

# In-Room Dining Menu

**Our In-Room Dining menu** brings you tempting dishes from all regions of Vietnam, along with your favourite international cuisine. Our culinary philosophy is based on the sourcing of fresh, local ingredients and thoughtful, inventive preparation.

Our chefs can curate the menu according to any dietary preferences or restrictions you may have, and we have carefully marked each dish with symbols indicating ingredients or allergens.

We offer a special Kid's Menu as well as very special barbeque options: a chef will grill your dinner on your terrace with our Tepandine experience, or we can arrange a private Barbeque Beach Feast for the ultimate holiday dining experience. Information on both of these exclusive culinary opportunities is at the end of this menu.

*All prices are in '000 VND and subject to 5% service charge, 8% VAT for food and non-alcoholic drinks and 10% VAT for products with alcohol.*

**Thực đơn Ẩm thực tại Phòng** mang đến cho Quý khách những lựa chọn đa dạng và hấp dẫn bao gồm đặc sản vùng miền của Việt Nam và các món ngon đến từ nhiều nước trên thế giới. Triết lý về tinh hoa ẩm thực của khu nghỉ dưỡng dựa trên việc sử dụng những nguyên liệu địa phương tươi ngon kết hợp với sự chế biến chu đáo và sáng tạo.

Những đầu bếp tài năng tận tâm của chúng tôi tuyển chọn và thiết kế thực đơn dựa trên bất cứ sở thích và yêu cầu ăn kiêng nào của Quý khách. Trên thực đơn, chúng tôi cũng cẩn thận ghi chú các ký hiệu thể hiện các nguyên liệu và thành phần có thể gây dị ứng trong từng món ăn.

Bên cạnh đó, chúng tôi cũng chuẩn bị Thực đơn Trẻ em cùng những lựa chọn BBQ đặc biệt bao gồm: trải nghiệm ẩm thực Tepandine (chế biến và chuẩn bị món ăn trước mặt thực khách) ngay tại sân hiên phòng hoặc Tiệc nướng BBQ trên biển riêng tư. Tất cả đều được chuẩn bị và phục vụ bởi đầu bếp riêng để mang lại cho Quý khách những trải nghiệm cao cấp nhất. Thông tin của cả hai dịch vụ ẩm thực nằm tại phía cuối thực đơn.

*Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng. Chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT cho sản phẩm không có cồn, 10% thuế GTGT cho sản phẩm có cồn.*



# Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

## CONTINENTAL BREAKFAST

750

Điểm tâm sáng kiểu Âu

### FRESH JUICE

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

### Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ

Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

### SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Năm loại trái cây tươi theo mùa

### CEREALS

Choice of Frosties, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch,

Coco Pops, Choco Bits or Muesli

### Ngũ cốc

Vui lòng chọn Frosties, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch,

Coco Pops, Choco Bits hoặc Muesli

### FRESHLY BAKED BREAD AND PASTRIES

Brown, white or whole wheat toast,

French baguette, croissant, almond croissant and muffin

Served with honey, marmalade, butter

### Các loại bánh mì nướng và bánh ngọt

Bánh mì nâu, bánh mì lát trắng, hoặc bánh mì nguyên cám,

bánh mì truyền thống kiểu Pháp, bánh sừng trâu truyền thống,

bánh sừng trâu hạnh nhân và bánh xếp nướng

Phục vụ kèm mật ong, mứt cam, bơ

### FRESHLY BREWED COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE

Cà phê, trà hoặc sô-cô-la nóng

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

## INTERCONTINENTAL DANANG HEALTHY BREAKFAST

769

Điểm tâm sáng tốt cho sức khỏe

### FRESH JUICE

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

### Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ

Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

### EGG WHITE OMELETTE WITH HERBS

Served with whole wheat toast (D) (N)

### Lòng trắng trứng cuộn kèm các loại rau thơm

Phục vụ với bánh mì nguyên cám nướng (D) (N)

Or / Hoặc

### POACHED EGGS

Served with toasted English muffin (D)

### Trứng chần

Phục vụ cùng bánh xốp nướng kiểu Anh (D)

### BIRCHER MUESLI WITH HOMEMADE GRANOLA (D) (N)

### Cháo ngũ cốc Bircher cùng với hoa quả khô

Thường thức cùng granola nhà làm

### SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Năm loại trái cây tươi theo mùa

### BANANA SMOOTHIE WITH LOW FAT YOGHURT (D)

Sinh tố chuối từ sữa chua ít béo nhà làm (D)

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

## VIETNAMESE BREAKFAST

719

Điểm tâm sáng kiểu Việt Nam

### FRESH JUICE

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

### Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ

Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

### AUTHENTIC VIETNAMESE PHO

Rice noodles in aromatic broth with choice of beef or chicken, Vietnamese herbs

### Phở truyền thống

Sợi phở cùng với nước dùng từ xương

Phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà, các loại rau thơm Việt Nam

Or / Hoặc

### VIETNAMESE OMELETTE

Spring onions, tomato, crab meat, bean sprouts and fish sauce

### Trứng cuộn kiểu Việt Nam

Hành lá, cà chua, thịt cua, giá đỗ và nước mắm

### YOUR CHOICE OF VIETNAMESE COFFEE

Tuỳ chọn cà phê truyền thống Việt Nam

### SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Năm loại trái cây tươi theo mùa

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

## AMERICAN BREAKFAST

910

Điểm tâm sáng kiểu Mỹ

### FRESH JUICE

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

#### Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ

Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

### SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Năm loại trái cây tươi theo mùa

### CEREAL

Choice of Frosties, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch,

Coco Pops, Choco Bits or Muesli

#### Ngũ cốc

Vui lòng chọn Frosties, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch,

Coco Pops, Choco Bits hoặc Muesli

### TWO FARMED EGGS WITH YOUR CHOICE OF COOKING STYLE

Sunny side up, over easy, scrambled, boiled or poached

Served with applewood bacon **(P)**, grilled tomato and hash brown

#### Hai quả trứng gà ta với cách chế biến tùy chọn

Trứng chiên một mặt hoặc hai mặt, trứng khuấy, trứng luộc hoặc trứng chần

Phục vụ kèm thịt heo muối xông khói **(P)**, cà chua nướng và bánh khoai tây chiên

### SAUSAGES

Choice of pork **(P)**, beef or chicken

#### Xúc xích

Vui lòng chọn xúc xích heo **(P)**, bò hoặc gà

### FRESHLY BAKED BREADS AND PASTRIES

Brown, white or whole wheat toast, French baguette, croissant,

almond croissant **(N)** and muffin

Served with honey, marmalade, butter

#### Các loại bánh mì nướng và bánh ngọt

Bánh mì nâu, bánh mì lát trắng, hoặc bánh mì nguyên cám,

bánh mì truyền thống kiểu Pháp, bánh sừng trâu truyền thống,

bánh sừng trâu hạnh nhân **(N)** và bánh xốp nướng

Phục vụ kèm mật ong, mứt cam, bơ

### FRESHLY BREWED COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE

Cà phê, trà hoặc sô-cô-la nóng

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

## EGG SELECTIONS

Món trứng

**TWO FARMED EGGS WITH YOUR CHOICE OF COOKING STYLE** 305

Sunny side up, over easy, scrambled, boiled or poached

Served with applewood bacon **(P)**, grilled tomato and hash brown

**Hai quả trứng gà ta với cách chế biến tùy chọn**

*Trứng chiên một mặt hoặc hai mặt, trứng khuấy, trứng luộc hoặc trứng chần*

*Phục vụ kèm thịt heo muối xông khói **(P)**, cà chua nướng và bánh khoai tây chiên*

**OMELETTE OR EGG WHITE OMELETTE** 320

Choice of ham **(P)**, smoked salmon, tomato, bell peppers, onion, spinach, cheese, mushroom and fresh chili

**Trứng cuộn truyền thống hoặc lòng trắng trứng cuộn**

*Vui lòng chọn thịt nguội **(P)**, cá hồi xông khói, cà chua, ớt chuông, hành tây,*

*rau chân vịt, phô mai, nấm và ớt tươi*

**EGGS BENEDICT (P)** 329

Two poached eggs on ham, spinach and toasted English muffin with Hollandaise sauce

**Trứng chần và thịt nguội (P)**

*Hai trứng chần, dùng kèm thịt nguội, rau chân vịt và bánh xốp nướng kiểu Anh*

*Thường thức cùng sốt Hollandaise*

**EGGS FLORENTINE** 329

Two poached eggs on smoked salmon, spinach and toasted English muffin with Hollandaise sauce

**Trứng chần và cá hồi xông khói**

*Hai trứng chần, dùng kèm cá hồi xông khói, rau chân vịt và bánh xốp nướng kiểu Anh*

