



SIX SENSES

CON DAO

The Tasty Stuff

Dear Guest,

To strengthen our philosophy - Local, Sustainable and Healthy - we strive to use as many local ingredients in our food as our island can provide. Our resort gardens produce a multitude of herbs including: Basil, Lemongrass, Perilla and Coriander, along with vegetables such as pumpkin and radish, not to mention coconuts and bananas

The fruit and vegetables that the island cannot currently provide come from the 'Da Lat' region of Vietnam, an area in center of the country known as 'The Garden of Vietnam'.

Thanks to its unique micro-climate, it produces a myriad of fruits, vegetables, herbs, spices and more.

Our surrounding waters provide a wealth of oceanic produce, delivered fresh to our shore each morning via the local market.

Slipper lobster, prawns, calamari and coral trout flourish here in abundance, yet are fished using traditional and sustainable methods to help maintain and preserve the fragile eco-system of the Con Dao archipelago.

We are constantly searching for quality Vietnamese products, produced locally and sustainably.

Crystal Water

To avoid transportation of bottled water, the associated carbon dioxide emissions as well as plastic waste, we have built our own Crystal Water plant.

This provides clinically pure, remineralized drinking water to all our guests and hosts. Institute Pasteur in Ho Chi Minh City ascertains our quality, safety and potability of Crystal Water on a regular basis.

Our goal is to provide clean drinking and cooking water for the whole local community on this island. The entire profit from Crystal Water goes directly to this project. With the assistance of previous guests, we have been able to build a Crystal Water supply plant for the local Con Dao primary school and the local hospital.

Thank you very much for your kind support!

Destination Dining Experience

Private Barbecues

Our Private BBQ, while being ideal for couples, is also a great way to dine as a family. This experience is made all the more personal, by your choice of venue, whether at 'On the Beach' or 'In Villa'. Your waiter will be on hand, whilst your personal chef char-grills your chosen selection of fresh meats, seafood and vegetables. The perfect way to end the day here on Con Dao.

Table on the Beach

Under a star filled sky, with only the gentle lapping of the waves to break the silence, your candle-lit table on the beach may be the perfect venue at Six Senses Con Dao.

Private Residence

Situated at the far end of the resort, our very private 3 and 4 bedrooms, ocean view villas, will make for a truly memorable candle-lit evening

Chef's Table and Wine Cellar

By prior reservations only, our Chef and Sommelier will be delighted to assist you in creating the perfect culinary experience and tailor a personalized menu with individual wines to match. Water, coffee and tea are included during your meal.

Floating Breakfast

Begin your day in paradise on a positive note with a breakfast like no other. Relax in the comfort of your private pool and we will serve your preferred breakfast selections on a large floating tray. This is the ultimate indulgence for any couple who celebrate the spirit of love. All you have to do is slip into your swimwear to enjoy your floating breakfast in a setting overlooking the breathtaking beauty of Dat Doc Beach.

Vietnamese cooking class

A 'must do' for any budding chef or simply a fun activity for the whole family, our stress free 'cook one, eat one' style *Vietnamese Cooking Class* appeals to all ages and abilities. Complimentary recipes are yours to take away and enjoy at home.

Picnic on the beach

Hang Doi beach is the perfect place for a private picnic, enjoy the gentle lapping waves, and sand between your toes, with a classic picnic menu, and local beers, or your favourite wine. Why not combine with a boat cruise to enjoy a perfect day on Con Dao.

Our Venues

By the Beach

Located on the seafront, By the Beach restaurant offers contemporary, international cuisine with a great selection of vegetarian, meats and local seafood. It is open for breakfast from 7:00 to 10:00 am, for lunch from 12:00 to 3:00 pm and for dinner from 6:30 to 10:00 pm.

Vietnamese By the Market

Authentic traditional Vietnamese cuisine prepared by our local hosts employed from Con Dao; they have been cooking traditional and wholesome food in local restaurants and for their own family for many years. Serving daily from 12:00 to 10:00 pm.

Elephant Bar

Located by the Marketplace, the Elephant Bar gives you the option of light, casual dining throughout the day as well as a selection of cocktails and mocktails for the day and nighttime.

Open every day from 10:00 am to 12:00 midnight

By the Pool

You do not need to leave the poolside to enjoy a refreshing cocktail, mocktail, or a great selection of pizza, gourmet burger, ice cream and fresh fruits.

Open every day from 10:00 am to 6:00 pm

In-villa Dining

Our in-villa dining options give you the freedom to retreat from the world and enjoy our fine cuisine in the privacy of your own villa, and beyond.

If you are celebrating any special occasion or you just want to be spoiled, please let us know. We will be delighted to arrange a tailor-made experience for you.

Please do let us know if you have any special dietary requirements or if you cannot find your favorite dish on this menu. Please allow at least 35 to 45 minutes for preparation and delivery.

Please feel free to call In-villa Dining at 6663 or your GEM

Chef's Table & Wine Cellar

By prior reservations only, our Chef and Sommelier will be delighted to assist you in creating the perfect culinary experience and tailor a personalized menu with individual wines to match. Furthermore, they will guide you through each course so that you can share your passion for gastronomy.

Should you wish to have a pairing with other beverages, our Sommelier will be happy to recommend alternatives.

Please see the below prices for your reference:

Four courses tasting menu per person	2,500++
Five courses tasting menu per person	3,200++
Six courses tasting menu per person	4,000++
Four courses tasting menu and wines per person	4,000++
Five courses tasting menu and wines per person	5,000++
Six courses tasting menu and wines per person	6,000++

Breakfast

Available from 7:00 am - 10:00 am

Hot oatmeal	350
Nuts and fruits, brown sugar, Greek yogurt and honey GF V	
Bircher muesli	300
Rolled oats, sultanas, natural yogurt, grated apple Roasted almonds, honey GF SF V	
French toast/Pancakes/Crepes	300
<i>Please choose topping:</i> Warm berry compote, maple syrup, local banana, honey V	
Bakery and preserves selection	200
Mixed freshly baked pastries with homemade preserves, honey	
Local fruit plate	250
Seasonal freshly cut assortment of fruits GF SF V	

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free
Please inform your host if you have any specific dietary requirements
Prices are in Vietnamese Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

EGGS YOUR WAY

Eggs benedict 310

Poached eggs on toasted English muffin
Smoked ham or smoked salmon, Hollandaise.

