

THE INCREDIBLE CHEF'S TABLE

Inspired by exceptional ingredients and seasonal local essences, the talented chefs at LAVA invite you to unveil a culinary odyssey. Honoring Phu Quoc's finest specialties, the menu embraces original flavors to their finest with cutting-edge techniques. While crafting dishes tableside, our chefs share the story behind each creation, revealing the meticulous process of handpicking and preparing every ingredient. A special vegetarian edition features ingredients from our Herb Garden.

Please contact our team or provide your information at the Front Desk one day in advance to reserve your experience.

TRẢI NGHIỆM ẨM THỰC TẠI BÀN CÙNG ĐẦU BẾP

Lấy cảm hứng từ nguồn nguyên liệu thượng hạng và tươi ngon theo mùa từ địa phương, các đầu bếp tài năng tại nhà hàng LAVA đã tạo nên hành trình ẩm thực đặc sắc mời gọi thực khách khám phá. Thực đơn được thiết kế nhằm tôn vinh hương vị nguyên bản nơi đảo Ngọc, sử dụng những phương thức chế biến đầy sáng tạo. Các đầu bếp sẽ đích thân chuẩn bị món ăn bên cạnh bàn của thực khách, mở ra thế giới đầy ắp những câu chuyện ẩm thực thú vị, từ cách tuyển chọn nguồn nguyên liệu tươi ngon, đến phương thức chế biến cầu kỳ. Bên cạnh đó, nhà hàng còn phục vụ thực đơn thuần chay với nguồn nông sản đến từ Vườn Hữu Cơ tại khu nghỉ dưỡng.

Vui lòng liên hệ nhân viên bộ phận Ẩm thực hoặc Lễ tân trước một ngày để đặt bàn.

APPETIZER & SALAD KHAI VỊ & XA LÁT

Roasted Beetroot Salad 🌱 Xa Lát Củ Dền Nướng

Beetroot ravioli, garden salad, ricotta cheese, balsamic caviar, dried orange, and candied walnuts

Kem chua nhồi củ dền nướng, xa lát theo mùa, phô mai ricotta, "trứng cá" giấm balsamic, cam sấy và kẹo hạt óc chó

320

"Dalat" Artichoke Hoa Atisô Đà Lạt

Couscous, burnt onion, shaved asparagus, baked carrot, and mushroom emulsion

Couscous, hành tây nướng, măng tây bào, cà rốt nướng và sốt nấm

320

"Ham Ninh" Blue Crab 🐞 Cua Xanh Hàm Ninh

Salmon roe, spaghetti cucumber, green curry foam, coriander, and Himalayan salt

Trứng cá hồi, dưa leo nạo sợi mì ý, bột cà ri xanh, ngò rí và muối Himalaya

420

Hokkaido Scallops 🐚 Sò Đẹp Hokkaido

Pan-seared scallops, pumpkin puree, mango salsa, ginger jelly, balsamic reduction, and pumpkin chip

Sò điệp áp chảo, bí đỏ nghiền, salsa xoài, thạch gừng, giấm balsamic cô đặc và bí đỏ giòn

420

Foie Gras Terrine 🍷

Fig jam, berry jelly, red bell pepper sauce, red artichoke gel, tiger bread, lime rocks, salt and pink pepper

Mứt quả sung, thạch quả mọng, sốt ớt chuông đỏ, gel atisô đỏ, bánh mì da beo, đá chanh sây, muối và tiêu hồng

750



🌱
Vegan
Thuần Chay

🍃
Vegetarian
Ăn Chay

🐟
Contains Seafood
Có Hải Sản

🥜
Contains Nuts
Có Các Loại Hạt

🐷
Contains Pork
Có Thịt Heo

🐔
Contains Poultry
Có Gia Cầm

IHG Dining Privileges benefits are applicable with terms & conditions.
Áp dụng chương trình ưu đãi IHG Dining Privileges.

Prices are quoted in VND'000 & are subject to 5% service charge & prevailing tax.
Giá được tính theo VND'000 & chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế hiện hành.

