

A collection of small, dark-colored bowls arranged on a light-colored surface. Each bowl contains a different type of ground spice or ingredient, ranging in color from white to dark brown. In the background, a large, dark pot is visible, containing several wooden sticks or pieces of wood. The scene is lit with warm, directional light, creating soft shadows and highlighting the textures of the spices.

SEA. FIRE. SALT.

Our salt library - When the salt is not just salty

One of the most predominant ingredients in cooking is salt. Traditionally salt is harvested from sea water as can be seen in many provinces in Vietnam. In Vietnamese culture, it is also believed to ward off bad energy and neutralize unwanted spirits.

Salt is used to balance dishes in many ways according to the six Ayurvedic tastes of sweet, salty, sour, bitter, pungent and astringent.

In Vietnamese, 'Dam Da' means flavourful and that's how we describe our selection of infused salt flavours. It is not about making dishes salty, but enhancing the natural flavours of each dish by adding depth and bringing out the taste.

We are proud to present our library of 21 salt selections inspired by each region in the country to create inspirational flavour combinations.

Thư viện Muối - Khi Muối không chỉ là vị mặn

Một trong những nguyên liệu phổ biến nhất trong nấu ăn là muối. Muối hạt được thu hoạch theo phương pháp truyền thống tại những ruộng muối trải dọc đất nước.

Muối được sử dụng để cân bằng món ăn theo nhiều cách khác nhau, theo hệ thống Y học Hindu có 6 hương vị chính trong món ăn: chua, cay, mặn, ngọt, đắng, bùi. Trong món ngọt cũng có vị mặn và những vị còn lại cũng có thể cảm nhận được. Nguyên tắc này được áp dụng để nâng cao tri thức ẩm thực của chúng ta. Nhưng đừng sử dụng quá nhiều muối.

Tại một số vùng miền tại Việt Nam, muối được sử dụng để xua đi những năng lượng xấu. Muối biển rất tinh khiết và có thể hóa giải những hung khí xung quanh ngôi nhà.

Chúng tôi tại Sea.Fire.Salt sử dụng muối để thêm “Đậm Đà” cho các món ăn. Với bộ sưu tập muối tại nhà hàng, từng món ăn sẽ có thêm những hương vị đặc biệt.

Sau nhiều năm tìm kiếm các hương vị phù hợp khắp vùng miền Việt Nam, chúng tôi hân hạnh được giới thiệu tới thực khách bộ sưu tập 21 hương vị muối khắp vùng miền tổ quốc, quy tụ về đây. Nhưng vị muối này sẽ nâng tầm vị giác và cho quý thực khách một trải nghiệm có một không hai tại nhà hàng Sea.Fire.Salt.

Mỗi vùng miền theo thổ nhưỡng và khí hậu sẽ có những loại hương liệu tốt nhất và đặc trưng nhất của vùng miền đó, mà người dân Việt Nam ta hàng ngàn năm nay sử dụng để hầm ướp và chấm.

Appetizers

- POACHED SALMON | CÁ HỒI HẤP** 380
 Healthy Salad of Poached Norwegian Salmon, Avocado, Strawberries, Quinoa, Tomatoes, Broccoli, Pumpkin and Chia Seeds. Drizzled with a Light Honey, Lime and Yogurt Dressing
Sa lát đầy dinh dưỡng gồm có cá hồi Na Uy, bơ, dâu tây, hạt quinoa, cà chua, bông cải xanh, bí đỏ và hạt chia dùng với mật ong, chanh và sốt sữa chua
- PAN-FRIED FOIE GRAS | GAN NGỔNG ÁP CHẢO** 550*
 Lemon Confit, Poached Pear, Honey and Port Wine Jus
Dùng với gan chanh, lê chần, mật ong và sốt rượu cường hóa
- CRAB AND AVOCADO LOMI LOMI | SA LÁT CUA BƠ** 380
 Crispy Sesame Tuilles, Salmon Caviar, Vodka Vinaigrette, Chilled Green Mango Gazpacho
Bánh mì nướng, trứng cá hồi, sốt dấm rượu vodka, súp xoài lạnh
- PARMA HAM & BURATTA | THỊT HUN KHÓI PARMA & PHÔ MAI BURATTA** 480
 Fruit Salad, Drizzled with Steamed Galangal Vinaigrette
Dùng với sa lát hoa quả với sốt dấm nghệ
- AVOCADO AND QUINOA SALAD | SA LÁT BƠ & HẠT QUINOA** 300
 Avocado, Quinoa, Tomatoes, Watermelon, Chia Seeds, Yoghurt and Honey
Bơ, hạt quinoa, cà chua, dưa hấu, hạt chia, sữa chua và mật ong
- ALL FIT | TẤT CẢ VÌ SỨC KHỎE** 290
 Broccoli, Spinach, Romaine Lettuce, Cucumber, Quinoa, Tofu and Orange drizzled with Lemongrass Dressing and Cinnamon Powder
Bông cải xanh, cải bó xôi, xà lách la mã, dưa leo và hạt quinoa, đậu hũ, nước cam dùng với sốt xả và bột quế
- Add Grilled Chicken Breast (Keto)** 60
Dùng thêm với ức gà nướng
- SALAD OF SEA GRAPES | SA LÁT RONG NHỎ** 290
 With Ginger and Sesame Dressing
Dùng với sốt mè và gừng
- Add Grilled Prawns** 80
Dùng thêm với tôm nướng
- EARTH BOWL | TÔ SẢN VẬT TRỜI ĐẤT** 290
 Chickpeas, Quinoa, Roasted Vegetables, Cinnamon Powder, Chia Seeds, Honey, Yoghurt and Berry Vinaigrette
Hạt đậu gà, hạt quinoa, rau củ nướng, bột quế, hạt chia, mật ong, sữa chua và sốt dâu rừng
- With Grilled Wagyu Beef (Keto)** 680**
Dùng với bò Wagyu nướng

