



corallo

FIRE MENU

BAKER'S CORNER / QUẦY BÁNH

Banh Mi, Sesame Seed Crackers, Flaked Coconut Crackers,
Bánh Mì, Bánh Quy Mè, Bánh Quy Vụn Dừa

Extra Virgin Olive Oil, Balsamic Vinegar, Butter, Hoi An Chili Jam
Dầu Ô Liu Nguyên Chất, Giấm Balsamic, Bơ, Mứt Ớt Hội An

OYSTER BAR / QUẦY HÀU

Freshly Shucked Oysters
Hàu Tươi Sống

Mignonette, Lime Wedges, Ponzu, Wasabi, Pickled Ginger
Giấm Hành, Chanh Miếng, Sốt Ponzu, Mù Tạt, Gừng Muối

SUSHI & SASHIMI STATION / QUẦY SUSHI VÀ SASHIMI

Selection Of Freshly Prepared Sushi, Sashimi, Maki Mono Rolls
Sushi, Sashimi Và Sushi Cuộn Tự Chọn

Pickled Ginger, Soy & Wasabi
Gừng Muối, Nước Tương Và Mù Tạt

SALAD BAR STATION / QUẦY SA LÁT TỰ CHỌN

Potato Salad With Gherkin, Garlic Aioli And Piquillo Peppers
Sa Lát Khoai Tây Cùng Dưa Chua Muối, Sốt Aioli Tỏi & Ớt Cựa Gà

Chilled Buratta And San Danielle Prosciutto Salad With Aged Dark Balsamic
Sa Lát Phomai Buratta Lạnh Ăn Kèm Dùi Lợn Muối San Danielle Và Giấm Balsamic Ủ Truyền Thống

Peppery Coleslaw
Sa Lát Bắp Cải Trộn Ớt Chuông

Rocket Salad With Sundried Tomato And Parmesan Shavings
Sa Lát Rổc Két Ăn Kèm Cà Chua Khô Và Phomai Parmesan Bào

Phu Quoc Garden Greens
Rau Vườn Phú Quốc

Papaya Salad With Dried Shrimp
Sa Lát Đu Đủ Cùng Tôm Khô

CEVICHE STATION / QUẦY GỎI HẢI SẢN

Seabass, Scallop, Prawn, Citrus, Siranacha, Evoo
Cá Vược, Sò Điệp, Tôm, Chanh, Tương Ớt Siranacha, Dầu Ô Liu

PASTA STATION / QUẦY MÌ

Pasta Selection – Linguine & Penne
Mì Ý Tự Chọn- Sợi Linguine Và Penne

Sauces- Seafood, Tomato & Basil, Pesto Genovese
Sốt, Hải Sản, Cà Chua Và Húng Quế, Sốt Pesto Genovese

S.H.O.W KITCHEN A LA CARTE / KHU VỰC BẾP MỞ

Lobster Thermidor
Lung Tôm Hùm

Oyster Rockefeller
Hàu Nướng Bơ Hành

Sea Urchin Spring Onion Peanut Sauce
Nhím Biển Ăn Kèm Với Hành Và Bơ Lạc

Sea Urchin With Quail Egg
Nhím Biển Nướng Trứng Cút

Mackerel In Banana Leaf With Curry Paste
Cá Thu Sốt Cà Ri Nướng Lá Chuối

Grilled Spiny Lobster
Tôm Hùm Nướng

FISH & SEAFOOD BBQ STATION / QUẦY CÁ VÀ HẢI SẢN NƯỚNG

Tiger Prawns, Lang Co Bay Sweet Squid, Hokkaido Octopus, Blue Swimmer Crab, Sweet Snail
Tôm Sú, Mực Lăng Cô, Bạch Tuộc Hokkaido, Ghẹ Hoa Tươi, Ốc Hương

GRILLED WHOLE FISH / CÁ NƯỚNG NGUYÊN CON

Phu Quoc Song Fish
Cá Sông Phú Quốc

Gold-Saddle Rabbitfish
Cá Dìa

FISH CARVERY / QUẦY CÁ ĐÁNH BẮT

Whole Roasted Snapper With Tartar Sauce, Mediterranean Tomato Salsa, Lemon Wedges
Cá Hồng Nướng Sốt Tartar, Sốt Salsa Cà Chua Địa Trung Hải, Chanh Miếng

MEAT BBQ STATION / QUẦY THỊT NƯỚNG

Wagyu Beef Tenderloin, Kurobuta Pork Loin,
Thăn Bò Wagyu, Thăn Lợn Kurobuta

Vietnamese BBQ Sauce, Sate Sauce, Texas BBQ Sauce, Chimichurri
Sốt BBQ Việt Nam, Sốt Sa Tế, Sốt BBQ Texas, Sốt Chimichurri

SIDES / ĐỒ ĂN KÈM

Steamed Rice, Seafood Fried Rice, Maple Syrup & Cumin Roasted Pumpkin
Cơm Trắng, Cơm Chiên Hải Sản, Siro Lá Phong, Bí Ngô Ướp Hạt Cumin

Grilled Summer Vegetables, Fennel Roasted Potatoes
Rau Củ Nướng, Khoai Tây Nướng Thìa Là

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Ice Cream: Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coconut, Mango
Kem: Vani, Dâu, Sô Cô La, Dừa, Xoài

Sorbet: Meyer Lemon, Passion Fruit, Vietnamese Coffee
Kem Hoa Quả: Chanh Meyer, Chanh Leo, Cà Phê Việt Nam

Thai Sweet Soup, Lychee & Lotus Seed
Chè Thái, Chè Vải, Chè Hạt Sen

Strawberry Panna Cotta, Coconut & Mango, Mini Fruit Tarts
Kem chung Ý vị Dâu, Dừa Và Xoài, Bánh Tart Hoa Quả

Tropical Fruit Brochettes With Passion Fruit Coulis
Hoa Quả Tráng Miệng Cùng Với Sốt Chanh Dây Lạnh