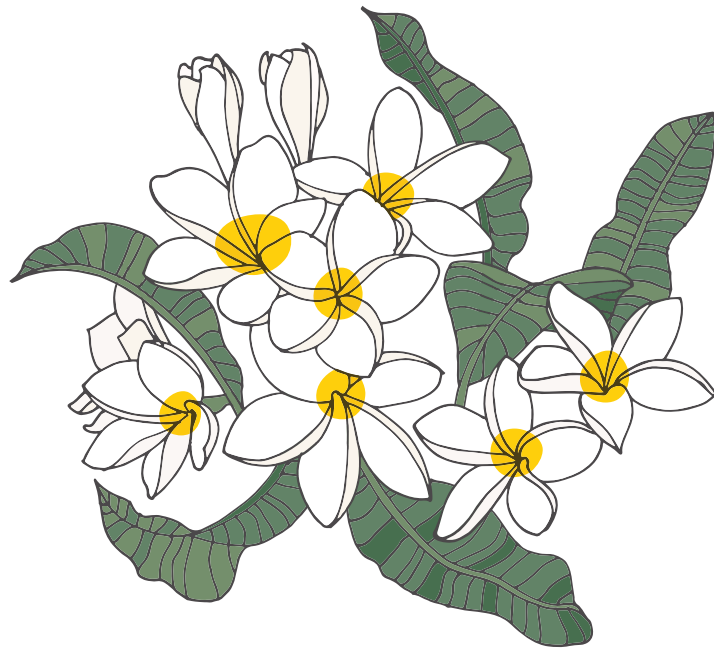




in-villa menu



breakfast menu

THỰC ĐƠN DÀNH CHO BỮA SÁNG

The rate is inclusive of 5% of service charge and VAT
Mức giá đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT



Continental breakfast

BỮA SÁNG KIỂU LỤC ĐỊA

VND 250.000 NET/ PAX

FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Nước ép trái cây hoặc rau củ

CHOICE OF CEREAL: ALL BRAN, CORNFLAKES, COCO POPS WITH FULL CREAM MILK OR SOY MILK

Lựa chọn ngũ cốc: Ngũ cốc All Bran, Cornflakes, Coco Pops phục vụ với sữa tươi hoặc sữa đậu nành

CHOICE OF YOGHURT: NATURAL, STRAWBERRY

Lựa chọn sữa chua: Tự nhiên, Dâu tây

SELECTION OF BREADS WITH HONEY, MARMALADE, BUTTER AND DANISH, CROISSANT

Bánh mì tổng hợp ăn kèm với mật ong, mứt, bơ và bánh kiểu Đan Mạch, bánh sừng trâu

SLICED SEASONAL FRESH FRUITS

Trái cây tươi cắt lát theo mùa

COFFEE OR TEA

Cà phê hoặc trà

American breakfast

BỮA SÁNG KIỂU MỸ

VND 280.000 NET/ PAX

FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Nước ép trái cây hoặc rau củ

TWO EGGS, ANY STYLE: FRIED, SCRAMBLED, POACHED, BOILED OR OMELETS WITH HASH BROWNS, BAKED BEANS & GRILLED TOMATO

Hai quả trứng, bất kỳ kiểu nào: chiên, khuấy, chần, luộc hoặc cuộn ăn kèm với bánh khoai tây chiên, đậu hầm & cà chua nướng

CHOICE OF SMOKED BACON, GRILLED HAM, CHICKEN OR PORK SAUSAGES

Lựa chọn thịt xông khói, dăm bông nướng, xúc xích gà hoặc heo

SELECTION OF BREADS WITH HONEY, MARMALADE, BUTTER AND DANISH, CROISSANT

Bánh mì tổng hợp ăn kèm với mật ong, mứt cam, bơ và bánh kiểu Đan Mạch, bánh sừng trâu

