

CHEF'S SIGNATURE CREATIONS

THE CLASSIC WITH A TWIST

468

Seared foie gras on homemade gingerbread, caramelised apple and balsamic reduction

Gan ngỗng áp chảo trên bánh mì gừng, táo ca-ra-men và sốt dấm nho đỏ

THE INDOCHINE SPECIAL

618

Tender Australian Angus beef cubes, green zucchini purée, mushrooms, capsicum and Phu Quoc pepper sauce

Bò Úc, bí ngòi xanh purée, nấm hạt nút, ớt chuông và sốt tiêu Phú Quốc

"NEM LUI" - WRAP IT YOURSELF

218

Grilled pork and prawn mousse on lemongrass skewers, served with local herbs, vegetables, rice vermicelli and a light "nước mắm" dipping sauce

Tôm và thịt lợn xay nhuyễn nướng trên thanh sả dùng kèm rau thơm địa phương, rau củ, bún, nước mắm

ASIAN FLAVOURS

THE AUTHENTIC "PHỞ" 208

Beef Or chicken broth with Vietnamese spices, rice noodles, topped with shredded chicken Or beef slices, served with local herbs and condiments

Nước dùng từ bò hay gà với gia vị Việt, bánh phở, gà xé hoặc thịt bò xắt lát, dùng kèm rau củ địa phương và gia vị

SPICY TIGER PRAWNS 368

Green papaya salad with apple strips, onions and tiger prawns, served with "nước mắm" Phu Quoc dressing

Sa-lát đu đủ với táo, hành, tôm sú dùng kèm sốt nước mắm Phú Quốc

THE TRIO ROLLS 218

Fried spring rolls with three fillings (vegetables, seafood and pork) served with dipping sauce and local herbs

Chả giò chiên giòn với ba loại nhân (rau củ, hải sản và thịt lợn), dùng kèm với nước chấm và rau thơm địa phương

TOM YUM GOONG 228

Thai style spicy broth with vegetables, mushrooms and prawns

Súp cay Tom Yum Thái ăn kèm với rau củ, nấm và tôm sú

THE SKEWERS HEAVEN 358

Australian beef tenderloin skewers with satay sauce, chicken breast skewers with peanut sauce and tiger prawn skewers with spicy Aioli, served with Vietnamese herbs

Xiên thịt thăn bò Úc và sốt Sa-tay, xiên ức gà và sốt lạc xiên tôm hổ vằn và sốt Aioli cay dùng kèm rau thơm Việt

YAM GAI YANG 208

Grilled chicken leg with spicy tamarind sauce with cucumber, tomato and Asian celery salad

Đùi gà nướng với sốt me cay, dùng kèm dưa chuột, cà chua và cần nước

CHICKEN WINGS 218

Deep-fried chicken wings in "nước mắm" Phu Quoc, red chili, fried lemongrass and spring onions

Cánh gà chiên nước mắm Phú Quốc, ớt đỏ và hành lá

"PAD THAI" 278

Thai style fried rice noodles with vegetables, chicken, fresh prawns, peanuts and chili flakes

Hủ Tiếu Xào với Rau Củ, Thịt Gà, Tôm Tươi, Đậu Phộng và Ớt Bột

ASIAN SIDE DISHES

SAUTÉED MORNING GLORY WITH CHILI AND GARLIC	78
<i>Rau muống xào ớt và tỏi</i>	
STEAMED BOK CHOY SERVED WITH CRABMEAT-CHILI SAUCE	98
<i>Cải thìa hấp dùng kèm sốt ớt thịt cua</i>	
SAUTÉED GREEN ASPARAGUS WITH MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE	158
<i>Măng tây xào nấm và dầu hào</i>	
STEAMED VEGETABLES	78
<i>Rau củ hấp</i>	
STEAMED RICE	38
<i>Cơm trắng</i>	

WESTERN FLAVOURS

THE BISQUE 218

Lobster bisque with scallop and tomato cubes, herb croutons and cognac cream
Súp kem tôm hùm, sò điệp, cà chua, bánh mì giòn thảo mộc và kem cognac

NAM NGHI STYLE NIÇOISE SALAD 318

Grilled tuna steak, green beans, soft poached quail egg and vegetables in wasabi mayonnaise
Cá ngừ nướng, đậu hà lan, trứng cút chần và rau củ trộn wasabi mayonnaise