*Thường thức cùng sốt Hollandaise*

## BREAKFAST SIDE DISHES

Các món ăn phụ bữa sáng

**APPLEWOOD BACON (P)** 149

**Thịt heo muối xông khói (P)**

**HAM (P)** 149

**Thịt nguội xông khói (P)**

**CHICKEN, BEEF OR PORK (P) SAUSAGES** 149

**Xúc xích gà, bò, hoặc heo (P)**

**HASH BROWN** 119

**Bánh khoai tây chiên**

**GRILLED TOMATO WITH HERBS** 119

**Cà chua nướng với rau thơm**

**SAUTÉED MUSHROOMS (D)** 119

**Nấm xào (D)**

**BAKED BEANS** 119

**Đậu hầm**

**ASIAN WOK FRIED VEGETABLES** 189

**Rau xào kiểu Á**

**CHAR SIU PORK (P)** 259

**Thịt heo xá xíu (P)**

**Alcohol**  
Có cồn

**Dairy**  
Sữa

**Gluten Free**  
Không Gluten

**Nuts**  
Hạt

**Pork**  
Heo

**Vegetarian**  
Món Chay

# Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

## BREAKFAST SPECIALTIES

Điểm tâm sáng đặc trưng

<b>FRESH JUICE</b> Choice of fresh fruit or vegetable juices Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon <b>Nước ép nguyên chất.</b> <i>Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ Cam, dứa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu</i>	179
<b>SMOOTHIE</b> Choice of strawberry, mango or banana <b>Sinh tố</b> <i>Vui lòng chọn dâu, xoài hoặc chuối</i>	188
<b>CEREAL (V)</b> Choice of Frosties, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch, Coco Pops, Choco Bits or Muesli <b>Ngũ cốc (V)</b> <i>Vui lòng chọn Frosties, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch, Coco Pops, Choco Bits hoặc Muesli</i>	259
<b>BIRCHER MUESLI WITH HOMEMADE GRANOLA (D) (N)</b> <b>Cháo ngũ cốc Bircher cùng với hoa quả khô (D) (N)</b> <i>Thưởng thức cùng granola nhà làm</i>	259
<b>TRADITIONAL OATMEAL PORRIDGE (D) (N)</b> Choice of full cream, low fat, skimmed or soya milk Served with honey, sunflower seed and sliced banana <b>Cháo yến mạch truyền thống (D) (N)</b> <i>Nấu cùng sữa tươi nguyên kem, sữa tươi ít béo, sữa tươi tách kem hoặc sữa đậu nành Dùng kèm mật ong, hạt hướng dương và chuối thái lát</i>	259
<b>BREAKFAST CHEESE PLATTER (D) (N)</b> Selection of Camembert, Bleu d'Auvergne, Emmental and two others from chef's choice. Accompanied by truffle honey, nuts, dried fruits, crisps and lavash crackers <b>Phô mai (D) (N)</b> <i>Gồm năm loại phô mai Camembert, Bleu d'Auvergne, Emmental và hai loại được tuyển chọn từ bếp trưởng Phục vụ cùng sốt mật ong truffle, các loại hạt, trái cây khô và bánh quy Armenia</i>	669
<b>BREAD BASKET</b> Brown, white or whole wheat toast, French baguette, rye bread, brown bread, mini French bread roll and gluten free bread <b>Các loại bánh mì nướng</b> <i>Bánh mì nâu, bánh mì lát trắng hoặc bánh mì nguyên cám, bánh mì truyền thống kiểu Pháp, bánh mì lúa mạch đen, bánh mì nâu nguyên ổ, bánh mì tròn nhỏ kiểu Pháp và bánh mì không chứa gluten</i>	279

Your choices of compotes: fig, apricot, poached grape or apple  
*Các loại hoa quả ngâm: quả sung, mơ, nho ngâm đường hoặc táo*  
Condiments: apricot jam, strawberry jam, orange marmalade, honey,  
sugar free mulberry jam or warm maple syrup  
*Phục vụ cùng: mứt quả mơ, mứt dâu, mứt cam, mật ong,  
mứt dâu tằm không đường hoặc si-rô cây phong*

**Alcohol**  
Có cồn

**Dairy**  
Sữa

**Gluten Free**  
Không Gluten

**Nuts**  
Hạt

**Pork**  
Heo

**Vegetarian**  
Món Chay

# Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

<b>SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER</b> Năm loại trái cây tươi theo mùa	399
<b>BUTTERMILK PANCAKES (N) (D)</b> Served with maple syrup, nutella, peanut butter and fruit salad <b>Bánh kếp bơ sữa (N) (D)</b> Dùng kèm si-rô cây phong, mứt sô-cô-la hạt phỉ, bơ đậu phộng và sa lát trái cây	229
<b>WAFFLES (N) (D)</b> Served with maple syrup, nutella and peanut butter <b>Bánh quế nướng giòn (N) (D)</b> Thường thức cùng si-rô cây phong, mứt sô-cô-la hạt phỉ và bơ đậu phộng	229
<b>FRENCH TOAST (D)</b> Served with maple syrup and cream <b>Bánh mì nướng kiểu Pháp (D)</b> Phục vụ cùng si-rô cây phong và kem tươi	229
<b>CRÊPES (N) (D)</b> Served with maple syrup, nutella, peanut butter <b>Bánh kếp (N) (D)</b> Si-rô cây phong, mứt sô-cô-la hạt phỉ và bơ đậu phộng	229
<b>SMOKED SALMON ON BAGEL (D)</b> Accompanied by cream cheese and condiments <b>Cá hồi xông khói và bánh mì vòng nướng (D)</b> Thường thức cùng với phô mai tươi và các đồ ăn kèm	410
<b>EUROPEAN COLD CUTS (P)</b> Selection of Milano salami, Parma ham, smoked turkey, coppa ham, gherkin and country style bread <b>Thịt nguội kiểu Âu (P)</b> Đĩa thịt nguội các loại bao gồm xúc xích salami Ý, thịt nguội Parma, gà tây xông khói, thịt nguội coppa Ý, dưa chuột ngâm chua và bánh mì truyền thống	449
<b>PASTRY BASKET</b> Croissant, almond croissant (N), fruit danish, marble chocolate, doughnut and muffin <b>Các loại bánh ngọt tùy chọn</b> Bánh sừng trâu truyền thống hoặc bánh sừng trâu hạnh nhân (N), bánh mứt trái cây Đan Mạch, bánh bông lan cẩm thạch, bánh vòng rán và bánh xốp nướng	310

Your choices of compotes: fig, apricot, poached grape or apple  
Các loại hoa quả ngâm: quả sung, mơ, nho ngâm đường hoặc táo  
Condiments: apricot jam, strawberry jam, orange marmalade, honey,  
sugar free mulberry jam or warm maple syrup  
Phục vụ cùng: mứt quả mơ, mứt dâu, mứt cam, mật ong,  
mứt dâu tằm không đường hoặc si-rô cây phong

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

<b>CONGEE</b> Congee with choice of chicken, seafood or pork <b>(P)</b> Served with spring onion and coriander <b>Cháo</b> Cháo trắng với thịt gà, hải sản hoặc thịt heo <b>(P)</b> Phục vụ cùng với hành lá và ngò rí	329
<b>AUTHENTIC VIETNAMESE PHO</b> Rice noodles in aromatic broth with choice of beef or chicken, Vietnamese herbs <b>Phở truyền thống</b> Sợi phở cùng với nước dùng từ xương phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà, các loại rau thơm Việt Nam	449
<b>QUANG NOODLES (N)</b> Quang Nam flat rice noodles, turmeric chicken, crispy rice crackers and organic herbs <b>Mỳ Quảng (N)</b> Mỳ Quảng địa phương, thường thức cùng nước dùng đặc trưng đậm vị Sợi mỳ gạo, dùng kèm với thịt gà ướp nghệ vàng, bánh tráng nướng giòn và rau sống hữu cơ	565
<b>HUE BEEF NOODLE SOUP (P)</b> Pork, beef shank and rice noodles, signature Hue shrimp paste and authentic beef broth flavoured with lemongrass <b>Bún bò Huế kiểu truyền thống (P)</b> Thịt heo, thăn bò và bún gạo tươi Hương vị đậm đà khi kết hợp cùng mắm ruốc Huế và nước dùng đặc trưng hương sả	588
<b>WAGYU BEEF PATTY AND EGG (A) (D)</b> Served with fried egg sunny side up and red wine sauce <b>Bò Wagyu áp chảo và trứng gà ta (A) (D)</b> Bò Wagyu xay mềm, áp chảo hai mặt. Thường thức cùng trứng ốp la và sốt rượu vang đỏ	329
<b>CAO LAU (P)</b> Rice noodles, char siu pork and vegetables <b>Cao lầu (P)</b> Sợi mỳ vàng, thịt xá xíu và rau thơm địa phương	565
<b>HOMEMADE YOGHURT SELECTION</b> Các loại sữa chua	
<b>PLAIN UNSWEETENED (D)</b> <b>Sữa chua không đường (D)</b>	119
<b>LOW FAT (D)</b> <b>Sữa chua ít béo (D)</b>	119
<b>FRUIT YOGHURT (D)</b> Strawberry, passion fruit or mango <b>Sữa chua dùng kèm với các loại trái cây (D)</b> Dâu, chanh dây hoặc xoài	189