Each "*" represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages. Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu "*" nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.

 Vegetarian Options |
  Spicy Dishes |
  Contains Pork |
  Contains Shellfish |
  Contains Gluten |
  Contains Nuts |
  Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
 All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge
 Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng
 Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

Table Service

CAESAR SALAD | SA LÁT HOÀNG ĐẾ 380

Freshly-Picked Romaine Lettuce Tossed in Garlic and Anchovy Dressing and served with Croutons, Bacon Bits, Parmesan and Home-Smoked Salmon
Sa lát La Mã rưới sốt tỏi cá trích và dùng với bánh mì nướng bơ tỏi, thịt heo hun khói, phô mai Parmesan và cá hồi hun khói

STEAK TARTARE | BÒ TÁI KIỂU PHÁP 380

Fine Cut of Chilled Australian Tenderloin Tossed with Traditional Trimmings and Condiments
Thịt thăn nội bò Úc với nguyên liệu hảo hạng nhất

CAVIAR RITUAL | TRỨNG CÁ MUỐI 30 GRAMS 2,800

Served on Ice with Blinis, Capers, Chopped Eggs and Lemon
Phục vụ trên đá với bánh xếp Blini, nụ bạch hoa, trứng luộc, chanh

Not included as part of the half board package | Không bao gồm trong gói ăn 2 bữa

OYSTERS THREE WAYS | HÀU TAM VỊ 450

Fresh with Shallots and Vinegar
Baked with Spinach and Cheese
Deep-Fried with Ponzu Sauce
*Hàu tươi dùng với dấm và hành tím
Hàu bỏ lò dùng với phô mai và cải bó xôi
Hàu chiên xù dùng với sốt Ponzu*

Each “*” represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages.
Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu “*” nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.

 Vegetarian Options |  Spicy Dishes |  Contains Pork |  Contains Shellfish |  Contains Gluten |  Contains Nuts |  Contains Alcohol



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge
*Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ*

Soups

DEEP SEA LOBSTER BISQUE | SÚP TÔM HÙM    380



Double Cream and Flambéed with Cognac

Dùng với kem bông tuyết và đốt với rượu Cognac

SPICED CRAB AND PRAWN SOUP | SÚP GHẸ CAY VÀ TÔM   290

Coconut Broth with Deep-Fried Oyster

Dùng với nước dừa và hàu chiên

SEAFOOD BOUILLABAISSSE | SÚP HẦM HẢI SẢN KIỂU PHÁP   320

Slow-Cooked Seafood Soup the Traditional Way

Súp hầm hải sản kiểu truyền thống vùng Provence

DOUBLE-BOILED BEEF CONSOMMÉ | SÚP BÒ NƯỚC TRONG  290

Served with Crisp-Fried Beef and Mushroom Quenelles

Dùng với bò khô và nấm băm viên

WILD MUSHROOM AND TRUFFLE | SÚP NẤM RỪNG VÀ NẤM KIM CƯƠNG   320

Drizzled with White Truffle Oil and Gold Leaf

Dùng với dầu nấm kim cương trắng và lá vàng

Each “*” represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages.
Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu “*” nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.

