

TO BEGIN

Phu Quoc king prawns salad

Poached king prawns, avocado, mango salsa, passion fruit dressing

Xà lách tôm sú Phú Quốc

Tôm sú chần, trái bơ, salsa xoài, sốt chanh dây



400

French duck Rillettes

Apple, saffron chutney, charred sourdough bread

Pâté thịt vịt kiểu Pháp

Táo, sốt chutney nghệ tây, bánh mì men chua nướng

390

Nha Trang oysters (6 pieces)

Natural with shallot vinegar | BBQ scallion oil | Grilled with cheese

Hàu Nha Trang (6 con)

Ăn sống với giấm hành tím | Nướng mỡ hành | Nướng phô mai



390

Watermelon salad

Organic cherry tomatoes, Burrata cheese, Vj garden rocket, basil oil

Xà lách dưa hấu

Cà chua bi hữu cơ, phô mai Burrata, rau cải lông nhà trồng, dầu húng quế



390

Phu Quoc seafood Bouillabaisse

Garlic aioli, charred sourdough

Súp hải sản kiểu Pháp

Dầu tỏi, bánh mì men chua nướng



400

Creamy cauliflower soup, black truffle velouté

Súp kem bông cải, sốt nấm truffle đen



200

*Prices are quoted in Vietnamese Dong (unit: 1,000) and include a 5% service charge and all applicable taxes.

Giá được niêm yết bằng đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000) và đã bao gồm 5% phí dịch vụ cùng các loại thuế hiện hành.

THE MAIN EVENT

Dry-aged Striploin 300g

Southern Range grass-fed beef, 4-6 marbling score

Thăn ngoại ủ khô 300g

Bò Úc Southern Ranges, ăn cỏ, điểm vân mỡ 4-6



1.300

Porterhouse T-bone 450g

Roasted tomatoes, baby gem, Grana Padano cheese

Sườn chữ T 450g

Cà chua nướng, xà lách non, phô mai Grana Padano



1.800

All steak are served with

Choice of triple-cooked chips or truffle mash

Wild mushroom sauce or Phu Quoc black peppercorn

Mustard selection, Himalayan pink salt

Các loại thịt bò nướng được phục vụ kèm

Khoai tây chiên ba bước hoặc khoai tây nghiền nấm truffle

Xốt nấm rừng hoặc xốt tiêu đen Phú Quốc

Các loại mù tạt, muối hồng Himalaya

Wine Pairing Suggestions:

Cabernet Sauvignon

*Bold cassis and firm tannins frame the richness beautifully,
bringing structure and a lingering finish.*

Shiraz

*Dark fruit and smoky spice echo the chargrilled edges, creating a
powerful and satisfying match.*

*Prices are quoted in Vietnamese Dong (unit: 1,000) and include a 5% service charge and all applicable taxes.
Giá được niêm yết bằng đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000) và đã bao gồm 5% phí dịch vụ cùng các loại thuế hiện hành.

THE MAIN EVENT

Wild mushroom & black truffle risotto

Shaved Grana Padano

Cơm Ý nấm rừng & nấm truffle đen

Phô mai Grana Padano bào



320

BBQ cobia steak

Lemon, parsley butter, parsley potatoes, asparagus

Cá bớp nướng

Chanh, bơ ngò tây, khoai tây xào ngò tây, măng tây



400

BBQ slipper lobster

Garlic, parsley butter, triple-cooked chips, garden salad

Tôm mũ ni nướng bơ tỏi

Khoai tây chiên ba bước, xà lách xanh



850

Wine Pairing Suggestions:

Sauvignon Blanc

Bright, zesty, and lively acidity slices through buttery richness, while a subtle saline edge mirrors the freshness of the sea.

Cabernet Sauvignon

An unexpected delight: juicy dark fruit against smoky lobster makes a playful surf-and-turf combination.