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Lunch and Dinner

Bữa trưa và bữa tối

11:00 - 22:00

## APPETIZERS

Khai vị

### HEALTHY VEGETARIAN SPRING ROLLS (D) (V)

399

Seasonal fresh fruits, local avocado and vegetables, rolled in rice papers, passion fruit sauce

### Gỏi cuốn chay (D) (V)

Các loại hoa quả tươi theo mùa, trái bơ và rau củ cuốn cùng bánh tráng  
Dùng kèm với nước sốt chanh dây thanh mát

### CRISPY CRAB SPRING ROLL (GF) (P)

599

Crab meat, minced pork, vegetables, light sour fish sauce

### Nem cua bể chiên giòn (GF) (P)

Nem chiên nhân thịt cua gạch, thịt heo băm và các loại rau củ  
Thường thức cùng nước mắm chua ngọt

### PORK IN LOLOT LEAVES (N) (P)

499

Minced pork, shallot and lemongrass, wrapped in lolot leaves

Served with "Hỏi" cake, fresh vegetables, pickles, sweet and sour fish sauce

### Heo nướng lá lốt (N) (P)

Thịt heo, hành tím và sả băm, được cuốn cùng lá lốt

Dùng kèm bánh hỏi, rau sống địa phương, rau củ muối chua và nước mắm chua ngọt

### SMOKED SCOTTISH SALMON PLATTER

699

Served with boiled egg, chopped capers and Spanish onion

### Cá hồi Scotland xông khói

Phục vụ cùng trứng gà luộc, nụ bạch hoa thái nhỏ và hành Tây Ban Nha

### VEAL TENDERLOIN WITH MORNING GLORY SALAD (GF) (N)

549

Chili, onion, crispy peanut, bean sprout, micro herbs, carrot, rice vinegar sauce and herb oil.

### GòI thăn bê và rau muống (GF) (N)

Ốt, hành tây, đậu phộng giòn, giá, cải mầm, cà rốt,

sốt giấm gạo và dầu từ các loại rau thơm

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Lunch and Dinner

Bữa trưa và bữa tối  
11:00 - 22:00

## SALADS

### Sa-lát

#### **BURRATA SALAD (D) (N) (V)**

499

Burrata cheese mixed garden lettuce, heirloom tomato, sundried tomato, artichoke  
Black olive and bell pepper in olive oil

#### **Sa-lát Burrata (D) (N) (V)**

*Rau xà lách ăn cùng phô mai Burrata, cà chua chín mọng, cà chua khô, a-ti-sô,  
ô-iu đen và ớt chuông ngâm dầu*

#### **CAESAR SALAD (D) (P)**

499

Butter lettuce with crispy bacon and croutons,  
Parmigiano Reggiano cheese, boiled egg and caesar sauce  
Your choice of grilled prawns, grilled chicken breast or smoked salmon

#### **Sa-lát Caesar (D) (P)**

*Xà lách mỡ trộn cùng thịt ba chỉ xông khói và bánh mì nướng giòn  
Thường thức cùng trứng luộc, phô mai Parmigiano Reggiano thơm ngậy và sốt caesar cá cơm  
Phục vụ kèm tôm nướng, ức gà nướng hoặc cá hồi xông khói*

#### **DA LAT HEALTHY ORGANIC GARDEN SALAD (V)**

399

Diced tomatoes, zucchini, carrots, pear, piquillo peppers, beetroot, artichokes  
and avocado, balsamic reduction

#### **Sa-lát hữu cơ Đà Lạt (V)**

*Cà chua, bí ngòi, cà rốt, lê, ớt chuông piquillo, củ dền, a-ti-sô và bơ  
Thường thức cùng sốt giấm đen*

#### **PAN-SEARED SEA BASS AND GREEN MANGO SALAD (GF) (N)**

399

Organic herbs, carrots, crispy peanuts, shallots and tamarind sauce

#### **Gỏi xoài xanh và cá chẽm áp chảo (GF) (N)**

*Kết hợp với rau thơm hữu cơ, cà rốt, đậu phộng giòn tan và hành tím  
Thường thức cùng sốt me*

#### **POMELO AND PRAWN SALAD (GF) (N)**

499

Refreshing pomelo salad with poached prawns,  
Cucumber, lime leaves, organic herbs, cashew nuts and chili jam

#### **Gỏi bưởi và tôm (GF) (N)**

*Gỏi bưởi kết hợp cùng với tôm chần,  
Dưa chuột, lá chanh, rau thơm hữu cơ, hạt điều và sốt ớt*

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Lunch and Dinner

Bữa trưa và bữa tối

11:00 - 22:00

## SOUPS

Món súp

### SWEET AND SOUR FISH SOUP (GF)

499

Grouper fish, okra, tomato, pineapple, starfruit, taro stem, rice paddy, sping onion and lime

### Canh chua cá (GF)

Cá mú tươi kết hợp cùng đậu bắp, cà chua, thơm, khế, dọc mùng, rau ngổ, hành lá và chanh

### FRESH SEAFOOD SOUP

499

Prawns and squid with vegetables

### Súp hải sản

Tôm và mực nấu cùng các loại rau củ

### WILD MUSHROOM SOUP (D) (V)

399

Field mushroom and porcini, cream soup with truffle oil

### Súp nấm rừng (D) (V)

Nấm cô và nấm thông nấu cùng với súp kem và dầu nấm truffle

## LIGHT BITES

Món ăn nhẹ

### SMOKED SALMON WRAP

499

Smoked salmon, mayonnaise and iceberg lettuce wrapped in fresh tortilla

### Cá hồi xông khói cuộn

Cá hồi xông khói, sốt mayonnaise và xà lách búp được cuộn cùng bánh tortilla

### PORK BAGUETTE (D) (P)

399

Char siu pork, pickled vegetables, pork paté, mayonnaise, cucumber, tomato and local herbs

Enhanced with French fries

### Bánh mì xá xíu (D) (P)

Thịt heo xá xíu, rau củ muối chua, pa tê heo, sốt mayonnaise, dưa leo, cà chua và các loại rau thơm

Phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

Condiments: tomato ketchup, mayonnaise, mustard, chili sauce, tabasco, HP sauce or maple syrup  
Phục vụ cùng: sốt cà chua, sốt mayonnaise, mù tạt, tương ớt, sốt tabasco, sốt HP hoặc si-rô cây phong

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Lunch and Dinner

Bữa trưa và bữa tối  
11:00 - 22:00

## SANDWICHES

Bánh mì kẹp

### CLASSIC WAGYU BEEF BURGER (A) (D)

799

Premium Wagyu beef with caramelised onion, tomato, green lettuce, gherkin, mix Mimolette and Cheddar cheese  
Served with French fries

### Bánh burger bò truyền thống (A) (D)

Thường thức cùng thịt bò Wagyu cao cấp, sốt hành tím, cà chua, xà lách, dưa chua, hỗn hợp phô mai Mimolette và Cheddar thơm ngậy  
Phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

### CLASSIC CLUB SANDWICH (D) (P)

559

Grilled chicken with bacon, Emmental cheese, mayonnaise, tomato and farmed egg  
Served with French fries

### Bánh mì kẹp Club Sandwich (D) (P)

Gà nướng kết hợp thịt heo xông khói, phô mai Emmental, sốt mayonnaise, cà chua và trứng gà  
Phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

## PASTA

Mỳ Ý

Your choice of spaghetti, penne, fusilli or squid ink linguine  
Bao gồm các loại mỳ sợi dài truyền thống, mỳ ống, nui xoắn hoặc mỳ sợi đen

### Served with your choice of sauce

Phục vụ cùng các loại sốt đặc biệt

### NAPOLETANA (D) (V)

499

Sốt cà chua Napoli

### NAPOLI BOLOGNESE (A) (D)

599

Sốt bò băm Napoli

### CREAM SAUCE (D) (V)

499

Sốt kem

### SEAFOOD SPAGHETTI (A) (D)

699

Mỳ Ý hải sản

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Lunch and Dinner

Bữa trưa và bữa tối

11:00 - 22:00

## MAIN COURSES

Món chính

### AUSTRALIAN WAGYU BEEF RIBEYE 300G (A) (D)

1,999

Grilled vegetables, pumpkin purée, chimichurri sauce and red wine sauce

### Thăn lưng bò Wagyu 300g (A) (D)

Thường thức cùng rau củ nướng, bí đỏ nghiền, sốt chimichurri và sốt rượu vang đỏ

### NEW ZEALAND SALTBUSH LAMB (A) (D)

1,299

Grilled lamb rack with pumpkin purée, Da Lat vegetables and rosemary sauce

### Cừu saltbush New Zealand (A) (D)

Kết hợp hoàn hảo với bí đỏ nghiền, rau củ Đà Lạt và sốt hương thảo

### GRILLED NHA TRANG FRESH LOBSTER (D)

1,999

Served with green chili sauce and garden herbs

### Tôm hùm Nha Trang nướng (D)

Thường thức cùng sốt ớt xanh và rau thơm hữu cơ từ vườn nhà

### GRILLED SALMON (A) (D)

999

Mashed potato, picota tomato confit, spinach and lemon dill butter sauce

### Cá hồi nướng (A) (D)

Khoai tây nghiền, cà chua picota nấu chậm, rau chân vịt và sốt bơ thì là chanh

### ROYAL VIETNAMESE BEEF "SÁ SÙNG" PHO

599

Vietnamese iconic noodles soup "Pho" with beef

"Sa Sung" broth - Traditional royal seafood medicine and organic herbs

### Huyền thoại phở "Sá Sùng" bò

Phở truyền thống Việt Nam, phục vụ cùng với thịt bò

Nước dùng "Sá Sùng" hoàng gia, một trong những vị thuốc Đông Y cao quý

Thường thức cùng các loại rau thơm địa phương

### ROYAL VIETNAMESE CHICKEN "SÁ SÙNG" PHO

599

Vietnamese iconic noodles soup "Pho" with chicken

"Sa Sung" broth - Traditional royal seafood medicine and organic herbs

### Huyền thoại phở "Sá Sùng" gà

Phở truyền thống Việt Nam, phục vụ cùng với thịt gà

Nước dùng "Sá Sùng" hoàng gia, một trong những vị thuốc Đông Y cao quý

Thường thức cùng các loại rau thơm địa phương

### QUANG NOODLES (N)

599

Quang Nam flat rice noodles, turmeric chicken, crispy rice crackers and organic herbs