Eggs your way 270

Whole egg or egg white omelet, poached eggs, boiled eggs, scrambled or fried eggs
Served with toast basket, roast tomatoes, hash brown

Please add any of the following side dishes: 50

Bacon, ham, pork sausage, mushroom, Cheddar cheese,
grilled tomatoes, baked beans, hash brown

English breakfast 370

Eggs your way, grilled bacon, pork sausage, roasted tomato
Hash brown, mushrooms, baked beans, HP sauce

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free
Please inform your host if you have any specific dietary requirements
Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

All Day Selection

Available from 12:00 noon – 10:00 pm

SOUPS & SALADS

Tomato gazpacho 300

Tomato, cucumber, bell pepper, avocado

GF | VG | DF | SF | NF

Miso soup 300

Tofu, wakame, spring onion, vegetable broth

DF | GF | V | SF | NF

Lemon chicken soup 350

Broth, pasta, seasonal vegetables

DF | SF | NF

Rainbow salad 370

Red cabbage, cucumber, apple, nashi pear, nori, avocado, nuts, seeds, avocado oil.

GF | DF | VG | SF

Rocket salad 370

Garden rocket, nashi pear, pickled walnut, parmesan, seeded mustard dressing

GF | V | SF

Quinoa salad 370

Roasted vegetables, avocado, nuts, seeds, garden herbs, avocado oil

GF | DF | VG | SF

Selection of cold cuts, imported cheeses 850

Crusty bread, pickles, apple saffron chutney

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free

Please inform your host if you have any specific dietary requirements

Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

PASTA

Hand cut fettuccine - penne pasta

Bolognese

500

Beef ragu, tomato, basil, parmesan.

SF | NF

Carbonara

450

Pancetta, garlic, egg yolk, cream, parmesan.

SF | NF

Marinara

650

Shrimp, scallops, squid, pomodoro sauce

SF | NF

**Gluten free options are available on request*

PIZZA

Margherita

400

Buffalo mozzarella, torn basil.

V | SF | NF

Mushroom hut

400

Our own mushrooms, thyme, rocket, parmesan.

V | SF | NF

Parma ham

450

Ham, buffalo mozzarella, torn basil.

SF | NF

THINGS IN BREAD

Cheese burger

500

Lettuce, tomato, pickle, onion jam, cheddar cheese

NF

Quinoa burger

400

Rocket, tomato, avocado, raita

SF | NF | V

Pork pate baguette

350

Baguette, mayonnaise, onion, coriander, pickled vegetable

DF

**All the burgers, baguettes are served with triple cooked chips or garden salad*


GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free

Please inform your host if you have any specific dietary requirements

Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

FROM THE CHAR GRILL

Margaret river grass fed beef tenderloin - Halal	1,100
SF	
Margaret river grass fed striploin - Halal	950
SF	
Coastal New Zealand rack of lamb - Halal	1,100
SF	
Chicken breast - Halal	700
SF	
Salmon Fillet	900
SF	

Choice of sauce: black peppercorn, béarnaise, red-wine  , wild mushroom.
All our grills come with one side dish and one sauce of your choice.

SIDES

Garden leaves	150
Avocado, hemp seed, cherry tomatoes, cucumber, lemon dressing GF V NF DF	
Miso greens	150
From our garden, white miso, chili ginger, sesame DF SF NF	
Steamed vegetables	150
Seasonal vegetable, olive oil, parsley. GF VG SF NF DF	
Creamy mashed potato	150
GF SF NF	
Triple cooked chips	150
With homemade ketchup, mayonnaise GF SF NF	

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free
Please inform your host if you have any specific dietary requirements
Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

Taste of Vietnam

Shrimp & Pork / Tofu traditional hand rolls	350 / 300
Rice noodles, bean sprouts, fresh herbs, lettuce, cucumber, mixed herb GF DF	
Seafood / Pork / Vegetarian spring rolls	350 / 300
Crispy rice paper rolls, coleslaw, dipping sauce DF	
Papaya salad	400
Fish sauce, peanut, deep fried shallot, mixed herb, shrimp/beef/chicken GF DF	
Mango salad	400
Fish sauce, peanut, deep fried shallot, mixed herb, shrimp/beef/chicken GF DF	
Pomelo salad	400
Fish sauce, peanut, deep fried shallot, mixed herb, shrimp/beef/chicken GF DF	
Pho Beef / Chicken / Tofu & mushroom	450 / 400 / 350
Traditional fragrant rice noodle soup GF DF	
Seafood / mushroom & tofu pancake	450 / 350
Fresh herbs, pickled, dipping sauce DF	
Bun cha Ha Noi	550
Char – grilled pork meat, pork patties, rice noodle, herbs GF DF	
Market fish / pork & shrimp in clay pot	650
Fish/pork & shrimp, caramelized fish sauce DF	
Fish fillet	650
Simply grilled/BBQ in banana leaf, turmeric, lemongrass Steamed in soy, ginger, lemongrass served with Asian greens, steamed rice. GF SF NF	
Seafood fried rice	550
Fish, prawns, calamari, soy sauce GF SF NF	

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free
Please inform your host if you have any specific dietary requirements
Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

From the sea

BBQ Scallops (6 pieces)	450
Spring onions, peanuts, chili. DF GF SF	
King prawns (6 pieces)	650
Calamari	100 per 100 gr
Fish fillet	650
Simply grilled or BBQ in banana leaf, turmeric, lemongrass Steamed in soy, ginger, lemongrass served with miso greens, steamed rice. GF SF NF DF	
Whole fish	120 per 100 gr
BBQ in banana leaf, turmeric and lemongrass. Or steamed in soy, ginger, lemongrass, served with miso greens, steamed rice. GF SF NF DF	
Slipper lobster	280 per 100 gr
Simply BBQ with garlic and parsley butter, served with garden salad. GF SF NF	
Live Crabs	125 per 100 gr
Tropical lobster	520 per 100 gr
Local clams	350 per 400 gr
Red coral trout	300 per 100 gr
Snails & shells	Market price

*All subject to market availability (4 hours' notice)
Minimum order is 300 gr*

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free
Please inform your host if you have any specific dietary requirements
Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

CHEFS SPECIALS

(Please order the day before)

Local Free-Range Chicken for two **1,200**

Vietnamese style chicken soup, chicken salad, roasted chicken.