 **Vegetarian Options** |  **Spicy Dishes** |  **Contains Pork** |  **Contains Shellfish** |  **Contains Gluten** |  **Contains Nuts** |  **Contains Alcohol**

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge
*Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ*



SEA

Sea

LOBSTER THERMIDOR | TÔM HÙM BÒ LÒ 🍷🍴 2,500***

Baked Lobster in Cream, White Wine and Cognac
Tôm hùm bò lò với kem, rượu vang trắng, rượu Cognac

BUTTER-POACHED SEA BASS | CÁ CHẾM TRẦN BƠ 🍷🍴 490

Green Peas, Sautéed Baby Lettuce, Lime Zest and White Wine, Served with Mashed Potatoes
Đậu xanh, rau sa lát xào, vỏ chanh và rượu vang trắng dùng với khoai tây nghiền

PAN-SEARED GROUPEL FILLET | CÁ MÚ ÁP CHẢO 🍷🍴 550

Spinach Quiche, Passion Fruit Beurre Blanc, Mushroom Risotto
Bánh mặn nhân cải bó xôi, sốt bơ chanh dây, cơm kiểu Ý sốt nấm

LOBSTER AND CRAB RAVIOLI | MÍ Ý RAVIOLI NHÂN TÔM HÙM VÀ CUA 🍷🍴 600

Cooked in Seashell Bisque and Red Pesto
Nấu với súp tôm hùm và sốt húng quế cà chua

SEAFOOD CRÈPE | BÁNH KÉP HẢI SẢN 🍷🍴 490

Sautéed Mixed Seafood (Fish, Scallops, Squid and Shrimps) with Mushroom & Asparagus in Brandy & Cream
Hải sản xào với nấm, măng tây với sốt kem và rượu Brandy

HOMEMADE SPINACH FETTUCCINE | MÌ SỢI DỆT VỚI SỐT CẢI BÓ XÔI 🍷🍴 490

Seafood, Green Asparagus and Mushroom Cream Sauce
Nấu với hải sản, măng tây và sốt kem nấm

SEASHELL RISOTTO | CƠM Ý HẢI SẢN 🍷🍴 490

Oysters, Crabmeat, Binh Dinh Mussels and Clams in a Cream Sauce
Cơm Ý sốt kem dùng với hào, vẹm xanh, nghêu và thịt cua