SOUP
XÚP

Green Peas Soup
Xúp Đậu Xanh

Onion marmalade, beetroot foam, parmesan puffed

Mứt hành tây, bọt củ dền, parmesan nướng giòn

280

Dashi Broth Soup ☺
Xúp Dashi

Shrimp cake in nori, tofu, shimeji mushroom, tobiko, spring onion, and ginger

Chả tôm cuộn rong biển, đậu hũ, nấm ngọc châm, trứng tôm, hành lá và gừng

350

Phu Quoc Slipper
Lobster Bisque ☺☺
Xúp Tôm Mũ Ni Phú Quốc

Phu Quoc slipper lobster, garlic croutons, zucchini, carrot, dill oil

Tôm mũ ni Phú Quốc, bánh mì tỏi nướng giòn, bí ngòi, cà rốt và dầu thì là

420

MAIN COURSE
MÓN CHÍNH

Local Grilled Red Snapper ☺
Cá Hồng Địa Phương Nướng

Carrot puree, potato pave, fennel, caper, dill oil, carrot chip

Cà rốt nghiền, khoai tây xếp lớp, củ thì là, nụ bạch hoa, dầu thì là và cà rốt giòn

650

“Phu Quoc” Free Range
Chicken Roulade ☺
Gà Đồi Phú Quốc Cuộn

Purple sweet potato puree, carrot baby, baby corn, mushroom, sweet potato chip, and morel jus

Khoai lang tím nghiền, cà rốt non, bắp non, nấm, khoai lang giòn và sốt nấm bụng dê

650

Dry Aged Duck Breast ☺☺☺
Ức Vịt Ủ Khô

Pistachio puree, beetroot relish, brussels, pistachio bacon, and lavender sauce

Hạt dẻ cười nghiền, củ dền hầm, cải nụ, thịt xông khói, hạt dẻ cười và sốt hoa oải hương

1,200



SIDE
MÓN ĂN KÈM

Pandan Flavour Steamed Rice ☺
Cơm Trắng Hấp Lá Dứa

95

Mashed Potato
Khoai Tây Nghiền

95

Grilled Sweet Corn
with Garlic Butter
Bắp Nướng Bơ Tỏi

95

Mix Garden Salad ☺
Xa Lát Vườn

110

Green Asparagus ☺
Măng Tây Nướng

135

Triple Potato Wedges ☺
Khoai Tây Múi Cau Chiên

150

French Fries
Khoai Tây Chiên

170

Australian Wagyu Beef
Tenderloin MB9
Thăn Nội Bò Wagyu Úc MB9

Carrot glazed, parsnip puree, onion puree, pickled mustard seed, parsnip chip, truffle jus or sim wine sauce

Cà rốt, củ cải vàng nghiền, hành tây nghiền, hạt mù tạt ngâm chua, củ cải vàng giòn, sốt nấm kim cương hoặc sốt rượu sim

2,200

☺
Vegan
Thuần Chay

☺
Vegetarian
Ăn Chay

☺
Contains Seafood
Có Hải Sản

☺
Contains Nuts
Có Các Loại Hạt

☺
Contains Pork
Có Thịt Heo

☺
Contains Poultry
Có Gia Cầm

IHG Dining Privileges benefits are applicable with terms & conditions.
Áp dụng chương trình ưu đãi IHG Dining Privileges.

Prices are quoted in VND'000 & are subject to 5% service charge & prevailing tax.
Giá được tính theo VND'000 & chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế hiện hành.

Signature Dish To Share
Món Dặc Trưng Dùng Chung

Australian grain-fed Wagyu Tomahawk
1.4kg (tableside service)

Cốt lết bò Wagyu Úc thượng hạng nướng
1.4kg (phục vụ tại bàn)

