

In-Room Dining Menu

Our In-Room Dining menu brings you tempting dishes from all regions of Vietnam, along with your favourite international cuisine. Our culinary philosophy is based on the sourcing of fresh, local ingredients and thoughtful, inventive preparation.

Our chefs can curate the menu according to any dietary preferences or restrictions you may have, and we have carefully marked each dish with symbols indicating ingredients or allergens.

We offer a special Kid's Menu as well as very special barbeque options: a chef will grill your dinner on your terrace with our Tepandine experience, or we can arrange a private Barbeque Beach Feast for the ultimate holiday dining experience. Information on both of these exclusive culinary opportunities is at the end of this menu.

All prices are in '000 VND and subject to 5% service charge and 10% VAT.

Thực đơn Ẩm thực tại Phòng mang đến cho Quý khách những lựa chọn đa dạng và hấp dẫn bao gồm đặc sản vùng miền của Việt Nam và các món ngon đến từ nhiều nước trên thế giới. Triết lý về tinh hoa ẩm thực của khu nghỉ dưỡng dựa trên việc sử dụng những nguyên liệu địa phương tươi ngon kết hợp với sự chế biến chu đáo và sáng tạo.

Những đầu bếp tài năng tận tâm của chúng tôi tuyển chọn và thiết kế thực đơn dựa trên bất cứ sở thích và yêu cầu ăn kiêng nào của Quý khách. Trên thực đơn, chúng tôi cũng cẩn thận ghi chú các ký hiệu thể hiện các nguyên liệu và thành phần có thể gây dị ứng trong từng món ăn.

Bên cạnh đó, chúng tôi cũng chuẩn bị Thực đơn Trẻ em cùng những lựa chọn BBQ đặc biệt bao gồm: trải nghiệm ẩm thực Tepandine (chế biến và chuẩn bị món ăn trước mặt thực khách) ngay tại sân hiên phòng hoặc Tiệc nướng BBQ trên biển riêng tư. Tất cả đều được chuẩn bị và phục vụ bởi đầu bếp riêng để mang lại cho Quý khách những trải nghiệm cao cấp nhất. Thông tin của cả hai dịch vụ ẩm thực nằm tại phía cuối thực đơn.

Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng. Chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT.



Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00



CONTINENTAL BREAKFAST

670

Điểm tâm sáng kiểu Âu

FRESH JUICE

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ

Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Năm loại trái cây tươi theo mùa

CEREALS

Choice of All-Bran, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch, Coco Pops,

Coco Loops or Muesli

Ngũ cốc

Vui lòng chọn All-Bran, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch, Coco Pops,

Coco Loops hoặc Muesli

FRESHLY BAKED BREAD AND PASTRIES

Brown, white or whole wheat toast,

French baguette, croissant, almond croissant and muffin

Served with honey, marmalade, butter

Các loại bánh mì nướng và bánh ngọt

Bánh mì nâu nướng giòn, bánh mì lát trắng, hoặc bánh mì nguyên cám,

bánh mì truyền thống kiểu Pháp, bánh sừng trâu truyền thống,

bánh sừng trâu hạnh nhân và bánh xếp nướng

Phục vụ kèm mật ong, mứt cam, bơ

FRESHLY BREWED COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE

Cà phê, trà hoặc sô-cô-la nóng

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00



INTERCONTINENTAL DANANG HEALTHY BREAKFAST

700

Điểm tâm sáng tốt cho sức khỏe

FRESH JUICE

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

EGG WHITE OMELETTE WITH HERBS

Served with whole wheat toast

Lòng trắng trứng cuộn kèm các loại rau thơm

Phục vụ với bánh mì nguyên cám nướng

Or / Hoặc

POACHED EGGS

Served with toasted English muffin

Trứng chần phục vụ cùng bánh xốp nướng kiểu Anh

BIRCHER MUESLI WITH HOMEMADE GRANOLA

Cháo ngũ cốc Bircher cùng với hoa quả khô

Thường thức cùng granola nhà làm

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Năm loại trái cây tươi theo mùa

BANANA SMOOTHIE WITH LOW FAT YOGHURT

Sinh tố chuối từ sữa chua ít béo nhà làm

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00



VIETNAMESE BREAKFAST

650

Điểm tâm sáng kiểu Việt Nam

FRESH JUICE

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ

Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

AUTHENTIC VIETNAMESE PHO

Rice noodles in aromatic broth with choice of beef or chicken, Vietnamese herbs

Phở truyền thống

Sợi phở cùng với nước dùng từ xương

Phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà, các loại rau thơm Việt Nam

Or / Hoặc

VIETNAMESE OMELETTE

Spring onions, tomato, crab meat, bean sprouts and fish sauce

Trứng cuộn kiểu Việt Nam

Hành lá, cà chua, thịt cua, giá đỗ và nước mắm

YOUR CHOICE OF VIETNAMESE COFFEE

Tuỳ chọn cà phê truyền thống Việt Nam

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Năm loại trái cây tươi theo mùa

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Breakfast

Điểm tâm sáng
6:30 - 11:00



AMERICAN BREAKFAST

820

Điểm tâm sáng kiểu Mỹ

FRESH JUICE

Choice of fresh fruit or vegetable juices
Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ
Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Năm loại trái cây tươi theo mùa

CEREAL

Choice of All-Bran, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch, Coco Pops,
Coco Loops or Muesli

Ngũ cốc

Vui lòng chọn All-Bran, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch, Coco Pops,
Coco Loops hoặc Muesli

TWO FARMED EGGS WITH YOUR CHOICE OF COOKING STYLE

Sunny side up, over easy, scrambled, boiled or poached
Served with applewood bacon **(P)**, grilled tomato and hash brown

Hai quả trứng gà ta với cách chế biến tùy chọn

Chiên một mặt hoặc hai mặt, trứng khuấy, trứng luộc hoặc trứng chần
Phục vụ kèm thịt heo muối xông khói **(P)**, cà chua nướng và bánh khoai tây chiên

SAUSAGES

Choice of pork **(P)**, beef or chicken

Xúc xích

Vui lòng chọn xúc xích heo **(P)**, bò hoặc gà

FRESHLY BAKED BREADS AND PASTRIES

Brown, white or whole wheat toast, French baguette, croissant,
almond croissant and muffin
Served with honey, marmalade, butter

Các loại bánh mì nướng và bánh ngọt

Bánh mì nâu nướng giòn, bánh mì lát trắng, hoặc bánh mì nguyên cám,
bánh mì truyền thống kiểu Pháp, bánh sừng trâu truyền thống,
bánh sừng trâu hạnh nhân và bánh xếp nướng
Phục vụ kèm mật ong, mứt cam, bơ

