

## APPETIZERS AND SALAD

### KHAI VỊ VÀ SA LÁT

<b>Cookbook Trio</b> 🍴	160
<i>Savory of Vietnamese appetizers: fresh lobster spring rolls, tiger prawn fried spring rolls, beef satay</i>	
Hương vị ẩm thực Việt Nam: gỏi cuốn tôm hùm, chả giò hải sản, bò xiên que	
<b>Caesar Salad</b> 🍴	120
<i>Dalat romaine lettuce, garlic croutons, crispy pancetta, parmesan and creamy caesar dressing</i>	
*Add grilled chicken breast or tiger prawn – 20	
Sa lát trộn kiểu Mèxicô gồm: rau diếp Đà Lạt, bánh mì tòi, dăm bông Ý, phô mai parmesan và sốt kem caesar	
Lựa chọn thêm: ức gà nướng hoặc tôm sú - 20	
<b>Caprese Salad</b> 🍴🌱	200
<i>Grill tomato, Italian buffalo mozzarella, prosciutto fumato</i>	
<i>San Daniele ham on the bone served with grissini bread</i>	
Sa lát cà chua, phô mai kiểu Pháp	
<b>Nha Trang Lobster</b> 🍴	180
<i>fresh local lobster carpaccio 'tuna sauce' with fennel and onion pickle</i>	
Tôm hùm thái mỏng ăn kèm với hạt cây thì là và hành ngâm chua	
<b>Fresh Spring Roll Prawn 'Demoiselle du Mekong'</b> 🍴	100
<i>Filled with treasure island river lobster</i>	
60	
<i>Filled with treasure Dalat organic vegetables</i>	
Gỏi cuốn tôm càng xanh	
Gỏi cuốn rau củ hữu cơ Đà Lạt	
<b>Prawn and Pomelo Salad</b> 🍴	140
<i>Fresh pomelo and grilled prawns mixed with a tangy Vietnamese dressing</i>	
Gỏi bưởi với tôm sú dùng kèm nước sốt kiểu Việt Nam	

## SOUP

### SÚP

<b>Creamy Pumpkin Soup</b>	60
<i>Organic roasted pumpkin soup</i>	
<i>with ginger pickle emulsion</i>	
Súp bí đỏ nướng với tương gừng ngâm chua	
<b>Traditional Vietnamese Beef Pho</b>	120
<i>Rice noodle soup with beef served with fresh Vietnamese herbs</i>	
Phở bò truyền thống của Việt Nam, dùng kèm rau thơm	
<b>Traditional Vietnamese Chicken Pho</b>	100
<i>Rice noodle soup with chicken served with fresh Vietnamese herbs</i>	
Phở gà truyền thống của Việt Nam, dùng kèm rau thơm	

## REGIONAL FAVORITES

### HƯƠNG VỊ VÙNG MIỀN

<b>Nha Trang Sea Food Market</b> 🍴	
<i>-Grilled with Vietnamese spices and marinated with Dalat herb</i>	
<i>-Or steamed in young coconut, herbs, ginger</i>	
<i>-Or braised with soy sauce, chili, garlic and ginger</i>	
<i>-Or steamed with xo sauce</i>	
<i>Fresh lobster</i>	220/100g
<i>King prawn</i>	100/100g
<i>Sea bass</i>	80/100g
<i>Pomphret</i>	65/100g
Hải sản Nha Trang	
- Nướng cay kiểu Việt Nam dùng kèm rau thơm Đà Lạt	
- Hoặc hấp trong trái dừa với rau thơm và gừng	
- Hoặc om với xì dầu, ớt, tỏi và gừng	
- Hoặc hấp với sốt xo	
<i>Tôm hùm</i>	220/100g
<i>Tôm sú</i>	100/100g
<i>Cá chẽm</i>	80/100g
<i>Cá chim</i>	65/100g
<b>Sautéed bok choy and shitake mushroom in garlic sauce</b>	60
Cải thìa và nấm hương xào sốt tỏi	
<b>Sea Food Lover Platter</b> 🍴	880
<i>Succulent lobster, juicy crab, tender prawns and mouth watering mussels and clams perfectly accompanied by garden fresh salad</i>	
Đĩa hải sản hấp dẫn bao gồm: tôm hùm, cua, tôm sú, vẹm và nghêu kết hợp sa lát rau xanh	
<b>"Grandma" Fried Rice</b> 🍴	80
<i>Sea food or beef or chicken or eggs</i>	
Com chiên với các sự lựa chọn: hải sản, bò, gà hoặc trứng	

## BURGER AND SANDWICH BAR

### BÁNH MÌ BURGER AND SANDWICH

<b>Classic Cheese Burger</b> 🍴	180
<i>A lightly seasoned Wagyu beef hamburger, cooked to order topped with lettuce, tomato and red onion, cheddar bacon</i>	
Bơ bơ phô mai truyền thống với bò Wagyu dùng kèm rau diếp, cà chua, hành tím, phô mai cheddar và thịt heo xông khói	
<b>Nha Trang Lobster Burger</b> 🍴	220
<i>Losbter, chili, mango salsa, Vietnamese herb and thousand island sauce</i>	
Bơ bơ tôm hùm với ớt, sốt xoài, rau thơm Việt Nam và sốt ngàn đảo	
<b>The Classic Club</b> 🍴	160
<i>Triple decker toasted with grilled chicken breast, bacon, tomato, egg, lettuce and mayonnaise</i>	
Bánh mì sandwich kiểu truyền thống với ức gà nướng, thịt heo xông khói, cà chua, trứng, rau diếp và sốt mayonnaise	
<b>All burgers and sandwiches are served with golden french fries or garden salad</b>	
Các món bơ bơ và bánh mì sandwich được phục vụ kèm với khoai tây chiên hoặc sa lát rau xanh	