7,000



CHARCOAL GRILLED
LỰA CHỌN THỰC ĐƠN
NƯỚNG THAN

Grilled Clams ☺
Sò Tộ Nướng

X.O sauce, grilled baby broccoli,
garden salad, grilled lemon

Xốt X.O cay dùng kèm bông cải nhỏ nướng,
xà lách vườn và chanh vàng nướng

380

“Nha Trang” Fresh Oyster ☺
Hàu Tươi Nha Trang

Red wine vinegar and shallot, tomato salsa,
tabasco, lemon

Giấm rượu vang đỏ ngâm hành tím, xốt cà
chua lạnh, xốt ớt tabasco, chanh vàng

450

Chargrilled Whole Squid ☺
Mực Nướng Nguyên Con

Green chilli sauce, garden salad,
grilled lemon

Xốt ớt xanh, xà lách vườn, chanh vàng nướng

650

Grilled Butter Fish ☺
Cá Chim Nướng

Lemongrass sauce, steam rice in banana
leaf,
garden salad, grilled lemon

Xốt sả, cơm trắng hấp lá chuối, xà lách
vườn,
chanh vàng nướng

650

Grilled Mountain Chicken ☺
Gà Đồi Phú Quốc Nướng

Sautéed sweet corn, mix herbs salad

Bắp ngọt xào, xà lách theo mùa

650

Iberico Pork Chop ☺
Sườn Heo Iberico

Pumpkin puree, grilled asparagus,
“Phu Quoc” pepper sauce

Bí đỏ nghiền, măng tây nướng,
xốt tiêu Phú Quốc

1,100

King Tiger Prawn ☺
Tôm Sú Nướng

“Phu Quoc” pepper sauce, grilled baby
broccoli, garden salad, grilled lemon

Xốt tiêu Phú Quốc dùng kèm bông cải nhỏ
nướng, xà lách vườn và chanh vàng nướng

1,100

Wagyu Striploin MS 4/5
Thăn Ngoại Wagyu MS 4/5

Potato pomme, onion puree, baby carrot,
baby corn, grilled asparagus, truffle sauce

Bánh khoai tây, hành tây nghiền,
cà rốt non, bắp non, măng tây nướng,
xốt nấm kim cương

1,800

Wagyu Rib Eye MS 4/5
Đầu Thăn Ngoại Wagyu MS 4/5

Pumpkin puree, parsnip puree,
baby carrot, baby corn, grilled asparagus,
sim wine sauce

Bí đỏ nghiền, củ cải vàng nghiền,
cà rốt non, bắp non, măng tây nướng,
xốt rượu sim

2,200

“Phu Quoc” Seafood Platter ☺
Tinh Hoa Hải Sản Phú Quốc

Slipper lobster, tiger prawn, clam,
grouper, oyster, squid, mussel

Tôm mũ ni, tôm sú, sò tộ, cá mú, hàu,
mực ống, vẹm xanh

3,500

Blue Crab 500g ☺
Chẹ Xanh 500g

1,200

Slipper Lobster 500g ☺
Tôm Mũ Ni 500g

1,500

Whole Butter Fish ☺
Cá Chim Vây Vàng Nguyên Con
1.2kg

1,800

Whole Grouper 1.3kg ☺
Cá Mú Nguyên Con 1.3kg

2,500

Phu Quoc Lobster 500g ☺
Tôm Hùm 500g

2,800

Tell us how you would like it cooked:
Vui lòng lựa chọn cách chế biến
bạn yêu thích:

1. Original flavour, steamed or
charcoal grilled.
Hải sản tươi sống hấp hoặc
nướng than hoa.
2. Steamed oyster sauce or grilled with
green chili sauce, “Phu Quoc” pepper
sauce, garlic butter, Vietnamese green
herb sauce.

Hấp dầu hào hoặc nướng với muối ớt
xanh, xốt tiêu Phú Quốc, xốt bơ tỏi,
xốt rau mùi Việt Nam.

FRESH SEAFOOD
HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Daily selection of fish and seafood
following seasonality and market
availability.

Hải sản tươi sống đánh bắt trong ngày
và theo mùa.

Vegan
Thuần Chay

Vegetarian
Ăn Chay

Contains Seafood
Có Hải Sản

Contains Nuts
Có Các Loại Hạt

Contains Pork
Có Thịt Heo

Contains Poultry
Có Gia Cầm

IHG Dining Privileges benefits are applicable with terms & conditions.
Áp dụng chương trình ưu đãi IHG Dining Privileges.

Prices are quoted in VND'000 & are subject to 5% service charge & prevailing tax.
Giá được tính theo VND'000 & chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế hiện hành.

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Guava Sorbet ④ Kem Ổi

Infused passion syrup with fresh guava
Dùng kèm si rô chanh dây và ổi tươi

120

Sim Sorbet ④ Kem Sim

Served with fresh pomegranate
Dùng kèm quả lựu tươi

120

Vietnamese Local Coffee Parfait Parfait Cà Phê Việt Nam

Coffee jelly, blueberry, chocolate crumble,
and coffee espuma
Thạch cà phê, việt quất, vụn sô cô la và
bọt cà phê

210

Chocolate Praline ④ Kẹo Praline Sô Cô La

Banana passion fruit served with
praline ice cream
Chuối, chanh dây dùng kèm kem praline

260

Strawberry Lime White Chocolate Mousse Bánh Mousse Dâu Tây, Chanh Xanh Và Sô Cô La Trắng

