



PAN-ASIAN CUISINE



# Tre

## The Bamboo Tree

In Vietnamese daily life, the bamboo tree has very significant meaning and philosophy. Bamboo trees are used as materials to build houses, make furniture and other useful everyday items, such as baskets, chopsticks, fans and many other things.

Bamboo tree groves have long been an emblem of the Vietnamese countryside, closely associated with local life. In Vietnamese culture, bamboo trees symbolize the vitality, solidarity, diligence, hard work, optimism, unity, courage, perseverance, and loyalty of the people.

In a proverb said of the immortality of Vietnamese culture and people: “Some bamboo may become old and die, but young bamboo sprouts will appear.”

The serene aura of the bamboo landscape symbolizes the peace in our minds and a balance of positive and negative energy within the environment where the bamboo grows.

Tre restaurant proudly represents this spirit of vitality and energy. We serve fresh food from farm to table that gives our guests significant energy in life.

– Enjoy your meal!

*Trong cuộc sống hàng ngày của người Việt, cây tre có ý nghĩa và triết lý vô cùng to lớn. Cây tre được dùng làm vật liệu để xây nhà, làm bàn ghế và các vật dụng hữu ích hàng ngày như rổ, đũa, quạt và nhiều vật dụng khác.*

*Lũy tre từ lâu đã trở thành biểu tượng của làng quê Việt Nam, gắn bó với đời sống người dân địa phương. Trong văn hóa Việt Nam, cây tre tượng trưng cho sức sống, sự đoàn kết, cần cù, chịu khó, lạc quan, đoàn kết, dũng cảm, kiên trì, trung thành của các dân tộc anh em.*

*Trong tục ngữ đã nói đến sự bất tử của văn hóa và các dân tộc Việt Nam: “Tre già măng mọc”.*

*Khi chất thanh bình của lũy tre xanh đại diện và là biểu tượng cho sự bình yên trong tâm trí chúng ta và sự cân bằng giữa năng lượng tích cực và tiêu cực trong môi trường nơi cây tre phát triển.*

*Nhà hàng Tre của chúng tôi đại diện và tự hào luôn giữ được tinh thần năng lượng tràn đầy sức sống này. Chúng tôi phục vụ hầu hết thực phẩm tươi sống từ trang trại đến bàn ăn để mang đến cho quý khách hàng nguồn năng lượng dồi dào trong cuộc sống.*

– Chúc quý khách ăn ngon miệng!

# Starters and Appetizers

## Món khai vị

<b>Gỏi Cuốn</b> 🇻🇳 🍤 🥥 Fresh Rice Paper Shrimp Rolls with Dipping Sauce <i>Gỏi cuốn tôm dùng với nước mắm chua ngọt</i>	<b>165</b>
<b>Nhom Svay</b> 🇰🇲 🍤 🥥 Shredded Green Mango Salad with Shrimps <i>Gỏi xoài xanh với tôm</i>	<b>165</b>
<b>Gado Gado</b> 🇮🇩 🥥 🍲 Salad of Boiled Vegetables, Egg and Herbs served with Peanut Sauce <i>Sa lát rau củ, trứng luộc dùng với nước sốt đậu phộng</i>	<b>155</b>
<b>Som Tum</b> 🇹🇭 🍤 🥥 🌶️ Green Papaya Salad with Shrimp Paste Sauce <i>Gỏi đu đủ xanh với mắm tôm</i>	<b>165</b>
<b>Sangchu-Geotjeori</b> 🇰🇷 🍤 🌶️ Lettuce and Shrimp Salad with Spicy Dressing <i>Sa lát tôm dùng với nước sốt cay</i>	<b>175</b>
<b>Tempura</b> 🇯🇵 🌾 🍲 Vegetarian   Rau củ 🌿 Seafood   Hải sản 🍤 Served with Dipping Sauce <i>Dùng với nước sốt</i>	<b>195</b> <b>195</b>



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
 All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
 Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng.  
 Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