SLICED SEASONAL FRESH FRUITS

Trái cây tươi cắt lát theo mùa

COFFEE OR TEA

Cà phê hoặc trà

Vietnamese breakfast

BỮA SÁNG KIỂU VIỆT NAM

VND 180.000 NET/ PAX

NOODLE SOUP OF THE DAY

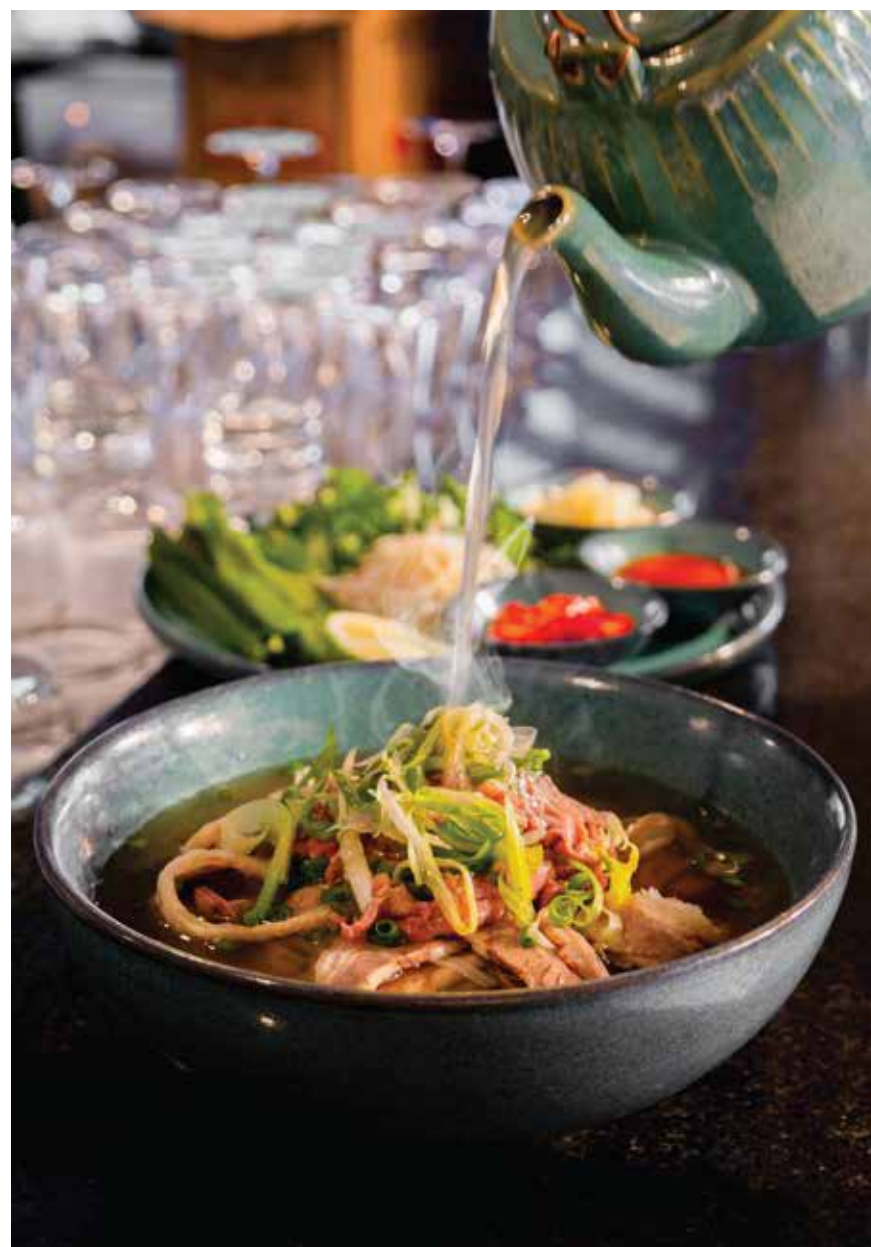
Món nước theo ngày

SLICED SEASONAL FRESH FRUITS

Trái cây tươi cắt lát theo mùa

COFFEE OR TEA

Cà phê hoặc trà



A wooden tray holds three sliders on different colored buns (white, red, and black) with cheese and meat. To the right is a basket of golden fries. In the foreground, there are small metal bowls containing dipping sauces, including a red one and a white one. The background shows more sliders on a white napkin.

in-villa ALL DAY menu

THỰC ĐƠN CẢ NGÀY TẠI VILLA

The rate is inclusive of 5% of service charge and VAT
Mức giá đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT

Starter & Salad

KHAI VỊ VÀ XA LÁT

Vietnamese Selection/ CÁC MÓN VIỆT NAM

1. NEM HẢI SẢN CHIÊN 180.000

Crispy Seafood Rolls: A savory blend of seafood in a crunchy wrap, served with sweet chili sauce for dipping



2. GỎI XOÀI CÁ CHUỒN CỒ 180.000

Green Mango & Flying Fish Salad: Tangy sweet and sour green mango paired with crispy flying fish for a delightful mix of textures and flavors



3. XA LÁT CÁ MẮM VÀ CÁ HỒI ÁP CHẢO 210.000

Norway Salmon & Mustard Leaf Salad: Pan-seared Norway salmon atop tender baby mustard leaves, creating a harmonious blend of flavors



4. XA LÁT NẤM CHAY 110.000

Vegan Mushroom Salad: A mix of fresh mushrooms, cucumber, carrot, tofu, chili, roasted peanut, laksa leaf, and herbs, dressed in a vegetarian fish sauce dressing



International Selection/ CÁC MÓN QUỐC TẾ

5. GARDEN SALAD 110.000

A mix of fresh lettuce, cucumber, cherry tomato, corn, carrot, olive and balsamic dressing



6. NIÇOISE SALAD 210.000

Pan-seared tuna, green beans, soft-boiled egg, potatoes, lettuce, cherry tomatoes, black olives, and fresh herbs vinaigrette



Shellfish

Fish

Peanuts

Gluten

Seafood

Pork

Chicken

Beef

Vegetarian

Lactose



Soup

SÚP

7. PUMPKIN CREAM SOUP 110.000

Pumpkin Cream Soup: A rich and velvety blend of sweet pumpkin and cream, seasoned to perfection for a warm and comforting bowl that delights the senses.



8. HẢI SẢN NẤM TUYẾT 110.000

Seafood & White Mushroom Soup: A delicate broth filled with succulent seafood and tender white mushrooms, offering a comforting and flavorful experience.



9. SÚP GÀ XÉ BẮP NON 110.000

Shredded Chicken and Baby Corn Soup: A comforting soup with tender shredded chicken, sweet baby corn, in a clear, savory broth, garnished with fresh herbs.



