



CÁ CHUỒN CỒ

Vietnamese Cuisine



M E N U



Nestled within Premier Village Danang Resort, Cá Chuồn Cồ (Vietnamese for 'Flying Fish') beckons with an unparalleled culinary journey, celebrating the essence of Vietnamese cuisine at its finest. With an unwavering commitment to genuine flavors and premium ingredients, we present meticulously crafted dishes to honor Vietnam's culinary heritage. Whether you're delighting in traditional favorites or venturing into inventive creations, we promise an unforgettable dining affair amidst an ambiance of refinement and tranquility for an authentic Vietnamese gastronomic experience.

Ấn minh trong Premier Village Danang Resort, Cá Chuồn Cồ vây gọi với một hành trình ẩm thực tuyệt vời, tôn vinh tinh hoa ẩm thực Việt Nam một cách tinh tế nhất. Với cam kết vững chắc về hương vị chân thực và nguyên liệu cao cấp, chúng tôi giới thiệu các món ăn được chế biến tỉ mỉ để tôn vinh di sản ẩm thực Việt Nam. Cho dù bạn đang thích thú với ẩm thực truyền thống được yêu thích hay đang thử sức với những món ăn đầy sáng tạo, chúng tôi hứa hẹn sẽ mang đến cho bạn một bữa ăn khó quên giữa bầu không khí tinh tế và yên tĩnh để có trải nghiệm ẩm thực Việt Nam đích thực.

CÁ CHUỒN CỒ A LA CARTE MENU



STARTERS / KHAI VỊ

HOÀNH THÄNH THỊT HEO CHIÊN

Fried Pork Wontons: Crispy Hoi An style of wontons filled with seasoned pork, served with a tangy sweet and sour sauce.



NEM CUỐN RAU CỦ

Vegetable Fresh Rolls: Crisp, fresh veggies wrapped in soft rice paper, served with a herb and peanut dipping sauce.



NEM CUỐN

Fresh Shrimp Spring Rolls: Juicy shrimp paired with crisp vegetables, all wrapped in soft rice paper



NEM CUA BÈ

Crispy Crab Rolls: A mix of crab, seafood, and fresh veggies in a crunchy wrap, deep-fried for a crunch, served with nuoc mam* sauce

*Nuoc mam: Fish sauce



♦ NEM HẢI SẢN CHIÊN

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



BÒ CUỐN LÁ LỐT

Grilled Beef in Lá Lốt Leaves: Minced Australian beef wrapped in aromatic lá lốt* leaves, grilled to perfection, garnished with peanuts and herbs, accompanied by a savory dipping sauce.

*Lá lốt is a plant native to Southeast Asia and is widely used in Vietnamese cuisine. It belongs to the same family as the betel leaf.



GIÒ CUỐN TAM HỮU

Fresh Spring Rolls: Tender river shrimp and pork paired with aromatic Trà Quế* herbs

*Trà Quế is a famous vegetable village located in Hoi An



Shellfish



Chef Recommendation



Peanuts



Gluten



Spicy



Fish



SOUP / SÚP

SÚP CUA BÊ MĂNG TÂY

Crab and Asparagus Soup: Delicate crabmeat and tender asparagus in a rich and savory broth.



SÚP HẢI SẢN NẤM TUYẾT

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



SÚP GÀ XÉ BẮP NON

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.



SÚP BÀO NGƯ, NẤM ĐÔNG CÔ TƯƠI

Abalone and Shiitake Mushroom Soup: Luxurious Japanese abalone and fresh shiitake mushrooms in a savory broth, combining rich flavors and delicate textures.



130

130

130

330

SALAD / XA LÁT

GỒI NẤM CHAY

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



130

GỒI Xoài CÁ CHUỒN CÒ

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



245

GỒI CHÍP CHÍP

Steamed Clam Salad: Tender Chip Chip clams steamed with a medley of organic herbs, offering a light and aromatic dish.



210

GỒI GÀ XÉ PHAY HOA CHUỐI

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



GỒI CÁI MẦM VÀ CÁ HỒI SAPA ÁP CHẢO

Sapa Salmon and Mustard Leaf Salad: Pan-seared Sapa* salmon atop tender baby mustard leaves, creating a harmonious blend of flavors.

