
















VIETNAMESE APPETIZER CÁC MÓN KHAI VỊ - HƯƠNG VỊ VIỆT NAM

Deep fried seafood spring rolls served with fresh herbs and sweet chili fish sauce Chả giò hải sản, ăn kèm rau sống và nước mắm chua ngọt		160
Grilled shrimps mousse cake, served with fresh herbs and sweet chili fish sauce Chả tôm nướng, ăn kèm rau sống, nước mắm chua ngọt	 	220
Southern style fresh spring rolls, prawns served with pickled soya bean dip & chili Gỏi cuốn tôm, sốt tương ngọt		180
One-day sun dried squid, grilled service with green chili salt sauce Mực một nắng nướng		220
Grilled half shell scallops, scallion oil, green chili dip Sò điệp nướng mỡ hành	 	220
Wok-fried tiger prawns, fried garlic, chili salt, green chili dip Tôm sú cháy tỏi		220
Green mango salad, grilled sundried snake head fish in sweet chili fish sauce Gỏi xoài xanh trộn khô cá lóc		180
Pepper elder leaf's salad, Vietnamese vinaigrette, sautéed beef & hardboiled egg Rau càng cua trộn sốt dầu giấm, thịt bò xào, trứng luộc		190
Steamed Duck salad with cabbage, toasted peanuts, fried shallots, ginger chili fish sauce Gỏi vịt trộn bắp cải mắm gừng		180
Vietnamese platter: Fresh and fried spring rolls, shrimp mousse cake, grilled squid & Pepper Elder Leaf salad Các món hương vị Việt nam, chả giò, gỏi cuốn, bò cuộn xả, chạo tôm, rau càng cua trộn dầu giấm		280

WESTERN APPETIZER CÁC MÓN KHAI VỊ - HƯƠNG VỊ CHÂU ÂU

Caesar salad our style, grilled tiger prawn, poached egg, crispy bacon, croutons, parmesan cheese Xà lách ro-man, thịt ba rọi nướng giòn, bánh mỳ giòn, phô mai pa-me-san	 	200
Greek salad, marinated feta, olives, cucumber, onions, and tomatoes Xà-lát trộn kiểu Hy Lạp, phô-mai, ô-liu	 	180
Gambas al Ajillo, Spanish Garlic Shrimp served with garlic bread Tôm sốt dầu Ô-liu tỏi		220
Black mussels a-la-meuniere: Mussels stewed in white wine, onions, diced tomatoes, parsley and chili served with garlic bread Vẹm đen hầm vang trắng		190
Little Fisherman's basket served with La maison de Phu Quoc sauce & lime Cá trích tẩm bột chiên giòn		190
Charcuterie board for two: Pickle grilled vegetables, feta and homemade Bousin cheese, Salami, Parma ham, smoked chicken, Lavosh and grissini Đĩa khai vị dành cho hai người	 	320






All prices are quoted in ,000 VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VND và chưa bao gồm 5 thuế phục vụ và 10% thuế GTGT


If You have any Food Allergies or Special Dietary Requirement, Please Inform Our Server

Vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi nếu bạn có bất cứ dị ứng với thành phần nào trong thực phẩm hoặc thực đơn ăn kiêng đặc biệt.

SOUP AND NOODLES SÚP VÀ PHỞ

Vegetable of the day in garlic broth Canh rau cải trong ngày		140
Vegetable minestrone soup Súp rau củ kiểu Ý		140
Sweet and sour soup with Cobia fish or Tiger prawns Canh chua cá bớp hoặc tôm sú		180
Pho, Vietnamese beef or chicken noodle soup, fresh herbs, sprouts, condiments Phở bò hoặc phở gà		220
Phu Quoc Bun Quay seafood rice noodles Bún Quậy hải sản		240