# Soups

## Súp

### Súp hải sản

Sour Seafood and Tomato Soup  
*Súp hải sản*

165

### Soto Ayam

Fragrant Chicken Soup Flavoured with Lime Leaf and Turmeric  
*Súp gà cay hương chanh nghệ*

155

### Tom Yam Goong

Shrimp Soup Flavoured with Lime Leaf, Chilli and Lemongrass  
*Súp tôm với vị lá chanh, ớt và sả*

165

### Pangxi Lusun Tang

Crab and Asparagus Soup  
*Súp cua măng tây*

165



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

# Noodle Soups

## Mì, Phở

### Bún Chả Cá

165

Quy Nhon style Fish Noodle Soup originally from South Central Vietnam. Fresh Noodles, Fish Balls, Fish Cake and Vegetables, served with Lettuce, Fresh Herbs, Lime and Local Sautéed Chilli Sauce.

*Bún chả cá Quy Nhơn có nguồn gốc từ Nam Trung Bộ.  
Một bát bún truyền thống bao gồm bún tươi, cá viên chả cá và rau  
Dùng kèm với rau xà lách cắt lát, các loại rau thơm, chanh và món ớt  
xào nổi tiếng của địa phương.*

### Phở

165

The famous Vietnamese evolved by villagers in Vân Cù, Northern Vietnam, between 1900 and 1907.

The development of Phở continued until the first dedicated shop, called Cát Tường, opened in 1918. Over the years, Phở makers have experimented with herbs, spices, sesame oil and tofu to bring new elements to the classic dish.

Today there are two main styles of Phở, which are the most popular:

Phở bò” (served with thinly-sliced rare beef) and “Phở gà” (served with slices of boiled chicken).

*Phở có nguồn gốc từ làng Vân Cù, vào khoảng năm 1900-1907 ở miền Bắc Việt Nam.  
Phở không ngừng phát triển và thay đổi cho đến khi nhà hàng đầu tiên được mở mang tên  
Cát Tường vào năm 1918. Nhiều người bán hàng rong đã sáng tạo khi sử dụng thêm một số  
loại thảo mộc, gia vị, dầu mè, đậu phụ và rất nhiều các thành phần khác kể từ năm 1920  
đến nay để mang lại hương vị và trải nghiệm độc đáo.*

*Ngày nay có hai loại phở phổ biến nhất bạn có thể thưởng thức:*

*Phở bò (phục vụ với thịt bò tươi thái mỏng,) và Phở gà (phục vụ với thịt gà luộc thái lát)*



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

## Laksa

165

Laksa is a spicy noodle soup popular in the Peranakan cuisine of Southeast Asia. Laksa consists of thick wheat noodles or rice vermicelli with chicken, prawns or fish served in spicy soup based on either a rich coconut milk curry or sour asam (tamarind). Laksa is found in Indonesia, Malaysia, Singapore and Southern Thailand.

*Bún Laksa là món bún nước cay có nguồn gốc từ ẩm thực Peranakan của Đông Nam Á. Thành phần chính bao gồm sợi mì to dày hoặc bún gạo cùng với gà, tôm hoặc cá, đặc biệt nước dùng cay có nguyên liệu chính từ nước cốt dừa vị đậm vị cà ri và cay hoặc thanh mát với mẻ chua. Laksa trở nên nổi tiếng và gắn liền với tên tuổi của Indonesia, Malaysia, Singapore và Nam Thái Lan.*

## Hokkaido Ramen

165

Wheat noodles are served in a meat broth, often flavoured with soy sauce or miso and with toppings such as sliced pork chāshū, dried seaweed, mushrooms and scallions. Nearly every region in Japan has its own variation of ramen, such as the tonkotsu (pork bone broth) ramen of Kyushu and the miso ramen of Hokkaido that we serve here.

