

LOBSTER & SEAFOOD NIGHT

- S D** **OCTOPUS & SAFFRON | BẠCH TUỘC & HOA NGHỆ TÂY** 1,350
Mediterranean octopus, saffron beurre blanc, orange-infused fennel and roasted cauliflower
Bạch tuộc kiểu Địa Trung Hải, sốt beurre blanc nghệ tây, thì là ngâm cam và súp lơ nướng
- S D** **GRILLED WHOLE POMFRET 700-800GR | CÁ CHIM BIỂN NƯỚNG** 1,350
Grilled pomfret with garlic butter, grilled vegetables, seasonal greens and herbs from the chef's garden
Cá chim nướng bơ tỏi, dùng kèm rau củ nướng, xà lách và các loại rau thơm
- S D G** **LOBSTER & TRUFFLE LINGUINI | MÌ LINGUINI TÔM HÙM & NẤM TRUFFLE** 2,800
A Fresh rock lobster with truffle linguini pasta with crunchy capers and parmesan
Mì linguini tôm hùm, nấm truffle, nụ bạch hoa giòn và phô mai parmesan
- S D** **LOBSTER THERMIDOR 900-1000GR | TÔM HÙM THERMIDOR KIỂU PHÁP** 2,800
Classic French-style lobster thermidor, with creamy mustard sauce, served with seasonal greens and herbs from the chef's garden
Tôm hùm kiểu Pháp cổ điển với sốt kem mù tạt, xà lách và các loại rau thơm
- S D** **GRILLED ROCK LOBSTER 900-1000GR | TÔM HÙM NƯỚNG THAN** 2,800
Fresh local rock lobster grilled on charcoal with grilled vegetables and seasonal greens with herbs from the chef's garden
Tôm hùm nướng than, ăn kèm rau củ nướng, xà lách và các loại rau thơm
- N&S** **PHU QUOC SEAFOOD PLATTER (FOR 2-3 PAX) | KHAY HẢI SẢN** 3,000
G S D Grilled lobster, tiger prawn, diver scallop, baby octopus, seabass and calamari served with French fries, side salad, lemon butter sauce and chimichurri
Tôm hùm nướng, tôm sú, sò điệp, bạch tuộc, cá chẽm và mực dùng kèm khoai tây chiên, xà lách, sốt bơ chanh và sốt rau mùi

V vegetarian

S contains seafood

G contains gluten

D contains dairy

N&S contains nuts and soy

A contains alcohol

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and VAT
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam đồng (vnd) và đã bao gồm 5% phí phục vụ và VAT