Main course

MÓN CHÍNH

Vietnamese Selection/ CÁC MÓN VIỆT NAM

10. FRIED RICE IN CLAY POT / CƠM CHIÊN THỔ ĐẤT

Fried rice served in a clay bowl, topped with fried eggs.

Please select your favorite type of fried rice.

Cơm chiên trong thổ đất, phủ trứng chiên.

Vui lòng chọn loại cơm chiên yêu thích của bạn.

VEGETARIAN / Rau củ



140.000

CHICKEN / Gà



160.000

SEAFOOD / Hải sản



180.000

11. MỠ CHAY XÀO RAU NẤM

Stir-Fried Noodles with Mushroom & Vegetables:

Delicate noodles wok-tossed with an assortment of vibrant, fresh vegetables, mushrooms (King Trumpet, Enoki and Lingzhi mushroom) for a wholesome and flavorful dish.



160.000

12. PHỞ BÒ

Beef Noodle Soup: Spiced broth with tender beef, rice noodles, topped with fresh herbs, served with lime and chili.



180.000

13. PHỞ GÀ

Chicken Noodle Soup: Fragrant broth with tender chicken slices, rice noodles, garnished with herbs, served with lime and chili.



180.000

14. MIẾN RONG XÀO THỊT CUA

Stir-Fried Crab & Vermicelli: Tender crab meat sautéed with light vermicelli noodles for a delightful texture contrast.



210.000

15. BÁNH MÌ HỘI AN

A signature Hoi An Street food speciality! Fresh home-made bread, Char siu pork, pate, pickles, pork terrine, vegetables, Hoi An chili sauce. *Đặc sản ẩm thực đường phố Hội An! Bánh mì nhà làm, thịt heo xá xíu, pate, đồ muối chua, chả đòn heo, rau húng hớp, tương ớt Hội An.*



160.000

16. CƠM GÀ HỘI AN

Hoi An Chicken Rice: Tender shredded chicken over fragrant rice, seasoned with turmeric and herbs, accompanied by a light sauce and fresh herbs on the side.



210.000

International Selection/ CÁC MÓN QUỐC TẾ

17. PREMIER BEEF BURGER

320.000

Black Angus beef, cheddar cheese, smoked bacon, red onion, tomato served with French fries.

Thịt bò Angus, phô mai Cheddar, thịt heo xông khói, hành tây đỏ, cà chua và rau xà lách phục vụ cùng khoai tây chiên.



18. NAUTICA SANDWICH

220.000

BBQ chicken thigh, homemade smoked pork ham, crispy bacon, fried egg, tomato, pickled cucumber, lettuce.

Thịt gà nướng, thịt heo giảm bông, ba chỉ muối, trứng chiên, cà chua, dưa chuột muối chua và rau xà lách.



19. CARBONARA SPAGHETTI

160.000

Carbonara Spaghetti: Bacon, mushroom, onion, whipping cream & egg yolk.

Thịt xông khói, hành tây, nấm kem tươi và lòng đỏ trứng.



20. CLASSIC BOLOGNAISE SPAGHETTI

220.000

Classic bolognese spaghetti: onion, garlic, celery & carrot



21. LASAGNA IN CLAY POT

280.000

Lasagna, bolognese sauce, béchamel & mozzarella cheese

Mỳ lá bò lò, sốt bò bằm, sốt béchamel và phô mai mozzarella



22. MARGHERITA PIZZA

160.000

Tomatoes, basil, mozzarella cheese

Sốt cà chua, rau húng tây, phô mai Mozzarella



23. SEAFOOD PIZZA

280.000

Prawns, scallop, mussel, tomato sauce & mozzarella

Tôm, sò điệp, vẹm xanh, sốt cà chua và phô mai Mozzarella



24. REGINA PIZZA

220.000

Cooked ham, tomato sauce, mushroom, mozzarella cheese

Thịt nguội, sốt cà chua, nấm mỡ, phô mai Mozzarella





Side dish

MÓN ĂN THÊM

- | | |
|--|----------------|
| 25. CƠM TRẮNG HẤP LÁ THƠM (GẠO ST 25) | 30.000 |
| Steamed White Rice (ST 25 Rice): Fragrant ST 25 rice steamed with aromatic leaves, offering a subtle, herbal flavor to the fluffy grains. | |
| 26. RAU MUỐNG XÀO TỎI | 110.000 |
| Garlic Stir-Fried Morning Glory: Crunchy morning glory sautéed with fragrant garlic, a simple yet flavorful side dish. | |
| 🌱 | |
| 27. CẢI THÌA XÀO SỐT HẦU, NẤM ĐÔNG CÔ | 110.000 |
| Bok Choy and Shiitake Mushroom Stir-Fry: Tender bok choy and earthy shiitake mushrooms sautéed in a savory oyster sauce, creating a harmonious blend of flavors. | |
| 🍄 | |
| 28. BA RỊ HEO KHO TRỨNG | 210.000 |
| Braised Pork Belly with Hard-Boiled Eggs: Tender pork belly slow-cooked in a flavorful sauce, accompanied by savory hard-boiled eggs. | |
| 🐷 | |
| 29. CÀ TÍM KHO THỊT BẦM | 140.000 |
| Braised Minced Pork with Eggplant: Tender long eggplant cooked in a clay pot with flavorful minced pork | |
| 🐷 | |
| 30. CÁ BỚP KHO TỘ | 210.000 |
| Braised Clay Pot Cobia: Tender boneless cobia fish fillets braised in a savory sauce in a clay pot, offering a rich and flavorful seafood dish. | |
| 🐟 | |
| 31. TRỨNG GÀ CHIÊN HÀNH LÁ | 60.000 |
| Spring Onion Omelets Fried Egg: Crispy fried egg infused with the aroma of fresh spring onions, creating a simple yet flavorful dish. | |
| 32. CANH RAU MÔNG TƠI, MƯỚP NẤU CUA ĐỒNG | 110.000 |
| Malabar Spinach and Sponge Gourd Soup with Rice Field Crab Meat: A hearty soup featuring nutritious Malabar spinach and tender sponge gourd cooked with flavorful rice field crab meat, offering a comforting and satisfying dish. | |
| 🍲 | |
| 33. CANH CẢI CAY NẤU TÔM NỖN | 110.000 |
| Spicy Mustard Greens Soup with Shrimp: A flavorful broth infused with spicy mustard leaves and succulent shrimp, creating a comforting and aromatic soup. | |
| 🍲 | |
| 34. RAU XANH THẬP CẨM XÀO ĐẬU KHUÔN | 110.000 |
| Mixed Greens and Tofu Stir-Fried: A colorful assortment of fresh greens stir-fried with firm tofu cubes, offering a healthy and satisfying vegetarian option. | |
| 🌱 | |