*Một bát mì bao gồm mì lúa mạch dùng với nước thịt, thường được nêm nếm với nước tương hoặc miso, và phủ thêm nhân như thịt xá xíu, rong biển khô, nấm và hành lá. Gần như mọi vùng ở Nhật Bản đều có biến thể ramen riêng, chẳng hạn như tonkotsu (nước hầm xương heo) ramen của Kyushu và ramen miso của Hokkaido mà chúng tôi phục vụ ở đây.*



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

# Meat and Poultry

## Thịt và Gia Cầm

<b>Bo 'Luc Lak'</b> 	<b>245</b>
Wok-Fried Black Peppered Beef <i>Bò xào lúc lắc</i>	
<b>Sach Ko Kari Saraman</b> 	<b>245</b>
Slow-Cooked Beef Curry served with Baguette <i>Bò kho dùng với bánh mì</i>	
<b>Beef Rendang</b> 	<b>245</b>
Slow-Cooked Beef in an Explosion of Herbs and Spices <i>Bò hầm cay với thảo mộc</i>	
<b>Hong Shao Rou</b>  	<b>210</b>
Shanghai-Style Braised Pork Belly with Ginger <i>Ba chỉ kho gừng kiểu Thượng Hải</i>	
<b>Tonkatzu</b>   	<b>210</b>
Deep-Fried Breaded Pork served with Salad <i>Thịt heo chiên xù kiểu Nhật dùng với sa lát</i>	
<b>Sichuān Páig</b>  	<b>210</b>
Sichuan Style Pork Ribs <i>Sườn heo kiểu Tứ Xuyên</i>	



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ



















<b>Phad Ka Praw</b>   	<b>210</b>
Wok-Fried Minced Pork with Chilli and Basil <i>Thịt heo băm xào với ớt và húng quế</i>	
<b>Adobong Manok</b> 	<b>185</b>
Slow-Braised Chicken in a Sauce of Vinegar, Soy, Garlic and Black Pepper <i>Gà kho với nước sốt giấm, xì dầu, tỏi và tiêu đen</i>	
<b>Ayam Limau</b> 	<b>185</b>
Wok-Fried Lemongrass Chicken <i>Gà xào sả ớt</i>	
<b>Kaeng Kiew Waan Gai</b>   	<b>185</b>
Slow-Cooked Green Chicken Curry <i>Gà hầm cà ri xanh</i>	
<b>Sate Ayam Madura</b>  	<b>185</b>
Grilled Chicken Skewers served with Peanut Sauce <i>Gà xiên que nướng dùng với sốt đậu phộng</i>	
<b>Sizzling Chicken 'n Cheese</b> 	<b>185</b>
Served on a Hot Plate <i>Gà sốt phô mai phục vụ trên đĩa gang nóng</i>	



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
 All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
 Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng.  
 Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

# Fish and Shellfish

## Cá và Sò

<b>Hàu Nướng</b>  	<b>220</b>
Grilled Oysters with Shallots and Green Onions <i>Hàu nướng mỡ hành</i>	
<b>Sò điệp Phô Mai</b>  	<b>220</b>
Grilled Scallops with Cheese <i>Sò điệp nướng phô mai</i>	
<b>Sotong Masak Sambal</b>  	<b>220</b>
Squid Cooked with Garlic and Chilli Paste <i>Mực nấu với sốt tỏi ớt</i>	
<b>Singapore Chilli Crab</b>   	<b>650</b>
Wok-Fried Crab in a Tangy Chilli Sauce <i>Cua sốt ớt kiểu Singapore</i>	
<b>Ikan Bakar Jimbaran</b>  	<b>220</b>
Grilled Red Snapper Fillet served with a Lemongrass Chilli Dressing <i>Cá Hồng nướng dùng với nước sốt sả ớt</i>	
<b>Plā Kaphng Phat Phet</b>  	<b>220</b>
Wok-Fried Sea Bass Fillet in Curry Paste <i>Cá chẽm sốt cà ri</i>	
<b>Udang Masak Mentega</b>   	<b>235</b>
Stir-Fried Shrimps in Lime Leaf, Garlic, Chilli <i>Tôm xào lá chanh, tỏi, ớt</i>	