### Mỳ Quảng (N)

Mỳ Quảng địa phương, thường thức cùng nước dùng đặc trưng đậm vị

Sợi mỳ gạo, dùng kèm với thịt gà ướp nghệ vàng, bánh tráng nướng giòn và rau sống hữu cơ

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Lunch and Dinner

Bữa trưa và bữa tối  
11:00 - 22:00

## WAGYU BEEF “LÚC LẮC”

1,299

Wok fried Wagyu beef with bell peppers, onion and butter pepper sauce, internationally awarded ST25 steamed rice

### Bò Wagyu xào lúc lắc

Thịt bò Wagyu xào cùng ớt chuông, hành tây và sốt tiêu bơ đậm đà  
Đùng kèm với cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25

## GROUPEL IN CLAY POT (GF) (P)

599

Grouper fillet, pork belly, ginger, galangal, shallot, chili and spring onion

### Cá Mú kho tộ (GF) (P)

Cá Mú phi lê, thịt ba chỉ, gừng, riềng, hành tím, ớt và hành lá

## CITRON “BÁNH XÈO”

599

Crispy rice flour pancake with prawns, mushroom, beansprout and spring onion  
Rice papers and local fresh organic vegetables, sweet and sour fish sauce

### Bánh xèo Citron

Bánh xèo làm từ bột gạo, chiên cùng tôm sú, nấm, giá đỗ và hành lá  
Thường thức cùng bánh tráng, rau sống hữu cơ và nước mắm chua ngọt

## WAGYU BEEF RIB “CƠM TẤM”

1,999

Slow-cooked Wagyu beef, steamed egg with meatloaf, pickle, sweet & sour fish sauce

### “Cơm tấm” sườn bò Wagyu

Sườn bò Wagyu hầm chậm, trứng hấp thịt băm, dưa chua và nước mắm chua ngọt

## SALTED FISH FRIED RICE

399

Seabass, egg, garlic, onion, spring onion and fried shallot

### Cơm chiên cá mẫn

Cá chẽm, trứng, tỏi, hành tây, hành lá và hành phi

## WOK FRIED SEAFOOD NOODLES

499

Wok fried egg noodles with prawns, squids and vegetables

### Mỳ xào hải sản

Mỳ trứng xào cùng tôm, mực và các loại rau củ

## WOK FRIED WAGYU BEEF NOODLES

499

Wok fried egg noodles with Wagyu beef and vegetables

### Mỳ xào bò Wagyu

Mỳ trứng xào cùng thịt bò Wagyu và các loại rau củ

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Lunch and Dinner

Bữa trưa và bữa tối

11:00 - 22:00

## INTERNATIONAL SIDE DISHES

Món dùng kèm

**GREEN SALAD (V)** 249  
Xa-lát rau xanh (V)

**FRENCH FRIES (D)** 249  
Khoai tây chiên (D)

**GRILLED VEGETABLES (D) (V)** 249  
Rau củ nướng (D) (V)

**MASHED POTATOES (D) (V)** 249  
Khoai tây nghiền (D) (V)

## LOCAL VEGETABLES AND RICE

Các loại rau củ và cơm

**STIR FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC** 219  
Rau muống xào tỏi

**STIR FRIED BOK CHOY** 219  
Cải thìa xào tỏi

**SEASONAL STEAMED VEGETABLES** 219  
Các loại rau củ hấp

**STEAMED ST25 RICE** 149  
Cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25

**Alcohol**  
Có cồn

**Dairy**  
Sữa

**Gluten Free**  
Không Gluten

**Nuts**  
Hạt

**Pork**  
Heo

**Vegetarian**  
Món Chay

# Lunch and Dinner

Bữa trưa và bữa tối  
11:00 - 22:00

## DESSERTS

### Món tráng miệng

#### ICE CREAM (D) OR SORBET (GF)

259

A selection of three scoops: vanilla, chocolate, coconut or  
Homemade strawberry, mango, or passion fruit sorbet

#### Ba viên kem (D) hoặc kem tuyết tùy chọn (GF)

*Kem nhà làm: vanilla, sô-cô-la, dừa hoặc*

*Kem tuyết nhà làm: dâu, xoài hoặc chanh dây*

#### CRÈME BRÛLÉE (D)

399

Crème brûlée enhanced with a local hint of Phu Quoc lemongrass  
Served with fresh mango, mango sorbet and tuile

#### Bánh trứng nướng (D)

*Bánh trứng nướng với một chút hương sả từ Phú Quốc*

*Dùng kèm với xoài tươi, kem xoài và bánh quế nướng*

#### WARM CHOCOLATE MOUSSE (D)

399

Vanilla ice cream, 65% dark chocolate, caramelized bananas

#### Bánh mousse Sô-cô-la (D)

*Dùng kèm với kem vani, sô-cô-la đắng 65% và kẹo chuối*

#### SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER (GF)

399

#### Năm loại trái cây tươi theo mùa (GF)

#### LOTUS "SWEET SOUP" (GF)

399

Traditional Vietnamese "sweet soup" with fresh lotus seeds,  
sticky rice dumpling and fresh ginger

#### Chè hạt sen (GF)

*Thường thức cùng với bánh trôi nước và gừng tươi*

#### CHEESE PLATTER (D) (N)

699

Selection of Brie, Bleu d'Auvergne, Comté and two others from chef's choice  
Accompanied by truffle honey, nuts, dried fruits, crisps and lavash crackers

#### Phô mai (D) (N)

*Gồm năm loại phô mai Brie, Bleu d'Auvergne, Comté và hai loại được tuyển chọn từ bếp trưởng*

*Phục vụ cùng sốt mật ong truffle, các loại hạt, trái cây khô và bánh quy Armenia*

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Overnight menu

Thực đơn đêm khuya

22:00 - 06:30

## APPETIZERS

Món khai vị

### CAESAR SALAD (D) (P)

499

Butter lettuce with crispy bacon and croutons,  
Parmigiano Reggiano cheese, boiled egg and caesar sauce  
Your choice of grilled prawns, grilled chicken breast or smoked salmon

### Sa-lát Caesar (D) (P)

Xà lách mỡ trộn cùng thịt ba chỉ xông khói và bánh mỳ nướng giòn  
Thường thức cùng trứng luộc, phô mai Parmigiano Reggiano thơm ngậy và sốt caesar cá cơm  
Phục vụ kèm tôm nướng, ức gà nướng hoặc cá hồi xông khói

### SMOKED SCOTTISH SALMON PLATTER

699

Served with boiled egg, chopped capers and Spanish onion

### Cá hồi Scotland xông khói

Phục vụ cùng trứng gà luộc, nụ bạch hoa thái nhỏ và hành Tây Ban Nha

### TWO FARMED EGGS WITH YOUR CHOICE OF COOKING STYLE

305

Sunny side up, over easy  
Served with applewood bacon (P), grilled tomato and hash brown

### Hai quả trứng gà ta với cách chế biến tùy chọn

Chiên một mặt hoặc hai mặt  
Phục vụ kèm thịt heo muối xông khói (P), cà chua nướng và bánh khoai tây chiên

### CRISPY CRAB SPRING ROLL (P)

599

Crab meat, minced pork, vegetables and light sour fish sauce

### Nem cua bể chiên giòn (P)

Nem chiên nhân thịt cua gạch, thịt heo băm và các loại rau củ  
Thường thức cùng nước mắm chua ngọt

### POMELO AND PRAWN SALAD (GF) (N)

499

Refreshing pomelo salad with poached prawns,  
Cucumber, lime leaves, organic herbs, cashew nuts and chili jam

### Gỏi bưởi và tôm (GF) (N)

Gỏi bưởi kết hợp cùng với tôm chần,  
Dưa chuột, lá chanh, rau thơm hữu cơ, hạt điều và sốt ớt