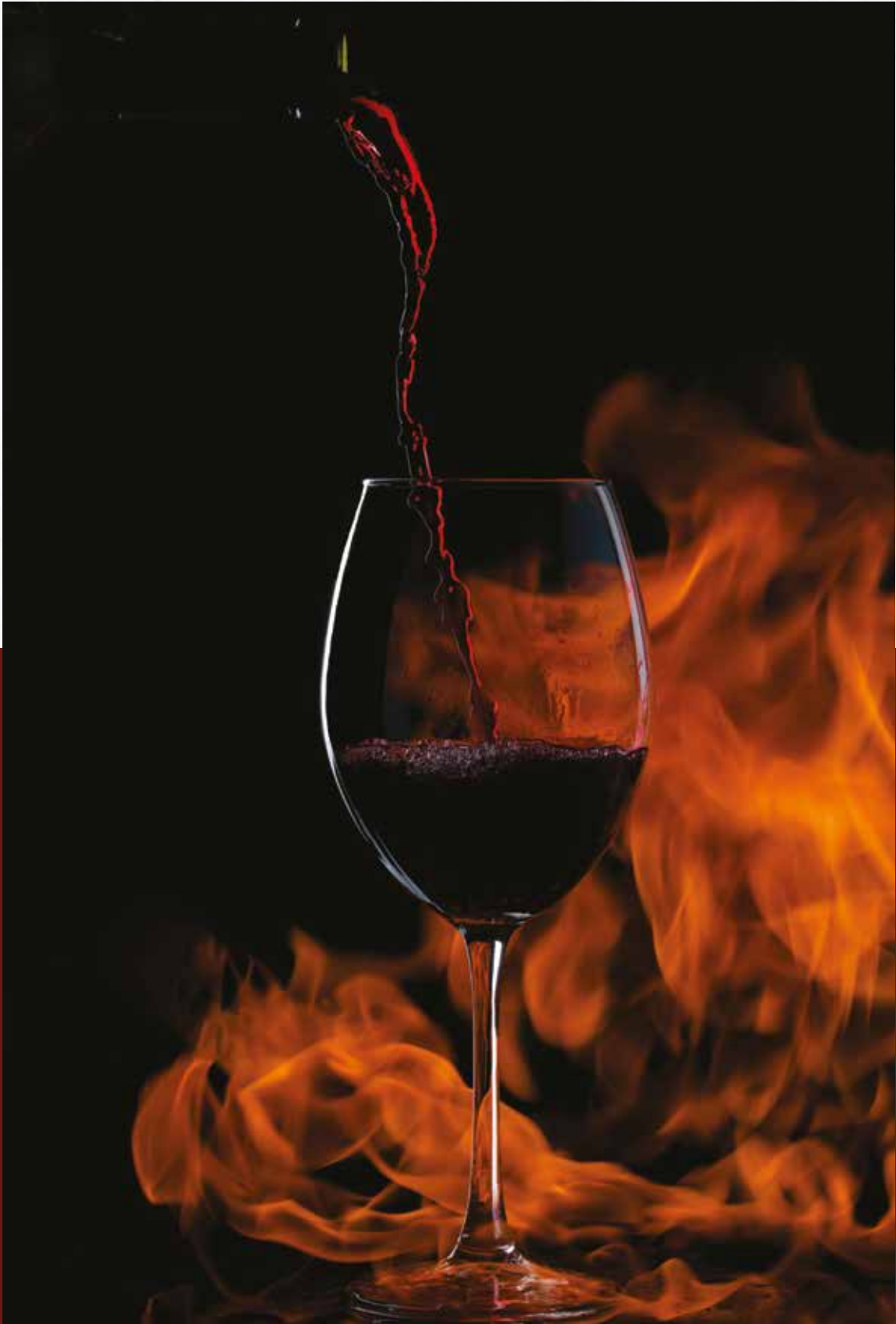
FRESH MUSHROOM AND TRUFFLE OIL RISOTTO | CƠM Ý TRỘN NẤM VÀ DẦU NẤM TRUFFLE 420

White Wine, Hand-Picked Fresh Mushrooms, Cream and Drizzled with White Truffle Oil
Nấu với rượu vang trắng, nấm, kem và dầu nấm Truffle

Each "***" represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages.
Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu "***" nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.

 Vegetarian Options |  Spicy Dishes |  Contains Pork |  Contains Shellfish |  Contains Gluten |  Contains Nuts |  Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ



FIRE

Fire

PEPPER STEAK | BÒ BÍT TẾT SỐT TIÊU 850

Angus Sirloin Steak Flambéed with Cognac and Cooked in a Red Wine Pepper Sauce
Thăn ngoại bò Angus đốt rượu Cognac dùng với sốt vang tiêu đen

TOURNEDOS OF BEEF | THĂN NỘI BÒ 850

Grilled Angus Beef Tenderloin on an Aqua Grill, Served with Pan-Fried Goose Liver
Thăn nội bò Angus nướng, dùng với gan ngỗng áp chảo

PORK CHOPS | SƯỜN HEO CỐT LẾT 480

Grilled Pork Chops Served with Mustard Sauce
Sườn cốt lết nướng dùng với sốt mù tạt

DUCK BREAST | ỨC VỊT 630

Roasted Margret Duck Breast Served with Foie Gras Jus
Ức vịt nướng dùng với sốt gan ngỗng

BAKED ORGANIC CHICKEN | GÀ THẢ VƯỜN 490

Rosemary Gravy and Garlic-Buttered Rice
Dùng với sốt hương thảo và cơm bơ tỏi

GRILLED LAMB KEBAB AND VEGETABLE SKEWERS | THỊT CỪU XIÊN NƯỚNG VỚI RAU CỦ 560

Served with Gravy and Olive Oil Mashed Potatoes
Dùng với sốt thịt và khoai tây nghiền dầu ô liu

Each “*” represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages.
Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu “*” nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.

 Vegetarian Options |  Spicy Dishes |  Contains Pork |  Contains Shellfish |  Contains Gluten |  Contains Nuts |  Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge
*Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ*



SALT

SALT

Himalayan Salt Bricks


Squid Mực	180 grams	310
Tuna Cá ngừ	180 grams	350
King Prawns Tôm sú 	180 grams	390
Mixed Seafood Hải sản thập cẩm 	250 grams	590
Fresh Lobster Tôm hùm sống 	1000 grams	3,200****
Lamb Chops Sườn cừu	240 grams	850*
Angus Striploin Thăn lưng bò Angus	200 grams	790*
Angus Tenderloin Thăn nội bò Angus	180 grams	850*
Wagyu Rib Eye Nạc lưng bò Wagyu	250 grams	850*
Wagyu Striploin Thăn lưng bò Wagyu	200 grams	950*


Each "*" represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages.
Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu "*" nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.