FRESHLY BREWED COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE

Cà phê, trà hoặc sô-cô-la nóng

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

EGG SELECTIONS

Món trứng

TWO FARMED EGGS WITH YOUR CHOICE OF COOKING STYLE 278

Sunny side up, over easy, scrambled, boiled or poached

Served with applewood bacon (P), grilled tomato and hash brown

Hai quả trứng gà ta với cách chế biến tùy chọn chiên một mặt hoặc hai mặt

Trứng khuấy, trứng luộc hoặc trứng chần

Phục vụ kèm thịt heo muối xông khói (P), cà chua nướng và bánh khoai tây chiên

OMELETTE OR EGG WHITE OMELETTE 288

Choice of ham (P), smoked salmon, tomato, bell peppers, onion, spinach, cheese, mushroom and fresh chili

Trứng cuộn truyền thống hoặc lòng trắng trứng cuộn

Vui lòng chọn thịt nguội (P), cá hồi xông khói, cà chua, ớt chuông, hành tây, rau chân

vịt, phô mai, nấm và ớt tươi

EGGS BENEDICT (P) 298

Two poached eggs on ham and toasted English muffin with Hollandaise sauce

Trứng chần và thịt nguội (P)

Hai trứng chần, dùng kèm thịt nguội và bánh xốt nướng kiểu Anh

Thường thức cùng sốt Hollandaise

EGGS FLORENTINE 298

Two poached eggs on smoked salmon, spinach and toasted English muffin with Hollandaise sauce

Trứng chần và cá hồi xông khói

Hai trứng chần, dùng kèm cá hồi xông khói, rau chân vịt và bánh xốt nướng kiểu Anh

Thường thức cùng sốt Hollandaise

BREAKFAST SIDE DISHES

Các món ăn phụ bữa sáng

APPLEWOOD BACON (P) 129

Thịt heo muối xông khói (P)

HAM (P) 129

Thịt nguội xông khói (P)

CHICKEN, BEEF OR PORK (P) SAUSAGES 129

Xúc xích gà, bò, hoặc heo (P)

HASH BROWN 99

Bánh khoai tây chiên

GRILLED TOMATO WITH HERBS 99

Cà chua nướng với rau thơm

SAUTÉED MUSHROOMS 99

Nấm xào

BAKED BEANS 99

Đậu hầm

ASIAN WOK FRIED VEGETABLES 168

Rau xào kiểu Á

CHAR SIU PORK (P) 199

Thịt heo xá xíu (P)

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

BREAKFAST SPECIALTIES

Điểm tâm sáng đặc trưng

FRESH JUICE

179

Choice of fresh fruit or vegetable juices
Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

Nước ép nguyên chất.

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ
Cam, dứa, cà rốt, táo hoặc dứa hấu

SMOOTHIE

188

Choice of strawberry, mango or banana

Sinh tố

Vui lòng chọn dâu, xoài hoặc chuối

CEREAL (V)

229

Choice of All-Bran, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch, Coco Pops, Coco Loops
or Muesli

Ngũ cốc (V)

Vui lòng chọn All-Bran, Corn Flakes, Froot Loops, Koko Krunch, Coco Pops, Coco Loops
hoặc Muesli

BIRCHER MUESLI WITH HOMEMADE GRANOLA

229

Cháo ngũ cốc Bircher cùng với hoa quả khô

Thưởng thức cùng granola nhà làm

TRADITIONAL OATMEAL PORRIDGE

229

Choice of full cream, low fat, skimmed or soya milk
Served with honey, sunflower seed and sliced banana

Cháo yến mạch truyền thống

Nấu cùng sữa tươi nguyên kem, sữa tươi ít béo, sữa tươi tách kem hoặc sữa đậu nành
Dùng kèm mật ong, hạt hướng dương và chuối thái lát

BREAKFAST CHEESE PLATTER (D) (N)

599

Selection of Camembert, Bleu d'Auvergne, Emmental and two others from chef's
choice.

Accompanied by truffle honey, nuts, dried fruits crisps and lavash crackers

Phô mai (D) (N)

Gồm năm loại phô mai Camembert, Bleu d'Auvergne, Emmental và hai loại được
tuyển chọn từ bếp trưởng

Phục vụ cùng sốt mật ong truffle, các loại hạt, trái cây khô và bánh quy Armenia

BREAD BASKET

250

Brown, white or whole wheat toast, French baguette, rye bread, brown bread,
mini French bread roll and gluten free bread

Các loại bánh mì nướng

Bánh mì nâu nướng giòn, bánh mì lát trắng hoặc bánh mì nguyên cám, bánh mì
truyền thống kiểu Pháp, bánh mì lúa mạch đen, bánh mì nâu nguyên ổ, bánh mì
tròn nhỏ kiểu Pháp và bánh mì không chứa gluten

Your choices of compotes: fig, apricot, poached grape or apple
Các loại hoa quả ngâm: quả sung, mơ, nho ngâm đường hoặc táo
Condiments: apricot jam, strawberry jam, orange marmalade, honey,
sugar free mulberry jam or warm maple syrup
Phục vụ cùng: mứt quả mơ, mứt dâu, mứt cam, mật ong,
mứt dâu tằm không đường hoặc si-rô cây phong

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER Năm loại trái cây tươi theo mùa	168
BUTTERMILK PANCAKES (N) (D) Served with maple syrup, nutella, peanut butter and fruit salad Bánh kẹp bơ sữa (N) (D) Dùng kèm si-rô cây phong, mứt sô-cô-la hạt phỉ, bơ đậu phộng và sa lát trái cây	188
WAFFLES (N) (D) Served with maple syrup, nutella and peanut butter Bánh quế nướng giòn (N) (D) Thường thức cùng si-rô cây phong, mứt sô-cô-la hạt phỉ và bơ đậu phộng	188
FRENCH TOAST (D) Served with cinnamon syrup and cream sauce Bánh mì nướng kiểu Pháp (D) Phục vụ cùng si-rô quế và sốt kem tươi	188
CRÊPES (N) (D) Served with maple syrup, nutella, peanut butter (N) Bánh kẹp (N) (D) Si-rô cây phong, mứt sô-cô-la hạt phỉ và bơ đậu phộng	188
SMOKED SALMON ON BAGEL Accompanied by cream cheese and condiments Cá hồi xông khói và bánh mì vòng nướng Thường thức cùng với phô mai tươi và các đồ ăn kèm	368
EUROPEAN COLD CUTS (P) Selection of Milano salami, Parma ham, smoked turkey, coppa ham, gherkin and country style bread Thịt nguội kiểu Âu (P) Đĩa thịt nguội các loại bao gồm xúc xích salami Ý, thịt nguội Parma, gà tây xông khói, thịt nguội coppa Ý, dưa chuột ngâm chua và bánh mì truyền thống	399
PASTRY BASKET Croissant, almond croissant (N), fruit danish, lemon loaf, doughnut and muffin Các loại bánh ngọt tùy chọn Bánh sừng trâu truyền thống hoặc bánh sừng trâu hạnh nhân (N), bánh mứt trái cây Đan Mạch, bánh ngọt vị chanh, bánh vòng rán và bánh xốp nướng	280

Your choices of compotes: fig, apricot, poached grape or apple
Các loại hoa quả ngâm: quả sung, mơ, nho ngâm đường hoặc táo
Condiments: apricot jam, strawberry jam, orange marmalade, honey,
sugar free mulberry jam or warm maple syrup
Phục vụ cùng: mứt quả mơ, mứt dâu, mứt cam, mật ong,
mứt dâu tằm không đường hoặc si-rô cây phong