GF | DF | NF

Local Free-Range Duck for two **1,500**

Vietnamese style duck soup, duck salad, roasted duck.

GF | DF | NF



Dish contains alcohol ingredients

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free
Please inform your host if you have any specific dietary requirements

Prices are in Vietnamese Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

Desserts

Banana caramel cheesecake	380
Condensed milk ice-cream NF V	
Da Lat strawberry cheesecake	350
Yoghurt sorbet V NF	
Coconut panna cotta	350
Spiced pineapple GF NF V DF	
Crème Caramel	300
Tropical fruits, passion fruit sauce GF NF V	
Selection of homemade ice cream & sorbet	100 per scoop
See server	
GF NF V	
Selection of imported cheese	600
Apple chutney, lavosh, grissini	
NF V	

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free
Please inform your host if you have any specific dietary requirements

Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

Children's Menu

Available all day

DON'T FORGET US

Children below 6 eat with our compliments, children aged from 6 to 11 are eligible for a 50 percent discount on regular menu items, excluding children menu items. Please use this menu as a guide, and we can amend any of our menus in smaller portions. Below are some of our recommendations:

SOUPS 190

Cream of tomato

GF | V | SF | NF

Cream of mushroom

GF | V | SF | NF

Cream of chicken

GF | SF | NF

PIZZA AND PASTA TIME 350

Hand cut fettuccine

Bolognese/Tomato/Cheese/Mushroom

V | SF | NF

Margherita pizza

V | SF | NF

MAIN COURSES 350

Grilled chicken/ fish fillet

GF | SF | NF

Parmesan crumbled chicken/ fish fillet

SF | NF

Toasted ham, cheese sandwich

SF | NF

Mini cheeseburger

SF | NF

Beef Tenderloin

GF | SF | NF

Served with garden salad or triple cooked chips

Fried rice, chicken, vegetables

GF | SF | NF

Chicken/ Beef Pho

GF | SF | NF

Healthy salad, poached chicken breast

GF | SF | NF

Chicken curry with steamed rice

GF | SF | NF

SIDES **50**

Steamed broccoli, Green beans, Steamed carrots

GF | SF | NF | VG

DESSERTS **120**

Healthy chocolate brownie

Vanilla ice cream

V | NF | GF

Banana split

Peanut butter ice cream

V | GF

Selection of ice creams and sorbets

See server

V | NF

Tropical fruit salad

V | NF | DF | GF

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegetarian | VG - Vegan | NF - Nutfree | SF - Sugar free

Please inform your host if you have any specific dietary requirements

Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

Private Barbecue 3,500 / per person

(Minimum 2 guests)

Salads (Choose 1)

Green mango salad

Garden salad

Tomato and mozzarella

Salad Nicoise

Greek salad

Lotus stem salad

Green papaya salad

Pomelo salad

Banana blossom salad

Starters (Choose 1)

Chicken satay

Beef in betel leaves, peanut, chili

Prawn skewers, honey & lime

Squid skewers, coriander sauce

Scallops on the shell, spring onion, peanut, crispy shallot

Tofu on lemongrass skewers, soy and ginger

Mains (Choose 1)

Seared local tuna

Pork ribs tamarind sauce

Boneless baby chicken turmeric, lemongrass

Fish in banana leaf

Australian striploin steak red wine sauce

Australian beef fillet on lemongrass skewer

Surcharge for premier package

Included Con Dao's live seafood (Market price)

All the above come with bbq sweet potato and bbq corn on the cob

Desserts

A selection of mini deserts and local fruits

Wine by the Bottle

CHAMPAGNE

Billecart - Salmon Brut Réserve, Mareuil-sur-Aÿ	4,350
Taittinger, Brut, Reims	4,350
Moët & Chandon, Brut, Epernay	3,650
Krug Grande Cuvée, Brut, Reims	12,000


ROSÉ CHAMPAGNE

Moët & Chandon, Brut Rosé, Epernay	4,100
Taittinger Brut, Rosé Reims	6,900
Laurent - Perrier Cuvée, Brut, Rosé, Reims	7,200
2003 Dom Pérignon Cuvée Rosé	16,000

SPARKLING WINE

Cava Petit Albet, Brut, Albet I Noya, Spain	1,200
---	-------

ROSÉ WINE

Parallele 45, Côtes du Rhône, France	1,250
Albet i Noya Classic Rosé, Penedes, Spain	1,100
Chateau de Pampelonne, Cotes de Provence, France 	1,800

WHITE WINE

Chablis, Domaine Long-Depaquit, Albert Bichot, Chabli 	2,600
Sauvignon Blanc, Ribbonwood, Marlborough, New Zealand	1,650
Joseph Drouhin, SAINT- VÉРАН, Mâconnais 	2,790
Gewurztramier, Gustave Lorentz, Alsace, France	1,650
Riesling, Clemensbusch, Trocken, Mosel	2,700
Chardonnay, La Crema, Sonoma Coast	2,700

Please inform your host if you have any specific dietary requirements

Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government



Denotes Organic, Biodynamic or Natural Viticulture

RED WINE

Pinot Noir, Albert Bichot, Burgundy, France 	1,950
Pinot Noir, Ribbonwood, Marlborough, New Zealand	1,800
Shiraz, Elderton, Barossa Valley, Australia	1,950
Château Citran, Cru Bourgeois, Haut Médoc, Bordeaux, France	2,400
Tassinaiia, Castello del Terriccio, Tuscany	3,850
Gevrey Chambertin, Joseph Drouhin, Côte de Beaune 	5,800