Desserts

TRÁNG MIỆNG

- | | |
|--|---------|
| 35. 3 LOẠI KEM CHÁY
Trio cream brûlée (green tea, coffee & ginger)
🍷 | 120.000 |
| 36. PANNA COTTA GỪNG
Ginger Panna cotta
🍷 | 120.000 |
| 37. CHÈ KHÚC BẠCH
Almond panna cotta, lychee fruits
🍷 🍷 | 120.000 |
| 38. BÁNH ĐẶC BIỆT THEO NGÀY
Cake of the day
🍷 | 160.000 |
| 39. TRÁI CÂY TƯỚI THEO MÙA
Fresh fruits platter (Selection of seasonal fruits) | 110.000 |



Kid Menu

THỰC ĐƠN CHO TRẺ EM

- | |
|---|
| 40. CHICKEN NUGGETS GÀ TẨM BỘT CHIÊN 180.000
<i>Bread fresh chicken fillet and home-made batter, served with French fries</i>
Phi lê ức gà tươi tẩm bột chiên giòn, dùng kèm khoai tây chiên.
🌿 🐔 |
| 41. FISH & CHIPS CÁ CHẾM TẨM BỘT VÀ KHOAI TÂY CHIÊN 180.000
<i>Breaded seabass fillet & home-made batter, served with French fries</i>
Cá tẩm bột giòn và khoai tây chiên
🌿 🐟 |
| 42. MEAT BALL & PENNE MÌ ỐNG PENNE & BÒ VIÊN 210.000
<i>Grounded black Angus beef balls in tomato sauce served with penne pasta</i>
Thịt bò Angus viên, sốt cà chua và mì ống penne
🐄 |

🐠 Shellfish

🐟 Fish

🥜 Peanuts

🌿 Gluten

🐠 Seafood

🐷 Pork

🐔 Chicken

🐄 Beef

🌿 Vegetarian

🍷 Lactose



in-villa dining
OVERNIGHT
menu

THỰC ĐƠN BAN ĐÊM TẠI VILLA

10 PM - 6 AM

Salad / XA LÁT

43. NỘM GÀ XÉ PHAY HOA CHUỐI

180.000

Shredded Chicken & Banana Blossom Salad: Tender chicken strands mixed with crisp banana blossom for a refreshing salad.



44. XA LÁT RAU XANH TRONG VƯỜN

110.000

Mixed green vegetables : A mix of fresh lettuce, cucumber, cherry tomato, corn, carrot, olive and balsamic dressing



Main course/ MÓN CHÍNH

VIETNAMESE'S SELECTION | CÁC MÓN VIỆT NAM

45. CƠM CHIÊN HẢI SẢN

180.000

Seafood Fried Rice: Aromatic rice stir-fried with a generous mix of fresh seafood, delivering a hearty and flavorful dish.



46. MỠ CHAY XÀO RAU NẤM

160.000

Stir-Fried Noodles with Mushroom & Vegetables: Delicate noodles wok-tossed with an assortment of vibrant, fresh vegetables, mushrooms (King Trumpet, Enoki and Lingzhi mushroom) for a wholesome and flavorful dish.



47. PHỞ BÒ

180.000

Beef Noodle Soup: Spiced broth with tender beef, rice noodles, topped with fresh herbs, served with lime and chili.



48. PHỞ GÀ

180.000

Chicken Noodle Soup: Fragrant broth with tender chicken slices, rice noodles, garnished with herbs, served with lime and chili.