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Breakfast

Điểm tâm sáng

6:30 - 11:00

CONGEE Congee with choice of chicken, seafood or pork (P) Served with spring onion and coriander Cháo Cháo trắng với thịt gà, hải sản hoặc thịt heo (P) Phục vụ cùng với hành lá và ngò rí	290
AUTHENTIC VIETNAMESE PHO Rice noodles in aromatic broth with choice of beef or chicken, Vietnamese herbs Phở truyền thống Sợi phở cùng với nước dùng từ xương phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà, các loại rau thơm Việt Nam	399
QUANG NOODLES (P) (N) Quang Nam rice flat noodles, slow cooked pork broth, pork, prawns, boiled egg and crispy rice cracker Mỳ Quảng (P) (N) Mỳ Quảng địa phương, trộn cùng nước dùng đặc trưng Sợi mỳ gạo, dùng kèm với thịt heo, tôm, trứng và bánh tráng nướng giòn	488
HUE BEEF NOODLE SOUP (P) Pork, beef shank and rice noodles, signature Hue shrimp paste and authentic beef broth flavoured with lemongrass Bún bò Huế kiểu truyền thống (P) Thịt heo, thân bò và bún gạo tươi Hương vị đậm đà khi kết hợp cùng mắm ruốc Huế và nước dùng đặc trưng hương sả	478
WAGYU BEEF PATTY AND EGG (A) Served with fried egg sunny side up and red wine sauce Bò Wagyu áp chảo và trứng gà ta (A) Bò Wagyu xay mềm, áp chảo hai mặt. Thường thức cùng trứng ốp la và sốt rượu vang đỏ	290
CAO LAU (P) Rice noodles, char siu pork and vegetables Cao lầu (P) Sợi mỳ vàng, thịt xá xíu và rau thơm địa phương	290
HOMEMADE YOGHURT SELECTION Các loại sữa chua	
PLAIN UNSWEETENED (D) Sữa chua không đường (D)	99
LOW FAT (D) Sữa chua ít béo (D)	99
FULL CREAM (D) Sữa chua nguyên kem (D)	99
FRUIT YOGHURT (D) Strawberry, passion fruit or mango Sữa chua dùng kèm với các loại trái cây (D) Dâu, chanh dây hoặc xoài	168

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

All Day Dining

Bữa trưa và bữa tối
11:00 - 22:00

APPETIZERS

Khai vị

CRISPY CRAB CAKE BALLS

349

Crab meat coated with breadcrumbs, cucumber and chili sauce

Bánh cua chiên giòn

Cua thịt tẩm bột chiên xù, phục vụ cùng dưa leo và tương ớt

BEEF IN LOLOT LEAVES

359

Minced beef tenderloin and shallot, wrapped in lolot leaves, fresh vegetables, pickles and sweet and sour fish sauce

Bò nướng lá lốt

Thăn bò và hành tím băm, được cuốn cùng lá lốt

Dùng kèm rau sống địa phương, rau củ muối chua và nước mắm chua ngọt

FRESH PRAWN AND PORK SPRING ROLLS (P)

368

Prawn and pork, pickled vegetables, rice noodles and local herbs with rice papers, sweet and sour fish sauce

Gỏi cuốn tươi tôm thịt (P)

Cuốn cùng tôm và thịt heo, rau củ muối chua, bún gạo, các loại rau thơm địa phương và bánh tráng, nước mắm chua ngọt

HEALTHY VEGAN SPRING ROLLS (V)

348

Seasonal fresh fruits, local avocado and vegetables, rolled in rice papers, passion fruit sauce

Gỏi cuốn chay (V)

Các loại hoa quả tươi theo mùa, trái bơ và rau củ cuốn cùng bánh tráng
Dùng kèm với nước sốt chanh dây thanh mát

TRADITIONAL HANOI CRISPY CRAB SPRING ROLLS (P)

449

Crab meat, minced pork and vegetables, sweet and sour fish sauce

Nem cua bể chiên giòn Hà Nội (P)

Nem chiên nhân thịt cua gạch, thịt heo băm và các loại rau củ
Thường thức cùng nước mắm chua ngọt

SMOKED SCOTTISH SALMON PLATTER

359

Served with boiled egg, chopped capers and Spanish onion

Cá hồi Scotland xông khói

Phục vụ cùng trứng gà luộc, nụ bạch hoa thái nhỏ và hành Tây Ban Nha

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

All Day Dining

Bữa trưa và bữa tối
11:00 - 22:00

SALADS

Xa-lát

BURRATA SALAD (V)

368

Artichokes, heirloom tomatoes, black olives, sun dried tomatoes and balsamic reduction

Xa-lát Burrata (V)

Hoa a-ti-sô, cà chua giòn heirloom, ô liu đen và cà chua phơi khô

Thường thức cùng sốt giấm đen

DA LAT HEALTHY ORGANIC GARDEN SALAD (V)

329

Diced tomatoes, zucchini, carrots, pear, piquillo peppers, beetroot, artichokes and avocado, balsamic reduction

Xa-lát hữu cơ Đà Lạt (V)

Cà chua, bí ngòi, cà rốt, lê, ớt chuông piquillo, củ dền, a-ti-sô và bơ

Thường thức cùng sốt giấm đen

CAESAR SALAD (P) (D)

368

Romaine lettuce with crispy bacon and croutons, Parmigiano Reggiano cheese and poached egg

Your choice of grilled prawns, grilled chicken breast or smoked salmon

Xa-lát Caesar (P) (D)

Xà lách romaine trộn cùng thịt ba chỉ xông khói và bánh mì nướng giòn

Thường thức cùng trứng chần và phô mai Parmigiano Reggiano thơm ngậy

Phục vụ kèm tôm nướng, ức gà nướng hoặc cá hồi xông khói

TUNA SALAD

368

Seared yellowfin tuna, egg, cherry tomatoes, asparagus, black olives, olive oil and lemon dressing

Xa-lát cá ngừ

Cá ngừ áp chảo chín tái, trứng, cà chua bi, măng tây, ô liu đen kết hợp với dầu ô liu và sốt chanh

FRESH LOBSTER WITH WILD BANANA BLOSSOM SALAD (N)

1,199

Fresh lobster tossed with wild banana blossom, peanut and organic local herbs from resort garden

Gỏi tôm hùm với hoa chuối rừng (N)

Tôm hùm tươi trộn cùng hoa chuối rừng điểm thêm chút đậu phộng giòn thơm

Kết hợp khéo léo cùng rau thơm hữu cơ từ vườn nhà

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

All Day Dining

Bữa trưa và bữa tối
11:00 - 22:00

SOUPS

Súp

FRESH SEAFOOD SOUP

499

Prawns and squid with vegetables

Súp hải sản thập cẩm

Tôm và mực nấu với các loại rau củ

WILD MUSHROOM SOUP (V)