RED WINE - GRAND CRUS CLASSES

2007 Château Pontet Canet, 5ème Grand Cru Pauillac, Bordeaux, France	11,000
2007 Château Lynch Bages, 5ème Grand Cru Pauillac, Bordeaux, France	9,500
2004 Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru Classé St-Estèphe, Bordeaux, France	16,000
2003 Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé, Pauillac	105,000
2004 Château Mouton Rothschild, 1er Grand Cru Classé, Pauillac, Bordeaux, France	53,000

**Complete wine list is available upon request
Should any of these wines and/or vintages be unavailable a suitable alternative will be suggested.*

Please inform your host if you have any specific dietary requirements
Prices are in Vietnam Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government

 Denotes Organic, Biodynamic or Natural Viticulture

Beverage Selection

BEER

Saigon Green	100
Tiger	100
Heineken	100
Corona	150
Te te white ale	150

VIETNAMESE RICE LIQUEUR

Son Tinh liquor is produced through a combination of traditional and modern methods. From the careful selection of raw materials to the distillation in copper stills imported from Germany, the process of making Son Tinh rice wine liquor is full of creativity whilst staunchly respecting traditional values.

Clear Sticky Rice Liqueur	160
Traditional Blend' Herbal Liqueur	160
Red Sticky Rice Port	160
Rose Apple Liqueur	160
Red Plum Liqueur	160
Per 375ml bottle	850

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Apple	Pineapple
Carrot	Young Coconut
Orange	Watermelon
Pear	Pomelo

or a mix of your preferred juices

Per 500ml bottle	240
Per 1000ml bottle	480

Please inform your host if you have any specific dietary requirements

Prices are in Vietnamese Dong X 1000 and subject to 5% service charge and 10% government



SIX SENSES

CON DAO

Những Món Ngon
Six Senses
Côn Đảo

Quý khách thân mến,

Tiêu chí của chúng tôi là gìn giữ bản sắc địa phương, phát triển bền vững và đề cao sức khỏe, chúng tôi sử dụng những loại rau đặc trưng của Việt Nam như húng lũi, xả, hành lá, ngò và những loại rau củ như dưa leo, bí ngô, chuối, dứa và vài loại khác được trồng ngay tại vườn của Khu nghỉ dưỡng.

Và theo tiêu chí đó, hầu hết rau củ quả chúng tôi được mua từ nguồn cung cấp uy tín tại đảo hoặc từ Đà Lạt.

Khu vực biển chung quanh cung cấp nguồn thủy hải sản phong phú, được đánh bắt và giao cho chúng tôi mỗi buổi sáng bởi những ngư dân đáng tin cậy.

Tôm mũ ni (đặc trưng ở Côn Đảo), tôm, mực và cá mú rất dồi dào và phong phú ở đây, nhưng vẫn được đánh bắt với những phương pháp truyền thống và mang tính bền vững để giúp bảo tồn và duy trì hệ sinh thái ở khu vực quần đảo Côn Đảo.

Chúng tôi luôn ưu tiên tìm kiếm những sản phẩm từ Việt Nam được sản xuất tại địa phương và mang tính bền vững cho sự phát triển lâu dài.

Nước tinh khiết

Để tránh việc vận chuyển nước đóng chai dẫn đến khí thải CO2 cũng như giảm thiểu chất thải nhựa, chúng tôi đã xây dựng hệ thống lọc nước đạt chuẩn RO ngay tại Khu Nghỉ Dưỡng. Hệ thống này cung cấp nước uống sạch, tinh khiết và bù khoáng cho tất cả khách hàng và nhân viên.

Viện Pasteur ở thành phố Hồ Chí Minh đã xác định chất lượng, độ an toàn và tính uống được của hệ thống lọc nước này mỗi tháng một lần.

Mục tiêu của chúng tôi là cung cấp nước uống và nước để nấu ăn cho toàn thể cộng đồng địa phương ở trên đảo. Toàn bộ lợi nhuận từ hệ thống nước tinh khiết sẽ dành trực tiếp cho dự án này. Với sự trợ giúp của Quý Khách, chúng tôi đã có thể xây dựng hệ thống cung cấp nước tinh khiết cho trường tiểu học ở Côn Đảo và bệnh viện địa phương.

Rất cảm ơn sự ủng hộ của Quý Khách!

Địa Điểm Ăn Uống Trải Nghiệm Độc Đáo

Tiệc nướng BBQ

Tiệc nướng riêng là một lựa chọn tuyệt vời cho các cặp đôi và cả gia đình. Quý Khách có thể tận hưởng những trải nghiệm đầy thú vị này tại nhiều địa điểm tùy chọn của resort như bữa tối lãng mạn trên bãi biển hay tiệc riêng tư tại villa.

Nhân viên của chúng tôi luôn sẵn sàng phục vụ Quý Khách với các món thịt, hải sản và rau củ nướng được chế biến bởi đội ngũ đầu bếp tài hoa. Còn gì tuyệt vời hơn khi được thưởng thức tiệc nướng BBQ giữa khung cảnh thanh bình, sóng vỗ nhẹ nhàng và những câu chuyện thú vị bên người thân và gia đình!

Bữa tối trên bãi biển

Khung cảnh đêm tuyệt đẹp dưới bầu trời đầy sao cùng tiếng sóng vỗ rì rào và ánh nến lung linh trên bãi biển là không gian hoàn hảo để thưởng thức bữa tiệc tối bên gia đình.

Biệt thự riêng

Nằm ở phía cuối resort, các căn biệt thự riêng hướng biển sẽ giúp Quý Khách có một bữa tiệc tối riêng tư tuyệt vời và thực sự đáng nhớ.