THE CLASSIC GREEK SALAD 218

Green lettuce, feta cheese, black olives, tomato, cucumber, capsicum, lemon and herb dressing
Rau diếp xanh, phô mai Feta, ô-liu đen, cà chua, dưa chuột, ớt chuông, sốt thảo mộc và chanh

THE CLASSIC CEASAR SALAD 318

Romaine lettuce, parmesan flakes, soft poached egg, herb croutons, Caesar dressing and your choice of grilled chicken breast Or marinated prawns
Rau diếp Rô-man, phô mai Parmesan, trứng chần mềm, bánh mì giòn, sốt Ceasar; Lựa chọn của quý khách cho ức gà hoặc là tôm ướp nướng

RISOTTO 218

Italian risotto with wild mushrooms, Reggiano Parmesan cheese and cream
Cơm gạo ý với nấm rừng, Reggiano Parmesan và kem tươi

THE SEABASS 398

Pan-seared seabass, purple potato mash, grilled watermelon cubes, served with port wine sauce
Cá chẽm áp chảo, khoai lang tím nghiền, dưa hấu nướng và sốt rượu port

QUACK QUACK DUCK 398

Roasted duck breast with cinnamon, honey and ginger sauce, served with seasonal vegetables and truffle potato dumplings
Ức vịt nướng với quế, sốt mật ong và gừng, dùng kèm rau củ theo mùa và há cảo khoai tây truffle

PIZZA AND PASTA

VIETNAMESE PIZZA	208
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy dried beef, shredded pork, pickles and fried shallots <i>Sốt cà chua, phô mai mozzarella, bò khô cay, thịt lợn xé, dưa chua và hành phi</i>	
PHU QUOC SEAFOOD PIZZA	248
Tomato sauce, mozzarella cheese, chili, coriander, prawns, squid, scallops and onion <i>Sốt cà chua, phô mai mozzarella, ớt, ngò, tôm, mực, sò điệp và hành</i>	
MARGHERITA PIZZA	208
Tomato sauce, mozzarella cheese and basil leaves <i>Sốt cà chua, phô mai mozzarella, lá quế Ý</i>	
VEGETARIAN PIZZA	208
Tomato sauce, mozzarella cheese, capsicum, sweet corn, zucchini and eggplant <i>Sốt cà chua, phô mai mozzarella, ớt chuông, bắp ngọt, bí ngòi và cà tím</i>	
CHICKEN LEMONGRASS PIZZA	228
Tomato sauce, mozzarella cheese, chicken breast, lemongrass, Vietnamese basil and red chili <i>Sốt cà chua, phô mai mozzarella, ức gà, sả, hành, lá quế Việt và ớt đỏ</i>	
CARBONARA	268
Choice of spaghetti Or penne with cream sauce, bacon and parmesan cheese <i>Lựa chọn mì sợi hoặc mì ống với sốt kem, thịt lợn xông khói và phô mai parmesan</i>	
ORIENTAL BOLOGNESE	288
Choice of spaghetti Or penne with minced beef and tomato sauce, served with a side salad <i>Lựa chọn mì sợi hoặc mì ống với bò băm và sốt cà chua</i>	
"SQUID INK" SEAFOOD PASTA	318
Home made tagliatelle with squid ink in white wine cream sauce with scallops, prawns and squid <i>Mỳ dẹt nấu sốt kem rượu trắng với sò điệp, tôm và mực</i>	

