



OCEAN REFLECTION
RESTAURANT

THỰC ĐƠN TỐI
DINNER A LA CARTE MENU

TỐI / DINNER : 6:00 P.M. – 10:00 P.M.

khai vị

Gỏi Cuốn Tôm Thịt (N) Bánh tráng, thịt ba rọi, tôm, rau húng quế, nước mắm chấm	198
Bánh Xèo (V) Bánh xèo, giá, đậu hũ, dưa chua, đậu xanh, xà lách	198
Nem Lụi (N) Thịt heo và cá nạo xiên sả, nước mắm, rau mùi	230
Tôm Chiên Bột Mắc Ca & Xạ Hương (N) Xốt tartare, chanh	276
Khoai Lang Đút Lò (V) (GF) Sốt mè, mật ong & ớt bột, dùng kèm đậu rang ngựa, rau ngò	190

appetizers

Fresh Spring Rolls (N) Rice paper, pork belly, prawn, local basil, seasoned fish sauce	198
Vietnamese Rice Pancake (V) Bean sprouts, tofu, pickled vegetables, mung beans, lettuce	198
Nem Lui (N) Grilled pork & fish mousse on lemongrass skewers, fish sauce, herbs	230
Panko, Macadamia & Thyme Crusted Prawn (N) Sauce tartare, lemon	276
Salt Baked Island Sweet Potato (V) (GF) Tahini dressing, honey & chili marinade, chickpeas, cilantro	190

xà lách

Gỏi Bưởi Trộn Mực Phú Quốc (GF) 260
Dầu giấm chanh dây, cà rốt, dưa leo, rau thơm

Xà Lách Cobb Kiểu “Nam Nghi” (GF) 260
Thịt gà, thịt heo xông khói, bắp, cà chua bi, xà lách búp,
hành tây, phô mai gruyere & sốt kem rau mùi

Xà Lách Rau Xanh 200
và Rau Củ Kiểu Pháp (N) (V)
Hạt diêm mạch, hạt hướng dương, dầu giấm chanh

Xà Lách Caesar Rau Romaine Đà Lạt 220
Xốt cá cơm, thịt heo xông khói, trứng luộc,
bánh mì giòn

Nổi bật thêm với sự lựa chọn của

- Ưc Gà Nướng 110
- Cá Hồi Xông Khói 110
- Tôm Sú 160

salads

Phu Quoc Calamari & Pomelo Salad (GF) 260
Passion fruit dressing, carrot, cucumber, local herbs

“Nam Nghi” Cobb Salad (GF) 260
Chicken, bacon, corn, cherry tomato, iceberg lettuce,
onion, Gruyère cheese & ranch dressing

Garden Greens 200
and Shaved Crudites (N) (V)
Organic quinoa, sunflower seeds, lemon vinaigrette

Dalat’s Romaine “Caesar” 220
Anchovy dressing, bacon, soft boiled egg,
dough croutons

Enhance with your choice of

- Grilled Chicken Breast 110
- Smoked Salmon 110
- Tiger Prawns 160

súp

Canh Chua Cá Bớp (GF) Canh chua cay cá bớp	198
Súp Gà Xé & Măng Tây Xanh (GF) Nấm, rong biển tóe tiên, rau mùi	198
Súp Rau Củ (V) (GF) Đậu hũ cà chua, rau củ, xốt lá húng quế tây	180
Món Súp Trong Ngày Sự lựa chọn từ Bếp Trưởng	67

soups

Cobia Fish Soup (GF) Spicy sour cobia fish soup, vegetables	198
Pulled Chicken & Green Asparagus (GF) Mushroom, black moss, herbs	198
Minestrone (V) (GF) Tomato & bean stew, vegetables, pesto	180
Soup of The Day Chef selection of accompaniments	67

cơm, phở & mì

Cơm Chiên Lựa chọn hải sản, gà hoặc bò, chiên với trứng, hành lá và rau củ	278
Cơm Trắng Gạo thơm	40
Phở Lựa chọn phở bò hoặc phở gà, rau mùi, các loại gia vị ăn kèm	250
Bún Hải Sản Kiên Giang Hải sản, muối ớt & tắc, rau thơm	260
Hạt Đại Mạch Nấu Bí Đỏ & Hương Thảo (V) Hạt bí đỏ nướng, phô mai parmesan, măng tây, phô mai feta	320
Mì Ý Hải Sản Hải sản, sốt cà chua, rau húng quế tây	350
Nui Ý hoặc Mì Ý Lựa chọn sốt: kem nấm (V), bò hầm ra-gu, cà chua (V) (N) hoặc gà chanh	350

rice, noodle & pasta

Fried Rice Choice of seafood, chicken or beef with eggs, spring onion and vegetables	278
Steamed Rice Steamed fragrant jasmine rice	40
Vietnamese Noodle Soup Choice of chicken or beef, rice pho noodle soup with herbs and condiments	250
Kien Giang Seafood Pate and Fresh Noodle Soup Chili and kumquat salt, fresh herbs	260
Pumpkin & Rosemary Farrotto (V) Toasted pumpkin seeds, parmesan, asparagus, feta cheese	320
Seafood Linguini Local seafood, tomato, basil	350
Organic Penne or Spaghetti Choice of sauce: mushroom cream (V), braised beef ragout, plum tomato (V) (N) or lemon chicken	350