INTERNATIONAL SELECTION | CÁC MÓN QUỐC TẾ

49. MARGHERITA PIZZA

160.000

Tomatoes, basil, mozzarella cheese
Sốt cà chua, rau húng tây, phô mai Mozzarella



50. SEAFOOD PIZZA

280.000

Prawns, scallop, mussel, tomato sauce & mozzarella
Tôm, sò điệp, vẹm xanh, sốt cà chua và phô mai Mozzarella



51. LASAGNA IN CLAY POT

280.000

Lasagna, bolognese sauce, béchamel & mozzarella cheese
Mỳ lá bò lò, sốt bò bằm, sốt béchamel và phô mai mozzarella



Dessert/ TRÁNG MIỆNG

52. CAKE OF THE DAY

160.000

Bánh đặc biệt theo ngày



53. FRESH FRUITS PLATTER (SELECTION OF SEASONAL FRUITS)

110.000

Trái cây tươi theo mùa





BBQ Package

CÁC GÓI NƯỚNG

Serve within 2 hours, time frame from 11:00 – 22:00 daily. Please book 6 hours in advance for best preparation.
Phục vụ trong vòng 2 giờ, khung giờ từ 11:00 đến 22:00 mỗi ngày. Vui lòng liên hệ bộ phận nhà hàng trước 6 giờ để đặt dịch vụ.

The rate is inclusive of 5% of service charge and VAT
Mức giá đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT

BBQ SELF SERVICE

GÓI NƯỚNG TRỰC TIẾP

Enjoy a self-service BBQ at your villa! Select your favorite dishes and grill them yourself on a charcoal or electric grill provided. Minimum spend starts at only 650,000 VND per person

Thưởng thức BBQ tự phục vụ tại biệt thự! Chọn món yêu thích, tự tay nướng trên bếp than hoặc bếp điện đã chuẩn bị sẵn. Mức chi tiêu tối thiểu chỉ từ 650,000 VND/khách

SELECT YOUR OPTIONS

CÁC LỰA CHỌN CHO BỮA ĂN

SALAD SELECTION

MIXED GREEN LETTUCE <i>Xa lát rau xanh</i>	110.000
FLYING FISH AND MANGO SALAD <i>Gỏi cá chuồn xoài xanh</i>	150.000
SEAFOOD SALAD WITH WHITE MUSHROOM <i>Xa lát hải sản nấm tuyết</i>	250.000

NOODLE & RICE

SEAFOOD FRIED RICE <i>Cơm chiên hải sản</i>	180.000
BOLOGNESE SPAGHETTI <i>Mỳ ý sốt bò băm</i>	220.000
SEAFOOD CONGEE <i>Cháo hải sản</i>	350.000
SEAFOOD PIZZA <i>Pizza hải sản</i>	280.000

BBQ ITEMS SELECTION

CHICKEN SKEWER <i>Cà xiên nướng (100g per skewer)</i>	50.000
BEEF SKEWER <i>Bò xiên nướng (100g per skewer)</i>	150.000
CHICKEN WINGS <i>Cánh gà (2 pcs)</i>	180.000
IBERICO PORK BELLY WITH ENOKI MUSHROOM <i>Ba chỉ heo Iberico cuộn nấm nướng (200g)</i>	320.000
SALMON FILLET <i>Cá Hồi (200g)</i>	480.000
US BEEF RIBS <i>Sườn bò Mỹ (150g)</i>	680.000
ANGUS CUBE ROLL <i>Đầu thăn ngoại (250g)</i>	780.000
BEEF T-BONE <i>Thăn bò chữ T (300g)</i>	780.000
RACK OF LAMB <i>Sườn cừu (400g)</i>	780.000
WAGYU BEEF RIBEYE <i>Đầu thăn ngoại bò Nhật 100g</i>	800.000
BONE-IN TOMAHAWK <i>Sườn Tomahawk (1-1.5kg)</i>	3.800.000

CONDIMENTS SELECTION

GREEN LETTUCE <i>Rau xà lách xanh cuốn</i>	80.000
PICKLED CUCUMBER <i>Dưa leo muối chua</i>	80.000
FRENCH FRIES <i>Khoai tây chiên</i>	110.000
KIM CHEE <i>Kim chi HQ</i>	120.000
MASHED POTATO <i>Khoai tây nghiền</i>	180.000
ROASTED BABY POTATO WITH GARLIC BUTTER <i>Khoai tây nhỏ bỏ lò bơ tỏi</i>	180.000
ASSORTED GRILLED VEGETABLES <i>Các loại rau củ nướng</i>	180.000

ASSORTED SAUCE SELECTION

BARBECUE SAUCE <i>Sốt ướp đồ nướng</i>
KOREAN CHILI SAUCE <i>Sốt ớt Hàn Quốc</i>
GREEN PEPPERCORN SAUCE <i>Sốt tiêu xanh</i>
RED WINE SAUCE <i>Sốt rượu vang đỏ</i>
WHITE WINE SAUCE <i>Sốt rượu vang trắng</i>
WASABI & SOYA SAUCE <i>Sốt mù tạc nhật và xì dầu</i>
GREEN CHILI <i>Sốt tiêu xanh</i>
CHILI & LIME <i>Chanh ớt tươi</i>
SALT & PEPPER <i>Tiêu muối</i>
DIJON MUSTARD <i>Mù tạc vàng</i>

DAILY CATCH WITH MARKET PRICE

Please ask our service for more information

LOBSTER <i>Tôm hùm</i>
KING PRAWN <i>Tôm càng xanh</i>
LOCAL FISH <i>Các loại cá địa phương</i>

SERVE WITHIN 2 HOURS, TIME FRAME FROM 11:00 – 22:00 DAILY | *Phục vụ trong vòng 2 giờ, khung giờ từ 11:00 đến 22:00 mỗi ngày.*