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Overnight menu

Thực đơn đêm khuya

22:00 - 06:30

## SOUPS

Món súp

### WILD MUSHROOM SOUP (D) (V)

399

Field mushroom and porcini, cream soup with truffle oil

### Súp nấm rừng (D) (V)

Nấm cô và nấm thông nấu cùng với súp kem và dầu nấm truffle

## SANDWICHES

Bánh mì kẹp

### CLASSIC WAGYU BEEF BURGER (A) (D)

799

Premium Wagyu beef with caramelised onion, tomato, green lettuce, gherkin, mix Mimolette and Cheddar cheese

Served with French fries

### Bánh burger bò truyền thống (A) (D)

Thường thức cùng thịt bò Wagyu cao cấp, sốt hành tím, cà chua, xà lách, dưa chua, hỗn hợp phô mai Mimolette và Cheddar thơm ngậy

Phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

### CLASSIC CLUB SANDWICH (D) (P)

559

Grilled chicken with bacon, Emmental cheese, mayonnaise, tomato and farmed egg

Served with French fries

### Bánh mì kẹp Club Sandwich (D) (P)

Gà nướng kết hợp thịt heo xông khói, phô mai Emmental, sốt mayonnaise, cà chua và trứng gà

Phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

### SMOKED SALMON WRAP

399

Smoked salmon, mayonnaise and iceberg lettuce wrapped in fresh tortilla

### Cuộn cá hồi xông khói

Cá hồi xông khói, sốt mayonnaise và xà lách búp được cuốn cùng bánh tortilla

### PORK BAGUETTE (D) (P)

399

Char siu pork, pickled vegetables, pork paté, mayonnaise, cucumber, tomato and local herbs

Enhanced with French fries

### Bánh mì xá xíu (D) (P)

Thịt heo xá xíu, rau củ muối chua, pa tê heo, sốt mayonnaise, dưa leo, cà chua và các loại rau thơm

Phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Overnight menu

Thực đơn đêm khuya

22:00 - 06:30

## MAIN COURSES

Món chính

### AUSTRALIAN WAGYU BEEF RIBEYE 300G (A) (D)

1,999

Grilled vegetables, pumpkin purée, chimichurri sauce and red wine sauce

### Thăn lưng bò Wagyu 300g (A) (D)

Thường thức cùng rau củ nướng, bí đỏ nghiền, sốt chimichurri và sốt rượu vang đỏ

### NEW ZEALAND SALTBUSH LAMB (A) (D)

1,299

Grilled lamb rack with pumpkin purée, Da Lat vegetables and rosemary sauce

### Cừu saltbush New Zealand (A) (D)

Kết hợp hoàn hảo với bí đỏ nghiền, rau củ Đà Lạt và sốt hương thảo

### GRILLED SALMON (A) (D)

999

Mashed potato, picota tomato confit, spinach and lemon dill butter sauce

### Cá hồi nướng (A) (D)

Khoai tây nghiền, cà chua picota nấu chậm, rau chân vịt và sốt bơ thì là chanh

### ROYAL VIETNAMESE BEEF "SÁ SÙNG" PHO

599

Vietnamese iconic noodles soup "Pho" with beef

"Sa Sung" broth - Traditional royal seafood medicine and organic herbs

### Huyền thoại phở "Sá Sùng" bò

Phở truyền thống Việt Nam, phục vụ cùng với thịt bò

Nước dùng "Sá Sùng" hoàng gia, một trong những vị thuốc Đông Y cao quý

Thường thức cùng các loại rau thơm địa phương

### ROYAL VIETNAMESE CHICKEN "SÁ SÙNG" PHO

599

Vietnamese iconic noodles soup "Pho" with chicken

"Sa Sung" broth - Traditional royal seafood medicine and organic herbs

### Huyền thoại phở "Sá Sùng" gà

Phở truyền thống Việt Nam, phục vụ cùng với thịt gà

Nước dùng "Sá Sùng" hoàng gia, một trong những vị thuốc Đông Y cao quý

Thường thức cùng các loại rau thơm địa phương

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Overnight menu

Thực đơn đêm khuya

22:00 - 06:30

## PASTA

### Mỳ Ý

Your choice of spaghetti, penne, fusilli or squid ink linguine

Bao gồm các loại mỳ sợi dài truyền thống, mỳ ống, nui xoắn hoặc mỳ sợi đen

### Served with your choice of sauce

Phục vụ cùng các loại sốt đặc biệt

### NAPOLETANA (D) (V)

Sốt cà chua Napoli

499

### NAPOLI BOLOGNESE (A) (D)

Sốt bò băm Napoli

599

### CREAM SAUCE (D) (V)

Sốt kem

499

### SEAFOOD SPAGHETTI (A) (D)

Mỳ Ý hải sản

699

## DESSERTS

### Món tráng miệng

### CRÈME BRÛLÉE (D)

Crème brûlée enhanced with a local hint of Phu Quoc lemongrass

Served with fresh mango, mango sorbet and tuile

399

### Bánh trứng nướng (D)

Bánh trứng nướng với một chút hương sả từ Phú Quốc

Dùng kèm với xoài tươi, kem xoài và bánh quế nướng

### CHEESE PLATTER (D) (N)

Selection of Brie, Bleu d'Auvergne, Comté and two others from chef's choice

Accompanied by truffle honey, nuts, dried fruits, crisps and lavash crackers

699

### Phô mai (D) (N)

Gồm năm loại phô mai Brie, Bleu d'Auvergne, Comté và hai loại được tuyển chọn từ bếp trưởng

Phục vụ cùng sốt mật ong truffle, các loại hạt, trái cây khô và bánh quy Armenia

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Kid's menu

Thực đơn trẻ em

11:00 - 22:00

## APPETIZERS AND SOUPS

Món khai vị và món súp

**TOMATO MOZZARELLA SKEWERS (V) (D)** 129

Mozzarella cheese balls and fresh cherry tomatoes with pesto sauce

**Xiên que phô mai Mozzarella (V) (D)**

Xiên phô mai viên Bocconcini cùng với cà chua bi dùng kèm sốt lá húng quế

**SUPER GREEN SALAD (V)** 129

Diced organic avocado, green garden leaves with Asian dressing

**Xa-lát rau xanh (V)**

Quả bơ hữu cơ cắt hạt lựu trộn cùng rau xanh và sốt kiểu Á

**SMILEY TOMATO SOUP (V)** 129

Hearty tomato soup cooked with the ripest tomatoes

**Súp cà chua (V)**

Sốt nóng hổi với những quả cà chua đỏ mọng

## SANDWICHES

Bánh mì kẹp

**CHICKEN SANDWICH** 145

With lettuce, tomato and mayonnaise on panini

**Bánh mì kẹp thịt gà**

Bánh mì lát trắng kẹp cùng với xà lách, cà chua, sốt mayonnaise

**HAM AND CHEESE SANDWICH (P) (D)** 145

**Bánh mì kẹp thịt nguội và phô mai**

## MAIN COURSES

Món chính

**FISH AND CHIPS** 208

Crispy battered sea bass fillet and served with French fries

**Cá và khoai tây chiên**

Cá chêm phi lê chiên giòn và phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

**DEEP FRIED CHICKEN FINGERS (D)** 208

Deep fried breaded chicken breast, cherry tomatoes, green salad and yoghurt dressing

**Ức gà tẩm bột chiên giòn (D)**

Ức gà tẩm bột chiên giòn, ăn kèm cà chua bi, xa-lát rau xanh và sốt sữa chua

**AUTHENTIC VIETNAMESE PHO** 208

Rice noodles in aromatic broth with choice of beef or chicken

**Phở truyền thống**

Sợi phở cùng với nước dùng từ xương

Phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà

**CHINESE FRIED RICE WITH CHICKEN BREAST** 208

Stir fried soft fragrant rice with green peas and sweet corn, tender chicken breast cooked with honey, soya sauce and garlic

**Cơm chiên gà kiểu Trung Quốc**

Cơm chiên với đậu Hà Lan và bắp non dùng kèm ức gà mềm nấu với mật ong, xì dầu và tỏi

**PASTA** 208

Your choice of spaghetti, penne

Served with pesto sauce, bolognese sauce, tomato sauce or carbonara sauce **(D) (P)**,