*Sapa is a region located in the Northwest of Vietnam. It is known for its terrace rice fields, unique climate, and home to several ethnic minority groups.



GỒI RONG SỤN GAI BIỂN NHA TRANG, HẢI SẢN SỐT MẮM CHUA NGỌT

Nha Trang Seaweed and Seafood Salad: Crunchy seaweed from Nha Trang* paired with a mix of seafood in a sweet and sour sauce.

*Nha Trang is a coastal city in the South Central coast of Vietnam known for its seafood variety and quality.



GỒI ĐƯỜNG BÒ KHÔ

Papaya Beef Salad: Shredded green papaya with Australian half-dried beef, herbs, peanuts, and a tangy dressing.



210

250

250

250

190

NOODLES / CÁC MÓN TỪ MỲ

MỲ CHAY XÀO RAU NẤM

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



BÚN CHẢ

Grilled Pork & Fresh Noodles: Char-grilled pork over rice vermicelli, fresh herbs, and greens, served with nước mắm* and pickled veggies.

*Nước mắm: Fish sauce



PHỞ BÒ

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



210

210

Shellfish Chef Recommendation

Peanuts

Beef

Vegetarian

Lactose

Fish

Shellfish Chef Recommendation

Peanuts

Vegetarian

Lactose

Fish

**PHỞ GÀ**

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



210

MIẾN DONG XÀO THỊT CUA

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



250

BÚN BÒ HUẾ

Spicy Beef Noodle Soup: Rich, lemongrass-flavored broth with beef, thick rice noodles, and herbs, topped with sliced onions and chili



330

BÁNH CANH HẢI SẢN

Seafood Tapioca Noodle Soup: Thick, chewy tapioca noodles in a flavorful, slightly thickened broth, combined with an assortment of seafood like shrimp, crab, and squid, garnished with fresh herbs, green onions, and a squeeze of lime.



330

HẢI SẢN ĐÁNH BẮT TRONG NGÀY / DAILY CATCH OF THE DAY

Khám phá các loại hải sản tươi ngon nhất của chúng tôi được lựa chọn cẩn thận từ các nguồn địa phương, sau đó bạn có thể tùy chọn phong cách chế biến mà bạn yêu thích để có trải nghiệm ăn thực tế cùng với chúng tôi.

Discover our menu's freshest seafood, chosen for its local sourcing and customizable with your preferred cooking style and sides, for a refined dining experience.

Please choose your cooking method / Hãy chọn cách chế biến món ăn của bạn:

STEAMED

Hấp

BAKED

Đút lò

DEEP FRIED

Chiên

BRAISED

Um, hầm nhừ

GRILLED

Nướng than

STIR FRIED

Xào

HOT POT

Nấu lẩu

Please choose your favorite sauce or condiments below / Hãy chọn loại sốt hoặc gia vị yêu thích

LEMONGRASS AND CHILI

Sả và ớt

SATAY SAUCE

Sốt saté

GREEN PEPPERCORN SAUCE

Sốt tiêu xanh

GARLIC BUTTER

Sốt bơ tỏi

All prices are quoted in '000 Vietnam dong (VND) including tax and service charge.

/ Tất cả giá được tính 000 Việt Nam đồng (VND), bao gồm thuế và phí dịch vụ.



Chef Recommendation

Peanuts

Gluten

Spicy

Fish

Shellfish

Pork

Chef Recommendation

Chicken

Beef

Vegetarian

Lactose

**TOM YUM SAUCE**

Sốt kiều Thái

SALTED EGG

Sốt trứng muối

SOYA GINGER SAUCE

Sốt xì dầu gừng

GINGER AND COCONUT JUICE

Nước dừa tươi và gừng

HOMEMADE CHILI SALTED SAUCE

Sốt muối đũnhà làm

ROASTED PEANUTS & SPRING ONION SAUCE

Sốt mỏ hành và đậu phộng

SWEET AND SOUR SAUCE

Sốt chua ngọt

TAMARIND SAUCE

Sốt me

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH**CƠM CHIÊN RAU CỦ**

Vegetable Fried Rice: Fluffy rice tossed with a colorful array of crisp vegetables, offering a nutritious and satisfying meal



