














◆ APPETIZER / KHAI VỊ ◆

-  Carpaccio of beef with toasted pine nuts, rocket, parmesan and caper
Bò tái chanh ăn kèm hạt thông nướng - 200
-  Spanish style chili garlic prawns in olive oil served with char grilled bread
Tôm xào tỏi ớt kiểu Tây Ban Nha - 195
-   Tuna tartar with avocado and Japanese sesame dressing
Cá ngừ sốt tartar với bơ và sốt mè - 160
-  Grilled Nha Trang squid with rock salt and green chili
Mực Nha Trang nướng muối ớt - 160
-  Deep-fried Nha Trang seafood spring rolls
Chả giò hải sản Nha Trang - 140
-   Prawns and pork rolls with homemade peanut sauce
Gỏi cuốn tôm thịt với sốt đậu phụng - 140
-  Nha Trang crab cakes with chili mango salsa and balsamic reduction
Bánh cua Nha Trang sốt xoài và dấm đen - 180

◆ SOUP / SÚP ◆

-  Nha Trang style vermicelli noodle and fish soup sweetened with pineapple and tomato
Bún cá Nha Trang - 130
-  Smokey cream of tomato served with garlic cheese bread
Súp kem cà chua với bánh mì phô mai tỏi - 110
-  French onion gratinated with country style bread and Gruyere cheese
Súp hành kiểu Pháp ăn kèm bánh mì nướng phô mai Thụy Sĩ - 140
-  Lobster bisque with prawn dumpling
Súp kem tôm hùm với xiu mại tôm - 150
- Traditional Vietnamese noodle soup with your choice of beef or chicken
Phở bò hoặc phở gà - 130

◆ SALAD / SA LÁT CÁC LOẠI ◆

-  Caesar salad - Dalat romaine lettuce, garlic croutons, crispy pancetta, parmesan and creamy Caesar dressing
Sa lát kiểu Mexico - 190
-  Cobb salad - Ice berg lettuce, bacon crisps, smoked chicken breast, soft boiled egg, tomato, avocado, toasted garlic focaccia and blue cheese dressing
Sa lát kiểu Mỹ ăn kèm ba chỉ chiên giòn, thịt gà hun khói, trứng luộc, cà chua, bánh mì tỏi và sốt phô mai - 195
- Goat cheese croquette heirloom beetroot and watermelon salad in citrus dressing
Phô mai dê bọc giòn đỏ chiên và sa lát dưa hấu trộn sốt chanh - 175
-  Pomelo salad with prawns and Vietnamese dressing
Gỏi bưởi với tôm - 175
-  Garden salad - mixed salad greens, cherry tomato, Spanish onion, avocado with honey shallot
Sa lát với cà chua bi, dưa leo, hành tây, bơ trái và sốt hành tím mật ong - 95
- Saigon roasted duck and coleslaw salad
Vịt nướng và gỏi bắp cải Sài Gòn - 165

◆ BURGER AND SANDWICH ◆ BÁNH MÌ BURGER VÀ SANDWICH

- Lamb Kofta burger - 180g char grilled spiced lamb burger with tomato, onion, cucumber and garlic yoghurt sauce on a toasted black olive and rosemary bun with chunky hand cut fries
Ham bơ gơ thịt cừu viên - 250
-  Wagyu burger - 150g char grilled Wagyu beef burger on a toasted sesame bun with tomato, lettuce, onion, burger relish and chunky hand cut fries
Ham bơ gơ bò Wagyu - 220
-  Cajun chicken burger - 150g Cajun grilled chicken on a toasted sesame potato bun with tomato, lettuce, onion, burger relish and chunky hand cut fries
Ham bơ gơ gà - 190
-  Club sandwich - Triple decker toasted sour dough 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 - 210

◆ PASTA / MÌ Ý CÁC LOẠI ◆


- Choice of penne, spaghetti, fettuccini, tagliatelle
Bốn loại mì để lựa chọn: mì ống penne, mì sợi spaghetti, mì tươi fettuccine, mì sợi tagliatelle
-  Marinara - Nha Trang seafood pasta with tomato and pesto sauce
Mì Ý hải sản - 260
- Bolognese - Pasta tossed with traditional meat sauce and parmesan cheese
Mì Ý sốt bò băm - 190
-  Napoli - Fresh tomato and basil pasta
Mì Ý sốt cà chua - 160
-  Carbonara - Pasta tossed with crispy pancetta, egg yolk and Parmesan
Mì Ý sốt kem trứng với thịt xông khói - 200

◆ PIZZA / PIZZA CÁC LOẠI ◆

-  Margherita - Tomato, mozzarella and basil
Cà chua, phô mai mozzarella và lá quế - 165
-  Vegetarian - Mushroom, artichoke, olive, spinach, onion, tomato, mozzarella
Nấm, hoa atiso, quả ô-liu, cải bó xôi, phô mai mozzarella - 195
-  Prosciutto fungi - Ham, mushroom, tomato and mozzarella
Thịt nguội, nấm, cà chua và phô mai mozzarella - 215
- BBQ Chicken - Chicken, bell peppers, onion, corn, BBQ sauce and mozzarella
Gà nướng, ớt chuông, hành tây và phô mai mozzarella - 215
-  Nha Trang special - 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 - 265
-  Nha Trang seafood - Prawn, scallops, fish, calamari, tomato and mozzarella
Pizza hải sản - 265

