

◆ APPETIZERS / KHAI VỊ ◆

- 👁️ 6 pcs oven baked Nha Trang oyster topped with sauté spinach, Mornay sauce, and Gruyere cheese
6 con hào đút lò với cải bó xôi nấu kem, sốt phô mai - 200
- 👁️ Smoked salmon 100g served with boiled egg, onion, capers, brown bread and horseradish cream
Cá hồi xông khói dùng kèm trứng luộc, hành tây, nụ bạch hoa, bánh mì nâu và sốt kem cải ngựa - 210
- 👁️ Grilled Nha Trang squid with rock salt and green chili
Mực Nha Trang nướng muối ớt xanh - 230
- 👁️ Deep-fried Nha Trang seafood spring rolls
Chả giò hải sản Nha Trang - 150
- 👁️🐷 Prawns and pork rolls with homemade peanut sauce
Gỏi cuốn tôm thịt với sốt đậu phụng - 150
- 👁️ Nha Trang crab cakes with chili mango salsa and balsamic reduction
Bánh cua Nha Trang sốt xoài và dấm đen - 210

◆ SOUPS / SÚP ◆

- 👁️ Nha Trang style vermicelli noodle and fish soup sweetened with pineapple and tomato
Bún cá Nha Trang - 135
Traditional Vietnamese "Phở" rice noodle soup with beef or chicken served with fresh herbs
Phở bò hoặc phở gà truyền thống Việt Nam dùng kèm rau mùi - 135
- 👁️ Smokey cream of tomato served with garlic cheese bread
Súp kem cà chua với bánh mì phô mai tỏi - 115
- 👁️ French onion gratinated with country style bread and Gruyere cheese
Súp hành kiểu Pháp ăn kèm bánh mì nướng phô mai Thụy Sĩ - 150
- 👁️ Lobster bisque with prawn dumpling
Súp kem tôm hùm với xiu mại tôm - 160

◆ SALADS / XÀ LÁCH CÁC LOẠI ◆

- 👁️ Caesar salad - Dalat romaine lettuce, garlic croutons, crispy pancetta, parmesan and creamy Caesar dressing
Xà lách kiểu Mexico với thịt xông khói, phô mai và sốt Ceasar - 200
Extra choice with: - Grilled chicken breast
Lựa chọn thêm: Úc gà nướng - 230
- 👁️ Fried calamari - 👁️ Smoked salmon
Mực chiên xù - 240 Cá hồi xông khói - 250
- 👁️ Cobb salad - Ice berg lettuce, bacon crisps, smoked chicken breast, soft boiled egg, tomato, avocado, toasted garlic focaccia and blue cheese dressing
Xà lách kiểu Mỹ ăn kèm ba chỉ chiên giòn, thịt gà hun khói, trứng luộc, cà chua, bánh mì tỏi và sốt phô mai - 205
- 👁️ Pomelo salad with prawns and Vietnamese dressing
Gỏi bưởi với tôm - 185
- 👁️ Garden salad - mixed salad greens, cherry tomato, Spanish onion, avocado with honey shallot
Xà lách với cà chua bi, dưa leo, hành tây, bơ trái và sốt hành tím mật ong - 100

◆ LIGHT MEALS AND SANDWICHES ◆ MÓN ĂN NHẸ VÀ SANDWICH

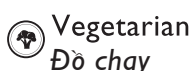
- Steak sandwich - Grilled Australian sirloins on baguette with caramelized onion, aged cheddar, rocket and beetroot relish served with hand cut fries
Bánh mì bò Úc nướng ăn kèm hành tây nấu đường, phô mai, rau hỏa tiễn, sốt và khoai tây chiên - 230
- 👁️ Wagyu burger - 150g char grilled Wagyu beef burger on a toasted sesame bun with tomato, lettuce, onion, burger relish and chunky hand cut fries
Bơ gô bò Wagyu ăn kèm khoai tây chiên - 230
- 👁️ Club sandwich - Triple decker toasted with grilled chicken breast, bacon, tomato, egg, lettuce and mayonnaise with chunky hand cut fries
Bánh sandwich kẹp thịt gà, thịt xông khói, cà chua, trứng, rau xà lách và sốt Mayonnaise - 220
- 👁️ Nachos - Crisp corn chips with refried beans, cheddar cheese, salsa, guacamole and sour cream served with a pot of Texan chili beef
Bánh bắp chiên giòn dùng kèm đậu, phô mai cheddar, sốt salsa, sốt quả bơ, kem chua và bò nấu sốt cay - 220
- 👁️ Bruschetta - Char grilled Italian sour dough bread topped with pesto and heirloom tomato
Bánh mì kiểu Ý nướng với sốt húng quế và cà chua - 120