*Prices are quoted in Vietnamese Dong (unit: 1,000) and include a 5% service charge and all applicable taxes.
Giá được niêm yết bằng đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000) và đã bao gồm 5% phí dịch vụ cùng các loại thuế hiện hành.

TO FINISH

Selection of imported cheese from the board

2 cheeses, pickles, chutney, lavash

Đĩa phô mai nhập khẩu

2 loại phô mai, dưa chua, mứt, bánh mì dẹt



320

FROM DESSERT TROLLEY

Bombe Alaska (sharing)

Sky special layered ice cream, sponge, Swiss meringue, rum flambé

Bombe alaska (cho 2 người)

Kem nhiều lớp, bánh bông lan, bánh trứng đường Thụy Sĩ, đốt rượu rum



420

Lemon tart, vanilla ice cream

Bánh tart chanh, kem vani



200

Coconut crème brûlée, ginger biscuit

Crème brûlée dừa, bánh quy gừng



200

*Prices are quoted in Vietnamese Dong (unit: 1,000) and include a 5% service charge and all applicable taxes.

Giá được niêm yết bằng đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000) và đã bao gồm 5% phí dịch vụ cùng các loại thuế hiện hành.

WEEKEND CHEF'S TROLLEY SPECIAL

Friday – Salmon Wellington

Baby potatoes, minted asparagus, peas, parsley sauce

Thứ Sáu – Cá hồi Wellington

Khoai tây bì, măng tây bạc hà, đậu Hà Lan, sốt ngò tây



600

Wine Pairing Suggestions:

Champagne/ Prosecco

Playful bubbles keep each bite feeling light, while crisp pear and apple bring a gentle lift that lingers with freshness.

Semillon & Sauvignon Blanc

Zesty lime and gooseberry sweep across the palate, balancing richness and leaving a bright, lively finish.

Saturday – Roasted French corn-fed chicken

Green beans, shallots, mashed carrots, morel jus

Thứ Bảy – Gà Pháp ăn ngô nướng

Đậu que, hành tím, cà rốt nghiền, sốt nấm morel



700

Wine Pairing Suggestions:

Chardonnay, Pinot Grigio

Gentle citrus and white peach add elegance and freshness, carrying flavors with a light and graceful touch.

Grenache, Syrah

Juicy berries and a whisper of spice offer warmth and smoothness, bringing harmony and depth with understated charm.

*Prices are quoted in Vietnamese Dong (unit: 1,000) and include a 5% service charge and all applicable taxes.
Giá được niêm yết bằng đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000) và đã bao gồm 5% phí dịch vụ cùng các loại thuế hiện hành.

WEEKEND CHEF'S TROLLEY SPECIAL

Sunday – Roasted Australian striploin

*Yorkshire pudding, mashed carrots, cabbage & bacon, baked cauliflower
with cheese, proper gravy*

Chủ Nhật – Thăn ngoại bò Úc nướng

*Bánh trứng, cà rốt nghiền, bắp cải & thịt xông khói, bông cải đút lò với phô
mai, sốt gravy*



800

Wine Pairing Suggestions:

Cabernet Sauvignon, Malbec

*Dark berries and cedar provide structure and finesse, giving depth
while maintaining balance and elegance.*

Shiraz

*Bold and expressive, with ripe fruit and smoky spice that echo
roasted flavors, leaving a powerful, memorable finish.*

Food Allergy Icons | Biểu tượng dị ứng thực phẩm



Alcohol
Có chứa cồn



Vegetarian
Món chay



Local Fish
Cá địa phương



Contains Nut
Chứa hạt



Gluten Free
Không chứa gluten



Shellfish
Hải sản vỏ cứng



Eggs
Có trứng



Lactose Free
Không chứa sữa



Pork
Thịt heo

**Prices are quoted in Vietnamese Dong (unit: 1,000) and include a 5% service charge and all applicable taxes.*

Giá được niêm yết bằng đồng Việt Nam (đơn vị: 1,000) và đã bao gồm 5% phí dịch vụ cùng các loại thuế hiện hành.