Strawberry compote, lime white
chocolate mousse
Mứt dâu tây, bánh mousse chanh xanh
và sô cô la trắng

260

Yogurt Meringue ④ Bánh Trứng Đường Vị Sữa Chua

Served with blood orange, lime curd,
chocolate cream, and lemon gel
Dùng kèm cam đỏ, kem trứng vị chanh
xanh, kem sô cô la, và gel chanh vàng

260

Apple Tartine ④ Bánh Tartine Táo

Served with vanilla ice cream
Dùng kèm kem vani

270



WINE BY THE BOTTLE
RƯỢU THEO CHAI

CHAMPAGNE
RƯỢU SÂM PANH

- Charles Heidsieck Brut Réserve
- 3,200
- Taittinger Brut Réserve
- 4,850
- Taittinger Nocturne City Lights
- 4,950
- Billecart-Salmon Brut Réserve
- 4,950
- Nicolas Feuillatte Reserve Brut Particulière
- 5,100
- Laurent-Perrier La Cuvée Brut
- 3,900
- Louis Roederer Collection 244
- 5,500
- Laurent-Perrier Brut Millésime
- 8,000
- Ruinart Blanc De Blancs
- 8,000
- Krug Grande Cuvée
- 12,500

Louis Roederer Cristal Brut

13,000

Dom Perignon Luminous

15,000

Taittinger Brut Reserve -
Jeroboam

18,000

CHAMPAGNE – ROSE
RƯỢU SÂM PANH HỒNG

Champagne Taittinger,
Brut Prestige Rose

5,700

Billecart-Salmon Brut Rosé

5,700

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

8,200

SPARKLING WINE
RƯỢU VANG SỦI

Terre Forti

Glera | Italy

1,250

Bottega - Millesimato Brut

Prosecco | Italy

1,500

Casalforte Prosecco - Extra Dry

Glera | Italy

1,500

Bisol Belstar Prosecco D.O.C

Glera | Italy

1,550

Val D’oca Blu Millesimato
Extra Dry

Prosecco | Italy

2,000

Cinzano Prosecco

Glera | Italy

2,000

WHITE WINE
RƯỢU VANG TRẮNG

Terre Forti

Trebbiano & Chardonnay | Italy

1,200

Woolshed

Sauvignon Blanc | Australia

1,250

Woolshed

Chardonnay | Australia

1,250

Tarapaca Cosecha

Sauvignon Blanc | Chile

1,300

Terre Forti

Pinot Grigio | Italy

1,600

Château Haut Meyreau L’Exalté

Sauvignon Blanc | France

1,600

Château Haut Meyreau Le Hardy

Cabernet Sauvignon &
Cabernet Franc | France

1,600

Concha Y Toro Frontera

Chardonnay | Chile

1,700

Louis Latour Ardèche

Chardonnay | France

1,400

Casa Lunardi

Pinot Grigio | Italy

1,800

Casa Silva Coleccion

Chardonnay | Chile

1,800

IHG Dining Privileges benefits are applicable with terms & conditions.
Áp dụng chương trình ưu đãi IHG Dining Privileges.

Prices are quoted in VND'000 & are subject to 5% service charge & prevailing tax.
Giá được tính theo VND'000 & chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế hiện hành.

The Beachhouse

Sauvignon Blanc | South Africa

 1,800

Les Jamelles “Les Classiques”