165

CƠM CHIÊN CÁ MĂN

Salmon Fried Rice: Fragrant fried rice enriched with savory salted fish pieces, offering a delightful blend of textures and flavors



210

CƠM CHIÊN HẢI SẢN

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



210

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

BÒ LỤK LẠK

Luk Luk Beef Stir-fried: Juicy Australian beef cubes in a peppery sauce, served with bread



250

CÁ CHUỒN CUỐN NGHỆ VÀ NÉN, SỐT ỚT XAY

Turmeric Marinated Flying Fish Rolls: Flying fish fillets marinated in turmeric, then rolled and seared, served with fresh rice noodles & local mustard leaves



250

All prices are quoted in '000 Vietnam dong (VND) including tax and service charge.

/ Tất cả giá được tính 000 Việt Nam đồng (VND), bao gồm thuế và phí dịch vụ.



Chef Recommendation

Peanuts

Gluten

Spicy

Fish

Shellfish

Pork

Chef Recommendation

Chicken

Beef

Vegetarian

Lactose



BÔNG CÀI XANH XÀO TÔM NỐN

Broccoli and Shrimp Stir-fried: Tender broccoli florets sautéed with succulent shrimp, a light and nutritious dish

210

CÁ THUỶ NẮNG SỐT CÀ

Sun-Dried Mackerel in Tomato Sauce: Boneless mackerel fillets, deep-fried to perfection and served with a tangy tomato sauce, offering a delightful combination of flavors.

210

BA RỢI HEO KHO TRỨNG

Braised Pork Belly with Hard-Boiled Eggs: Tender pork belly slow-cooked in a flavorful sauce, accompanied by savory hard-boiled eggs.

250

CÁ BỚP KHO TỘ

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.

250

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

KEM: VANIILA, DÂU TÂY, SÔ-CÔ-LA, BẠC HÀ VÀ TRÀ XANH

Ice cream per scoop: Vanilla, Strawberry, Chocolate, Mint, and Matcha

110

TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA

Fresh fruits platter
(Selection of seasonal fruits)

130

3 LOẠI KEM CHÁY (Trà xanh, cà phê và gừng)

Trio of crème brûlée (matcha, coffee and ginger)