399

Field mushroom and porcini, cream soup with truffle oil

Súp nấm rừng (V)

Nấm cỏ và nấm thông nấu cùng với súp kem và dầu nấm truffle

WONTON NOODLE SOUP (P)

350

Pork and prawn wontons with char siu pork and shiitake mushrooms

Mỳ hoành thánh (P)

Hoành thánh tôm thịt

Thưởng thức cùng thịt heo xá xíu và nấm hương

LIGHT BITES

Món ăn nhẹ

SMOKED SALMON WRAP

349

Smoked salmon, mayonnaise and iceberg lettuce wrapped in fresh tortilla

Cá hồi xông khói cuộn

Cá hồi xông khói, sốt mayonnaise và xà lách búp được cuốn cùng bánh tortilla

PORK BAGUETTE (P)

329

Char siu pork, pickled vegetables, pork paté, cucumber, tomato and local herbs

Bánh mì xá xíu (P)

Thịt heo xá xíu, rau củ muối chua, pa tê heo, dưa leo, cà chua và các loại rau thơm

Condiments: tomato ketchup, mayonnaise, mustard, chili sauce, tabasco, HP sauce or maple syrup
Phục vụ cùng: sốt cà chua, sốt mayonnaise, mù tạt, tương ớt, sốt tabasco, sốt HP hoặc si-rô cây phong

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

All Day Dining

Bữa trưa và bữa tối
11:00 - 22:00

SANDWICHES

Bánh mì kẹp

CLASSIC BEEF BURGER

650

Premium Wagyu beef with tomato, green lettuce, Gruyère cheese, french fries

Bánh burger bò truyền thống

Thường thức cùng thịt bò Wagyu cao cấp, cà chua, xà lách, phô mai Gruyère thơm ngậy

Phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

CLASSIC CLUB SANDWICH (P)

499

Grilled chicken with bacon, Emmental cheese, tomato and farmed egg, french fries

Bánh mì kẹp Club Sandwich (P)

Gà nướng kết hợp thịt heo xông khói, phô mai Emmental, cà chua và trứng gà

Phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

VEGETARIAN SANDWICH (V)

349

Mix of avocado, tomato, onion, cucumber, lettuce, egg and Emmental cheese, french fries

Bánh mì kẹp chay (V)

Quả bơ, cà chua, hành tây, dưa leo, xà lách, trứng cùng với phô mai Emmental

Phục vụ cùng khoai tây chiên giòn

PASTA

Mỳ Ý

Your choice of spaghetti, penne, fusilli or squid ink linguine

Bao gồm các loại mỳ sợi dài truyền thống, mỳ ống, nui xoắn hoặc mỳ sợi đen

Served with your choice of sauce

Phục vụ cùng các loại sốt đặc biệt

Basil pesto (V)

399

Sốt lá húng quế (V)

Napoletana (V)

399

Sốt cà chua Napoli (V)

Bolognese

499

Sốt bò băm

Seafood carbonara (P) (D)

499

Sốt kem hải sản (P) (D)

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

All Day Dining

Bữa trưa và bữa tối
11:00 - 22:00

MAIN COURSES

Món chính

NORWEGIAN SALMON TERIYAKI

599

Perfectly grilled salmon fillet marinated in Japanese traditional teriyaki sauce, stir fried asparagus and internationally awarded ST25 steamed rice

Cá hồi Na Uy sốt teriyaki

Phi lê cá hồi Na Uy nướng tẩm ướp cùng sốt truyền thống teriyaki từ Nhật Bản Phục vụ cùng măng tây xào và cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25

PAN-SEARED SEA BASS FILLET (D)

638

Organic vegetables, sautéed leeks and lemon butter sauce

Cá chẻm phi lê áp chảo (D)

Dùng kèm với rau củ hữu cơ, tỏi tây áp chảo và sốt bơ chanh vàng

NEW ZEALAND SALTBUUSH LAMB (D)

999

Grilled lamb rack with butternut purée and Da Lat vegetables, rosemary sauce

Cừu saltbush New Zealand (D)

Kết hợp hoàn hảo với bí đỏ nghiền và rau củ Đà Lạt Thường thức cùng sốt hương thảo

AUSTRALIAN GRAIN FED ANGUS BEEF TENDERLOIN 200G (D)

1,188

Grilled vegetables, truffled mashed potatoes and red wine sauce

Thăn bò Angus 200g (D)

Thường thức cùng rau củ nướng, khoai tây nghiền hương nấm truffle và sốt rượu vang đỏ

SOFT TOFU IN CLAY POT (V)

299

Braised tofu with chili, ginger, soya sauce and local herbs, internationally awarded ST25 steamed rice

Đậu hũ kho tộ (V)

Đậu hũ kho cùng với ớt, gừng, xì dầu và các loại thảo mộc địa phương Dùng kèm với cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25

WOK FRIED PRAWNS AND PORK BELLY (P)

588

Prawns and pork belly, onion, pepper and spring onions, internationally awarded ST25 steamed rice

Tôm và thịt ba chỉ rang cháy cạnh (P)

Tôm rang với thịt ba chỉ, hành tây, ớt và hành lá Dùng kèm với cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

All Day Dining

Bữa trưa và bữa tối
11:00 - 22:00



AUSTRALIAN BEEF "LUC LAC"	698
Wok fried Australian beef tenderloin with bell peppers, onion and pepper sauce, internationally awarded ST25 steamed rice	
Bò xào lúc lắc	
<i>Thịt bò Úc xào cùng ớt chuông, hành tây và sốt tiêu đậm đà</i>	
<i>Dùng kèm với cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25</i>	
NHA TRANG FRESH LOBSTER (N)	1,399
Classic grilled fresh lobster from Nha Trang, fried shallots and crispy peanuts	
Tôm hùm Nha Trang (N)	
<i>Tôm hùm tươi Nha Trang nướng</i>	
<i>Thường thức cùng sốt mỡ hành và đậu phộng giòn tan</i>	
AUTHENTIC VIETNAMESE PHO	399
Rice noodles in aromatic broth with choice of beef or chicken, Vietnamese herbs	
Phở truyền thống	
<i>Sợi phở ăn kèm nước dùng từ xương, phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà</i>	
<i>Thường thức cùng các loại rau thơm Việt Nam</i>	
Hoi An Chicken Rice	458
Shredded chicken with onion, lime leaves and Vietnamese mint, steamed turmeric rice and Hoi An chili sauce	
Cơm gà Hội An	
<i>Thịt gà xé, hành tây, lá chanh và rau răm</i>	
<i>Thường thức cùng cơm nghệ vàng và tương ớt Hội An đặc biệt</i>	
VEGETARIAN NOODLES (V)	229
Stir fried egg noodles with vegetables	
Mỳ xào chay (V)	
<i>Mỳ trứng xào với các loại rau củ</i>	
SEAFOOD NOODLES	325
Stir fried egg noodles with squid, prawns and vegetables	
Mỳ xào hải sản	
<i>Mỳ trứng xào cùng với mực, tôm và các loại rau củ</i>	
CRAB MEAT FRIED RICE	325
Fried rice with crab meat, egg and vegetables, XO sauce	
Cơm chiên thịt cua	
<i>Cơm chiên cùng thịt cua, trứng và các loại rau củ dùng kèm sốt XO</i>	
VEGETARIAN FRIED RICE (V)	229
Fried rice with carrot, corns, green peas, onion and egg	
Cơm chiên chay (V)	
<i>Cơm chiên cùng cà rốt, bắp, đậu Hà Lan, hành tây và trứng</i>	