CLASSIC PASTA CÁC LOẠI MÌ Ý

Spaghetti "Allo Scoglio" mixed seafood with a choice of pomodoro or besciamella sauce and parsley Mì Ý xào hải sản, sốt cà chua hoặc sốt kem béo, ngò tây		260
Chitarre amatriciana, homemade guanciale, white onion, spicy tomato sauce, pecorino cheese Mì Ý tươi sợi dẹt nhỏ, ba chỉ xông khói, hành tây, sốt cà chua cay, phô mai pe-co-ri-no		240
Mac & Cheese: Bake macaroni with cheese Nui Ý đút lò sốt phô-mai		220
Spaghetti, Penne pasta Mì spaghetti, Nui ý		240
Choice of your favorite sauce: Arrabbiata, Meat ragout or creamy cheese sauce Các loại sốt khách chọn nấu cùng: Sốt cà chua cay, sốt thịt bò hầm, sốt phô-mai		
All pastas are cooked al dente or soft Tất cả các loại mì Ý được nấu chín vừa hoặc mềm		
Select one pasta : Spaghetti, Penne pasta, Rigatoni, Fettuccine Select one sauce: Arrabbiata (medium spicy), Meat ragout or Cream cheese sauce Mì spaghetti, Nui ý Các loại sốt khách chọn nấu cùng: Sốt cà chua cay, sốt thịt bò hầm, sốt phô-mai		240

All prices are quoted in ,000 VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VND và chưa bao gồm 5 thuế phục vụ và 10% thuế GTGT









If You have any Food Allergies or Special Dietary Requirement, Please Inform Our Server

Vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi nếu bạn có bất cứ dị ứng với thành phần nào trong thực phẩm hoặc thực đơn ăn kiêng đặc biệt.

CLASSIC PIZZAS CÁC LOẠI PIZZA TRUYỀN THỐNG











Margherita, tomato sauce, mozzarella cheese Bánh pi-za nhân sốt cà chua, phô-mai mô-za-re-la		260
Prosciutto e rucola, tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, rocket Bánh pi-za nhân thịt đùi heo muối, sốt cà chua, phô-mai mô-za-re-la, xà lách rocket		320
“Quattro Formaggi” Four Cheese mozzarella, gorgonzola, camembert, parmesan cheese Bánh pi-za nhân 4 loại phô-mai: mô-za-re-la, go-gon-zo-la, ca-mem-be, pa-me-san		320
Frutti Di Mare tomato sauce, mix seafood, mozzarella cheese Bánh pi-za nhân hải sản, sốt cà chua, phô mai mô-za-re-la		340
Pizza Funghi , house smoked salmon, olive, tomato sauce, mozzarella cheese, oregano Pizza cá hồi xông khói, nấm, sốt cà chua, phô-mai mô-za-re-la, kinh giới khô		360
Five spices Vietnamese beef stewed Pizza, mozzarella cheese Pizza bò sốt vang, sốt cà chua, phô mai mô-za-re-la		320
Fireball Margherita with spicy salami, red onion, mushrooms, anchovy and fresh chili Bánh Pizza sốt cà chua, xúc xích cay, phô-mai Mô-za-re-la		320

THE SANDWICHES, BURGERS & WRAPS CÁC LOẠI BÁNH MÌ KẸP VÀ BƠ-GƠ

Surf & turf Burger: 150gr of juicy Wagyu beef Patties, 4 tiger prawns wrapped in bacon, cheese, lettuce, tomato, smoked spicy mayonnaise Bánh bơ-gơ kẹp thịt bò, tôm cuộn ba chỉ xông khói	 	390
Hotdog: homemade bratwurst sausage, sauerkraut, Dijon mustard Bánh mì kẹp xúc xích hotdog thượng hạng nhà làm		240
Club Sandwich chicken breast, fried egg, bacon, tomato, iceberg lettuce Sandwich thập cẩm, ức gà, trứng chiên, thịt ba chỉ xông khói, cà chua, xà lách	 	270
Classic Reuben sandwich: Dark rye bread, beef pastrami, sauerkraut, Russian dressing Bánh mì đen kẹp thịt bò tấm tiêu, bắp cải muối chua truyền thống ăn kèm sốt cay		270
Spicy tuna ciabatta, avocado, lettuce, tomato Bánh mì kẹp cá ngừ sốt cay		220
Chicken quesadilla, guacamole and cheddar Bánh kẹp nhân thịt gà, sốt trái bơ, phô - mai		240
Vegan focaccia, avocado, balsamic grilled veggie and mushrooms, egg free curry remoulade Bánh mì kẹp rau củ nướng chay		190

Burger and sandwich are served with mixed salad
Tất cả các loại bánh mì kẹp được phục vụ kèm xà lách trộn

FROM THE WOK CÁC MÓN XÀO ÁP CHẢO

Phu Quoc crab meat fried rice Cơm chiên thịt Ghe		210
Wok-fried Pho noodles, beef, vegetables and oyster sauce Phở xào áp chảo thịt bò		220
Wok fried glass noodles, crab meat, eggs, bean sprout, spring onion, coriander Miến xào cua, trứng, giá, hành lá, ngò rí		260
Wok-fried crispy noodles, seafood, shitake and chili oyster sauce Hủ tíu xào giòn Hải sản		280
Stir fried Angus beef, capsicum, onion, and green peppercorn oyster sauce Bò Úc xào tiêu xanh		320
Wok-fried mountain free range chicken with turmeric chili lemongrass Gà xào rẫy xào xả ớt		300
Chargrilled mountain free range chicken with green chili dip and hoisin sauce Gà thả vườn nướng muối ớt		320
Baked Cobia marinated green Phu Quoc pepper wrapped in banana leaves Cá bóp gói lá chuối nướng tiêu xanh		320
Stewed pork ribs in clay pot with house recipe with black Phu Quoc pepper Sườn heo kho tộ, tiêu		260
"Hoi An" Ancient style rice with shredded chicken, herbs & chili paste Cơm phở cổ Hội An: gà rẫy Phú Quốc trộn hành tây, rau răm	 	240




All prices are quoted in ,000 VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VND và chưa bao gồm 5 thuế phục vụ và 10% thuế GTGT
























If You have any Food Allergies or Special Dietary Requirement, Please Inform Our Server

Vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi nếu bạn có bất cứ dị ứng với thành phần nào trong thực phẩm hoặc thực đơn ăn kiêng đặc biệt.

MAIN COURSE MÓN CHÍNH

Grilled 500gr Short loin / T-Bone 45 Days dry age MB 4/6+, watercress salad 500gr Thịt bò đen Black Angus thượng hạng được ủ khô 45 ngày vân mỡ 4/6+, cải xoong Cooking time might take around 20 minutes Thời gian nấu dự kiến khoảng 20 phút		1800
1,7kg Wagyu MB 4/6+ Tomahawk grilled served with Dijon mustard, fresh mushroom sauce, Phu Quoc Green pepper sauce 1,7kg Thịt cốt lết sườn bò Wagyu vân mỡ 4/6+ nướng được phục vụ kèm ba loại sốt Cooking time might take around 25 minutes Thời gian nấu dự kiến khoảng 25 phút		8200
New Zealand rack of lamb French cut in Jospser charcoal oven service with Mekong Delta yam mashed, fresh mint sauce. Cốt lết sườn cừu Newzeland nướng, khoai mỡ nghiền ăn kèm sốt húng lũi tươi Cooking time might take around 20 minutes. Lamb is served Medium Thời gian nấu dự kiến khoảng 20 phút		460
Lamb merguez grilled sausage with chickpea salad and mint yogurt Xúc xích thịt cừu thượng hạng nhà làm ăn kèm đậu răng ngựa trộn sà lách		320
BBQ pork ribs served with house-made smoked BBQ sauce Sườn heo nướng BBQ		320
Pan-roasted duck breast, buttered carrots with green peppercorn honey sauce Ức vịt nấu chậm áp chảo giòn da ăn kèm sốt tiêu xanh mật ong rừng Phú Quốc		320
Pan-roasted barramundi served with fresh tomato salsa Cá chẽm áp chảo ăn kèm sốt cà chua trộn		380