Khu Bếp mở và Hầm Rượu

Chỉ cần đặt bàn trước, các đầu bếp và chuyên gia rượu tại Six Senses Côn Đảo sẽ sẵn sàng có mặt hỗ trợ Quý Khách thưởng thức bữa tiệc ẩm thực một cách trọn vẹn, hoặc sáng tạo một thực đơn riêng với các loại rượu vang phù hợp khẩu vị từng thực khách. Bữa ăn bao gồm nước tinh khiết, trà và cà phê.

Bữa sáng bằng thuyền

Bắt đầu một ngày mới tại thiên đường biển với một bữa sáng khác biệt. Quý khách chỉ cần thư giãn tại hồ bơi riêng, chúng tôi sẽ phục vụ bữa sáng theo sở thích và đặt chúng trên một khay gỗ để nổi trên hồ. Trải nghiệm này sẽ rất thích hợp cho các cặp đôi cần sự riêng tư. Hãy thả mình xuống hồ, thưởng thức bữa sáng đặc biệt và ngắm nhìn vẻ đẹp hoang sơ của bãi biển Đất Dốc.

Lớp học nấu ăn theo phong cách Việt

Đây là hoạt động cực kỳ hấp dẫn với mọi tín đồ ẩm thực và đáng để trải nghiệm khi đến với Six Senses Côn Đảo, và cũng là dịp để các gia đình cùng nhau vui chơi, giải tỏa căng thẳng sau những giờ làm việc mệt mỏi. Lớp học nấu ăn theo phong cách Việt Nam phù hợp với mọi lứa tuổi. Công thức nấu ăn sẽ được tặng kèm sau mỗi buổi học để bạn có thể tự áp dụng và tạo ra các món ăn hấp dẫn ngay tại nhà.

Cắm trại trên bãi biển

Bãi biển Hang Dơi là một nơi rất tuyệt vời, thích hợp cho những buổi cắm trại riêng tư, lắng nghe tiếng sóng vỗ rì rào, cảm nhận bờ cát trắng dưới bàn chân, bên cạnh một vài lon bia hay một vài ly rượu yêu thích. Hãy cùng với Six Senses Côn Đảo tận hưởng một ngày thật tuyệt vời nhé. Sẽ còn tuyệt vời hơn nếu kết hợp với một chuyến dạo biển bằng thuyền.

Nhà Hàng và Quầy Bar

Nhà hàng “By the Beach”

Nhà hàng “By the Beach” nằm trên bờ biển phục vụ các món ăn Á – Âu với nhiều lựa chọn chay, mặn hoặc các loại hải sản địa phương. Nhà hàng phục vụ bữa sáng từ 7:00 đến 10:00 sáng, bữa trưa từ 12:00 trưa đến 15:00 và bữa tối từ 18:30 đến 22:00.

Nhà hàng “Vietnamese By the Market”

“Vietnamese By the Market” là nhà hàng phục vụ các món truyền thống Việt Nam được chuẩn bị bởi đội ngũ đầu bếp địa phương tại Côn Đảo. Những đầu bếp này đều đã có rất nhiều năm kinh nghiệm chế biến những món ăn truyền thống tại các nhà hàng địa phương hay ngay tại chính gia đình.

Nhà hàng mở cửa hàng ngày từ 12:00 đến 22:00.

Quầy bar “Elephant Bar”

Nằm bên cạnh nhà hàng Việt, “Elephant Bar” mang đến cho bạn nhiều lựa chọn với những bữa ăn nhẹ cũng như các loại cocktail và mocktail độc đáo. “Elephant Bar” mở cửa hàng ngày từ 10:00 đến 24:00.

By the Pool

Khi ghé thăm quầy bar “By the Pool” bạn không cần phải rời khỏi hồ bơi mà vẫn có thể thưởng thức các món cocktail, mocktail, hoặc pizza, bánh burger, kem và trái cây tươi.

Quầy bar “By the Pool” mở cửa hàng ngày từ 10:00 đến 18:00.

Dùng Bữa Tại Villa

Việc lựa chọn dịch vụ In Villa Dining giúp Quý Khách có thể thoải mái tận hưởng sự riêng tư tại villa và thưởng thức các món ăn tuyệt vời.

Nếu Quý Khách có những yêu cầu ăn kiêng đặc biệt hoặc nếu Quý Khách không thể tìm được món ăn ưa thích trong thực đơn xin hãy cho chúng tôi biết. Việc giao thức ăn và đồ uống đến villa mất khoảng 35 đến 40 phút chuẩn bị và vận chuyển.

Vui lòng gọi In Villa Dining số 6663 hoặc GEM của Quý Khách.

Chef's Table & Wine Cellar

Đặt bàn trước để trải nghiệm hành trình khám phá ẩm thực với thực đơn riêng biệt đi kèm các loại rượu phù hợp theo sở thích của riêng mình.

Hơn nữa, Quý khách có thể tìm hiểu về từng món ăn để có được những trải nghiệm tuyệt vời nhất, thỏa mãn niềm đam mê ẩm thực của mình.

Nếu Quý Khách muốn kết hợp với các loại đồ uống khác, chúng tôi luôn sẵn sàng giới thiệu các lựa chọn thay thế.