140

CHÈ KHÚC BẠCH

Almond panna cotta, lychee fruits

140

PANNA COTTA GINGER

Ginger Panna cotta

140

BÁNH ĐẶC BIỆT THEO NGÀY

Cake of the day

185

Shellfish

Chef Recommendation

Peanuts

Beef

Gluten

Vegetarian

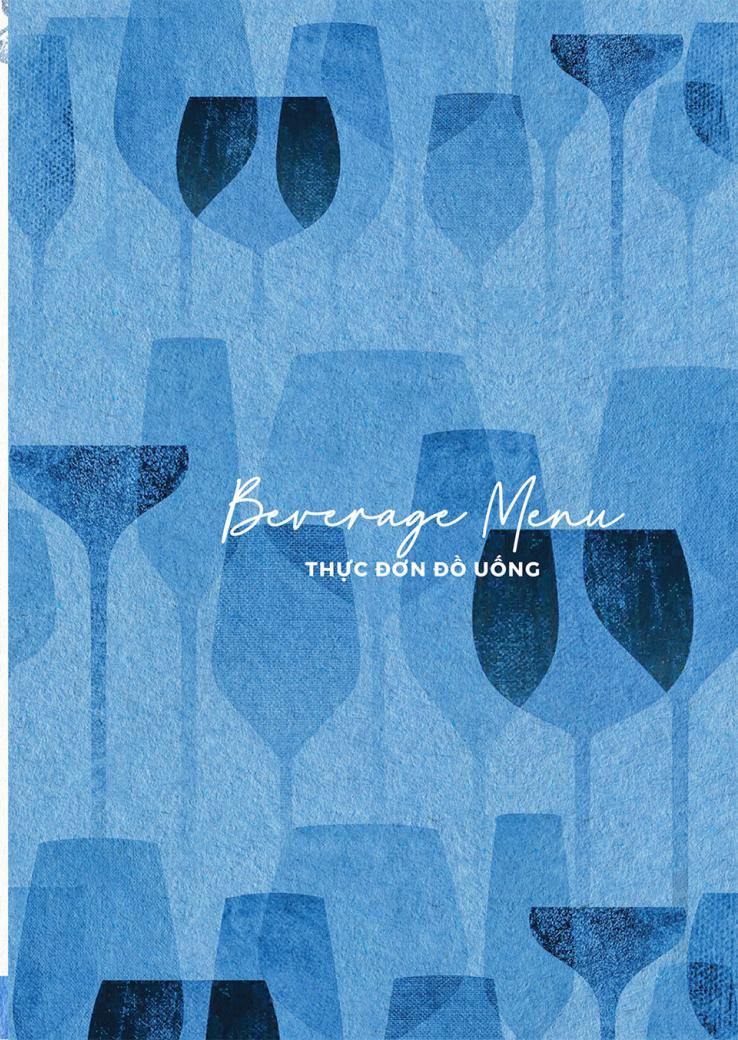
Spicy

Lactose

Fish

All prices are quoted in '000 Vietnam dong (VND) including tax and service charge.

/ Tất cả giá được tính 1.000 Việt Nam đồng (VND), bao gồm thuế và phí dịch vụ.



Beverage Menu

THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG

MINERAL WATER / NƯỚC SUỐI			
STILL WATER / NƯỚC SUỐI			
Glassia	450 ml	60	
Evian	330 ml	140	
Evian	750 ml	195	
SPARKLING WATER			
Lavie	450ml	60	
Evian	330 ml	140	
Evian	750 ml	195	
SOFT DRINK / NƯỚC UỐNG CÓ GA			
COKE		50	
DIET COKE		50	
SPRITE		50	
SODA WATER		50	
TONIC WATER		50	
GINGER ALE		50	
FRESH JUICES / NƯỚC TRÁI CÂY			
WATERMELON Dưa hấu	80	MANGO Xoài	90
PINEAPPLE Dứa	80	CARROT Cà rốt	105
LIME Chanh	80	ORANGE Cam	115
PASSION Chanh leo	80	COCONUT Dừa	115
*Only pure Fresh fruit juice serve. / Chỉ phục vụ nước ép hoa quả tươi.			
FRESH HEALTHY JUICES / THỨC UỐNG BỒ DƯỠNG			
HEART BEAT			105
Carrot, Orange and Ginger Cà rốt, Cam và Gừng			
ENERGIZER			130
Beetroot, Pineapple and Orange Củ đền, Dứa và Cam			
FOREVER YOUNG			155
Aloe Vera, Green Apple, Celery and Lime Nhà đam, Táo xanh, Cải tím và Chanh			
COLD PRESSED			165
Green Apple Cucumber, Celery, Kale, Lemon and Ginger Táo xanh, Dưa leo, Cải tím, Cải xoan, Gừng, Chanh			
SMOOTHIES / SINH TỐ			
TROPICAL TWIST			110
Mango, Pineapple, Passion fruit, Plain yogurt, Fresh milk, Condensed milk Xoài, Dứa, Chanh leo, Sữa chua, Sữa nguyên kem, Sữa đặc			
SWEET ALOHA SMOOTHIE			110
Banana, Strawberry, Soy milk, Almond, Honey Chuối, Dâu tây, Sữa đậu nành, Hạnh nhân, Mật ong			
GLOWING SKIN SMOOTHIE			140
Mango, Orange, oat, Plain yogurt, Honey Xoài, Cam, Yến mạch, Sữa chua, Mật ong			
MILKSHAKES / SỮA LẮC			
VANILLA			100
Vanilla ice cream, Fresh milk, Whipping cream, Condensed milk, Dry almond Kem Vani, Sữa tươi, Kem béo, Sữa đặc, Hạnh nhân khô			
CHOCOLATE			100
Chocolate ice cream, Fresh milk, Whipping cream, Condensed milk, Almond seed Kem sô cô la, Sữa tươi, Kem béo, Sữa đặc, Sô cô la			
RAINBOW			120
Strawberry ice cream, Fresh milk, Whipping cream, Condensed milk, Rainbow nuggets Kem dâu, Sữa tươi, Kem béo, Sữa đặc, Cốm ngũ sắc			