SIDE DISHES MÓN ĂN KÈM

Green salad lime dressing Xa-lát xanh	 	65	Sautéed broccoli with oyster sauce Bông cải xanh xào dầu hào	 	90
Wok-fried vegetables of the day with garlic Rau cải trong ngày xào tỏi	 	90	Sautéed mushrooms Nấm xào tỏi	 	90
Grilled mixed vegetables Rau củ Đà Lạt nướng	 	90	Steamed vegetables with crispy pork in a caramelized fish sauce reduction Rau củ luộc mắm kho quẹt	  	140
Grilled eggplant, scallion oil Cà tím nướng mỡ hành	 	90	French fries Khoai tây chiên		90
Wok-fried Luffa melon with straw mushrooms and garlic Mướp xào tỏi, nấm rơm	 	90	Mashed potato Khoai tây nghiền	 	90
Buttered carrots Cà rốt xào bơ		90	Steamed fragrant rice ST25 Gạo ST25 nấu cơm trắng	 	90

All prices are quoted in ,000 VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VND và chưa bao gồm 5 thuế phục vụ và 10% thuế GTGT

If You have any Food Allergies or Special Dietary Requirement, Please Inform Our Server

Vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi nếu bạn có bất cứ dị ứng với thành phần nào trong thực phẩm hoặc thực đơn ăn kiêng đặc biệt.

DESSERTS MÓN TRÁNG MIỆNG

Mascarpone, Savoyard biscuit, Lavazza Coffee jelly, dark rum, raspberry gel, cacao nibs tuile Lavazza cremeux tiramisu Bánh kem mềm phô mai, cà phê ý thượng hạng, thạch cà phê, rượu rum, phúc bồn tử	180
Dark chocolate torte, raspberry diplomat, pepper chiboust cream, mandarin sorbet, crumble Phu Quoc green pepper torta barozzi Bánh sô cô la hạnh nhân, kem mềm phúc bồn tử, sô cô la tiêu đen, kem đá trái tắc	180
Cinnamon ice cream, Granny smith apple, sultana, orange zest, ricotta cheese, clarified butter Dalat highland cow fresh milk ricotta apple bakewell Bánh tạt táo ăn kèm phô mai ý, kem vị quế, nho khô sấy vô cam ngâm cùng bơ tách sữa	180
Pistachio biscuit, coconut cremeux, riso pudding, orange jelly, vanilla chantilly Pistachio riso bavaroise Bánh kem mềm vị hạt hồ trăn và giạo ý, thạch vị cam, kem mềm vị dứa và vanilla	180
Chili jam crispy rice crackers mille-feuille, black garlic ice cream Bánh tráng mút ớt ăn kèm kem tỏi đen	180
Tropical fresh fruit plater Trái cây dĩa	140
Homemade Ice cream: vanilla, pepper chilli chocolate, coconut ginger, rum raisin, strawberry mint, salted duck egg, pistachio orange, black garlic Cà-rem nhà làm Kem vanilla, kem tiêu ớt sô cô la, kem dứa và gừng, kem rum nho, kem dâu bạc hà, kem trứng muối, kem hạt hồ trăn, kem tỏi đen	60/scoop
Homemade sorbet: passion fruit, pina colada, apricot lemongrass, mango, river-leaf creeper, hibiscus Cà-rem đá vị trái cây nhà làm Kem đá vị chanh dây, kem đá trái cây nhiệt đới, kem đá vị mơ và sả, kem đá vị xoài, kem đá vị lá giang, kem đá vị hoa giâm bột	60/scoop

All prices are quoted in ,000 VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá trên được tính bằng đơn vị ,000 VND và chưa bao gồm 5 thuế phục vụ và 10% thuế GTGT

If You have any Food Allergies or Special Dietary Requirement, Please Inform Our Server

Vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi nếu bạn có bất cứ dị ứng với thành phần nào trong thực phẩm hoặc thực đơn ăn kiêng đặc biệt.