Vui lòng tham khảo bảng giá bên dưới:

Thực đơn 4 món mỗi người	2,500++
Thực đơn 5 món mỗi người	3,200++
Thực đơn 6 món mỗi người	4,000++
Thực đơn 4 món mỗi người kèm rượu	4,000++
Thực đơn 5 món mỗi người kèm rượu	5,000++
Thực đơn 6 món mỗi người kèm rượu	6,000++

Bữa Sáng

Thời gian: 7:00 giờ sáng – 10:00 giờ sáng

Cháo yến mạch **350**

Dùng kèm các loại hạt và trái cây tươi, đường nâu, sữa chua Hy Lạp, mật ong

Không tinh bột mì | Chay

Yến mạch trộn **300**

Yến mạch thô, nho khô trắng, sữa chua, táo bào

Hạnh nhân nướng, mật ong

Không tinh bột mì | Không đường | Chay

Bánh mì chiên sữa trứng / Pancakes / Crepes **300**

Dùng kèm với:

Mứt dâu nóng, xirô từ nhựa cây Phong, chuối, mật ong

Chay

Các loại bánh và mứt nhà làm **200**

Bánh tươi, mứt homemade, mật ong

Local fruit plate **250**

Trái cây tươi theo mùa

Không tinh bột mì | Không đường | Chay

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

CÁC MÓN TRỨNG

Trứng Benedict 310

Trứng chần và bánh muffin nướng

Dùng kèm thịt heo hoặc cá hồi xông khói, nước sốt Hollandaise

Trứng tự chọn 270

Lòng trắng hoặc nguyên quả, trứng chần, trứng luộc, khuấy hoặc chiên

**Dùng kèm bánh mì, cà chua nướng, bánh khoai tây nghiền*

Ngon hơn khi dùng kèm với: 50

Thịt heo muối, thịt heo xông khói, xúc xích heo, nắm áp chảo, hành lá, phô mai Cheddar, cà chua nướng, đậu hầm, bánh khoai tây nghiền

Bữa sáng kiểu Anh 370

Trứng tự chọn, thịt muối bỏ lò, xúc xích heo, cà nướng, bánh khoai tây nghiền, nắm áp chảo, đậu hầm, sốt HP

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

Thực Đơn Trưa và Tối

Thời gian: 7:00 giờ sáng – 10:00 giờ tối

SÚP & XÀ LÁCH

Súp cà chua (dùng lạnh) 300

Cà chua bi, dưa leo, ớt chuông, bơ tươi.

Không tinh bột mì | Không sữa | Không đường | Không hạt | Chay thuần

Súp Miso 300

Súp rong biển Nhật, tàu hũ, hành lá, nước dung rau củ

Không sữa | Không tinh bột mì | Không đường | Không hạt | Chay

Súp gà chanh 350

Nước dùng gà, mì Ý, rau củ theo mùa

Không sữa | Không đường | Không hạt

Xà lách cầu vồng 370

Bắp cải đỏ, dưa leo, táo, lê Nhật, rong biển, bơ tươi, các loại hoạt, rau thơm, dầu bơ

Không tinh bột mì | Không sữa | Không đường | Chay thuần

Xà lách tên lửa 370

Rau rocket vườn, lê Nhật, quả óc chó ngâm,

phô mai Parmesan, sốt mù tạt nguyên hạt

Không tinh bột mì | Không đường | Chay

Xà lách hạt diêm mạch 370

Rau củ nướng, bơ tươi, các loại hoạt, rau thơm, dầu bơ

Không sữa | Không tinh bột mì | Không đường | Chay thuần

Thịt nguội và phô mai nhập khẩu các loại 850

Bánh mì giòn, đồ chua, mứt táo Ấn Độ

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT³⁰

MÌ Ý

Mì sợi đẹp - Nui ống

Mì Ý sốt bò bằm	500
Bò bằm, cà chua, húng quế, phô mai Parmesan Không đường Không hạt	
Mì Ý sốt kem	450
Ba rọi xông khói kiểu Ý, tỏi, phô mai Parmesan, lòng đỏ trứng, kem Không đường Không hạt	
Mì Ý hải sản	650
Tôm, sò điệp, mực, sốt cà chua Không đường Không hạt	
<i>*Ngoài ra, chúng tôi còn có mì Ý không chứa tinh bột mì.</i>	

PIZZA

Pizza phô mai	400
Sốt cà chua, phô mai sữa trâu, lá quế xé nhỏ Không đường Không hạt Chay	
Pizza nấm 400	
Nấm vừn, rau xạ hương, phô mai Parmesan, rau rocket Không đường Không hạt Chay	
Pizza thịt đùi heo muối kiểu Ý	450
Thịt đùi heo muối kiểu Ý, phô mai sữa trâu, lá quế xé nhỏ Không đường Không hạt	

BÁNH MÌ KẸP

Burger phô mai bò Úc	500
Xà lách, cà chua, dưa chua, mùt hành, phô mai cheddar Không hạt	
Burger hạt diêm mạch	400
Rau rocket, cà chua, bơ tươi, sốt Raita (sữa chua, dưa leo, bạc hà) Không đường Không hạt Chay	
Bánh mì heo	350
Bánh mì, mayonnaise, hành tây, ngò, đồ chua Không sữa	

**Tất cả các loại burger và bánh mì sẽ được phục vụ kèm theo khoai tây chiên hoặc xà lách trộn*

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

CÁC MÓN NƯỚNG

Thăn nội - Bò Úc thượng hạng ăn cỏ - Halal	1,100
Không đường	
Thăn lưng - Bò Úc thượng hạng ăn cỏ - Halal	950
Không đường	
Dê sườn cừu vùng Coastal New Zealand - Halal	1,100
Không đường	
Ức gà nướng - Halal	700
Không đường	
Cá hồi phi lê	900
Không đường	

**Ngon hơn khi dùng kèm với: sốt hạt tiêu đen, sốt béarnaise, sốt rượu vang đỏ, sốt nấm.*

Tất cả các món nướng đều được phục vụ với một món ăn kèm và sốt tự chọn.