PLEASE BOOK 6 HOURS IN ADVANCE FOR BEST PREPARATION | *Vui lòng liên hệ bộ phận nhà hàng trước 6 giờ để đặt dịch vụ.*



Premier's BBQ Menu

VND 1.199.000 NET/ PAX

VND 599.500 NET/ PAX (Kids aged between 6 to 12/ Trẻ em từ 6 đến 12 tuổi)

Starter / KHAI VỊ

MIXED GREEN GARDEN SALAD WITH BALSAMIC DRESSING

Xa lát rau xanh và sốt dầu giấm

PASTA & HAM SALAD

Xa lát mỳ Ý và thịt nguội

ROASTED POTATOES WITH CRISPY BACON

Xa lát khoai tây và thịt xông khói bỏ lò

HOMEMADE BREAD AND BUTTER

Bánh mỳ nhà làm và bơ

Grilled items / MÓN NƯỚNG

• Seafood / Hải sản

LOBSTER WITH GARLIC BUTTER (½ PCS / PAX)

Tôm hùm nướng bơ tỏi (½ con/ khách)

FLYING FISH ROLLS WITH COMPRESSED TUBERS

Cá chuồn cuộn nén

GRILLED SQUID WITH CHILI SATAY

Mực nướng sa tế

GRILLED CLAM WITH SPRING ONION SAUCE

Nghêu nướng mỡ hành

GRILLED SWIMMING CRAB

Chẹ nướng than hoa

• Meats / Các loại thịt

GRILLED PORK CHOPS WITH LEMONGRASS

Sườn cốt lết heo nướng xả

GRILLED BEEF STEAK

Nạc vai bò Mỹ nướng tiêu đen

CHICKEN WINGS WITH LIME & LY SON GARLIC

Cánh gà nướng chanh tỏi Lý Sơn

Side dishes / MÓN ĂN KÈM

ASSORTED BBQ SAUCES AND PICKLES

Sốt các loại và đồ muối chua

ASSORTED VEGETABLES, MUSHROOM & CORN

Rau củ, nấm và bắp non

SEAFOOD FRIED RICE

Cơm chiên hải sản

Dessert / TRÁNG MIỆNG

ASSORTED SEASONAL FRESH FRUITS

Trái cây theo mùa

HOMEMADE SWEET CAKE

Bánh ngọt nhà làm

Beverage / THỨC UỐNG

1 UNIT OF DRINK (CHOICE OF BEERS OR SOFT DRINK OR MINERAL WATER)

1 Đơn vị nước uống (Bia hoặc nước ngọt hoặc nước suối)

Chef's choice BBQ Menu

VND 1.499.000 NET/ PAX

VND 850.000 NET/ PAX (Kids aged between 6 to 12/ Trẻ em từ 6 đến 12 tuổi)

Starter / KHAI VỊ

MIXED GREEN GARDEN SALAD WITH BALSAMIC DRESSING

Xa lát rau xanh và sốt dầu giấm

PASTA & HAM SALAD

Xa lát mì Ý và thịt nguội

ROASTED POTATOES WITH CRISPY BACON

Xa lát khoai tây và thịt xông khói bỏ lò

HOMEMADE BREAD AND BUTTER

Bánh mì nhà làm và bơ

Grilled items / MÓN NƯỚNG

• Seafood / Hải sản

LOBSTER WITH GARLIC BUTTER (½ PCS / PAX)

Tôm hùm nướng bơ tỏi (½ con/ khách)

GRILLED SALMON WITH PHU QUOC PEPPER

Cá hồi nướng tiêu

GRILLED STING RAY FISH WITH CHILI SATAY

Cá đuối nướng sa tế

GRILLED SQUID WITH CHILI SATAY

Mực nướng sa tế

GRILLED CLAM WITH SPRING ONION SAUCE

Nghêu nướng mỡ hành

GRILLED SWIMMING CRAB

Chẹ nướng than hoa

• Meats / Các loại thịt

PORK CHOP

Sườn cốt lết heo nướng

CHICKEN WINGS WITH LIME & LY SON GARLIC

Cánh gà nướng chanh tỏi Lý Sơn

GRILLED BEEF STEAK WITH BLACK PEPPER SAUCE

Lõn vai bò Mỹ nướng tiêu đen

LAMB LEGS

Thịt đùi cừu nướng hương thảo

Side dishes / MÓN ĂN KÈM

ASSORTED BBQ SAUCES AND PICKLES

Sốt các loại và đồ muối chua

ASSORTED VEGETABLES, MUSHROOM & CORN

Rau củ, nấm và bắp non

SEAFOOD FRIED RICE

Cơm chiên hải sản

Dessert / TRÁNG MIỆNG

ASSORTED SEASONAL FRESH FRUITS

Trái cây theo mùa

HOMEMADE SWEET CAKE

Bánh ngọt nhà làm

Beverage / THỨC UỐNG

2 HOURS FREE FLOW OF BEERS, SOFT DRINKS AND MINERAL WATER

2 giờ uống không giới hạn với bia, nước ngọt và nước suối

FOR KIDS, 2 HOURS FREE-FLOW OF SOFT DRINKS OR JUICES:

ORANGE, PASSION FRUIT, WATERMELON

Dành cho trẻ em, 2 giờ uống không giới hạn nước ngọt hoặc nước trái cây: nước cam, chanh dây, dưa hấu

SPECIAL OFFERS/ ƯU ĐÃI ĐẶC BIỆT

COMPLIMENTARY BOTTLE OF HOUSE WINE

OR 1 BOTTLE OF SPARKLING WINE FOR ANY BOOKINGS FROM 5 GUESTS OR ABOVE (ADULTS COUNTED).