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

# Rice, Noodles and Vegetables

## Cơm, mì và rau

### Seafood Nasi Goreng

Seafood Fried Rice with Vegetables and Egg

*Cơm chiên hải sản kiểu Singapore*

165

### Cơm Chiên Cua

Crabmeat Fried Rice

*Cơm chiên cua*

175

### Nasi Goreng Istimewa

Indonesian-Style Fried Rice with Chicken, Egg, Vegetables and Crackers

*Cơm chiên thịt gà dùng với bánh phồng tôm kiểu Indonesia*

175

### Bihun Goreng

Wok-Fried Glass Noodle with Eggs, Prawns and Vegetables

*Miến xào với trứng, tôm và rau củ*

165

### Phad Thai

Wok-fried Noodles with Seafood, Vegetables, Peanuts and Fresh Herbs

*Phở xào Hải sản, rau củ, đậu phộng và rau thơm (Có lựa chọn ăn chay)*

175

### Mì Trứng Xào Bò

Stir-Fried Egg Noodles with Beef

*Mì trứng xào thịt bò*

165



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

**Đậu Phụ Sốt Cà Chua** 🇻🇳 🍅 🌿 **105**

Tofu with Tomato Sauce

*Đậu hũ sốt cà chua*

**Kang Kung Blacan** 🇲🇾 🌿 🌶️ **105**

Wok-Fried Morning Glory with Chilli Paste

*Rau muống xào với tương ớt*

**Bunlay Mompung Pring K'chong** 🇰🇲 🌿 **105**

Stir-Fried Mixed Vegetables with Garlic and Oyster Sauce

*Rau củ thập cẩm xào tỏi và dầu hào*

## Side Dishes Món Ăn Kèm

**Steamed Rice** | Cơm hấp **25**

**Steamed Red Rice** | Cơm gạo lức **40**

**Stir-fried Vegetables** | Rau củ xào 🌿 **90**

**French Fries** | Khoai tây chiên **90**

**Prawn Crackers** | Bánh tôm **80**

**Green Salad** | Sa lát dầu dấm 🌿 **90**



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

# Hot Pot

## Lẩu Ngon

### Recommended for 2 People

The Vietnamese style of hot pot has been developed over thousands of years. The freshness of ingredients and taste varies from one region to another.

Tre restaurant presents a special South Central Vietnam style of broth, which is a local delicacy.

*Món lẩu của người Việt đã được phát triển từ ngàn đời nay. Nguyên liệu tươi sống và hương vị rất đa dạng giữa các vùng miền.*

*Nhà hàng Tre giới thiệu món đặc sản với nước lẩu kiểu Nam Trung Bộ*

Vegetables: Mushrooms, Chinese Cabbage, Cabbage, Local Vegetables, Carrots, Morning Glory,  
Taro, Pumpkin, Sweet Potato and Tofu  
Noodles: Dry Noodles, Fresh Noodles  
Broth of your Choice: Plain, Milk or Spicy

*Rau củ: nấm, cải thảo, bắp cải, rau cải, cà rốt, rau muống  
Đậu phụ, khoai môn, bí đỏ, khoai lang  
Bún: Mì, bún tươi*