MÓN ĂN KÈM

Xà lách vườn trộn	150
Bơ tươi, hạt gai dầu, cà chua bi, dưa leo, rau vườn, sốt giấm chanh	
Không tinh bột mì Không sữa Chay	
Rau vườn xào sốt tương Nhật	150
Rau vườn, sốt tương Nhật, ớt, gừng, dầu mè	
Không sữa Không đường Không hạt	
Rau luộc thập cẩm	150
Rau củ thập cẩm, dầu oliu và ngò tây	
Không tinh bột mì Không đường Không hạt Không sữa Chay thuần	
Khoai tây nghiền	150
Không tinh bột mì Không đường Không hạt	
Khoai tây chiên	150
Sốt cà chua nhà làm, sốt mayonnaise nhà làm	
Không tinh bột mì Không hạt Không đường	

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

Bếp Việt

Gỏi cuốn tôm thịt / gỏi cuốn chay

350/300

Bún tươi, giá, rau thơm, xá lách, dưa leo, tôm thịt / đậu hũ
Không tinh bột mì | Không sữa

Chả giò hải sản / chả giò heo / chả giò chay

350/300

Bánh bía, hải sản/thịt heo/rau củ, nước mắm chua ngọt
Không sữa

Gỏi đu đủ

400

Nước mắm, đậu phộng, hành phi, rau thơm, tôm/bò/gà
Không tinh bột mì | Không sữa

Gỏi xoài

400

Nước mắm, đậu phộng, hành phi, rau thơm, tôm/bò/gà
Không tinh bột mì | Không sữa

Gỏi bưởi

400

Nước mắm, đậu phộng, hành phi, rau thơm, tôm/bò/gà
Không tinh bột mì | Không sữa

Phở bò / Phở gà / Phở chay

450/400/350

Bánh phở, bò/gà/ nấm, rau củ
Không tinh bột mì | Không sữa

Bánh xèo hải sản / Bánh xèo chay

450/350

Rau sống, đồ chua, nước mắm chua ngọt, tôm mực/nấm
Không sữa

Bún chả Hà Nội

550

Thịt heo nướng, nem chả nướng, bún tươi, rau thơm
Không tinh bột mì | Không sữa

Cá kho tộ / Tôm & Thịt kho tộ

650

Cá /thịt heo & tôm, nước mắm & gia vị
Không sữa

Cá phi lê

650

Nướng mọi hoặc nướng trong lá chuối, nghệ tươi & xả
Hấp với nước tương, gừng & xả, phục vụ kèm với rau xanh, cơm trắng.
Không tinh bột mì | Không đường | Không hạt

Cơm chiên hải sản

550

Cá, tôm, mực, nước tương
Không tinh bột mì | Không đường | Không hạt

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

33

Hải sản Côn Đảo

Sò điệp (6 con/phần) Mỡ hành, đậu phộng, ớt Không sữa Không tinh bột mì Không đường	450
Tôm sú (6 con/phần) Không sữa Không tinh bột mì Không đường	650
Mực lá Không sữa Không tinh bột mì Không đường	100/100 gr
Cá phi lê Nướng mọi hoặc nướng trong lá chuối, nghệ tươi, sả Hấp với nước tương, gừng, sả, phục vụ kèm với xà lách rau xanh, cơm trắng. Không tinh bột mì Không đường Không hạt Không sữa	650
Cá nguyên con Nướng trong lá chuối, nghệ tươi, sả Hoặc hấp với nước tương, gừng, sả, phục vụ kèm với xà lách rau xanh, cơm trắng. Không tinh bột mì Không đường Không hạt Không sữa	120/100 gr
Tôm mũ ni Nướng bơ tỏi, phục vụ kèm xà lách vườn Không tinh bột mì Không đường Không hạt	280/100 gr
Ghẹ biển	125/100 gr
Tôm hùm	520/100 gr
Nghêu	350/400 gr
Cá mú đỏ	300/100 gr
Sò ốc (Đặt theo ngày)	Theo thời giá

*Những loại hải sản đặt theo thời giá
(cần báo trước ít nhất 4 tiếng phục vụ)
Số lượng tối thiểu có thể đặt là 300 gr*

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

MENU ĐẶC BIỆT

(Vui lòng đặt trước một ngày)

Gà thả vườn (Dành cho 2 người) 1,200

Gà nấu 3 món (Súp, gỏi, nướng)

Không tinh bột mì | Không sữa | Không hạt

Vịt đồng (Dành cho 2 người) 1,500

Vịt nấu 3 món (Súp, gỏi, nướng)

Không tinh bột mì | Không sữa | Không hạt

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

Thực đơn tráng miệng

Bánh phô mai caramel vị chuối 380
Kem vị sữa đặc
Không hạt | Chay

Bánh phô mai vị dâu Đà Lạt 350
Kem sữa chua
Chay | Không hạt

Panna cotta dứa 350
Sốt thơm cay
Không tinh bột mì | Không hạt | Chay | Không sữa

Bánh flan 300
Trái cây theo mùa, sốt chanh dây
Không tinh bột mì | Không hạt | Chay

Kem tươi / kem trái cây nhà làm 100 / viên
Vui lòng kiểm tra với nhân viên phục vụ để chọn hương vị
Không tinh bột mì | Không hạt | Chay

Phô mai nhập khẩu 600
Mứt táo Ấn Độ, bánh mì giòn
Không hạt | Chay

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

Thực Đơn Trẻ Em

Miễn phí cho trẻ em dưới 6 tuổi, và trẻ em từ 6 – 11 tuổi được giảm 50% các món trong thực đơn thông thường với khẩu phần nhỏ hơn, không áp dụng giảm giá cho thực đơn bên dưới