Chardonnay | France

 2,000

Danzante

Pinot Grigio | Italy

 2,000

Casalforte Soave Colli Scaligeri

Corvina | Italy

 2,100

Kono Marlborough

Sauvignon Blanc | New Zealand

 1,600

Cave de Lugny Bourgogne
Les Chenaudières

Chardonnay | France

 2,300

Ruffino Orvieto Classico
Grechetto Trebbiano

Trebbiano | Italy

 1,800

Louis Latour Bourgogne

Chardonnay | France

 3,400

Château Haut Meyreau
Le Hardi - Magnum

Bordeaux | France

 3,100

RED WINE
RƯỢU VANG ĐỎ

Terre Forti

Sangiovese | Italy

 1,200

Concha Y Toro Casa
Subercaseaux

Cabernet Sauvignon | Chile

 1,250

Woolshed

Pinot Noir | Australia

 1,250

Woolshed

Cabernet Sauvignon | Australia

 1,250

Tarapaca Cosecha

Cabernet Sauvignon | Chile

 1,300

Château Haut Meyreau
L’ame du Terroir

Bordeaux | France

 1,400

Vignerons Ardechois
Les Classiques

Cabernet Sauvignon | France

 1,500

Château Haut Meyreau
Nu Comme un Verre

Bordeaux | France

 1,600

Louis Latour Domaine
De Valmoissine

Pinot Noir | France

 1,700

Casalforte Veneto

Merlot | Italy

 1,450

Casa Lunardi

Merlot | Italy

 1,800

Casa Lunardi

Carbenet Sauvignon | Italy

 1,800

The Beachhouse

Shiraz | South Africa

 1,800

Les Jamelles “Les Classiques”

Pinot Noir | France

 2,000

Les Jamelles “Les Classiques”

Merlot | France

 2,000

Bodega Norton Coleccion
Varietales

Malbec | Argentina

 2,000

Moulin de Gassac Pinot Noir
IGP Pays d’Herault

Pinot Noir | France

 2,100

TorDelColle “Riserva”

Sangiovese | Italy

 2,100

La Cour Des Dames

Syrah | France

 2,200

Château Haut Meyreau
Cuvée Thin

Carbenet Sauvignon & Merlot | France

 2,200

Cave de Lugny Bourgogne

Pinot Noir | France

 2,300

Santa Julia Tintillo Bonarda

Malbec | Argentina

 2,500

Ruffino Chianti

Sangiovese | Italy

 1,800

Château des Gravières Rouge

Cabernet Sauvignon & Merlot | France

 2,800

IHG Dining Privileges benefits are applicable with terms & conditions.
Áp dụng chương trình ưu đãi IHG Dining Privileges.

Prices are quoted in VND'000 & are subject to 5% service charge & prevailing tax.
Giá được tính theo VND'000 & chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế hiện hành.

Enzo Bartoli
“Barbera d’Asti Superiore”

Barbera | Italy

3,100

Frescobaldi Castiglioni Chianti

Chianti | Italy

3,300

Château Haut Meyreau
Nu Comme un Verre - Magnum

Bordeaux | France

3,100

Robert Mondavi
Private Selection

Cabernet Sauvignon | America

3,400

Château Touzinat-Prieuré,
Saint Émilion Grand Cru

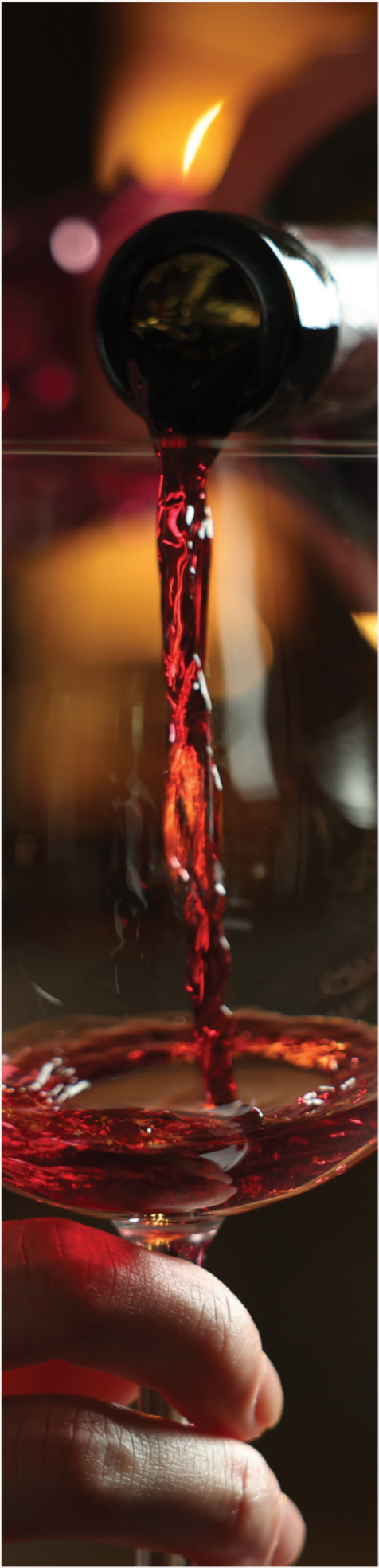
Blend | France

4,500

Opus One

Blend

25,000



WINE BY THE GLASS
RƯỢU THEO LY

CHAMPAGNE
SÂM PANH

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

790

SPARKLING WINE
RƯỢU VANG SỦI

Casalforte Prosecco Extra Dry

Glera | Italy

300

Bisol Belstar Prosecco D.O.C

Glera | Italy

310

ROSE WINE
RƯỢU VANG HỒNG

The Beachhouse

Pinotage | South Africa

290

Les Janelles “Clair de Rose”

