

## TAPAS

**Tortilla roll with Caesar salad and soft - shell crab**  
Gỏi cuốn Hoàng Gia với ghẹ lột và xà lách  
**170**

**Phu Quoc fish cake with tamarind sauce**  
Chả cá Phú Quốc với nước mắm me  
**170**

**Grilled sea clams with mushrooms and roasted peanuts**  
Sò tộ nướng với nấm và đậu phộng rang  
**170**

**Chicken wings with Phu Quoc pepper sauce**  
Cánh gà chiên sốt tiêu  
**170**

**Razor snails with sundried tomato and chili**  
Ốc móng tay sốt cà chua khô và ớt  
**170**

**Caramelised squid with chili**  
Mực rim cay  
**180**

**Roasted baby potatoes with chorizo**  
Khoai tây bi sốt với xúc xích Tây Ban Nha  
**150**

## SHARING PLATTER

**SERVING FOR 3/4 PEOPLE (PLEASE LET US KNOW 3 HOURS IN ADVANCE)**

**Phu Quoc “Be Trang” fish 950**  
Duo of fish, baked with coconut & turmeric and steamed with soya & ginger  
Cá Bè Trang Phú Quốc nguyên con, một nửa con hấp gừng nước tương - một nửa con sốt lò với nước cốt dừa.

**Grilled mixed seafood 1.100**  
Baked Phu Quoc fish, grilled marinated squid, stir fried flower snails, baked clams and scallops and grilled prawns  
Khay hải sản với cá sòng sốt lò mỡ hành, ốc hương xào, mực, sò tộ, sò quạt và tôm sú nướng.

**Meat lover 950**  
Whole roast chicken, BBQ pork ribs and sausages  
Khay thịt với sườn non nướng, gà rẫy sốt lò, xúc xích.

**Choice of Vegetables (choose 3)**  
Lựa chọn 3 món đồ ăn kèm yêu thích.

Bake sweet potatoes | baby potatoes | French fries | steam rice | fried rice with egg | grilled corn | grilled capsicum | grilled zucchini | grilled tomatoes | sauteed mushroom | stir fried bok choy | steamed broccoli | stir fried cauliflower.  
Khoai lang sốt lò | khoai tây bi | khoai tây chiên | cơm nóng | cơm chiên trứng | bắp nướng | ớt chuông nướng | bí ngòi nướng | cà chua nướng | nấm xào | cải thìa xào | bông cải xanh hấp | bông cải trắng xào.

## SWEETS

**Fresh fruit platter (for two) 110**  
Các loại trái cây tươi.

**Choice of house made ice cream (per scoop) 65**  
Các loại kem bạn yêu thích.

- **Longan & coconut** | Kem nhãn & dừa
- **Chocolate** | Kem sô-cô-la
- **Matcha** | Kem trà xanh
- **Strawberry** | Kem dâu tây
- **Peanut salted caramel** | Kem đậu phộng ngào đường
- **Vanilla** | Kem vị va-ni-la
- **Mango & passion fruit sorbet** | Kem đá vị xoài & chanh dây
- **Pineapple, coriander & pepper Phu Quoc sorbet** | Kem đá vị khóm, ngò rí cùng tiêu Phú Quốc
- **Blueberry sorbet** | Kem đá vị quả việt quất

## MAIN COURSE

**Healthy salad in a jar 210**  
Tiger prawns, avocado, jicama, cucumber, tomato, pineapple, capsicum, red beans, pumpkin seeds and Vietnamese herbs with Kumquat juice, olive oil, coriander, Phu Quoc honey dressing  
Lọ xà lách gồm trái bơ, củ sắn, dưa leo, khóm, cà chua, ớt chuông, cà rốt, đậu đỏ, hạt bí với rau thơm, kèm với tôm sú và dầu dấm nước quýt mật ong dầu ô liu.

**Beef Burger 290**  
Grilled Australian Angus beef with melted Emmental cheese, bacon, onion and pickled relish served with French fries  
Bánh bơ-gar với thịt bò Angus với phô mai, dưa leo chua, ba chỉ hun khói, cà chua, hành tây và khoai tây chiên.

**Healthy sandwich 270**  
Open sandwich with sour bread, mashed avocado and grilled chicken  
Bánh mì chua với ức gà nướng và bơ tươi nghiền.

**Pasta 250**  
Fettucine with five-spiced duck meatballs and bok choy  
Mì dẹp Ý xào với thịt vịt viên cùng cải thìa.

**Fried rice with bamboo shoots and squid 250**  
Cơm chiên măng khô và mực Phú Quốc.

**Fish and Chips 270**  
Cá chiên cùng khoai tây que.

**Vegetarian 250**  
Deep fried cauliflower with mojo sauce  
Cánh gà chay từ bông cải trắng.

**Pizza 280**

- **Mushrooms and grilled zucchini**  
Phô mai – các loại nấm và bí ngòi nướng
- **Pepperoni and basil**  
Phô mai – xúc xích tiêu và lá quế Ý
- **Chorizo and blue cheese**  
Phô mai – xúc xích Tây Ban Nha cay và phô mai men xanh