SÚP

190

Súp kem cà chua

Không tinh bột mì | Không hạt | Chay | Không đường

Súp nấm

Không tinh bột mì | Không hạt | Chay | Không đường

Súp gà

Không tinh bột mì | Không hạt | Không đường

PIZZA VÀ MÌ Ý

350

Mì sợi đẹp

Sốt bò băm/cà chua/phô mai/nấm

Không hạt | Không đường

Pizza phô mai

Không hạt | Không đường | Chay

MÓN CHÍNH

350

Gà hoặc cá phi lê nướng

Không tinh bột mì | Không hạt | Không đường

Gà hoặc cá phi lê ướp phô mai chiên giòn

Không hạt | Không đường

Bánh sandwich nướng với thịt đùi heo xông khói kiểu Ý và phô mai

Không hạt | Không đường

Burger phô mai cỡ nhỏ

Không hạt | Không đường

Thăn nội bò Úc

Phục vụ với khoai tây chiên hoặc xà lách vườn trộn

Không tinh bột mì | Không hạt | Không đường

Cơm chiên gà rau củ

Không tinh bột mì | Không hạt | Không đường

Phở bò / gà

Không tinh bột mì | Không hạt | Không đường

Xà lách ức gà chilli

Không tinh bột mì | Không hạt | Không đường

Cà ri gà với cơm trắng

Không tinh bột mì | Không hạt | Không đường

MÓN ĂN KÈM

50

Bông cải xanh, đậu Hà Lan, cà rốt hấp

Không tinh bột mì | Không hạt | Không đường | Chay thuần

MÓN TRÁNG MIỆNG

120

Bánh sô-cô-la nướng với kem vani

Chay | Không hạt | Không tinh bột mì

Chuối tươi kem đậu phộng

Chay | Không tinh bột mì

Kem tươi hoặc kem trái cây

Chay | Không hạt

Xà lách trái cây

Chay | Không tinh bột mì | Không hạt | Không sữa

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

Tiệc Nướng BBQ

3,500 / người
(Tối thiểu 2 khách)

Gỏi (Chọn 1)

Gỏi xoài
Gỏi rau thập cẩm
Gỏi cà chua và phô mai
Gỏi trộn kiểu Ý
Gỏi kiểu Hy Lạp

Gỏi ngó sen
Gỏi đu đủ
Gỏi bưởi
Gỏi hoa chuối

Khai vị (Chọn 1)

Gà sa tế
Bò lá lốt, đậu phộng, ớt
Tôm xiên que, mật ong & chanh
Mực xiên que, sốt ngò rí
Sò điệp nướng với hành lá, đậu phộng, hành phi
Đậu hũ nướng xả, nước tương & gừng

Món chính (Chọn 1)

Cá ngừ áp chảo
Sườn nướng sốt me
Gà rút xương nướng với nghệ và xả
Cá chẽm nướng lá chuối
Thăn lưng bò Úc nướng dùng kèm sốt vang đỏ
Bò Úc phi lê nướng xả

Tính thêm phụ phí cho gói đặc biệt.

Áp dụng theo thời giá khi khách muốn gọi thêm hải sản tươi sống.

Tất cả các món được phục vụ kèm với khoai lang và bắp nướng

Tráng miệng

Bánh và trái cây theo mùa

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

Rượu vang

CHAMPAGNE

Billecart - Salmon Brut Réserve, Mareuil-sur-Aÿ	4,350
Taittinger, Brut, Reims	4,350
Moët & Chandon, Brut, Epernay	3,650
Krug Grande Cuvée, Brut, Reims	12,000


ROSÉ CHAMPAGNE

Moët & Chandon, Brut Rosé, Epernay	4,100
Taittinger Brut, Rosé Reims	6,900
Laurent - Perrier Cuvée, Brut, Rosé, Reims	7,200
2003 Dom Pérignon Cuvée Rosé	16,000

SPARKLING WINE

Cava Petit Albet, Brut, Albet I Noya, Spain	1,200
---	-------

VANG HỒNG

Parallele 45, Côtes du Rhône, France	1,250
Albet i Noya Classic Rosé, Penedes, Spain	1,100
Chateau de Pampelonne, Cotes de Provence, France 	1,800

VANG TRẮNG

Chablis, Domaine Long-Depaquit,	2,600
Albert Bichot, Chabli 	
Sauvignon Blanc, Ribbonwood, Marlborough,	1,650
New Zealand	
Joseph Drouhin, SAINT- VÉРАН, Mâconnais 	2,790
Gewurztramier, Gustave Lorentz, Alsace, France	1,650
Riesling, Clemensbusch, Trocken, Mosel	2,700
Chardonnay, La Crema, Sonoma Coast	2,700

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

 Sản phẩm hữu cơ

VANG ĐỎ

Pinot Noir, Albert Bichot, Burgundy, France 	1,950
Pinot Noir, Ribbonwood, Marlborough, New Zealand	1,800
Shiraz, Elderton, Barossa Valley, Australia	1,950
Château Citran, Cru Bourgeois, Haut Médoc, Bordeaux, France	2,400
Tassinaia, Castello del Terriccio, Tuscany	3,850
Gevrey Chambertin, Joseph Drouhin, Côte de Beaune 	5,800

VANG ĐỎ - GRAND CRUS CLASSES

2007 Château Pontet Canet, 5ème Grand Cru Pauillac, Bordeaux, France	11,000
2007 Château Lynch Bages, 5ème Grand Cru Pauillac, Bordeaux, France	9,500
2004 Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru Classé St-Estèphe, Bordeaux, France	16,000
2003 Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé, Pauillac	105,000
2004 Château Mouton Rothschild, 1er Grand Cru Classé, Pauillac, Bordeaux, France	53,000

**Vui lòng hỏi nhân viên phục vụ để được tư vấn. Trong trường hợp rượu Quý Khách yêu cầu không có sẵn, chúng tôi sẽ tư vấn những loại rượu phù hợp khác.*

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

 Sản phẩm hữu cơ

Nước Uống

BIA

Sài Gòn Xanh	100
Tiger	100
Heineken	100
Corona	150

RƯỢU NẾP VIỆT NAM

Rượu gạo Sơn Tinh được sản xuất bởi sự kết hợp của các phương pháp truyền thống và hiện đại. Các nguyên liệu được lựa chọn cẩn thận để chưng cất trong tinh đồng được nhập khẩu từ Đức. Quá trình sản xuất rượu gạo Sơn Tinh là sự kết hợp giữa sự sáng tạo và gìn giữ các giá trị truyền thống

Rượu nếp	160
Rượu thảo mộc	160
Rượu nếp cẩm	160
Rượu táo mèo	160
Rượu mật	160
Chai 375ml	240

NƯỚC ÉP NGUYÊN CHẤT

Táo	Thơm/Dứa
Cà rốt	Dừa xiêm
Cam	Dừa hấu
Lê	Bưởi

Hoặc nước ép tổng hợp theo yêu cầu

Chai 500ml	240
Chai 1000ml	480

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt về các chế độ ăn kiêng

Giá được niêm yết bằng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT