



# 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 promotional image for a restaurant menu. It features three sliders on a wooden tray. The sliders have different buns: a golden-brown sesame seed bun, a red bun with white sesame seeds, and a black bun with white sesame seeds. Each slider is topped with a wooden skewer. To the right of the sliders is a pile of golden french fries. In the foreground, there are two small metal bowls containing dipping sauces, one red and one white. The background shows more sliders on a white napkin. The text 'in-villa ALL DAY menu' is overlaid in the center, with 'in-villa' in a smaller font and 'ALL DAY menu' in a larger, bold font. Below the main title, the text 'THỰC ĐƠN CẢ NGÀY TẠI VILLA' is written in a smaller font. At the bottom, there is a line of text in English and Vietnamese: 'The rate is inclusive of 5% of service charge and VAT' and 'Mức giá đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT'.

# 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 210.000

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



### 2. GỎI XOÀI CÁ CHUỒN CỐ 245.000

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 CHÀO 250.000

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 130.000

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's Selection / CÁC MÓN QUỐC TẾ

### 5. GARDEN SALAD 130.000

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



### 6. NIÇOISE SALAD 245.000

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. SÚP KEM BÍ ĐỎ** **130.000**  
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** **130.000**  
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** **130.000**  
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



165.000

CHICKEN / Gà



185.000

SEAFOOD / Hải sản



210.000

#### 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.



190.000

#### 12. PHỞ BÒ

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



210.000

#### 13. PHỞ GÀ

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



210.000

#### 14. MIẾN RONG XÀO THỊT CUA

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



250.000

#### 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 hỗn hợp, tương ớt Hội An.*



185.000

#### 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.



250.000

### International's Favorite/ CÁC MÓN QUỐC TẾ

#### 17. PREMIER BEEF BURGER

370.000

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

245.000

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. MỠ Ý SỐT CARBONARA

185.000

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

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



#### 20. MỠ Ý SỐT BOLOGNAISE

255.000

Classic bolognese spaghetti: onion, garlic, celery & carrot



#### 21. LASAGNA IN CLAY POT

325.000

Lasagna, bolognese sauce, béchamel & mozzarella cheese

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



#### 22. MARGHERITA PIZZA

185.000

Tomatoes, basil, mozzarella cheese

*Sốt cà chua, rau húng tây, phô mai Mozzarella*



#### 23. SEAFOOD PIZZA

320.000

Prawns, scallop, mussel, tomato sauce & mozzarella

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



#### 24. REGINA PIZZA

255.000

Cooked ham, tomato sauce, mushroom, mozzarella cheese

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



Shellfish



Fish



Peanuts



Gluten



Seafood



Pork



Chicken



Beef



Vegetarian



Lactose



## Side dish

### MÓN ĂN THÊM

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>25. CƠM TRẮNG HẤP LÁ THƠM (GẠO ST 25)</b>   | <b>40.000</b>  |
| Steamed White Rice (ST 25 Rice): Fragrant ST 25 rice steamed with aromatic leaves, offering a subtle, herbal flavor to the fluffy grains.  |                |
| <b>26. RAU MUỐNG XÀO TỎI</b>   | <b>130.000</b> |
| Garlic Stir-Fried Morning Glory: Crunchy morning glory sautéed with fragrant garlic, a simple yet flavorful side dish.   |                |
| ♥  |                |
| <b>27. CẢI THÌA XÀO SỐT HẦU, NẤM ĐÔNG CÔ</b>   | <b>130.000</b> |
| 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.   |                |
| 🐠  |                |
| <b>28. BA RỊ HEO KHO TRỨNG</b>   | <b>250.000</b> |
| Braised Pork Belly with Hard-Boiled Eggs: Tender pork belly slow-cooked in a flavorful sauce, accompanied by savory hard-boiled eggs.  |                |
| 🐷  |                |
| <b>29. CÀ TÍM KHO THỊT BĂM</b>   | <b>165.000</b> |
| Braised Minced Pork with Eggplant: Tender long eggplant cooked in a clay pot with flavorful minced pork  |                |
| 🐷  |                |
| <b>30. CÁ BỐP KHO TỘ</b>   | <b>250.000</b> |
| 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.  |                |
| 🐟  |                |
| <b>31. TRỨNG GÀ CHIÊN HÀNH LÁ</b>  | <b>70.000</b>  |
| Spring Onion Omelets Fried Egg: Crispy fried egg infused with the aroma of fresh spring onions, creating a simple yet flavorful dish.  |                |
| <b>32. CANH RAU MỒNG TỎI, MƯỚP NẤU CUA ĐỒNG</b>  | <b>130.000</b> |
| 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. |                |
| 🍲  |                |
| <b>33. CANH CẢI CAY NẤU TÔM NỖN</b>  | <b>130.000</b> |
| Spicy Mustard Greens Soup with Shrimp: A flavorful broth infused with spicy mustard leaves and succulent shrimp, creating a comforting and aromatic soup.  |                |
| 🍲  |                |
| <b>34. RAU XANH THẬP CẨM XÀO ĐẬU KHUÔN</b>   | <b>130.000</b> |
| 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