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

All Day Dining

Bữa trưa và bữa tối
11:00 - 22:00

INTERNATIONAL SIDE DISHES

Món dùng kèm

GREEN SALAD Xa-lát rau xanh	199
FRENCH FRIES Khoai tây chiên	139
GRILLED VEGETABLES Rau củ nướng	168
MASHED POTATOES (D) Khoai tây nghiền (D)	139

LOCAL VEGETABLES AND RICE

Các loại rau củ và cơm

STIR FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC Rau muống xào tỏi	168
STEAMED VEGETABLES Cauliflower, broccoli and carrots Các loại rau củ hấp <i>Bông cải trắng, bông cải xanh và cà rốt</i>	168
ASIAN MUSHROOMS Wok fried with cherry tomato, coriander and basil Nấm xào kiểu Á <i>Xào với cà chua bi, ngò rí và lá húng quế</i>	168
STEAMED ST25 RICE Cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25	139

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

All Day Dining

Bữa trưa và bữa tối
11:00 - 22:00

DESSERTS

Tráng miệng

ICE CREAM (D) OR SORBET

199

A selection of three scoops: vanilla, chocolate, coconut or strawberry
Homemade mango or passion fruit sorbet

Ba viên kem (D) hoặc kem tuyết tùy chọn

Kem nhà làm: vanilla, sô-cô-la, dừa hoặc dâu
Kem tuyết nhà làm: xoài hoặc chanh dây

RICOTTA CHOCOLATE ENTREMET (D)

268

Homemade layered mousse cake with chocolate and Ricotta cheese, chocolate ice cream

Bánh sô-cô-la nhân kem tươi Ricotta (D)

Bánh phân tầng vị sô-cô-la và kem phô mai Ricotta
Kết hợp hoàn hảo cùng kem sô-cô-la thơm ngậy

PHU QUOC LEMONGRASS CRÈME BRÛLÉE (D)

248

Crème brûlée enhanced with a local hint of Phu Quoc lemongrass
Served with sliced mango and banana

Bánh trứng nướng hương sả Phú Quốc (D)

Bánh trứng nướng với một chút hương sả từ Phú Quốc
Dùng kèm với các loại hoa quả xoài và chuối

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

238

Năm loại trái cây tươi theo mùa

LOTUS "SWEET SOUP"

199

Traditional Vietnamese "sweet soup" with fresh lotus seeds, sticky rice dumpling
and fresh ginger

Chè hạt sen

Thường thức cùng với bánh trôi nước và gừng tươi

CHEESE PLATTER (D) (N)

788

Selection of Brie, Bleu d'Auvergne, Comté and two others from chef's choice
Accompanied by truffle honey, nuts, dried fruits, crisps and lavash crackers

Phô mai (D) (N)

Gồm năm loại phô mai Brie, Bleu d'Auvergne, Comté và hai loại được tuyển chọn từ bếp trưởng

Phục vụ cùng sốt mật ong truffle, các loại hạt, trái cây khô và bánh quy Armenia

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Kid's menu

Thực đơn trẻ em

11:00 - 22:00

APPETIZERS AND SOUPS

Khai vị và súp

TOMATO MOZZARELLA SKEWERS (V) 129

Mozzarella cheese balls and fresh cherry tomatoes with pesto sauce

Xiên que phô mai Mozzarella (V)

Xiên phô mai viên Bocconcini cùng với cà chua bi dùng kèm sốt lá húng quế

SUPER GREEN SALAD (V) 129

Diced organic avocado, green garden leaves with Asian dressing

Xa-lát rau xanh (V)

Quả bơ hữu cơ cắt hạt lựu trộn cùng rau xanh và sốt kiểu Á

SMILEY TOMATO SOUP (V) 129

Hearty tomato soup cooked with the ripest tomatoes

Súp cà chua (V)

Sốt nóng hồi với những quả cà chua đỏ mọng

SANDWICHES

Bánh mì kẹp

CHICKEN SANDWICH 145

With lettuce, tomato and mayonnaise on panini

Bánh mì kẹp thịt gà

Bánh mì lát trắng kẹp cùng với xà lách, cà chua, sốt mayonnaise

HAM AND CHEESE SANDWICH (P) 145

Bánh mì kẹp thịt nguội và phô mai

MAIN COURSES

Món chính

DEEP FRIED CHICKEN FINGERS 208

Deep fried breaded chicken breast, cherry tomatoes, green salad and yoghurt dressing

Ức gà tẩm bột chiên giòn

Ức gà tẩm bột chiên giòn, ăn kèm cà chua bi, xa-lát rau xanh và sốt sữa chua

AUTHENTIC VIETNAMESE PHO 208

Rice noodles in aromatic broth with choice of beef or chicken

Phở truyền thống

Sợi phở cùng với nước dùng từ xương

Phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà

CHINESE FRIED RICE WITH CHICKEN BREAST 208

Stir fried soft fragrant rice with green peas and sweet corn, tender chicken breast cooked with honey, soya sauce and garlic

Cơm chiên gà kiểu Trung Quốc

Cơm chiên với đậu Hà Lan và bắp non dùng kèm ức gà mềm nấu với mật ong, xì dầu và tỏi

PASTA 208

Your choice of spaghetti, penne

Served with creamy pesto sauce, bolognese sauce, tomato sauce or creamy carbonara sauce **(D) (P)**,

Parmigiano Reggiano cheese

Mỳ Ý

Vui lòng chọn các loại mỳ sợi dài hoặc mỳ hình ống, ăn kèm với sốt lá húng quế,

*sốt bò băm, sốt cà chua hoặc sốt kem **(D) (P)***

Thưởng thức cùng phô mai Parmigiano Reggiano

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Kid's menu

Thực đơn trẻ em

11:00 - 22:00

MACARONI (P) 208

Creamy ham and cheese macaroni pasta

Mỳ ống nhỏ (P)

Mỳ ống nhỏ sốt kem với thịt nguội và phô mai

YUMMY MINI BEEF BURGERS 208

Two perfectly grilled homemade mini beef burgers, fresh salad

Bánh burger bò

Cặp bánh burger nhỏ kẹp thịt bò nướng chín tới độ hoàn hảo

Phục vụ cùng xà-lát rau xanh

NORWEGIAN SALMON TERIYAKI 208

Grilled salmon and cherry tomato skewers, seaweed salad,

internationally awarded ST25 steamed rice

Cá hồi Na Uy sốt teriyaki

Xiên cá hồi nướng cùng cà chua bi và sốt teriyaki

Phục vụ cùng sa lát rong biển và cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25