Vegetarian Options | Spicy Dishes | Contains Pork | Contains Shellfish | Contains Gluten | Contains Nuts | Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

BARBECUE PORK RIBS (1 Kilo)  820
SƯỜN HEO ƯỚP BBQ (1 kg)

GRILLED SEAFOOD | HẢI SẢN NƯỚNG TỔNG HỢP  2,600***
Squid, Tiger Prawns, Scallops, Mussels, Sea Bass, Lobster, Clams
Mực, tôm sú, sò điệp, vẹm xanh, cá chẽm, tôm hùm, nghêu

SALT-CRUSTED SEA BASS | CÁ CHẾM BỌC MUỐI 2,000***
Sea Bass Fillet Cooked in Herbed Salt
Phi lê cá chẽm nấu với muối hương vị


GRILLED SURF 'N TURF | THỊT HẢI SẢN  2,800****
Angus Beef Tenderloin, Lamb Cutlets, Chicken, Sea Bass,
Lobster, Tiger Prawns, Squid, Mussels, Clams
*Phi lê bò Angus, sườn cừu, gà, cá chẽm, tôm hùm,
tôm sú, mực, vẹm xanh, nghêu*

AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK BEEF |

BÍT TẾT WAGYU TOMAHAWK (1.2 kg) 3,500****

CHATEAUBRIAND OF BEEF | BÍT TẾT THĂN NỘI BÒ (400 GRAMS) 1,600**
Grilled Angus Beef Tenderloin
Đầu thăn nội bò nướng

GRILLED MEAT ON THE BARBECUE |

CÁC LOẠI THỊT NƯỚNG TỔNG HỢP  3,200****
Angus Beef Tenderloin, Lamb Cutlets, Chicken Skewers,
Pork Ribs, Pork Skewers, Wagyu Striploin
Thăn nội bò Angus, sườn cừu, xiên gà, sườn heo, xiên heo, thăn lưng bò Wagyu

Each "*" represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages.
Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu "*" nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.

 **Vegetarian Options** |  **Spicy Dishes** |  **Contains Pork** |  **Contains Shellfish** |  **Contains Gluten** |  **Contains Nuts** |  **Contains Alcohol**

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge
*Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ*

Sides

Roasted Wedges <i>Khoai tây nướng</i>	180
Triple-Cooked Fries <i>Khoai tây chiên kiểu Bỉ</i>	180
Parmesan Mashed Potatoes <i>Khoai tây nghiền</i>	180
Sautéed Mixed Vegetables with Pesto 🍅	
<i>Rau củ xào sốt húng quế Pesto</i>	180
Chargrilled Asparagus <i>Măng tây nướng</i>	180
Marinated Corn <i>Ngô xào</i>	150
Local Rice <i>Cơm trắng</i>	120

Sauces

Tamarind Vinaigrette Sốt me
Spicy Barbecue Sốt BBQ
Hollandaise Sốt Hollandaise
Classic Butter Sốt bơ
Peppercorn Sốt tiêu
Mushroom Sốt nấm

Comfort Food

GRILLED WAGYU BEEF BURGER 🐷 🌾 BÁNH BURGER BÒ WAGYU	390
Topped with Bacon, Cheese and Served with French Fries Thịt heo hun khói, phô mai dùng với khoai tây chiên	

GRILLED STEAK AND CHEESE SANDWICH 🌾 BÁNH MÌ THỊT BÒ NƯỚNG VÀ PHÔ MAI	420
With Fire-Roasted Onions and Dijon Mustard Dùng với hành tây nướng và mù tạt Dijon	

CHICKEN BREAST BURGER BÁNH BURGER GÀ 🌾	350
Pizza Topping, Served with Salad and French Fries Dùng với nhân pizza và sa lát, khoai tây chiên	

SEAFOOD PIZZA PIZZA HẢI SẢN 🦐 🌾	350
Prawns, Calamari, Clams, Bell Peppers, Mozzarella Cheese Tôm, mực, nghêu, ớt chuông và phô mai Mozzarella	

HOT PEPPERONI AND SALAMI PIZZA 🐷 🌾 PIZZA XÚC XÍCH Ý	320
Pepperoni, Salami, Chillis and Mozzarella Cheese Xúc xích Pepperoni, xúc xích Salami, ớt và phô mai Mozzarella	

Each "*" represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages.
Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu "*" nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.