*Lựa chọn nước lẩu: nước dùng bình thường, nước dùng có sữa, nước dùng vị cay*

**Price Per Pot | Giá một nồi**

**350**



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

### Local Meat Hot Pot

Lẩu thịt địa phương

Sliced Local Beef and Pork

*Thịt bò và thịt heo thái lát*

**550**

### Imported Meat Hot Pot

Lẩu thịt nhập khẩu

Sliced Australian Beef

*Thịt bò Úc thái lát*

**699**

### Chicken Hot Pot

Lẩu Gà

Local Jumping Chicken

*Gà ta*

**499**

### Sturgeon Hot Pot

Lẩu cá tầm

Sliced Sturgeon

*Cá tầm thái lát*

**599**

### Salmon Hot Pot

Lẩu cá hồi

Sliced Imported Salmon

*Cá hồi nhập khẩu thái lát*

**699**

### Seafood Hot Pot

Lẩu Hải Sản

Selection of Sliced Sea Bass, Prawns,

Squid and Cockles

*Cá chẽm thái lát, tôm, mực, sò huyết*

**599**

## Additions | Gọi thêm

#### Local Beef

Bò Việt Nam

**250**

#### Imported Beef

Bò nhập khẩu

**400**

#### Sturgeon

Cá tầm

**250**

#### Salmon

Cá hồi

**350**

#### Seafood

Hải sản

**250**

#### Vegetables

Rau

**125**



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

# Traditional Vietnamese Dishes

## Món ăn truyền thống Việt Nam

### Bún Chả

195

In 1959, Vu Bang described Hanoi as a town transfixed by “bún chả”. Since the first “bún chả” restaurant in Hanoi introduced it, bún chả has become one of the most favourite dishes throughout Vietnam.

Bún chả is served with grilled fatty pork (chả) over a plate of white noodles (bún), local herbs and garnishes.

*Vào năm 1959, Vũ Bằng mô tả món bún chả làm xao động cả thành phố. Kể từ khi nhà hàng bún chả đầu tiên ở Hà Nội giới thiệu món ăn này và đưa nó trở nên được yêu thích nhất cả nước. Bún chả bao gồm với thịt lợn ba chỉ với đĩa bún trắng mềm, rau thơm và dưa góp*

**We have created a very special “bún chả” with all the trimmings:**

Meat:	Meat patty and grilled pork belly
Noodles:	Rice Vermicelli
Dipping Sauce:	Created with Fish Sauce, Sugar, Lime Juice, Vinegar, Crushed Garlic, Chilli and Stock
Pickled Vegetables:	Green Papaya, Carrots and Onions
Fresh Salad:	Local Leaves, Bean Sprouts and Cabbage
Fresh Herbs:	Coriander Leaves, Local Basil Leaves and Mint Leaves
Side Dishes:	Crushed Garlic, Chopped Chillis, Ground Black Pepper and Sliced Lime

**Chúng tôi sáng tạo một món bún chả rất đặc biệt cho quý khách bao gồm**

Thịt:	Thịt viên, thịt ba chỉ nướng
Bún:	Bún rối
Nước chấm:	Làm từ nước mắm, đường, nước cốt chanh, dấm, tỏi giã nhỏ, ớt và nước dùng đặc biệt
Đồ ngâm chua:	Đu đủ xanh, cà rốt và hành tây
Sa lát:	Rau sống, giá đỗ và bắp cải
Rau thơm:	ngò, húng quế ta, lá bạc hà, v.v...
Món ăn kèm:	Tỏi đập dập, ớt băm nhỏ, tiêu đen xay và chanh thái lát



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

## Wraps 'n Rolls

195

Lemongrass and Chilli-Marinated Fish, served on a Hot Plate  
Served with Fresh Herbs, Rice Paper and Dipping Sauce

*Cá ướp với sả và ớt phục vụ trên đĩa gang nóng.  
Ăn kèm với rau thơm, bánh tráng và nước chấm*

## Bánh Mì 🌾

Single 🐷 **85**

½ Dozen 🐷 **499**

A staple 'go to' snack any time of the day, the French-influenced Bánh Mì is a short baguette split lengthwise and filled with various savoury ingredients. During the 1950s, it became a distinctly Vietnamese sandwich style of street food in Saigon. It traditionally consists of shredded pork meat, pork pâté, pickles and chilli mayonnaise.

*Bánh mì được biết tới là một loại bánh mì nhỏ, dài với lớp vỏ mỏng, giòn và mềm, xốp bên trong; có nhiều nhân khác nhau như một chiếc bánh sandwich và dùng như một bữa ăn. Trong những năm 1950, một phong cách bánh mì Việt Nam đặc trưng nở rộ ở Sài Gòn, trở thành một món ăn đường phố phổ biến. Bánh mì Việt Nam bao gồm sốt mayonnaise ớt, thịt heo xé nhỏ, dưa chua và pate*



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ



## Seafood Platters

### Hải Sản Lên Mâm

Quy Nhon is home to a variety of the freshest seafood and the resort's daily catches come from the local fishermen.