◆ PIZZAS / PIZZA CÁC LOẠI ◆

- 👁️ Margherita - Tomato, mozzarella and basil
Cà chua, phô mai mozzarella và lá quế - 175
- 👁️ Vegetarian - Mushroom, artichoke, olive, spinach, onion, tomato, mozzarella
Nấm, hoa a ti sô, quả ô liu, cải bó xôi, phô mai mozzarella - 205
- 👁️ Prosciutto fungi - Ham, mushroom, tomato and mozzarella
Thịt nguội, nấm, cà chua và phô mai mozzarella - 225
BBQ chicken - Chicken, bell peppers, onion, corn, BBQ sauce and mozzarella
Gà nướng, ớt chuông, hành tây và phô mai mozzarella - 225
- 👁️ Meat lovers - Parma ham, Italian sausage, mushroom, red bell peppers, rocket, parmesan and mozzarella
Thịt nguội parma, xúc xích Ý, nấm, ớt chuông, phô mai parmesan và mozzarella - 280
- 👁️ Nha Trang seafood - Prawn, scallops, fish, calamari, tomato and mozzarella
Pizza hải sản - tôm, sò điệp, cá, mực, cà chua và phô mai - 280
- 👁️ Hawaiian pizza - Ham, pineapple, tomato, and mozzarella
Thịt nguội, thơm, cà chua, và phô mai mozzarella - 225



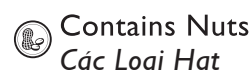
Contains Pork
Thịt Heo



Vegetarian
Đồ chay



Contains Seafood
Hải Sản



Contains Nuts
Các Loại Hạt




"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirement of religious interest that you or any of your party may have"
"Vui lòng báo với nhân viên phục vụ nếu bạn có một số vấn đề liên quan đến: dị ứng thức ăn, chế độ ăn kiêng hoặc chế độ ăn phù hợp với tôn giáo của bạn"

All prices are in thousand of VND and subject to 10% VAT and 5% service charge
Giá được niêm yết theo đơn vị tiền Việt, chưa bao gồm 10% thuế VAT và 5% phí phục vụ

◆ PASTAS / MÌ Ý CÁC LOẠI ◆

Choice of penne, spaghetti, and fettuccini

Ba loại mì để lựa chọn: mì ống penne, mì sợi spaghetti, và mì tươi fettuccine

-  **Marinara - Nha Trang seafood pasta with tomato and pesto sauce**
Mì Ý hải sản với cà chua và sốt pesto - 275
- Bolognese - Pasta tossed with traditional meat sauce and parmesan cheese**
Mì Ý sốt bò băm và phô mai parmesan - 200
-  **Carbonara - Pasta tossed with crispy pancetta, egg yolk, and parmesan**
Mì Ý sốt kem trứng với thịt xông khói và phô mai parmesan - 210
-  **Lasagna - Pasta with blue swimmer crab, mushroom veloute and sauté chanterelles**
Lasagna dứt lò xếp lớp với thịt cua, dùng kèm súp nấm và nấm mỡ xào - 270

◆ FROM THE CHAR GRILL ◆ CÁC MÓN NƯỚNG

Mulwarra black Angus tenderloin 200g

Thăn nội bò Úc Mulwarra - 650

Mulwarra select rib eye 350g

Nạc lưng bò Úc Mulwarra - 490

3 Australian lamb cutlets

Sườn cừu Úc - 490

Maple glazed pork loin chop 300g

Thăn sườn heo nướng sốt lá phong - 315

Salmon fillet 250g

Cá hồi phi lê - 380

All grills are served with baked potato and your choice of one side dish and one sauce:

Các món nướng được phục vụ với khoai tây dứt lò và quý khách được lựa chọn miễn phí một loại sốt và một món ăn kèm bên dưới:

◆ SAUCES / SỐT ◆

Red wine and bone marrow, creamy green pepper, creamy mushroom, blue cheese, lemon garlic butter or Béarnaise

Tủy hầm rượu vang, kem tiêu xanh, nấm kem, phô mai xanh, bơ tỏi chanh hoặc Béarnaise