 **Vegetarian Options** |  **Spicy Dishes** |  **Contains Pork** |  **Contains Shellfish** |  **Contains Gluten** |  **Contains Nuts** |  **Contains Alcohol**

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

Comfort Food

SMOKED SALMON AND CAPER PIZZA | 🌾
PIZZA CÁ HỒI HUN KHÓI VÀ NỤ BẠCH HOA 370
Smoked Salmon, Capers, Mozzarella Cheese
Cá hồi hun khói, nụ bạch hoa và phô mai Mozzarella

HAM AND PINEAPPLE PIZZA | 🌾
PIZZA THỊT NGUỘI VÀ THƠM 320
Sliced Ham, Pineapple, Mozzarella Cheese
Thịt nguội, thơm và phô mai Mozzarella

FOUR CHEESES PIZZA | PIZZA BỐN VỊ PHÔ MAI 🌾 375
Cheddar, "Moc Chau" Tomme, Brie, Blue Cheese
Phô mai Cheddar, phô mai Tomme Mọc Châu, phô mai Brie và phô mai Blue Cheese

GRILLED VEGETABLE AND PESTO PIZZA | 🌿 🌾 🍅
PIZZA RAU CỦ NƯỚNG VÀ SỐT PESTO 290
Zucchini, Bell Peppers, Eggplant, Basil Pesto, Mozzarella Cheese
Bí ngò, ớt chuông, cà tím, sốt húng quế và phô mai Mozzarella

MARGHERITA PIZZA | 🌾
PIZZA CÀ CHUA PHÔ MAI TRUYỀN THỐNG 290
Tomato, Mozzarella Cheese
Cà chua và phô mai Mozzarella

PASTA AL DENTE | Mì Ý 390
Choice of Spaghetti, Penne or Fettucine 🌾
Choice of Sauce: Carbonara 🐷, Bolognese,
Frutti di Mare 🍤🦑, Pesto Cream 🍅 or Arrabbiata 🌿

Chọn loại mì Ý: Spaghetti, Penne hoặc Fettucine 🌾
Chọn loại sốt: Carbonara 🐷, sốt bò băm Bolognese,
sốt cà chua hải sản 🍤🦑, sốt kem Pesto 🍅 và sốt cà chua 🌿

Each "*" represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages.
Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu "*" nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.

 **Vegetarian Options** |  **Spicy Dishes** |  **Contains Pork** |  **Contains Shellfish** |  **Contains Gluten** |  **Contains Nuts** |  **Contains Alcohol**

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

Desserts

BANANAS FOSTER | BÁNH CHUỐI PHỦ CAMEL 🍌🍷 320

Tableside Flambéed Bananas in Sampan Rhum from Hoi An and

Served with Homemade Vanilla Ice Cream

Phục vụ nướng tại bàn với rượu Rum Hội An và dùng với kem vani

CRÊPES SUZETTE | BÁNH CREPE SỐT CAM 🍊🍷 320

Cooked in Orange Sauce and Flambéed with Cointreau

Nấu với nước cam tươi và đốt rượu Cointreau

COCONUT AND PEPPER CRÈME BRÛLÉE | KEM CHÁY VỊ TIÊU VÀ DỪA 320

Served in a Coconut Shell

Dùng trong quả dừa

FLOURLESS CHOCOLATE FONDANT | BÁNH SÔ CÔ LA NÚI LỬA 320

Served with Yoghurt Ice Cream

Dùng với kem sữa chua

PAVLOVA “BAI DAI” | BÁNH XỐP BÃI DÀI 320

With Fresh Fruit and Strawberry Sauce

Dùng với hoa quả tươi và sốt dâu

CHEESE PLATTER SELECTION | ĐĨA PHÔ MAI 🍷🌾 420

With Nuts, Crackers and Crudités

Dùng với các loại hạt, bánh quy và thanh rau củ

SELECTION OF FRESH FRUIT | HOA QUẢ THEO MÙA 200

Fruit In Season

Hoa quả theo mùa

Each “*” represents an additional charge of VND 300,000 for guests on half board and full board packages.

Phụ phí 300,000 VNĐ sẽ áp dụng cho các món có dấu “*” nếu khách đặt gói gồm hai bữa và ba bữa ăn.

 **Vegetarian Options** |  **Spicy Dishes** |  **Contains Pork** |  **Contains Shellfish** |  **Contains Gluten** |  **Contains Nuts** |  **Contains Alcohol**

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.

All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge

Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng

Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