Parmigiano Reggiano cheese

**Mỳ Ý**

Vui lòng chọn các loại mỳ sợi dài hoặc mỳ hình ống,

Phục vụ kèm sốt pesto, sốt bò băm, sốt cà chua hoặc sốt kem **(D) (P)**

Thường thức cùng phô mai Parmigiano Reggiano

**Alcohol**  
Có cồn

**Dairy**  
Sữa

**Gluten Free**  
Không Gluten

**Nuts**  
Hạt

**Pork**  
Heo

**Vegetarian**  
Món Chay

# Kid's menu

Thực đơn trẻ em

11:00 - 22:00

<b>MACARONI (P) (D)</b> Creamy ham and cheese macaroni pasta	208
<b>Mỳ ống nhỏ (P) (D)</b> <i>Mỳ ống nhỏ sốt kem với thịt nguội và phô mai</i>	
<b>YUMMY MINI BEEF BURGERS (D)</b> Two perfectly grilled homemade mini beef burgers, sesame seeds, fresh salad	208
<b>Bánh burger bò (D)</b> <i>Cặp bánh burger hạt mè nhỏ kẹp thịt bò nướng chín tới độ hoàn hảo Phục vụ cùng xà-lát rau xanh</i>	
<b>NORWEGIAN SALMON TERIYAKI</b> Grilled salmon and cherry tomato skewers, seaweed salad, internationally awarded ST25 steamed rice	208
<b>Cá hồi Na Uy sốt teriyaki</b> <i>Xiên cá hồi nướng cùng cà chua bi và sốt teriyaki Phục vụ cùng sa lát rong biển và cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25</i>	
<b>SIDE DISHES</b> Các món phụ	
<b>HEALTHY VEGGIES (V)</b> Assorted steamed garden Da Lat vegetables	99
<b>Rau củ tốt cho sức khỏe (V)</b> <i>Các loại rau củ Đà Lạt hấp</i>	
<b>HOMEMADE FRENCH FRIES (V)</b> <b>Khoai tây chiên (V)</b>	99
<b>DESSERTS</b> Món tráng miệng	
<b>THE BANANA (D)</b> Banana mousse, strawberry jelly and chocolate sauce <i>Bánh mousse chuối, thạch dâu và sốt sô-cô-la</i>	119
<b>THE CAT (D) (N)</b> Macaroon, chocolate cream and accompanied by fresh berry <i>Bánh Macaroon với nhân sô-cô-la và kết hợp cùng quả mọng tươi</i>	119
<b>HAPPY BROWNIE (D) (N)</b> Topped with classic vanilla ice-cream, fresh fruits and sprinkles <i>Thưởng thức cùng kem va-ni-la kèm trái cây tươi và cốt màu</i>	119
<b>LUCKY BEAR (D)</b> White chocolate mousse, berry and chocolate <i>Mousse sô-cô-la trắng, mousse sô-cô-la đen và quả mọng</i>	119

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Tepandine in room

## The Journey of Vietnam

Tinh hoa ẩm thực Việt

3,599 per person - 3,599 một thực khách

### APPETIZERS

Món khai vị

#### SEAFOOD SALAD (N) (GF)

Tiger prawns, scallops, squid, coriander, fresh chili, crispy shallots

#### Gỏi hải sản (N) (GF)

Tôm, sò điệp, mực trộn cùng với ngò, ớt và hành phi

#### PORK CHAR SIU FRESH SPRING ROLL (P)

Pork Char Siu, green lettuce, herb, green mango, sesame seeds, sweet and sour fish sauce

#### Gỏi cuốn thịt heo (P)

Thịt heo xá xíu cuốn cùng xà lách, rau thơm, xoài xanh, hạt mè và nước mắm chua ngọt

### SOUP

Món súp

#### HOKKAIDO SCALLOP PUMPKIN SOUP (D)

Pumpkin, grilled Hokkaido scallops

#### Súp bí đỏ với sò điệp Hokkaido (D)

Bí đỏ nấu cùng sò điệp Hokkaido

### MAIN COURSES

Món chính

#### NHA TRANG FRESH LOBSTER (N) (GF)

Classic grilled fresh lobster from Nha Trang, fried shallots and crispy peanuts

#### Tôm hùm Nha Trang (N) (GF)

Tôm hùm tươi Nha Trang nướng

Thưởng thức cùng sốt mỡ hành và đậu phộng giòn tan

#### GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN (D) (A)

Grilled vegetables, truffled mashed potatoes and red wine sauce

#### Thăn bò Úc (D) (A)

Thưởng thức cùng rau củ nướng, khoai tây nghiền, hương nấm truffle và sốt rượu vang đỏ

### DESSERTS

Món tráng Miệng

#### SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây tươi theo mùa

#### STICKY RICE COCONUT CAKE (N)

Banana, green bean paste and coconut sauce

#### Bánh dừa (N)

Chuối, đậu xanh nghiền quyện với nước cốt dừa

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Tepandine in room

## Degustation Menu

Tinh hoa ẩm thực Âu

4,199 per person - 4,199 một thực khách

### APPETIZERS

Món khai vị

#### CARAMELISED FOIE GRAS (D)

Mango and pineapple sauce

#### Gan ngỗng caramel (D)

Kết hợp hoàn hảo với sốt xoài dứa ngọt thanh

#### TUNA CARPACCIO

Quail eggs, avocado mousse, baby onions, salmon roe

#### Cá ngừ đại dương kiểu Carpaccio

Trứng cút, bơ nghiền, hành tây, trứng cá hồi

### SOUP

Món súp

#### LOBSTER BISQUE (A) (D)

Creamy lobster soup with crab meat in conchiglioni pasta, shrimp, celery, onion and salmon roe

#### Súp tôm hùm (A) (D)

Súp kem tôm hùm với thịt cua trong mì ống conchiglioni và trứng cá hồi

### MAIN COURSES

Món chính

#### NHA TRANG FRESH LOBSTER (N) (GF)

Classic grilled fresh lobster from Nha Trang, fried shallots and crispy peanuts

#### Tôm hùm Nha Trang (N) (GF)

Tôm hùm tươi Nha Trang nướng

Thưởng thức cùng sốt mỡ hành và đậu phộng giòn tan

#### BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (D) (A)

Red wine sauce, grilled vegetables and mashed potatoes

#### Thăn bò Angus nướng (D) (A)

Các loại rau củ nướng và khoai tây nghiền

Hòa quyện với hương vị đặc trưng của sốt rượu vang đỏ

### DESSERTS

Món tráng Miệng

#### SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây tươi theo mùa

#### CHOCOLATE CAKE (N) (D)

Served with walnut, caramelised banana and coffee custard

#### Bánh sô-cô-la (N) (D)

Được phục vụ với hạt óc chó, chuối đun ngọt cùng với bánh trứng vị cà phê

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Barbeque beach Feast

Tiệc nướng trên bãi biển

## FOUR COURSES, CHOOSE 1 APPETIZERS, 1 SOUP, 1 MAIN, 1 DESSERTS

Thực đơn bốn món, vui lòng chọn mỗi mục 1 món

**3,899 PER PERSON** (minimum 2 guests)

**3,899 một thực khách** (tối thiểu cho 2 thực khách)

## FIVE COURSES, CHOOSE 1 APPETIZERS, 1 SOUP, 2 MAIN, 1 DESSERTS

Thực đơn năm món, vui lòng chọn mỗi mục 1 món, 2 món chính

**4,899 PER PERSON** (minimum 2 guests)

**4,899 một thực khách** (tối thiểu cho 2 thực khách)

With our private chef and service

Với đầu bếp và nhân viên phục vụ riêng

### APPETIZERS

Món khai vị

#### FRESH OYSTERS

Hàu tươi sống

#### PRAWN AND GREEN MANGO SALAD (N) (GF)

Gỏi xoài xanh với tôm

#### QUINOA AND AVOCADO SALAD

Hạt diêm mạch và quả bơ

#### SOFT SHELL CRAB SPRING ROLLS (D) (N)

Gỏi cuốn cua cỡ nhỏ

### MAIN - BARBEQUE

Món nướng

Sea

Hải sản

#### LOCAL SEA BASS FILLET

Cá chẽm phi lê

#### HOKKAIDO SCALLOPS

Sò điệp Hokkaido

#### JUMBO PRAWNS

Tôm sú biển

#### TUNA STEAK

Cá ngừ đại dương

#### LIVE LOBSTER

Tôm hùm tươi sống

### SOUPS

Món súp

#### AUTHENTIC VIETNAMESE PHO

Phở truyền thống

#### PRAWN PUMPKIN SOUP (D)

Súp bí đỏ với tôm nướng

#### LOBSTER BISQUE (A) (D)

Súp tôm hùm

Earth

Thịt

#### LAMB RACK

Sườn cừu

#### ORGANIC PORK LOIN

Thăn heo

#### VIETNAMESE STYLE FREE-RANGE CHICKEN

Gà thả vườn nướng kiểu Việt Nam

#### BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN

Thăn bò Angus đen

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Barbeque beach Feast

Tiệc nướng trên bãi biển

## SAUCES

Sốt

### GREEN CHILI, LIME AND CORIANDER SAUCE

Sốt muối ớt xanh

### CREAMY MUSHROOM SAUCE (D) (V)

Sốt kem nấm

### LEMON DILL BUTTER SAUCE (D) (V)

Sốt bơ chanh hương thì là

### SWEET BBQ SAUCE

Sốt nướng BBQ

### RED WINE SAUCE (A)

Sốt rượu vang đỏ

### GREEN PEPPERCORN SAUCE

Sốt tiêu xanh

## DESSERTS

Món tráng miệng

### VALRHONA CHOCOLATE TART (D)

Braised fruit and fresh berry

### Bánh nướng sô-cô-la Valrhona (D)

Cùng với mứt trái cây và quả mọng tươi

### CRÈME BRÛLÉE (D) (GF)

Crème brûlée enhanced with a local hint of Phu Quoc lemongrass

Served with fresh mango

### Bánh trứng nướng (D) (GF)

Bánh trứng nướng với một chút hương sả từ Phú Quốc

Dùng kèm với xoài tươi

### “CHE TROI NUOC” (N)

Sticky rice balls with mung bean “sweet soup”