món chính

Cà Ri Hải Sản (GF) Hải sản các loại, cà tím, húng quế tây, chanh	380
Gà Xào Xả (GF) (N) Nghệ, ớt, hành tây, đậu que và ngò	340
Bò Xào Tiêu Đen Phú Quốc Bò xào, ớt chuông, nấm, hành lá	440
Vịt Áp Chảo Sốt Chao (GF) Sốt chao và tiêu xanh, khoai lang, dưa chua	420
Cá Chẻm Chiên Giòn (GF) Bí ngòi nướng, cà rốt, sốt xanh	490
Gà Quay Nửa Con Cùng Rau Mùi (GF) Khoai tây chiên tỏi, đậu que, mù tạt Pommery	510
Bánh Burger Bò Wagyu Thịt bò Wagyu băm nướng, phô mai, xà lách, cà chua, hành tây, dưa chua	490

main courses

Seafood Curry (GF) Mixed seafood, eggplant, basil, lime	380
Wok Fried Lemongrass Chicken (GF) (N) Turmeric, chili, onion, green beans & cilantro	340
Phu Quoc Black Pepper Beef Wok fried beef, bell pepper, mushroom, green onion	440
Glazed Duck Breast (GF) Fermented bean curd and green pepper corn sauce, sweet potato, pickled vegetables	420
Sea Bass (GF) Roasted zucchini, carrot, salsa verde	490
Slow Cooked Free Range Half Chicken (GF) Garlic potatoes, green beans, Pommery mustard	510
Wagyu Beef Burger Grilled beef patty, cheese, lettuce, tomato, onion, pickle, French fries, green salad	490

Unit price VND1.000 and all prices are subject to 5% service charge and 10% VAT

N | Contains Nuts
GF | Gluten Free
V | Vegetarian

món ngon từ bếp trưởng

Đậu Răng Ngựa & Khoai Lang Chiên Bột (V) 190
Bưởi và xả lách dưa chuột

Gỏi Súp Lơ Nướng Với Lá Thì Là Ai Cập (V) (GF) 190
Dầu giấm sữa chua, rau ngò và nho khô

Cà Ri Gà Nấu Hạt Điều (N) 470
Cơm đậu Hà Lan hạt, bánh tráng Ấn Độ, xả lách

Tôm Ram Nước Dừa 490
Cơm Ấn Độ, dưa leo trộn chanh

chef's origin

Sweet Potato & Chickpea Fritter (V) Pomelo & pickled cucumber salad	190
Cumin Roasted Cauliflower Salad (V) (GF) Yoghurt dressing, cilantro, and golden raisin	190
Cashew Chicken Curry (N) Green peas pilaf, papadum, salad	470
Coconut Tempered Prawn Basmati rice, cucumber & lemon salad	490

món nướng

Thăn Bò Úc	300gms / 890
Nạc Vai Úc	250gms / 860
Sườn Cừu Úc	400gms / 810
Ức Gà	250gms / 490
Tôm Sú	3 con / 820
Món Cá Theo Ngày	300gms / MP

*** Tất cả món nướng được phục vụ 1 món ăn kèm tự chọn và nước sốt*

nước sốt

30

- Sốt tiêu Phú Quốc
- Sốt kem nấm (V)
- Sốt trứng Hollandaise (GF)
- Sốt rượu vang

món ăn kèm

95

- Rau củ xào bơ (V)
- Khoai tây nghiền (V)
- Khoai tây chiên
- Nấm xào (V)
- Rau xanh áp chảo (V)

from the grill

Black Angus Rib Eye / Australia	300gms / 890
Striploin / Australia	250gms / 860
Lamb Chops / Australia	400gms / 810
Free Range Chicken Breast	250gms / 490
Jumbo Tiger Prawns	3 each / 820
Fish of the Day	300gms / MP

*** Items from the Grill are served with your choice of one side dish and sauce*

sauces

30

- Phu Quoc peppercorn
- Mushroom cream (V)
- Hollandaise (GF)
- Port wine Sauce

side dishes

95

- Butter vegetables (V)
- Mashed potatoes (V)
- French fries
- Sautéed mushroom (V)
- Wok fried green (V)

tráng miệng

Bánh Flan Dừa (GF) 138
Chanh muối, các loại dâu

Bánh Phô Mai Chanh Dây (N) 138
Mứt dâu, bạc hà

Bánh Sôcôla Cà Phê Việt Nam (N) 155
Hạt óc chó, kem vị vani

Kem Viên (GF) 60
Lựa chọn vị vani, sôcôla hoặc dâu / viên

Kem Đá (GF) 60
Lựa chọn vị chanh, xoài / viên
hoặc lý tiêu Phú Quốc

Trái Cây Đĩa (GF) 138

desserts

Coconut Flan (GF) Pickled lime, berries	138
Passion Fruit Cheesecake (N) Berry compote, mint	138
Vietnamese Coffee Brownie (N) Walnut crumble, vanilla ice cream	155
Ice Cream (GF) Choice of vanilla, chocolate or strawberry ice cream	60 / scoop
Sorbet (GF) Choice of lime, mango or blackcurrant with Phu Quoc pepper	60 / scoop
Fresh Tropical Fruit (GF)	138