Tặng 1 chai rượu vang cao cấp hoặc 1 chai rượu vang sủi tăm khi đặt tiệc theo nhóm từ 5 khách trở lên (tính theo người lớn).

BBQ Delight Menu

VND 1.899.000 NET/ PAX

VND 900.000 NET/ PAX (Kids aged between 6 to 12/ Trẻ em từ 6 đến 12 tuổi)

Starter / KHAI VỊ

MIXED GREEN GARDEN SALAD WITH BALSAMIC DRESSING

Xa lát rau xanh và sốt dầu giấm

NHA TRANG OYSTER SASHIMI

Hàu sống Nha Trang

NAM O FISH SALAD

Gỏi cá trích Nam Ô

Grilled items / MÓN NƯỚNG

• Premier seafood/ Hải sản cao cấp

LOBSTER WITH GARLIC BUTTER (½ PCS / PAX)

Tôm hùm nướng bơ tỏi (½ con/ khách)

GRILLED KOREAN ABALONE WITH SCALLION OIL

Bào ngư Hàn Quốc nướng mỡ hành

GRILLED SWIMMING CRAB

Chẹ nướng than hoa

• Local seafood/ Hải sản địa phương

GRILLED PIPE FISH WITH GREEN CHILI SAUCE

Cá chìa vôi nướng muối ớt xanh

GRILLED SQUID WITH CHILI SATAY

Mực nướng sa tế

GRILLED CLAM WITH SPRING ONION SAUCE

Nghêu nướng mỡ hành

• Imported meat/ Thịt nhập khẩu

ROSEMARY LAMB CHOPS

Thịt cừu hương thảo

BEEF SHOULDER WITH GREEN PEPPER CORN

Thịt vai bò nướng tiêu xanh

• Local meat/ Thịt địa phương

PORK BELLY WITH SPICY SAUCE

Ba chỉ heo sốt cay

CHICKEN WINGS WITH LIME & LY SON GARLIC

Cánh gà nướng lá chanh tỏi Lý Sơn

Side dishes/ MÓN ĂN KÈM

ASSORTED BBQ SAUCES AND PICKLES

Sốt các loại và đồ muối chua

ASSORTED VEGETABLES, MUSHROOM & CORN

Rau củ, nấm và bắp non

SEAFOOD FRIED RICE

Cơm chiên hải sản

Dessert/ TRÁNG MIỆNG

ASSORTED SEASONAL FRESH FRUITS

Trái cây theo mùa

HOMEMADE SWEET CAKE

Bánh ngọt nhà làm

Beverage/ THỨC UỐNG

2 HOURS FREE FLOW OF PREMIUM HOUSE WINES, SPARKLING WINE, BEERS, SOFT DRINKS AND MINERAL WATER

2 giờ uống không giới hạn với rượu vang cao cấp, rượu vang sủi tăm, bia, nước ngọt và nước suối

FOR KIDS, 2 HOURS OF FREE-FLOW OF SOFT DRINKS OR JUICES: ORANGE, PASSION FRUIT, WATERMELON

Dành cho trẻ em, 2 giờ uống không giới hạn nước ngọt hoặc nước trái cây: nước cam, chanh dây, dưa hấu

The wine lover BBQ Menu

VND 2.799.000 NET/ PAX

VND 1.250.000 NET/ PAX (Kids aged between 6 to 12/ Trẻ em từ 6 đến 12 tuổi)

* Booking from 4 guests or above/ Đặt bàn tối thiểu từ 4 khách

Starter / KHAI VỊ

MIXED GREEN GARDEN SALAD WITH BALSAMIC DRESSING

Xa lát rau xanh và sốt dầu giấm

NHA TRANG OYSTER SASHIMI

Hàu sống Nha Trang

NAM O FISH SALAD

Gỏi cá trích Nam Ô

HOMEMADE BREAD AND BUTTER

Bánh mì nhà làm và bơ

Grilled items / MÓN NƯỚNG

• Premier seafood/ Hải sản cao cấp

LOBSTER WITH GARLIC BUTTER (½ PCS / PAX)

Tôm hùm nướng bơ tỏi (½ con/ khách)