 Contains pork

 Vegetarian

 Contains Seafood

 Contains Nuts

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

◆ WINE BY GLASS SELECTION ◆

RƯỢU BÁN LY CHỌN LỌC

Penfolds Koonunga Hill 360 / glass
Autumn Riesling, Australia

Penfolds Koonunga Hill 340 / glass
Shiraz Cabernet Sauvignon, Australia

◆ FROM THE CHAR GRILL ◆

CÁC MÓN NƯỚNG

Mulwarra black Angus tenderloin 200gm

Thăn nội bò Úc Mulwarra - 650

Mulwarra select rib eye 350gm


Nạc lưng bò Úc Mulwarra - 490

Mulwarra premium black Angus striploin 300gm

Thăn ngoại bò Úc Mulwarra cao cấp - 580

 **Maple glazed pork loin chop 300gm**

Thăn sườn heo nướng sốt lá phong - 320

 **USA baby back pork ribs with coleslaw and corn casserole 400gm**

Sườn heo Mỹ nướng với rau súp trộn và bắp đút lò - 450

 **Slipper lobster 500gm**

Tôm mũ ni - 670

 **Fillet of sea bass 300gm**

Cá chẽm phi lê - 300

 **Salmon fillet 250gm**

Cá hồi phi lê - 360

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 đút lò và quý khách được lựa chọn miễn phí một loại sốt và một món ăn kèm bên dưới:

◆ SAUCE / SỐT ◆

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

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

◆ SIDE ALL SIDE ◆


CÁC MÓN ĂN KÈM

 **Hand cut chunky fries with roast garlic mayonnaise**

Khoai tây chiên chấm sốt trứng tỏi nướng - 100

  **Garlic sautéed mixed mushroom with bacon**

Ba chỉ và nấm xào tỏi - 100

 **Dalat Heirloom tomato and goat cheese salad with olive oil and balsamic**


Sa lát cà chua xanh Đà Lạt và phô mai sữa dê - 100

  **Steamed fresh vegetables tossed with pesto butter**

Rau củ hấp trộn sốt bơ pesto - 100

 **Gratinated creamed spinach**


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

 **Crispy fried onion rings with blue cheese dressing**

Hành tây chiên giòn kèm sốt phô mai xanh - 100


 **Wild rocket, pear, Parmesan, white wine vinaigrette**

Sa lát hỏa tiễn, lê, phô mai Parmesan, dấm rượu trắng - 100


 **Truffle whipped potato with butter**

Khoai tây nghiền với bơ và nấm truffle - 100


◆ MAIN COURSE / CÁC MÓN CHÍNH ◆

 **Fish and chips - crispy beer battered fish with hand cut chunky fries, tartar sauce**

Cá tẩm bia chiên giòn, sốt tarta, và khoai tây chiên - 280

 **Braised lamb shank with white bean and tomato ragout served with pesto Pappardelle**



Lagu chân cừu hầm đậu trắng và mì Ý Pappardelle - 420

 **Piri Piri roasted chicken served with vegetable cous cous**


Gà nướng cay kiểu Bồ Đào Nha với sa lát cous cous - 280

Highland style beef in bamboo served with sticky rice and sour mango salad


Bò nướng ống tre ăn kèm với xôi và salad xoài - 260

  **Caramelized stuffed calamari and pork served with egg fried rice and Vietnamese herb**

Mực nhồi thịt ăn kèm với cơm chiên trứng - 180

 **Vietnamese style sweet and sour pork rib served with steamed rice**

Sườn non xào chua ngọt ăn kèm với cơm trắng - 170

 **Vietnamese style sweet and sour calamari served with steamed rice**

Mực xào chua ngọt ăn kèm với cơm trắng - 170

Australian beef "luc lac" served with steamed rice

Bò Úc xào lúc lắc ăn kèm với cơm trắng - 220

 **Wok-fried or boiled Đà Lạt vegetable in oyster sauce**

Rau củ Đà Lạt xào hoặc luộc sốt dầu hào - 120

 **Seafood fried rice**


Cơm chiên hải sản - 180

 **Thai style chicken and cashews**

Gà xào hạt điều kiểu Thái - 160

 **Stewed five spices duck leg with peanut served with steamed rice**

Vịt hầm ngũ vị - 210


 **Sauteed Australia beef tenderloin and broccoli in XO sauce**

Thăn bò Úc xào với súp lơ xanh sốt XO - 220

◆ DESSERT / 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

Thai banana fritter served with pina colada ice cream


Bánh chuối chiên kiểu Thái với kem dừa pina colada - 180

 **Sticky date pudding served with vanilla ice cream and toffee sauce**

Bánh pudding chà là, kem vani và sốt kem đường nâu - 180

 **Chocolate molten cake served with malted milk ice cream and banana toffee**

Bánh sô cô la nhân lỏng dùng kèm kem sữa mạch nha và chuối ngào đường nâu - 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

 Vegetarian

 Contains Seafood

 Contains Nuts

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