FROM THE GRILL

CHOICE OF ITEM

AUSTRALIAN ANGUS BEEF RIB EYE 250G 1,098

Thịt thăn bò Úc 250g

AUSTRALIAN FLANK STEAK 180G 498

Thịt diềm thăn bò Úc 180g

NEW ZEALAND LAMB CUTLETS 698

Sườn cừu New Zealand

SALMON FILLET WITH ASIAN SPICES 418

Cá hồi phi lê với hương vị Châu Á

GRILLED TIGER PRAWNS WITH LOCAL FLAVOURS 458

Tôm sú hổ vằn nướng hương vị địa phương

CHOICE OF SAUCE

FRUITY SALSA 68

Sốt Salsa trái cây

MUSHROOM 68

Sốt nấm

BÉARNAISE 68

Sốt Béarnaise

RED WINE 68

Sốt rượu đỏ

PEPPERCORN 68

Sốt tiêu

CHOICE OF SIDE DISHES

FRENCH FRIES 68

Khoai tây chiên

THICK CUT CHUNKY CHIPS 68

Khoai tây chiên bản dày

SAUTÉED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE 68

Rau củ xào dầu hào

WOK TOSSED MUSHROOMS WITH GARLIC 88

Nấm xào tỏi

GREEN SALAD WITH LEMON OR BALSAMIC DRESSING 78

Sa-lát với chanh hoặc sốt dấm nho đỏ

MASHED POTATO 78

Khoai tây nghiền

VEGETARIAN

FOREST PLATTER	218
Tomato stuffed with green pea-wasabi puree, zucchini boats stuffed with onion confit, spicy crumbed pumpkin, carrot-ginger puree <i>Cà chua nhồi đậu tibo cà nhuyễn vị Wasabi, bí ngò xanh nhồi hành tây caramen, bí đỏ tẩm bột cay nướng, carot - gừng cà nhuyễn</i>	
VEGETABLE RAVIOLI	218
Soft ravioli stuffed with vegetables, soy-capsicum sauce <i>Hoành thánh kiểu Ý nhân rau củ, sốt nước tương và ớt chuông</i>	
FRESH SPRING ROLLS	218
Rice paper rolls with fresh rice noodles, vegetables and mushroom, soya dip <i>Gỏi cuốn chay với rau củ và nấm, sốt nước tương</i>	
FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS	218
Deep fried spring rolls with vegetables and mushrooms, soya & chili dip <i>Chả giò chay với rau củ và nấm, sốt nước tương</i>	
PUMPKIN SOUP	218
Pumpkin soup with lemongrass and coconut milk <i>Súp bí đỏ vị sả và nước cốt dừa</i>	
VIETNAMESE STYLE STIR FRIED NOODLES	218
Stir fried egg noodles with vegetables and mushrooms <i>Mì trứng xào với rau củ và nấm</i>	
DUO OF TOFU	218
Deep fried and grilled tofu steak with sambal sauce, green salad <i>Đậu hủ chiên và đậu hủ nướng sốt cà chua cay, xà lách</i>	
RAINBOW SALAD	218
Capsicum, red cabbage, white cabbage, onion, tossed in Phu Quoc pepper-lime dressing, sesame crusted tofu <i>Ớt chuông, bắp cải đỏ, bắp cải trắng, hành tây trộn với sốt tiêu Phú Quốc và chanh, đậu hủ tẩm mè chiên</i>	

DESSERTS

OCEAN SURPRISE	218
Tropical fruit salad in ginger syrup, vanilla, coconut ice cream and Malibu <i>Sa-lát trái cây với sy-rô gừng, kem va-ni-la và kem dừa, rượu mùi Malibu</i>	
THE FONDANT	228
Chocolate fondant with orange flavoured heart, vanilla ice cream and spicy crumbles <i>Bánh Sô-cô-la fondant, kem va-ni-la</i>	
COCONUT CUSTARD	218
Thai style coconut custard, served with sticky rice and tropical fruit <i>Bánh sữa trứng dừa dùm với xôi và trái cây</i>	
HOMEMADE APPLE TART	218
With double cream and brandy snaps <i>Bánh táo ca-ra-men dùm kèm bánh cuộn nhân kem tươi brandy</i>	
CHEESE CAKE	218
Passionfruit cheese cake, raspberry marshmallows and berries <i>Bánh phô mai vị chanh dây, kẹo dẻo vị mâm xôi và dâu</i>	
CHEESE PLATTER	528
Selection of four international cheeses, nuts, raisins, homemade chutney and brioche <i>Bốn loại phô mai quốc tế, hạt, nho khô, mứt và bánh mì brioche</i>	
ICE CREAM SELECTION	68
Vanilla, Coffee, Rum-raisin, Coconut, Chocolate, Green tea <i>Kem vị Va-ni-la, Cà Phê, Nho Khô Và Rum, Dừa, Sô-Cô-La, Trà Xanh</i>	
SORBET SELECTION	68
Raspberry, Mango, Lemon, Passionfruit, Peach Iced Tea <i>Hương vị Mâm Xôi, Xoài, Chanh, Chanh Dây, Trà Đào</i>	
TROPICAL FRESH FRUIT PLATTER	198
<i>Đĩa trái cây tươi</i>	