Grenache & Cinsault | France

330

WHITE WINE
RƯỢU VANG TRẮNG

Tarapaca Cosecha

Sauvignon Blanc | Chile

260

Louis Latour - Ardeche

Chardonnay | France

280

Kono Marlborough

Sauvignon Blanc | New Zealand

320

Ruffino Orvieto
Classico Grechetto

Trebbiano | Italy

360

RED WINE
RƯỢU VANG ĐỎ

Tarapaca Cosecha

Cabernet Sauvignon | Chile

260

Casalforte

Merlot | Italy

290

Ruffino Chianti

Sangiovese | Italy

360

IHG Dining Privileges benefits are applicable with terms & conditions.
Áp dụng chương trình ưu đãi IHG Dining Privileges.

Prices are quoted in VND'000 & are subject to 5% service charge & prevailing tax.
Giá được tính theo VND'000 & chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế hiện hành.

SIGNATURE COCKTAIL
COCKTAIL ĐẶC BIỆT

Molten Amber

Marker's Mark Bourbon Whisky,
cherry brandy, Amaretto, kumquat cordial

320

Spring Fall

Absolut Vodka, elderflower syrup,
lychee syrup, Midori, basil, infused
wine with lemon

320

The Flashing

Lady Trieu Gin, vanilla syrup,
Blue Curacao, cucumber, egg white

320

“Nâu” Martini

Bacardi Gold Rhum, Havana Anejo Rhum,
espresso, condensed milk, chocolate

320

Black Margarita

Infused Jose Cuevo Gold Tequila with
Phu Quoc pepper, Cointreau, sim berry
syrup, Phu Quoc pepper salt

320

BEER
BIA

Heineken / Heineken Silver /
Tiger / Tiger Crystal / Bivina /
Saigon Special

100

Sapporo

115

Corona

140

MOCKTAIL
THỨC UỐNG
KHÔNG CỒN

Red Fairy

Cranberry juice, rose syrup, lime,
ginger ale

Nước ép nam việt quất, sirô hoa hồng,
chanh, bia gừng

165

Chic Soda

Lychee syrup, rose syrup, cranberry juice,
lime, soda water

Sirô vải, sirô hoa hồng, nước ép nam việt
quất, chanh, nước soda

165

Tutti Fruitti

Pineapple, orange, banana syrup, lime,
grenadine, sugar syrup

Thơm, cam, sirô chuối, chanh, sirô lựu,
nước đường

165

SOFT DRINK
NƯỚC NGỌT

Soda / Fanta / Tonic / Sprite /
Red Bull / Ginger Ale /
Coca Cola / Coca Cola Zero

80

FRESH JUICE
NƯỚC TRÁI CÂY

Lime / Orange / Passion Fruit /
Pineapple / Watermelon

Chanh / Cam / Chanh Dây /
Thơm / Dưa Hấu

125

Mango / Coconut / Mixed Juice

Xoài / Dừa Tươi /
Nước Ép Tổng Hợp

135



IHG Dining Privileges benefits are applicable with terms & conditions.
Áp dụng chương trình ưu đãi IHG Dining Privileges.

Prices are quoted in VND'000 & are subject to 5% service charge & prevailing tax.
Giá được tính theo VND'000 & chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế hiện hành.

TEA
TRÀ

Jasmine / Earl Grey / Green Tea /
Darjeeling / Peppermint /
Chamomile / English Breakfast

125

COFFEE
CÀ PHÊ

Espresso / Americano

95

Vietnamese Hot or Iced Coffee
Cà Phê Việt Nam Đá Hoặc Nóng

95

Latte / Mocha / Cappucino /
Double Espresso /
Espresso Macchiato

115

Hot or Iced Chocolate
Sô Cô La Đá Hoặc Nóng

115

WATER
NƯỚC KHOÁNG

Acqua Panna / San Pellegrino

250ml

150

Acqua Panna / San Pellegrino

500ml

180

Acqua Panna / San Pellegrino

750ml

210

Acqua Panna / San Pellegrino

1000ml

250