We recommend grilled or steamed for the best taste along with your choice of delicious sauces, condiments and trimmings.

Sauces: Lemon Butter, Green Chilli and Red Chilli

*Quy Nhon là quê hương của rất nhiều loại hải sản  
Tất cả hải sản đánh bắt hàng ngày của ngư dân địa phương ở vùng biển  
xung quanh khu nghỉ dưỡng.*

*Chúng tôi mắc nhỏ bạn nên nướng hoặc hấp và dùng với các loại nước  
sốt đậm đà, các nguyên liệu ăn kèm*

*Nước sốt; Bơ chanh, ớt dẻo xanh, ớt dẻo đỏ*

Shrimps, Oysters, Sea Bass, Mussels, Crab, Squid 🦞

**1,100 per platter**

*Tôm sú, hào, cá chẽm, vẹm xanh, ghẹ và mực*

Shrimps, Oysters, Sea Bass, Mussels, Crab, Squid, Lobster 🦞

**2,200 per platter**

*Tôm, hào, cá chẽm, vẹm xanh, ghẹ, mực, tôm hùm*

## Live Seafood and Catch of the Day

### Hải Sản Tươi Sống Đánh Bắt Trong Ngày

Please check the blackboard for details of our daily specials.

*Hải sản và giá theo ngày tại hồ hải sản*



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

# Desserts, Ice Cream And Fruit

## Tráng Miệng, Kem Và Hoa Quả

<b>Coconut Pudding</b> 🇧🇩 🍃	<b>65</b>
Soft Coconut Jelly served with Fruits <i>Thạch dừa dùng với trái cây</i>	
<b>Crème Caramel</b>	<b>55</b>
Served with Fruit <i>Kem flan phục vụ kèm trái cây</i>	
<b>Passion Fruit Panna Cotta</b>	<b>55</b>
Served with Fruit Compote <i>Bánh đông sương chanh dây dùng với trái cây ngâm đường</i>	
<b>Chocolate Brownies</b> 🍫 🌾	<b>95</b>
Served with Vanilla Ice Cream <i>Bánh hạnh nhân sô cô la nướng ăn kèm với kem Vanilla</i>	
<b>Chè</b> 🇻🇳 🍃	<b>75</b>
Selection of Sweet Soup served with Coconut Ice Cream <i>Các loại chè phục vụ với kem dừa</i>	



Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.  
All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge  
Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lí nhà hàng.  
Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

## Hoa Quả Dầm

Mixed Fruit Cocktail served with Shaved Ice, Coconut Milk and Condensed Milk

*Hoa quả dầm phục vụ với đá bào, sữa dừa và sữa đặc*

75

## Ice Cream "Banh It" Towers

Four Scoops of Your Choice of Ice Cream, Served on Crisp Bread and Drizzled with Chocolate Sauce and Garnishes

*Chọn bốn viên kem theo ý thích của bạn, dùng kèm với bánh mì giòn và sốt sô cô la*

195

## Ice Cream

Individual Scoop

Please ask for our selection of flavours

*Một viên*

45

## Fruit Platter

Selection of Fresh Fruit in Season

*Trái cây theo mùa*

95



Vietnam



China



Thailand



Indonesia



Cambodia



Malaysia



Japan



South Korea



Singapore



Philippines



Vegetarian Options



Spicy Dishes



Contains Pork



Contains Shellfish



Contains Gluten



Contains Nuts



Contains Alcohol

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special requirements.

All prices are in thousand Vietnam Dong and exclude 10 % Government VAT and 5 % Service Charge

Nếu bạn có chế độ dinh dưỡng đặc biệt hay dị ứng vui lòng liên hệ với quản lý nhà hàng.

Giá trên tính theo đơn vị ngàn Việt Nam Đồng và chưa bao gồm 10% Thuế GTGT và 5% phí phục vụ