<b>35. 3 LOẠI KEM CHÁY</b> Trio cream brûlée (green tea, coffee & ginger) 🍷	140.000
<b>36. PANNA COTTA GỪNG</b> Ginger Panna cotta 🍷	140.000
<b>37. CHÈ KHÚC BẠCH</b> Almond panna cotta, lychee fruits 🍷 🍷	140.000
<b>38. BÁNH ĐẶC BIỆT THEO NGÀY</b> Cake of the day 🍷	185.000
<b>39. TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA</b> Fresh fruits platter (Selection of seasonal fruits)	130.000



# Kid Menu

## THỰC ĐƠN CHO TRẺ EM

<b>40. CHICKEN NUGGETS   GÀ TẮM BỘT CHIÊN</b>	210.000
<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. 🌱 🐔	
<b>41. FISH &amp; CHIP   CÁ CHÈM TẮM BỘT VÀ KHOAI TÂY CHIÊN</b>	210.000
<i>Breaded seabass fillet &amp; home-made batter, served with French fries</i> Cá tẩm bột giòn và khoai tây chiên 🌱 🐟	
<b>42. MEAT BALL &amp; PENNE   MÌ ỐNG PENNE &amp; BÒ VIÊN</b>	245.000
<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

210.000

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



### 44. XA LÁT RAU XANH TRONG VƯỜN

130.000

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



## Main course/ MÓN CHÍNH

### VIETNAMESE'S FAVORITE | CÁC MÓN VIỆT NAM

### 45. CƠM CHIÊN HẢI SẢN

210.000

*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

190.000

*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

210.000

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



### 48. PHỞ GÀ

210.000

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



## INTERNATIONAL'S FAVORITE | CÁC MÓN QUỐC TẾ

### 49. MARGHERITA PIZZA

185.000

*Tomatoes, basil, mozzarella cheese*

*Sốt cà chua, rau húng tây, phô mai Mozzarella*



### 50. SEAFOOD PIZZA

320.000

*Prawns, scallop, mussel, tomato sauce & mozzarella*

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



### 51. LASAGNA IN CLAY POT

325.000

*Lasagna, bolognese sau ce, béchamel & mozzarella cheese*

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



## Dessert/ TRÁNG MIỆNG

### 52. CAKE OF THE DAY

185.000

*Bánh đặc biệt theo ngày*



### 53. FRESH FRUITS PLATER (SELECTION OF SEASONAL FRUITS)

130.000

*Trái cây tươi theo mùa*



Shellfish

Fish

Peanuts

Gluten

Seafood

Pork

Chicken

Beef

Vegetarian

Lactose



# 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 bằm</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 PEPPER CORN 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 tạt 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 tạt 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 sả*

**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 giòn

### 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 chìa vôi 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 juice / NƯỚC TRÁI CÂY

Watermelon <i>Dứa hấu</i>	80.000
Pineapple <i>Dứa</i>	80.000
Lime <i>Chanh</i>	80.000
Orange <i>Cam</i>	80.000

## Soft drink / 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

## Canned beer / BIA LON

Sun KraftBeer 80.000



Golden Bridge Helles Lager  
Lunar Castle Dry Hop Pale Ale  
Atlas Wings Dark Lager

## 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 Chardonnay, Chardonnay - 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