hành tây, cà chua

VND 290,000

3 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)

4 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

5 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



BURGER & SANDWICH

CÁC LOẠI BÁNH MÌ



*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 CLUB SANDWICH ON GOURMET SOURDOUGH
BÁNH 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
BÁNH MÌ KẸP BÒ BẰM 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 GRILLED VEGETABLE PANINI
BÁNH 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

4 SPICY CHICKEN BAO
BÁNH BAO KẸP GÀ CAY

Bao bun, mixed greens, pickled red onion, Sriracha sauce, spicy grilled chicken thigh
Bánh bao kẹp, xà lách trộn, hành tím ngâm chua, tương ớt Sriracha, đùi gà nướng cay

VND 220,000

MAIN DISH

MÓN CHÍNH

1 COASTAL SEAFOOD STEW WITH GRILLED SOURDOUGH
HẢI SẢN HẦM KIỂU ĐỊA TRUNG HẢI KÈM BÁNH MÌ SOURDOUGH NƯỚNG

Tiger prawns, squid, Japanese scallops, mussels, sea bass, tomato bisque sauce
Tôm sú, mực lá, sò điệp Nhật, vẹm đen, cá chẽm, sốt bisque cà chua từ đầu tôm nướng

VND 580,000

2 MEDITERRANEAN-STYLE BRAISED LAMB SHANK
ĐÙI CỪU HẦM KIỂU ĐỊA TRUNG HẢI

Braised lamb shank, mashed potato, edamame, bacon, raisins, baby carrots
Đùi cừu hầm, khoai tây nghiền, đậu nành Nhật, thịt xông khói, nho khô, cà rốt baby

VND 690,000

3 TUSCAN RIBEYE WITH BALSAMIC ONIONS (280G)
THĂN 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

4 OCEAN PICKS – DUKKAH SEASONED BARRAMUNDI OR SALMON
CÁ CHẼM HOẶC CÁ HỒI ÁP CHẢO 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

5 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



ASIAN DISH

MÓN Á



1 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

2 TAIWANESE BRAISED PORK RICE
CƠM THỐ THỊT HEO KHO KIỂU ĐÀI LOAN

Steamed rice, braised pork, bok choy, egg, crispy shallots
Cơm, thịt heo kho, cải thìa, trứng, hành tím phi

VND 260,000

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

5 WOK-FRIED EGG NOODLE WITH FRESH SEAFOOD
MÌ XÀO HẢI SẢN

Tiger prawns, squid, scallops, bok choy, bean sprouts, egg noodles
Tôm sú, mực lá, sò điệp, cải thìa, giá, mì trứng

VND 340,000

VIETNAMESE DISH

MÓN VIỆT

1 FRIED RICE WITH HAM NINH CRAB MEAT
CƠM CHIÊN GHẸ 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

2 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

3 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

4 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

5 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



KOREAN DISH

MÓN HÀN



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 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

4 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

INDIAN DISH

MÓN ẤN

1 ALOO GOBI
KHOAI TÂY XÀO SÚP LƠ 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 ẤN

Beef, coconut cream, potatoes
Bò, nước cốt dừa, khoai tây

VND 380,000



SIDE DISH

MÓN ĂN KÈM



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 140,000

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

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

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



DESSERT

TRÁNG MIỆNG



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 DÂU RỪNG
Classic Italian Tiramisu, local berry compote
Bánh Tiramisu truyền thống kiểu Ý, dâu rừng địa phương

VND 190,000

3 STICKY DATE PUDDING
BÁNH PUDDING CHÀ LÀ
Sticky pudding with toffee sauce
Bánh Pudding chà là 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