🐷 Contains Pork  
Thịt Heo

🌱 Vegetarian  
Đồ chay

🐠 Contains Seafood  
Hải Sản

🥜 Contains Nuts  
Các Loại Hạt

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

## FROM OUR GRILL

### CÁC MÓN NƯỚNG

<b>Australian Angus Beef Sirloin Striploin Steak 'Entrecote' with 'Café De Paris' Butter (300g)</b> 300gr thân viên bò Úc nướng kèm bơ maître d'hôtel	350
<b>Beef Ribeye Boneless Steak (300g)</b> Big, juicy and seasoned to perfection, fire-grilled your way 300gr nạc lưng bò Úc nướng	390
<b>Australian Angus Beef Denver Flank Steak (300g)</b> Smoked and marinated with black garlic, ginger and soy sauce 300gr thân bụng bò Úc nướng – xông khói và ướp với tỏi đen, gừng và xì dầu	320
<b>Australian Beef Tenderloin (180g)</b> Grilled Australian beef tenderloin, topped with Phu Quoc pepper corn sauce 180g thân nạc bò Úc nướng phủ sốt tiêu đen Phú Quốc	490
<b>Nha Trang Lobster (600g)</b> Lobster grilled to perfection and topped with lemon butter sauce Tôm hùm Nha Trang nướng sốt bơ chanh	990

<b>Pork Ribs (350g)</b> Grilled pork ribs, topped with hickory barbecue sauce 350 gr sườn heo nướng sốt BBQ	290
<b>Fresh Local Sea Bass Steak (200g)</b> Grilled medium rare (or to your liking), drizzled with sweet and spicy barbecue sauce and topped with maître d'hôtel butter 200gr cá chẻm phi lê nướng sốt BBQ và phủ bơ maître d'hôtel	180
<b>Australian Lamb Cutlets Marinated with Chili and Cumin</b> Sườn cừu Úc nướng ướp với ớt và thì là	390

All grill items are served with organic vegetables and sauce

Tất cả các món nướng phục vụ với rau củ hữu cơ và sốt

### ◆SIDES ALL SIDE / CÁC MÓN ĂN KÈM◆

<b>French fried potatoes</b> Khoai tây chiên	<b>Mix salad with balsamic dressing</b> Sa lát trộn giấm đen
<b>Smashed potato</b> Khoai tây nghiền	<b>Buttered mixed vegetables from Dalat</b> Rau củ Đà Lạt xào bơ
<b>Sautéed broccolis with garlic</b> Bông cải xào tỏi	<b>Additional side - 60 per side</b> Thêm ăn kèm – 60 trên món

## ITALIAN CORNER

### CÁC MÓN Ý

<b>Spaghetti Arrabiata</b> Tossed in tomato sauce, chili oil, parsley, served with a side of garlic toast Mì Ý sốt cà	120
<b>Cookbook Tagliatelle Bolognese</b> Braised beef with tomato sauce, beef meatballs tossed in homemade tomato sauce, finished with mozzarella and parmesan cheese Mì Ý sốt thịt bò viên	160

<b>Italian Carbonara</b> Spaghetti delicately tossed with pancetta, egg yolk and parmesan cheese Mì Ý sốt kem trứng với thịt xông khói và phô mai parmesan	150
<b>Design Your Own Pizza</b> Select 4 items: prawns, scallops, fish, calamari, tomato, pepperoni, parma ham, ham, goats cheese, blue cheese, black olives, capsicum, artichoke Additional item – 25 / item Pizza tự chọn Vui lòng chọn 4 món: tôm, sò điệp, cá, mực, cà chua, xúc xích, thịt heo xông khói, phô mai dẻ, phô mai xanh, ô liu đen, ớt chuông và atisô Thêm 1 thành phần – 25 / thành phần Served with a base of tomato sauce and topped with mozzarella cheese Được phục vụ với đế bánh phết sốt cà chua và phủ phô mai mozzarella	280

## DESSERT

### MÓN TRÁNG MIỆNG

<b>Red dragon fruit charlotte with strawberry confit, vanilla cream cheese mousse, crispy red meringue</b> Thanh long đỏ với dâu, mousse kem vani và bánh trứng	60
<b>Ginger &amp; lemongrass mousse served with vanilla ice cream</b> Bánh mousse gừng và sả ăn kèm kem va ni	60
<b>Mango cheese cake and crispy sago</b> Bánh phô mai bột bán hương xoài	60
<b>Exotic banana creamy cake with banana candy and white chocolate sauce</b> Bánh kem chuối vị sô cô la và kẹo candy	60
<b>Ice cream</b> Kem	40
<b>Dalat Fruit Plate</b> Trái cây Đà Lạt	120



Contains Pork  
Thịt Heo



Vegetarian  
Đồ chay



Contains Seafood  
Hải Sản



Contains Nuts  
Các Loại Hạt

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