SIDE DISHES

Các món phụ

HEALTHY VEGGIES (V) 99

Assorted steamed garden Da Lat vegetables

Rau củ tốt cho sức khỏe (V)

Các loại rau củ Đà Lạt hấp

HOMEMADE FRENCH FRIES (V) 99

Khoai tây chiên (V)

DESSERTS

Tráng miệng

MONKEY PANCAKES (D) 119

Served with banana and chocolate sauce

Bánh kẹp hình khỉ con (D)

Phục vụ kèm chuối và sốt sô-cô-la

CHOCOLATE BROWNIE (D) (N) 119

Topped with classic vanilla ice cream, fresh fruits and sprinkles

Bánh sô-cô-la mềm (D) (N)

Thưởng thức cùng kem vanilla kèm trái cây tươi và cốt màu

BANANA SPLIT (D) 119

Banana with chocolate and vanilla ice cream

Chuối chẻ kẹp kem (D)

Chuối chẻ kẹp kem sô-cô-la và vanilla

THE STRAWBERRY (D) 119

Strawberry mousse, strawberry jelly, fresh strawberry and mint leaves

Bánh dâu (D)

Kem dâu, thạch dâu, dâu tươi trang trí bằng lá bạc hà

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Tepandine in room

The Journey of Vietnam

Tinh hoa ẩm thực Việt

3,350 per person - 3,350 một thực khách

APPETIZERS

Khai vị

SEAFOOD SALAD

Tiger prawns, scallops, squid, coriander, fresh chili, crispy shallots

Gỏi hải sản

Tôm, sò điệp, mực trộn cùng với ngò, ớt và hành phi

PORK CHAR SIU FRESH SPRING ROLL

Pork Char Siu, green lettuce, herb, green mango, sweet and sour fish sauce

Gỏi cuốn thịt heo

Thịt heo xá xíu cuốn cùng xà lách, rau thơm, xoài xanh và nước mắm chua ngọt

SOUP

Súp

HOKKAIDO SCALLOP PUMPKIN SOUP (D)

Pumpkin, grilled Hokkaido scallops

Súp bí đỏ với sò điệp Hokkaido (D)

Bí đỏ nấu cùng sò điệp Hokkaido

MAIN COURSES

Món chính

GRILLED LOBSTER (N)

Lemongrass and chili, peanut, coriander coulis and lime

Tôm hùm nướng (N)

Nướng sả ớt, một chút đậu phộng quyện với sốt ngò rí và chanh

GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN (D)

Broccoli, baby carrot, red radish, baby potato
asparagus, green Dak Lak pepper sauce

Thăn bò Úc (D)

Thường thức cùng rau bông cải xanh, cà rốt, củ cải đỏ, khoai tây, măng tây
và sốt tiêu xanh Đắk Lắk

DESSERTS

Tráng Miệng

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây tươi theo mùa

COCONUT CAKE (N)

Banana, green bean paste and coconut sauce

Bánh dừa (N)

Chuối, đậu xanh nghiền quyện với nước cốt dừa

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Tepandine in room

Degustation Menu

Tinh hoa ẩm thực Âu

3,999 per person - 3,999 một thực khách

APPETIZERS

Khai vị

CARAMELISED FOIE GRAS

Mango and pineapple sauce

Gan ngỗng caramel

Kết hợp hoàn hảo với sốt xoài dứa ngọt thanh

TUNA CARPACCIO

Quail eggs, avocado mousse, baby onions, salmon roe

Cá ngừ đại dương kiểu Carpaccio

Trứng cút, bơ nghiền, hành tây, trứng cá hồi

SOUP

Súp

LOBSTER SOUP

Lobster with kaffir lime leaves, basil, and coconut cream

Súp tôm hùm

Tôm hùm nấu cùng lá chúc, rau húng quế

Thêm chút hương vị nước cốt dừa béo ngậy

MAIN COURSES

Món chính

NHA TRANG LOBSTER

Slow-cooked with thyme and garlic, baby carrot

Tôm hùm Nha Trang

Nấu chậm với lá xạ hương, tỏi và cà rốt

BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (D)

Chimichurri, baked onion and potato, green lettuce

Thăn bò Angus nướng (D)

Khoai tây, hành đun ngọt và các loại rau củ

Hòa quyện với hương vị đặc trưng của sốt Chimichurri

DESSERTS

Tráng Miệng

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây tươi theo mùa

CHOCOLATE CAKE (N) (D)

Served with walnut, caramelised banana and coffee custard

Bánh sô-cô-la (N) (D)

Được phục vụ với hạt óc chó, chuối đun ngọt cùng với bánh trứng vị cà phê

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Barbeque beach Feast

Tiệc nướng trên bãi biển

FOUR COURSES, CHOOSE 1 APPETIZERS, 1 SOUP, 1 MAIN, 1 DESSERTS

Thực đơn bốn món, vui lòng chọn mỗi mục 1 món

3,599 PER PERSON (minimum 2 guests)

3,599 một thực khách (tối thiểu cho 2 thực khách)

FIVE COURSES, CHOOSE 1 APPETIZERS, 1 SOUP, 2 MAIN, 1 DESSERTS

Thực đơn năm món, vui lòng chọn mỗi mục 1 món, 2 món chính

4,599 PER PERSON (minimum 2 guests)

4,599 một thực khách (tối thiểu cho 2 thực khách)

With our private chef and service

Với đầu bếp và nhân viên phục vụ riêng

APPETIZERS

Khai vị

FRESH OYSTERS

Hàu tươi sống

PRAWN AND GREEN MANGO SALAD

Gỏi xoài xanh với tôm

QUINOA AND AVOCADO SALAD

Hạt diêm mạch và quả bơ

SOFT SHELL CRAB SPRING ROLLS

Gỏi cuốn cua cỡ nhỏ

SOUPS

Súp

AUTHENTIC VIETNAMESE PHO

Phở truyền thống

PRAWN PUMPKIN SOUP

Súp bí đỏ với tôm nướng

LOBSTER BISQUE

Súp tôm hùm

MAIN - BARBEQUE

Món nướng

Sea

Hải sản

Earth

Thịt

LOCAL SEA BASS FILLET

Cá chẽm phi lê

LAMB CHOP

Sườn cừu

HOKKAIDO SCALLOPS

Sò điệp Hokkaido

ORGANIC PORK LOIN

Thăn heo

JUMBO PRAWNS

Tôm sú biển

VIETNAMESE STYLE FREE-RANGE CHICKEN

Gà thả vườn nướng kiểu Việt Nam

TUNA STEAK

Cá ngừ đại dương

BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN

Thăn bò Angus đen

LIVE LOBSTER

Tôm hùm tươi sống

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Barbeque beach Feast

Tiệc nướng trên bãi biển

SAUCES

Sốt

GREEN CHILI, LIME AND CORIANDER SAUCE

Sốt muối ớt xanh

CREAMY MUSHROOM SAUCE

Sốt kem nấm

LEMON DILL BUTTER SAUCE

Sốt bơ chanh hương thì là

SWEET BBQ SAUCE

Sốt nướng BBQ

RED WINE SAUCE

Sốt rượu vang đỏ

GREEN PEPPERCORN SAUCE

Sốt tiêu xanh

DESSERTS

Tráng miệng

VALRHONA CHOCOLATE TART (D)

