

CÁ CHUỒN CỒ  
Seafood Restaurant

# *Food Menu*

*Thực đơn đồ ăn*



## *Starter/ Khai vị*

**Hoian style pork wonton sweet & sour sauce** 160.000

*Hoành thánh thịt heo chiên kiểu Hội An*

**“Tam Huu” hand rolls: River shrimp, pork meat & Tra Que herb** 180.000

*Gỏi cuốn “Tam Hữu” Tôm sông, thịt heo và rau thơm Trà Quế*

**Fresh rice noodle with seafood, pesto & Nen flavor** 180.000

*Mỳ lá cuốn hải sản tinh dầu nén*

**Vietnamese seafood spring rolls** 220.000

*Nem chiên hải sản*

## *Salads/ Xa lát*

**Young jackfruit with pork meat & shrimps** 120.000

*Mít non trộn tôm thịt và bánh tráng mè*

**Sweet & sour green mango & crispy flying fish** 180.000

*Cá chuồn chuồn chiên giòn và xoài xanh chua ngọt*

**Papaya salad with pan - seared beef steak** 180.000

*Đu đủ bào và bò úc áp chảo*

All prices are in VND and 8% VAT and 5% service charge are included  
Đơn giá trên tính theo VND, đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ

**Arca salad with Tra Que herbs** 180.000

*Chíp chíp hấp trộn rau thơm Trà Quế*

**Marinated prawn salad, white cabbage, sprouts, sweet & sour dressing** 180.000

*Tôm sú nướng trộn bắp cải, rau mầm*

**Banana blossom & sunny squid salad with tamarind dressing** 220.000

*Hoa chuối trộn mực 1 nắng sốt mấm me*

## *Soups/ Súp*

**Crabmeat & asparagus** 160.000

*Cua bể măng tây*

**Seafood & white mushroom** 160.000

*Hải sản nấm tuyết*

**Traditional noodles soup - of the day** 210.000

*Phở bò hoặc Phở gà truyền thống theo ngày*

**Abalone & shitake mushroom soup** 280.000

*Bào ngư nấm đông cô*

All prices are in VND and 8% VAT and 5% service charge are included  
Đơn giá trên tính theo VND, đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ



## *Maincourse/ Món Chính*

**Steamed Mackerel fish wrapped with morning glory** 180.000

*Cá Nục hấp cuộn rau muống – Mắm nêm*

**Salted fish fried rice** 210.000

*Cơm chiên cá mặn*

**Flying fish with galanga & pearl onion** 220.000

*Cá chuồn cuộn nghệ và nén, sốt ớt xay*

**Black Quang noodles with marinated “Deo Le” chicken & pearl onion** 250.000

*Mỳ Quảng than tre và gà Đèo Le um nén*

**Seafood fried rice - Ca Chuan Co style** 250.000

*Cơm chiên hải sản kiểu Cá Chuồn Cổ*

**Stir-fried Crab meat with vermicelli noodles** 280.000

*Miến xào thịt cua*

**AUS tenderloin Beef Luk Lak** 280.000

*Thăn bò Úc xào lúc lắc*

All prices are in VND and 8% VAT and 5% service charge are included  
Đơn giá trên tính theo VND, đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ



**Local farm chicken with smoky “Mac Khen flavor”** 280.000

*Gà ta thả vườn ủ muối mắc khén*

**Nha Trang Sturgeon marinated with galangal & turmeric** 280.000

*Cá Tầm Nha Trang nướng kiểu chả cá Hà nội*

**Pipefish with chili plum sauce** 280.000

*Cá chìa vôi nướng muối xí muội, cuốn cải cay*

**Char-grilled Tiger Prawn with lemongrass chili salt** 320.000

*Tôm Sú biển nướng muối sả 1 nắng*

All prices are in VND and 8% VAT and 5% service charge are included  
Đơn giá trên tính theo VND, đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ



## *Western Food/ Món Âu*

**Soup of the day** 180.000

*Súp đặc biệt trong ngày*

**Seafood & sea grapes salad** 210.000

*Xa lát hải sản rong nho*

**Classic Caesar salad** 210.000

**Romaine lettuce, Caesar dressing, garlic crouton, boiled egg & parmesan cheese**

*Xa lát hoàng đế*

**Truffle tuna tartar** 280.000

*Gỏi cá ngừ đại dương và kem nấm truffle*

**Pan-seared Seabass fillet with white** 480.000

**wine sauce, mashed pumpkin, mushroom & honey-grilled baby carrot**


*Thăn cá chẽm áp chảo sốt rượu vang trắng, bí đỏ nghiền, nấm xào và cà rốt baby nướng mật ong*

**Grilled salmon fillet with mashed green** 680.000

**pea, spring vegetables & Butter passion fruit sauce**

*Thăn cá hồi nướng, đậu hòa lan nghiền, rau non xào và sốt bơ chanh dây*

All prices are in VND and 8% VAT and 5% service charge are included  
Đơn giá trên tính theo VND, đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ



**Grilled Angus Ribeye with garlic  
butter roasted young potato & Phu  
Quoc pepper sauce** **888.000**

*Thăn lưng bò Angus nướng, khoai tây bi bỏ lò  
bơ tỏi và sốt tiêu sọ Phú Quốc*

**Blacked Angus tenderloin, mushroom  
puree, herb-steamed baby carrot & red  
wine reduction** **999.000**

*Thăn nội bò Angus nướng, nấm nghiền, cà rốt  
hấp lá thơm và sốt rượu vang cô đặc*

All prices are in VND and 8% VAT and 5% service charge are included  
Đơn giá trên tính theo VND, đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ



## *Side Dishes/ Món ăn kèm*

**Steamed jasmine rice (ST25) 80.000**

*Cơm gạo trắng ST25*

**Stir-fried morning glory with garlic 110.000**

*Rau muống xào tỏi*

**Bok choy with shitake mushroom 110.000**

*Cải thìa xào nấm Đông cô*

**Steamed mix vegetable 120.000  
caramelized fish sauce, dried shrimps,  
and green peppercorn**

*Rau củ luộc chấm kho quẹt*

**Broccoli & seafood sauce 120.000**

*Bông cải xanh xào sốt hải sản*

**Malabar spinach, freshwater crab broth 180.000**

*Canh mồng tơi cua đồng*

**Green mustard leaves, shrimp broth 180.000**

*Canh cải tằm nõn*

**Sour pork rib broth 180.000**

*Canh chua sườn heo*

**Stir-fried caramel pork belly 180.000**

*Ba chỉ heo rang cháy cạnh*

All prices are in VND and 8% VAT and 5% service charge are included  
Đơn giá trên tính theo VND, đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ



**Braised pork belly in coconut juice** 180.000

*Ba chỉ heo kho nước dừa*

**Braised river shrimps with peppercorn  
& Nam O fish sauce** 180.000

*Tôm bạc sông rim tiêu sọ và nước chấm Nam Ô*

**Dill clams broth** 180.000

*Canh nghêu thì là*

**Fish in clay pot** 210.000

*Cá bớp kho tộ*

**Morning glory broth, swimming crab** 250.000

*Canh ghẹ nấu rau muống*

All prices are in VND and 8% VAT and 5% service charge are included  
Đơn giá trên tính theo VND, đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ

## *Daily catch of the day!*

### *Hải sản tươi đánh bắt trong ngày*

Come to our local seafood display to see what the market has to offer. Pick your favorite and choose your style of preparation served with a choice of side dishes-on table menu

*Hải sản đánh bắt trong ngày – Khách hàng lựa chọn nguyên liệu địa phương cùng cách chế biến ưa thích và các món ăn kèm theo trong thực đơn để bàn*

## *Desserts/ Tráng miệng*

**Seasonal fresh fruits platter 160.000**

*Trái cây theo mùa*

**Mango-Sago Panna cotta 160.000**

*Panna cotta xoài*

**Black glutinous rice sweet soup with yoghurt 160.000**

*Sữa chua nếp cẩm*

**Trio cream Brulee (green tea, coffee & ginger) 180.000**

*3 loại kem đốt (trà xanh, cà phê và gừng)*

**Cake of the day (freshly-baked chef's cake of the day) 180.000**

*Bánh ngọt đặc biệt theo ngày*

All prices are in VND and 8% VAT and 5% service charge are included  
*Đơn giá trên tính theo VND, đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ*