Sesame seeds and ginger syrup

### Chè trôi nước (N)

Trôi nước nhân đậu xanh

Hòa quyện với mè và nước đường vị gừng

### PASSION FRUIT CHEESE CAKE (D)

Fresh berries, passion fruit jelly

and passion fruit sauce

### Bánh kem phô mai chanh dây (D)

Bánh phô mai vị chanh dây

Phục vụ cùng quả mọng tươi, thạch chanh dây

## SIDE DISHES

Món dùng kèm

### STEAMED ST25 RICE

Cơm trắng thơm ngon,

tinh hoa hạt gạo Việt ST25

### BAKED POTATO (D) (V)

Khoai tây nướng

### CORN ON THE COB (D) (V)

Bắp

### SEASONAL DA LAT VEGETABLES

Rau củ Đà Lạt theo mùa

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Barbeque beach Feast

Tiệc nướng trên bãi biển

**VND 5,199 PER PERSON (MINIMUM 2 GUESTS)**  
5,199 mỗi thực khách (tối thiểu cho 2 thực khách)

Served with one glass of Champagne  
Inclusive of a selection of tea and coffee  
*Phục vụ kèm 1 ly champagne*  
*Bao gồm trà hoặc cà phê*

## APPETIZERS

Món khai vị

## FRESH OYSTERS

Hàu tươi sống

## SELECTION OF FRESH SEAFOOD ON ICE

Prawns, sea snails, clams

**Hải sản tươi sống được tuyển chọn theo ngày**

*Tôm, ốc hương, nghêu*

## BANANA BLOSSOM SALAD

Gỏi hoa chuối

## SOUP

Món súp

## LOBSTER BISQUE (A) (D)

Súp tôm hùm

## BARBEQUE

Món nướng

## LOBSTER

Tôm hùm

## SEAFOOD SKEWERS

Xiên nướng hải sản

## FRESH SEABASS FILLET

Cá chẽm phi lê

## BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN

Thăn bò Angus

## LAMB RACK

Sườn cừu

**A**lcohol  
*Có cồn*

**D**airy  
*Sữa*

**G**luten **F**ree  
*Không Gluten*

**N**uts  
*Hạt*

**P**ork  
*Heo*

**V**egetarian  
*Món Chay*

# Barbeque beach Feast

Tiệc nướng trên bãi biển

## SAUCES

Sốt

### RED WINE SAUCE (A)

Sốt rượu vang đỏ

### ROSEMARY SAUCE

Sốt hương thảo

### LEMON DILL BUTTER SAUCE (D) (V)

Sốt bơ chanh hương thì là

### CHIMICHURRI SAUCE

Sốt Chimichurri

## SIDE DISHES

Món dùng kèm

### BAKED POTATO (D) (V)

Khoai tây nướng

### CORN ON THE COB (D) (V)

Bắp

### SEASONAL DA LAT VEGETABLES

Rau củ Đà Lạt theo mùa

### STEAMED ST25 RICE

Cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25

## DESSERTS

Món tráng miệng

### TART OF THE DAY (D)

Bánh nướng thơm ngon theo ngày

### SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây tươi theo mùa

Venue options / Vui lòng chọn địa điểm

By the beach / Barefoot restaurant / Long bar garden - with your private chef and dedicated servers

We invite you to set sail on an unforgettable dining journey, accompanied with romantic candlelight

Trên bờ biển / Tại nhà hàng Barefoot / Sân vườn Long Bar với đầu bếp và nhân viên phục vụ riêng

Quý khách sẽ có trải nghiệm thật khó quên cho bữa tối dưới ánh nến lãng mạn

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Beverage menu

Thực đơn thức uống

## WINE BY THE GLASS | RƯỢU VANG BÁN LY

### CHAMPAGNE, FRANCE | RƯỢU CHAMPAGNE, PHÁP

**DELAMOTTE BRUT** 799  
Le Mesnil-sur-Oger

### SPARKLING WINE | RƯỢU VANG SỦI

**BELSTAR PROSECCO BRUT, BISOL** 325  
Prosecco DOC | Veneto, Italy

### WHITE WINE | RƯỢU VANG TRẮNG

**RIFF ALOIS LAGEDER** 315  
Pinot Grigio | Veneto, Italy

**VIDAL ESTATE** 348  
Sauvignon Blanc | Marlborough, New Zealand

**ROUX PÈRE & FILS 'LES CÔTILES'** 488  
Chardonnay | Vin de France

**DR. LOOSEN BLUE SLATE KABINETT** 420  
Riesling | Mosel, Germany

### ROSÉ WINE | RƯỢU VANG HỒNG

**CLARENDELLE ROSÉ** - Inspired By Haut Brion 488  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc | Bordeaux, France

### RED WINE | RƯỢU VANG ĐỎ

**PUNTA DE FLECHAS** 328  
Malbec | Mendoza, Argentina

**COMTE DE DAUZAC BY CHATEAU DAUZAC** 399  
Cabernet Sauvignon, Merlot | Bordeaux, France

**TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA ROSSO DOC** 499  
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio | Sicily, Italy

**DOMAINE DEVILLIARD 'LE RENARD'** 649  
Pinot Noir | Burgundy, France

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Beverage menu

Thực đơn thức uống

## WINE BY THE BOTTLE | RƯỢU VANG BÁN CHAI

### CHAMPAGNE, FRANCE | RƯỢU CHAMPAGNE, PHÁP

**DELAMOTTE BRUT, 750ML** 3,750  
Le Mesnil-sur-Oger

**TAITTINGER BRUT RÉSERVE, 375ML** 2,200  
Reims

### SPARKLING WINE | RƯỢU VANG SỦI

**BELSTAR PROSECCO BRUT, BISOL** 1,480  
Prosecco DOC | Veneto, Italy

### WHITE WINE | RƯỢU VANG TRẮNG

**RIFF ALOIS LAGEDER** 1,500  
Pinot Grigio | Veneto, Italy

**VIDAL ESTATE** 1,588  
Sauvignon Blanc | Marlborough, New Zealand

**ROUX PÈRE & FILS 'LES CÔTILES'** 2,200  
Chardonnay | Vin de France

**DR. LOOSEN BLUE SLATE KABINETT** 2,400  
Riesling | Mosel, Germany

### ROSÉ WINE | RƯỢU VANG HỒNG

**CLARENDELLE ROSÉ - Inspired By Haut Brion** 2,199  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc | Bordeaux, France

### RED WINE | RƯỢU VANG ĐỎ

**PUNTA DE FLECHAS** 1,610  
Malbec | Mendoza, Argentina

**COMTE DE DAUZAC BY CHATEAU DAUZAC** 2,100  
Cabernet Sauvignon, Merlot | Bordeaux, France

**TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA ROSSO DOC** 2,599  
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio | Sicily, Italy

**DOMAINE DEVILLIARD 'LE RENARD'** 3,200  
Pinot Noir | Burgundy, France

### SWEET WINE | RƯỢU VANG NGỌT

**MICHELE CHIARLO 'PALAS', MOSCATO D'ASTI** 1,399  
Moscato, Bianco | Piedmont, Italy

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Beverage menu

Thực đơn thức uống

## COCKTAIL AND BEER SELECTION | COCKTAIL VÀ BIA

### COCKTAILS

<b>KIR ROYAL</b> Delamotte Brut Champagne, Crème de Cassis <i>Sâm-panh Delamotte Brut, Crème de Cassis</i>	499
<b>BELLINI</b> Delamotte Brut Champagne, peach liqueur <i>Sâm-panh Delamotte Brut, rượu mùi đào</i>	499
<b>DRY MARTINI</b> Lady Triệu Contemporary Vietnam Gin, Martini Dry Vermouth	399
<b>COSMOPOLITAN</b> Absolute Swedish Elyx Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice <i>Absolute Swedish Elyx Vodka, Cointreau, nước chanh, nước nam việt quất</i>	399
<b>SINGAPORE SLING</b> Lady Triệu Contemporary Vietnam Gin, Cherry Brandy, Cointreau, D.O.M Bénédictine, Angostura bitters, grenadine, lime juice, pineapple juice <i>Lady Triệu Contemporary Vietnam Gin, Cherry Brandy, Cointreau, D.O.M Bénédictine, rượu mùi Angostura, si-rô lựu, nước chanh, nước dứa</i>	399

### BEER SELECTIONS | BIA

<b>VIETNAMESE BEER   BIA VIỆT NAM</b> Golden Bridge Helles Lager <i>Da Nang   Đà Nẵng</i>	149
Lunar Castle Dry Hop Pale Ale <i>Da Nang   Đà Nẵng</i>	149
<b>REGIONAL BEER   BIA KHU VỰC</b> Tiger <i>Singapore</i>	155
<b>INTERNATIONAL BEER   BIA QUỐC TẾ</b> Heineken <i>Netherlands   Hà Lan</i>	155
Corona <i>Mexico</i>	185
<b>NON-ALCOHOLIC BEER   BIA KHÔNG CỒN</b> Heineken 0.0 <i>Netherlands   Hà Lan</i>	145