Braised fruit and coconut ice cream

Bánh nướng sô-cô-la Valrhona (D)

Cùng với mút trái cây và kem dừa

PHU QUOC LEMONGRASS CRÈME BRÛLÉE (D)

Sliced mango and banana

Bánh trứng nướng hương sả Phú Quốc (D)

Dùng kèm với xoài và chuối

“CHE TROI NUOC” (N)

Sticky rice balls with mung bean “sweet soup”

Sesame seeds and ginger syrup

Chè trôi nước (N)

Trôi nước nhân đậu xanh

Hòa quyện với mè và nước đường vị gừng

PASSION FRUIT CHEESE CAKE (D)

Fresh berries, passion fruit jelly

and passion fruit sauce

Bánh kem phô mai chanh dây (D)

Bánh phô mai vị chanh dây

Phục vụ cùng quả mọng tươi, thạch chanh dây

SIDE DISHES

Món dùng kèm

STEAMED ST25 RICE

Cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo

Việt ST25

BAKED POTATO

Khoai tây nướng

CORN ON THE COB

Bắp

SEASONAL DA LAT VEGETABLES

Rau củ Đà Lạt theo mùa

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Barbeque beach Feast

Tiệc nướng trên bãi biển

VND 4,899 PER PERSON (MINIMUM 2 GUESTS)
4,899 mỗi thực khách (tối thiểu cho 2 thực khách)

Served with one glass of Champagne
Inclusive of a selection of tea and coffee
Phục vụ kèm 1 ly champagne
Bao gồm trà hoặc cà phê

APPETIZERS

Khai vị

FRESH OYSTERS

Hàu tươi sống

SELECTION OF FRESH SEAFOOD ON ICE

Prawns, sea snails, clams

Hải sản tươi sống được tuyển chọn theo ngày

Tôm, ốc hương, nghêu

BANANA BLOSSOM SALAD

Gỏi hoa chuối

SOUP

Súp

LOBSTER BISQUE

Súp tôm hùm

BARBEQUE

Món nướng

LOBSTER

Tôm hùm

SEAFOOD SKEWERS

Xiên nướng hải sản

FRESH SEABASS FILLET

Cá chẽm phi lê

BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN

Thăn bò Angus

LAMB RACK

Sườn cừu

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Barbeque beach Feast

Tiệc nướng trên bãi biển



SAUCES

Sốt

RED WINE SAUCE

Sốt rượu vang đỏ

ROSEMARY SAUCE

Sốt hương thảo

LEMON DILL BUTTER SAUCE

Sốt bơ chanh hương thì là

CHIMICHURRI SAUCE

Sốt Chimichurri

SIDE DISHES

Món dùng kèm

BAKED POTATO

Khoai tây nướng

CORN ON THE COB

Bắp

SEASONAL DA LAT VEGETABLES

Rau củ Đà Lạt theo mùa

STEAMED ST25 RICE

Cơm trắng thơm ngon, tinh hoa hạt gạo Việt ST25

DESSERTS

Tráng miệng

TART OF THE DAY

Bánh nướng thơm ngon theo ngày

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây tươi theo mùa

Venue options / Vui lòng chọn địa điểm

By the beach / Barefoot restaurant / Long bar garden - with your private chef and dedicated servers

We invite you to set sail on an unforgettable dining journey, accompanied with romantic candlelight

Trên bờ biển / Tại nhà hàng Barefoot / Sân vườn Long Bar với đầu bếp và nhân viên phục vụ riêng

Quý khách sẽ có trải nghiệm thật khó quên cho bữa tối dưới ánh nến lãng mạn

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Beverage menu

Thực đơn thức uống

WINE BY THE GLASS | RƯỢU VANG BÁN LỸ

CHAMPAGNE, FRANCE | RƯỢU CHAMPAGNE, PHÁP

TAITTINGER BRUT RÉSERVE 599
Reims

SPARKLING WINE | RƯỢU VANG SỦI

BELSTAR PROSECCO BRUT, BISOL 325
Prosecco DOC | Veneto, Italy

WHITE WINE | RƯỢU VANG TRẮNG

MOULIN DE GASSAC CLASSIC 330
Sauvignon Blanc, Clairette, Vermentino
Pays d'Hérault, France

RIFF, ALOIS LAGEDER 315
Pinot | Grigio, Veneto, Italy

LA VIOLETTE, JEAN-LUC COLOMBO 350
Viognier | IGP Pays d'Oc, France

SILVERLAKE, VILLA MARIA ESTATE 328
Sauvignon Blanc | Marlborough, New Zealand

ROSÉ WINE | RƯỢU VANG HỒNG

THE MOON BY CHÂTEAU D'ASTROS 328
Grenache, Cinsault | IGP Maures, Provence, France

RED WINE | RƯỢU VANG ĐỎ

LOUIS JADOT 'COUVENT DES JACOBINS' 385
Pinot Noir | Bourgogne, France

D'ARENBERG THE STUMP JUMP 348
Grenache, Shiraz, Mounvedre | Mc Laren vale, South Australia

PUNTA DE FLECHAS BARON EDMOND DE ROTHSCHILD 328
Malbec | Mendoza, Argentina

PRÓXIMO BY MARQUÉS DE RISCAL 280
Tempranillo | Rioja, Spain

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Beverage menu

Thực đơn thức uống

WINE BY THE BOTTLE | RƯỢU VANG BÁN CHAI

CHAMPAGNE, FRANCE | RƯỢU CHAMPAGNE, PHÁP

TAITTINGER BRUT RÉSERVE, 750ML 3,600
Reims

TAITTINGER BRUT RÉSERVE, 375ML 2,200
Reims

SPARKLING WINE | RƯỢU VANG SỦI

BELSTAR PROSECCO BRUT, BISOL 1,480
Prosecco DOC | Veneto, Italy

WHITE WINE | RƯỢU VANG TRẮNG

MOULIN DE GASSAC CLASSIC 1,499
Sauvignon Blanc, Clairette, Vermentino
Pays d'Hérault, France

RIFF, ALOIS LAGEDER 1,500
Pinot Grigio | Veneto, Italy

LA VIOLETTE, JEAN-LUC COLOMBO 1,558
Viognier | IGP Pays d'Oc, France

SILVERLAKE, VILLA MARIA ESTATE 1,550
Sauvignon Blanc | Marlborough, New Zealand

ROSÉ WINE | RƯỢU VANG HỒNG

THE MOON BY CHÂTEAU D'ASTROS 1,599
Grenache, Cinsault | IGP Maures, Provence, France

RED WINE | RƯỢU VANG ĐỎ

LOUIS JADOT 'COUVENT DES JACOBINS' 1,900
Pinot Noir | Bourgogne, France

D'ARENBERG THE STUMP JUMP 1,588
Grenache, Shiraz, Mounvedre | Mc Laren vale, South Australia