◆ SIDES ALL SIDE ◆ CÁC MÓN ĂN KÈM

Hand cut chunky fries with roast garlic mayonnaise

Khoai tây chiên chấm sốt trứng tỏi nướng - 100

Steamed jasmine rice

Cơm trắng - 100

Buttered Dalat mixed vegetables

Rau củ trộn bơ - 100

Baked creamed spinach

Bó xôi trộn phô mai và kem sữa dứt lò - 100

Garden salad with balsamic shallot dressing

Xà lách trộn dầu dấm - 100

Truffle whipped potato with butter

Khoai tây nghiền với bơ và nấm truffle - 100

◆ WINE BY GLASS SELECTION ◆ RƯỢU BÁN LY CHỌN LỌC





Penfolds Koonunga Hill 260 / glass
Autumn Riesling, Australia

Penfolds Koonunga Hill 220 / glass
Shiraz Cabernet Sauvignon, Australia


◆ MAIN COURSES / CÁC MÓN CHÍNH ◆

-  **500g Nha Trang lobster in lemon garlic butter served with organic Dalat garden salad, and hand cut fries**
500g tôm hùm Nha Trang nướng bơ tỏi dùng kèm xà lách Đà Lạt trộn và khoai tây chiên - 750
- 250g MS 9 Wagyu beef rump with crispy onion rings, Provençal tomato, sauté button mushrooms, Anna potato and Café De Paris butter**
250g đùi thăn bò Wagyu mỡ hạng 9 nướng than dùng kèm hành tây vòng chiên, cà chua nướng kiểu Pháp, nấm mỡ xào, khoai tây xếp lớp và sốt bơ Café De Paris - 700
-  **Fish and chips - crispy beer battered fish with hand cut chunky fries, and tartar sauce**
Cá tẩm bia chiên giòn, sốt tarta, và khoai tây chiên - 295
-  **Chicken cordon bleu - Crumbed chicken breast filled with black forest ham and gruyere cheese served on creamed spinach, roasted baby carrots and Dijon mushroom sauce**
Ức gà cuộn thịt nguội, phô mai chiên giòn dùng kèm cải bó xôi nấu kem, cà rốt bao tử dứt lò, sốt kem nấm mù tạt - 335
- Highland style beef in bamboo served with sticky rice and sour mango salad**
Bò nướng ống tre ăn kèm với xôi và xà lách xoài trộn - 275
-   **Vietnamese style fried rice chicken, seafood or pork and salted egg**
Cơm chiên gà, hải sản hoặc thịt heo và trứng muối - 190
- Australian beef "luc lac" served with steamed rice**
Bò Úc xào lúc lắc ăn kèm với cơm trắng - 230
-  **Wok fried seafood and crispy noodles**
Mì xào giòn hải sản - 190
- Stir fried chicken with lemongrass and chili served with steamed rice**
Gà xào sả ớt ăn kèm với cơm trắng - 170


◆ DESSERTS / TRÁNG MIỆNG ◆

-  **Warm apple crumble served with rum raisin ice cream**
Bánh táo với kem rượu rum và nho khô - 180
-  **Baked New York cheese cake served with white chocolate, dark cookie crumb and passion fruit ice cream**
Bánh phô mai nướng, sô cô la trắng, vụn bánh quy và kem chanh dây - 180
- Mango sago with deep fried macadamia nut ice cream**
Chè xoài bột sắn với kem hạt mắc ca chiên - 180
-  **Baked chocolate tart with white chocolate sorbet**
Bánh tạc sô cô la nướng với kem tuyết sô cô la - 180
- Assorted homemade ice cream served with pistachio nut biscotti**
Kem các loại kèm bánh quy hạt hồ trăn - 180
-  **Fresh seasonal fruit plate**
Trái cây tươi theo mùa - 150
- Assorted imported cheeses**
Phô mai các loại - 300

 Contains Pork
Thịt Heo

 Vegetarian
Đồ chay

 Contains Seafood
Hải Sản

 Contains Nuts
Các Loại Hạt

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirement of religious interest that you or any of your party may have
"Vui lòng báo với nhân viên phục vụ nếu bạn có một số vấn đề liên quan đến: dị ứng thức ăn, chế độ ăn kiêng hoặc chế độ ăn phù hợp với tôn giáo của bạn"

All prices are in thousand of VND and subject to 10% VAT and 5% service charge
Giá được niêm yết theo đơn vị tiền Việt, chưa bao gồm 10% thuế VAT và 5% phí phục vụ