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Beverage menu

Thực đơn thức uống

## SPIRITS SELECTION | RƯỢU MẠNH CÁC LOẠI

### APÉRITIF | RƯỢU KHAI VỊ

#### MARTINI

Dry, Bianco, Rosso, Italy  
Italy | Ý

GLASS

Ly

199

BOTTLE

Chai

2,499

#### CAMPARI

Italy | Ý

199

2,299

#### RICARD 45

France | Pháp

199

1,999

### GIN | RƯỢU GIN

#### TANQUERAY NO. 10

England | Anh Quốc

388

3,999

#### HENDRICK'S

Scotland

399

3,250

### VODKA | RƯỢU VODKA

#### BELVEDERE

Poland | Ba Lan

288

3,599

#### GREY GOOSE

France | Pháp

278

3,399

### WHISKY | RƯỢU WHISKY

#### MACALLAN - 12 YO

Single malt, Highlands, Scotland | Fine Oak  
Single malt, Highlands, Scotland | Sherry Oak Cask

449

528

7,999

8,888

#### CHIVAS REGAL - 18 YO

Chivas Regal - 18 YO  
Blended Scotch, Scotland

398

3,499

### COGNAC, FRANCE | RƯỢU COGNAC, PHÁP

#### OTARD XO

France | Pháp

695

8,999

### LIQUEUR | RƯỢU MÙI

#### BAILEYS IRISH CREAM

Ireland | Cộng Hoà Ireland

199

1,799

#### DISARONNO AMARETTO

Italy | Ý

199

2,599

#### JÄGERMEISTER

Germany | Đức

199

1,799

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Beverage menu

Thực đơn thức uống

## NON ALCOHOLIC SELECTIONS | ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

### MOCKTAILS

**BANANARAMA** 230

Banana, yogurt and vanilla ice cream

*Chuối, sữa chua và kem vanilla*

**TROPICAL COLADA** 230

Coconut cream, fresh banana, lime juice, pineapple juice

*Nước cốt dừa, chuối tươi, nước chanh, nước dứa*

### MILKSHAKES | SỮA LẮC

**VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY** 199

*Vanilla, sô-cô-la, dâu*

### FRESH JUICES | NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI

**COCONUT** 195

*Dừa*

**CARROT, APPLE, PINEAPPLE, WATERMELON, PAPAYA, MANGO, ORANGE, LIME** 179

*Cà rốt, táo, dứa, dưa hấu, đu đủ, xoài, cam, chanh*

### CHILLED JUICES | NƯỚC TRÁI CÂY HỘP

**TOMATO, CRANBERRY** 168

*Cà chua, nam việt quất*

### SOFT DRINKS | NƯỚC GIẢI KHÁT

**COCA COLA, DIET COKE, COKE ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC, SODA, GINGER ALE** 140

### SPARKLING WATER| NƯỚC KHOÁNG CÓ GA

**SAN PELLEGRINO, ITALY, 750ML** 188

*San Pellegrino, Ý, 750ml*

### STILL WATER | NƯỚC KHOÁNG KHÔNG GA

**ACQUA PANNA, ITALY, 750ML** 188

*Acqua Panna, Ý, 750ml*

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Beverage menu

Thực đơn thức uống

## NON ALCOHOLIC SELECTIONS | ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

### TEA SELECTION | TUYỂN TẬP CÁC LOẠI TRÀ

**BREAKFAST, CHAMOMILE, PEPPERMINT, MANDARIN JASMINE, DARJEELING,  
EARL GREY YIN ZHEN, MISS DAMMANN GREEN, ROOIBOS FRUIT ROUGES**

148

*Trà đen Breakfast, trà hoa cúc, trà bạc hà, trà hoa nhài, trà Darjeeling,  
trà Bá tước Yin Zhen, trà xanh Miss Dammann, Hồng trà Nam Phi*

### ITALIAN COFFEE | CÀ PHÊ Ý

**ESPRESSO, DOUBLE ESPRESSO, AMERICANO, CAPPUCCINO, LATTE,  
DECAFFEINATED COFFEE**

148

*Espresso, double espresso, americano, cappuccino, latte, cà phê không chứa caffein*

### VIETNAMESE COFFEE | CÀ PHÊ VIỆT NAM

**BLACK COFFEE, BLACK COFFEE WITH CONDENSED MILK**

148

*Cà phê đen, cà phê sữa*

### SAIGON BAC XIU COFFEE

148

*Cà phê bạc xỉu*

### COCONUT COFFEE

188

*Cà phê dừa*

### MILK | SỮA

**FULL FAT MILK, LOW FAT MILK, SKIMMED MILK, SOYA MILK**

148

*Sữa nguyên kem, sữa ít béo, sữa tách kem, sữa đậu nành*

### HOT CHOCOLATE

148

*Sô-cô-la nóng*

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Flexible Dining

Bữa ăn linh hoạt

Versatile, nutritionally balanced dishes available any time  
Bữa ăn linh hoạt và giàu dinh dưỡng được phục vụ cả ngày.

## NOURISH BOWL

### CHICKPEA QUINOA SALAD (GF) (N) (V)

Avocado, cherry tomatoes, mixed lettuce and lemon dressing

399

### Sa-lát đậu gà và hạt diêm mạch (GF) (N) (V)

Trái bơ, cà chua bi, rau xà lách trộn đều và thường thức cùng sốt chanh

### ROYAL VIETNAMESE “SÁ SÙNG” PHO

Vietnamese iconic noodles soup “Pho” with beef or chicken

“Sa Sung” broth - Traditional royal seafood medicine and organic herbs

599

### Huyền thoại phở “Sá Sùng”

Phở truyền thống Việt Nam, phục vụ cùng với thịt bò hoặc thịt gà

Nước dùng “Sá Sùng” hoàng gia, một trong những vị thuốc Đông Y cao quý

Thường thức cùng các loại rau thơm địa phương

## ANYTIME PLATE

### AVOCADO TUNA (D)

Croissant, onion, cucumber, celery, gherkin and green lettuce

399

### Bơ và cá ngừ (D)

Bánh sừng bò, hành tây, dưa chuột, cần tây, dưa chuột muối và xà lách

### FRESH TIGER PRAWN SPRING ROLL (GF)

Green lettuce, rice noodle, eggs, organic herbs, sweet and sour fish sauce

549

### Gỏi cuốn tươi tôm sú (GF)

cuốn cùng rau xanh, bún gạo tươi, trứng gà và rau thơm từ vườn

Thường thức cùng với nước mắm chua ngọt

Alcohol  
Có cồn

Dairy  
Sữa

Gluten Free  
Không Gluten

Nuts  
Hạt

Pork  
Heo

Vegetarian  
Món Chay

# Hot Drink

Thức uống nóng

## TEA SELECTION | TUYỂN TẬP CÁC LOẠI TRÀ

**BREAKFAST, CHAMOMILE, PEPPERMINT, MANDARIN JASMINE, DARJEELING, EARL GREY YIN ZHEN, MISS DAMMANN GREEN, ROOIBOS FRUIT ROUGES** 148  
*Trà đen Breakfast, trà hoa cúc, trà bạc hà, trà hoa nhài, trà Darjeeling, trà Bá tước Yin Zhen, trà xanh Miss Dammann, Hồng trà Nam Phi*

## ITALIAN COFFEE | CÀ PHÊ Ý

**ESPRESSO, DOUBLE ESPRESSO, AMERICANO, CAPPUCCINO, LATTE, DECAFFEINATED COFFEE** 148  
*Espresso, double espresso, americano, cappuccino, latte, cà phê không chứa caffein*

## VIETNAMESE COFFEE | CÀ PHÊ VIỆT NAM

**BLACK COFFEE, BLACK COFFEE WITH CONDENSED MILK** 148  
*Cà phê đen, cà phê sữa*

**SAIGON BAC XIU COFFEE** 148  
*Cà phê bạc xỉu*

**COCONUT COFFEE** 188  
*Cà phê dừa*

## MILK | SỮA

**FULL FAT MILK, LOW FAT MILK, SKIMMED MILK, SOYA MILK** 148  
*Sữa nguyên kem, sữa ít béo, sữa tách kem, sữa đậu nành*

**HOT CHOCOLATE** 148  
*Sô-cô-la nóng*

In need of a pick-me-up?

At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel. Try Timeshifter® on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us



**A**lcohol  
Có cồn

**D**airy  
Sữa

**G**luten Free  
Không Gluten

**N**uts  
Hạt

**P**ork  
Heo

**V**egetarian  
Món Chay



**Intercontinental® Danang Sun Peninsula Resort**

Bai Bac, Son Tra Peninsula, Danang, 550000 Vietnam

Tel : +84 236 393 8888

[danang.intercontinental.com](http://danang.intercontinental.com)