PUNTA DE FLECHAS BARON EDMOND DE ROTHSCHILD 1,610
Malbec | Mendoza, Argentina

PRÓXIMO BY MARQUÉS DE RISCAL 1,280
Tempranillo | Rioja, Spain

SWEET WINE | RƯỢU VANG NGỌT

MICHELE CHIARLO 'PALAS', MOSCATO D'ASTI 1,399
Moscato, Bianco | Piedmont, Italy

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Beverage menu

Thực đơn thức uống

COCKTAIL AND BEER SELECTION | COCKTAIL VÀ BIA

COCKTAILS

KIR ROYAL Taittinger Brut Champagne, Crème de Cassis <i>Sâm-panh Taittinger Brut, Crème de Cassis</i>	499
BELLINI Taittinger Brut Champagne, peach liqueur <i>Sâm-panh Taittinger Brut, rượu mùi đào</i>	499
DRY MARTINI Beefeater Gin, Martini Dry Vermouth	299
COSMOPOLITAN Absolut Vodka, Triple Sec, lime juice, cranberry juice <i>Absolut Vodka, Triple Sec, nước chanh, nước nam việt quất</i>	299
SINGAPORE SLING Beefeater Gin, Cherry Brandy, Cointreau, D.O.M Bénédictine, Angostura bitters, grenadine, lime juice, pineapple juice <i>Beefeater Gin, Cherry Brandy, Cointreau, D.O.M Bénédictine, rượu mùi Angostura, si-rô lựu, nước chanh, nước dứa</i>	299

BEER SELECTIONS | BIA

VIETNAMESE BEER BIA VIỆT NAM Larue <i>Da Nang Đà Nẵng</i>	130
REGIONAL BEER BIA KHU VỰC Tiger <i>Singapore</i>	135
INTERNATIONAL BEER BIA QUỐC TẾ Heineken <i>Netherlands Hà Lan</i>	135
Corona <i>Mexico</i>	165
NON-ALCOHOLIC BEER BIA KHÔNG CỒN Heineken 0.0 <i>Netherlands Hà Lan</i>	125

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Beverage menu

Thực đơn thức uống

SPIRITS SELECTION | RƯỢU MẠNH CÁC LOẠI

APÉRITIF | RƯỢU KHAI VỊ

MARTINI

Dry, Bianco, Rosso, Italy
Italy | Ý

GLASS
Ly 199

BOTTLE
Chai 2,499

CAMPARI

Italy | Ý

199 2,299

RICARD 45

France | Pháp

199 1,999

GIN | RƯỢU GIN

TANQUERAY NO. 10

England | Anh Quốc

288 3,999

HENDRICK'S

Scotland

299 3,250

VODKA | RƯỢU VODKA

BELVEDERE

Poland | Ba Lan

288 3,599

GREY GOOSE

France | Pháp

278 3,399

WHISKY | RƯỢU WHISKY

MACALLAN - 12 YO

Macallan - 12 YO
Single malt, Highlands, Scotland

388 5,999

CHIVAS REGAL - 18 YO

Chivas Regal - 18 YO
Blended Scotch, Scotland

398 3,499

COGNAC, FRANCE | RƯỢU COGNAC, PHÁP

OTARD XO

France | Pháp

695 8,999

LIQUEUR | RƯỢU MÙI

BAILEYS IRISH CREAM

Ireland | Cộng Hoà Ireland

199 1,799

DISARONNO AMARETTO

Italy | Ý

199 2,599

JÄGERMEISTER

Germany | Đức

199 1,799

Vegetarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Beverage menu

Thực đơn thức uống

NON ALCOHOLIC SELECTIONS | ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

MOCKTAILS

BANANARAMA

Banana, yogurt and vanilla ice cream

Chuối, sữa chua và kem vanilla

230

TROPICAL COLADA

Coconut cream, fresh banana, lime juice, pineapple juice

Nước cốt dừa, chuối tươi, nước chanh, nước dứa

230

MILKSHAKES | SỮA LẮC

VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY

Vanilla, sô-cô-la, dâu

199

FRESH JUICES | NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI

COCONUT

Dừa

195

CARROT, APPLE, PINEAPPLE, WATERMELON, PAPAYA, MANGO, ORANGE, LIME

Cà rốt, táo, dứa, dưa hấu, đu đủ, xoài, cam, chanh

179

CHILLED JUICES | NƯỚC TRÁI CÂY HỘP

TOMATO, CRANBERRY

Cà chua, nam việt quất

168

SOFT DRINKS | NƯỚC GIẢI KHÁT

COCA COLA, DIET COKE, COKE ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC, SODA

BITTER LEMON, GINGER ALE

140

SPARKLING WATER | NƯỚC KHOÁNG CÓ GA

SAN PELLEGRINO, ITALY, 750ML

San Pellegrino, Ý, 750ml

188

STILL WATER | NƯỚC KHOÁNG KHÔNG GA

ACQUA PANNA, ITALY, 750ML

Acqua Panna, Ý, 750ml

188

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Beverage menu

Thực đơn thức uống

NON ALCOHOLIC SELECTIONS | ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

TEA SELECTION | TRÀ CÁC LOẠI

ENGLISH BREAKFAST, CHAMOMILE, PEPPERMINT, JASMINE, DARJEELING, EARL GREY, CLASSIC GREEN 148

Trà buổi sáng Anh Quốc, trà hoa cúc, trà bạc hà, trà hoa nhài, trà Darjeeling, trà Bá tước, trà xanh

ITALIAN COFFEE | CÀ PHÊ Ý

ESPRESSO, DOUBLE ESPRESSO, AMERICANO, CAPPUCCINO, LATTE, DECAFFEINATED COFFEE 148

Espresso, double espresso, americano, cappuccino, latte, cà phê không chứa caffein

VIETNAMESE COFFEE | CÀ PHÊ VIỆT NAM

BLACK COFFEE, BLACK COFFEE WITH CONDENSED MILK 148

Cà phê đen, cà phê sữa

SAIGON BAC XIU COFFEE

148

Cà phê bạc xỉu – “Bạc tẩy xỉu phé”

MILK | SỮA

FULL FAT MILK, LOW FAT MILK, SKIMMED MILK, SOYA MILK 148

Sữa nguyên kem, sữa ít béo, sữa tách kem, sữa đậu nành

HOT CHOCOLATE

148

Sô-cô-la nóng

HOT CHOCOLATE BOMBS WITH MARSHMALLOW

195

Sô-cô-la nóng với kẹo marshmallow

CIGARETTES | THUỐC LÁ

MARLBORO LIGHT 149

MARLBORO RED

555

DUNHILL MENTHOL

Vegitarian
Món Chay

Gluten free
Không chứa Gluten

Pork
Heo

Alcohol
Có chứa cồn

Nuts
Hạt

Dairy
Sữa

Intercontinental® Danang Sun Peninsula Resort

Bai Bac, Son Tra Peninsula, Danang, 550000 Vietnam

Tel : +84 236 393 8888

danang.intercontinental.com