COFFEE / CÀ PHÊ	
VIETNAMESE COFFEE / CÀ PHÊ VIỆT NAM	
Black Vietnamese Coffee Cà phê đen	55
Vietnamese Coffee with Milk Cà phê sữa	70
Sea Salted Coffee Cà phê muối	80
Coconut Coffee Cà phê dừa	80
Yogurt Coffee Cà phê sữa chua	80
NESPRESSO / CÀ PHÊ VIÊN NÉN	
CHOICES OF FLAVOUR / LỰA CHỌN HƯƠNG VỊ:	
Classic Decaffeinato Classic Forte Bianco Intenso Classic Intenso	
Single Espresso	70
Double Espresso	85
Americano	70
Macchiato	95
Cappuccino	110
Latte	110
FRAPPUCCINO	
COOKIES Oreo	105
MOCHA Sô Cô La	120
CAFFE VANILA Vani	120
MATCHA Trà Xanh	140
HOT TEA / TRÀ NÓNG	
GREEN TEA / TRÀ XANH	
Jasmine Green Trà nhài	70
BLACK TEA / TRÀ ĐEN	
Earl Grey	70
English Breakfast	70
HERBAL TEA / TRÀ THẢO MỘC	
Pepper Mint Trà bạc hà	70
Chamomile Flower Trà hoa cúc	70
ICED TEA / TRÀ ĐÁ	
LEMONGRASS AND LEMON ICED TEA	
Trà Chanh Sả Tea, Lemon Juice, Lemongrass, Mint leaves, Honey Trà, Nước Chanh tươi, Sả, Lá bạc hà, Mật ong	95
KUMQUAT ICED TEA	
Trà Tắc Oolong tea, Kumquat, Honey Trà Ô long, Tắc, Mật ong	95
PEACH & ORANGE ICED TEA	
Trà Dao Cam Sả Tea, Orange juice, Peach fruit, Lemongrass, Peach syrup Trà, Nước Cam tươi, Đào ngâm, Sả, Si rô Đào	120
MOCKTAILS / THỨC UỐNG KHÔNG CỒN	
VIRGIN MOJITO	
Fresh lime, Mint leaves, Brown sugar, Soda water Chanh, Lá bạc hà, Đường nâu, Soda	90
VIRGIN PIÑA COLADA	
Fresh Pineapple juice, Coconut milk Nước dứa, Piña Colada, Nước cốt dứa	90

**VIRGIN TEQUILA SUNRISE**

Fresh Orange juice, Grenadine Syrup
Nước cam, Si rô Lựu

115

FROZEN APPLE MARGARITA

Green apple, Lime juice, Lime peel, Salt
Táo xanh, Nước Chanh tươi, Vỏ chanh, Muối

135

MARGARITA

Tequila Sauza, Cointreau, Lime juice, Salt
Tequila, Rượu mùi, Nước Chanh tươi, Muối

200

CLASSIC BEER / BIA TRUYỀN THỐNG**LARUE**

85

TIGER

95

HEINEKEN

105

CORONA

145

DRAUGHT BEER / BIA TƯƠI**HEINEKEN**

115

SUN KRAFTBEER**SUN KRAFTBEER**

80

YOUR CHOICE OF BEER / CÁC LỰA CHỌN

DRAUGHT / BIA TƯƠI | **CAN / BIA LON**

Golden Bridge Helles Lager

Cát Vàng Helles Lager

Lunar Castle Dry Hop Pale Ale

Láu đài Mát trắng Dry Hop Pale Ale

Atlas Wings Dark Lager

Sức mạnh Atlas Dark Lager

DAIQUIRI

Rum, Triple Sec, Lime Juice, White sugar
Rhum, Rượu mùi, Nước Chanh tươi, Đường

160

MAITAI

Rum, Captain Morgan dark Rum, Amarreto, Lime Juice, Grenadine
Rhum, Nước Chanh tươi, Rượu mùi, Si rô Lựu