GRILLED KOREAN ABALONE WITH SCALLION OIL

Bào ngư Hàn Quốc nướng mỡ hành

GRILLED SNOW CRAB LEGS

Chân cua tuyết nướng

• Local seafood/ Hải sản địa phương

GRILLED PIPE FISH WITH GREEN CHILI SAUCE

Cá chia voi nướng muối ớt xanh

GRILLED SQUID

Mực lá nướng mọi

GRILLED FAN CLAMS WITH SCALLION OIL

Cồi mai nướng mỡ hành

• Imported meat/ Thịt nhập khẩu

ROSEMARY LAMB CHOPS

Thịt cừu hương thảo

WAGYU BEEF STEAK WITH GREEN PEPPERCORN

Thịt vai bò Wagyu nướng tiêu xanh

BEEF RIBS WITH THYME

Sườn bò Mỹ nướng cỏ xạ hương

IBERICO PORK BELLY WITH MUSHROOM

Ba chỉ heo Iberico cuộn nấm kim châm

Side dishes/ MÓN ĂN KÈM

ASSORTED BBQ SAUCES AND PICKLES

Sốt các loại và đồ muối chua

ASSORTED VEGETABLES, MUSHROOM & CORN

Rau củ, nấm và bắp non

SEAFOOD FRIED RICE

Cơm chiên hải sản

Dessert/ TRÁNG MIỆNG

ASSORTED SEASONAL FRESH FRUITS

Trái cây theo mùa

HOMEMADE SWEET CAKE

Bánh ngọt nhà làm

Beverage/ THỨC UỐNG

2 HOURS FREE-FLOW OF SELECT THE OFFER BELOW OF THE WINE: PREMIUM HOUSE WINES, SPARKLING WINES, BEERS, SOFT DRINKS & MINERAL WATER

2 giờ uống không giới hạn với các sự lựa chọn: rượu vang thượng hạng, rượu vang sủi tăm, bia, nước ngọt và nước suối

FOR KIDS, 2 HOURS FREE-FLOW OF SOFT DRINKS OR JUICES: ORANGE, PASSION FRUIT, WATERMELON

Dành cho trẻ em, 2 giờ uống không giới hạn nước ngọt hoặc nước trái cây: nước cam, chanh dây, dưa hấu

* For Premium house wine, you can indulge in three varieties: red, rosé, and white. We kindly ask you to check with the restaurant for the specific options available at the time of booking.

Với rượu vang thượng hạng, quý khách có thể thưởng thức ba loại: đỏ, hồng và trắng. Xin vui lòng kiểm tra với nhà hàng về các loại cụ thể có sẵn tại thời điểm đặt chỗ.

SPECIAL OFFERS/ ƯU ĐÃI ĐẶC BIỆT

COMPLIMENTARY 1 BOTTLE OF CHAMPAGNE OR 1 BOTTLE OF WHISKEY OR 1 BOTTLE OF COGNAC FOR ANY BOOKINGS FROM 10 GUESTS OR ABOVE (ADULTS COUNTED).

Tặng 1 chai sâm banh hoặc 1 chai whiskey hoặc 1 chai rượu cognac Remy Martin VSOP khi đặt tiệc theo nhóm từ 10 khách trở lên (tính theo người lớn).

Beverage Menu in Villa

Mineral water/ NƯỚC SUỐI

Still water/ Nước suối

Glassia 450ml 60.000

Evian 330ml 140.000

Evian 750ml 195.000

Sparkling water / Nước Khoáng Có Ga

Evian 330ml 140.000

Evian 750ml 195.000

Fresh juices/ NƯỚC TRÁI CÂY

Watermelon 80.000
Dứa hấu

Pineapple 80.000
Dứa

Lime 80.000
Chanh

Orange 80.000
Cam

Soft drinks/ NƯỚC UỐNG CÓ GA

Coke 50.000

Diet coke 50.000

Soda Water 50.000

Sprite 50.000

Tonic water 50.000

Ginger Ale 50.000

Classic beer/ BIA TRUYỀN THỐNG

Larue 85.000

Tiger 95.000

Heineken 105.000

Corona 145.000

Bourbon whiskey

Jim Beam 1.000.000

Jack Daniel's 2.000.000

Single malt scotch whisky

Singleton 12 4.200.000

Macallan 12 6.000.000

Blended scotch whisky

Johnnie Walker Black Label 2.350.000

Johnnie Walker Blue Label 12.950.000

Wine list

Sparkling wine

Charles Roux Blanc De Blancs, Chardonnay, Aligote - France 850.000
Cavalieri Reali Prosecco, Glera - Italy 1.150.000

Champagne

Beaumont Des Crayeres Grande Reserve Brut, Champagne Blend - France 2.750.000
Billecart - Salmon Brut Rose, Berries and Cream - France 6.750.000

Rose Wine

Mouton Cadet Rosé Classic by Baron P.de Rothschild, Merlot- Cabt Sauvignon - Cabt Franc - France 1.550.000

White Wine

Villa Maria Private Bin Dry Riesling, Riesling - New Zealand 1.950.000
Chantecaille Bordeaux Blanc, Sauvignon Blanc - France 800.000
Kim Crawford Sauvignon Blanc, Sauvignon Blanc - New Zealand 1.850.000
Domaine Weinbach Riesling, Riesling - France 2.250.000
Woodbridge By Robert Mondavi Chardonay, Chardonay - USA 1.650.000

Red Wine

Gernard Bertrand Naturalys Pinot Noir, Pinot Noir - France 1.050.000
Maison – Famille Castel Merlot, Merlot - France 1.250.000
Chateau Bellevue Bordeaux Supérieur, Merlot, Cabt Sauvignon - Cabt Franc - France 1.850.000
Yalumba “ Y Series “ Carbernet Sauvignon, Carbernet Sauvignon - Australia 1.050.000
Moulin de Gassac Carbernet Sauvignon, Carbernet Sauvignon - France 1.450.000
Baron P.de Rothschild Escudo Rojo Grand Carbernet Sauvignon - Chile 1.850.000



PREMIER VILLAGE

DANANG RESORT

Managed by  ACCOR