175

LONG ISLAND ICED TEA

Rum, Gordon's Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Lime juice, Coke
Rhum, Gin, Vodka, Tequila, Rượu mùi, Nước Chanh tươi, Coca

220

SIGNATURE COCKTAILS / COCKTAIL ĐẶC TRƯNG PREMIER**SWEET HOME**

Rum, Mango, Passion fruit, Strawberry, Mint leaves,
Simple syrup, Soda water
Rhum, Xoài, Chanh leo, Dâu tây, Lá bạc hà, Đường

260

PINK LADY

Gin, Strawberry, Basil leaves and Tonic
Gin, Dâu tây, Lá quế, Tonic

220

COCONUT VILLAGE

Tequila, Midori, Malibu, Pineapple Juice, Simple syrup
Tequila, Rượu mùi, Nước dừa tươi, Đường

280

APERITIFS / RƯỢU KHAI VỊ**MARTINI EXTRA BIANCO**

100



1.450

MARTINI EXTRA DRY

100



1.450

MARTINI ROSSO

100



1.450

CAMPARI

120



1.790

GRAND MARNIER

170



2.150

CLASSIC COCKTAILS / COCKTAIL TRUYỀN THỐNG**MOJITO**

160

Havana Club Rum, Fresh lime, Mint leaves, Brown sugar, Soda water
Rượu Rum Havana Club, Chanh tươi, Đường nâu, Soda

SINGAPORE SLING

175

Gordon's Gin, Cherry Brandy, Lime juice, Angostura bitter, Grenadine
Gin, Rượu mùi, Nước Chanh tươi, Rượu đắng, Si rô lựu

All prices are quoted in '000 Vietnam dong (VND) including tax and service charge.

/ Tất cả giá được tính '000 Việt Nam đồng (VND), bao gồm thuế và phí dịch vụ.



LIQUEUR / RƯỢU MÙI



KAHLUA	95	1.350
JAGERMEISTER	95	1.550
BAILEYS	120	1.550
COINTREAU	120	1.790

VODKA

ABSOLUT	120	1.350
ABSOLUT PEACH	145	1.790
ABSOLUT CITRON	145	1.790
KETEL ONE	190	2.500
GREY GOOSE	230	2.850
CIROC		4.200
SMIRNOFF GOLD		4.200

RHUM

BACARDI GOLD	95	1.000
HAVANA CLUB	110	1.450
BACARDI LIGHT	120	1.650
CAPTAIN MORGAN	120	1.650
ZACAPA DARK RUM		6.800

GIN

BEEFEATER	130	1.450
BOMBAY SHAPPHIRE	155	1.790
TANQUERAY	165	1.790

HENDRICK'S

200 3.400

SONG CAI

250 3.900

MONKEY 47

5.450

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER

150 1.790

SAUZA GOLD

165 2.000

PATRON COFFEE

3.650

SINGLE MALT WHISKY

SINGLETON 12 YEAR

4.200

MACALLAN 12 YEAR

6.000

GLENFIDDICH 18 YEAR

6.750

MACALLAN 1824 RACE CASK

28.000

MACALLAN 18YO SHERRY OAK

33.000

BLENDED WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

190 2.350

CHIVAS REGAL 12 YEAR

200 2.250

DEWARS 12 YEAR

200 3.000

BALLANTINE'S 21 YEAR

6.500

JOHNNIE WALKER XR 21 YEAR

10.000

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

12.950

BALLANTINE'S 30 YEAR

20.000

IRISH WHISKEY

JAMESON

120 1.650



CANADIAN WHISKY

CANADIAN CLUB	200	3.950
---------------	-----	-------



JAPANESE WHISKY

HIBIKI SUNTORY	13.500
----------------	--------

COGNACS & BRANDY

HENNESSY V.S.O.P	280	3.750
REMY MARTIN V.S.O.P	360	4.300
MARTELL BLUE		9.750
HENNESSY X.O		12.500

