

SIX SENSES

CON DAO

THE TASTY STUFF

# Dear Guests,

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 fruits and vegetables that the island cannot currently provide come from 'Da Lat' region of Vietnam, the 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, prawn, 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 Con Dao primary schools and the local hospital.

# Destination Dining

## **Private Barbecues**

Our Private BBQ, while being ideal for couples, is also a great way to dine as a family. This experience is tailored-made personally, 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 in 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 romantic evening.

## **Chef's Table and Wine Cellar**

By prior reservations only, our Chef and Sommelier will be delighted to assist you in creating the ultimate 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.

# Destination Dining

## **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.

## **Dining Under The Stars**

This evening, be enchanted by the experience of "Dining under the stars". Beginning with a stroll through the manicured vegetable and herb gardens, as your host expertly guides your senses to the different chilies, perhaps a fresh fig or New Zealand passion fruits in season and local vegetables such as moringa and Asian eggplants growing side by side. Next; up onto the rooftops of By The Beach restaurant you go, as your private table and organic garden overlooking the ocean awaits. As the sunlight fades behind the mountains, we hope the stars come out to play for this unforgettable dining experience.

# 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 7:00am to 10:00am, for lunch from 12:00pm to 3:00pm and for dinner from 6:30pm to 10:00pm.

## **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 11:00 to 10:00pm.

## **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 night-time. Open every day from 9:00 AM to 10:00 PM.

## **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 10:00am to 6:00pm

## **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 occasions or you would love to be pampered, 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 dishes on this menu. Please allow at least 40 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 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:

<b>Four Courses Tasting Menu Per Person</b>	<b>2,500</b>
<b>Five Courses Tasting Menu Per Person</b>	<b>3,200</b>
<b>Six Courses Tasting Menu Per Person</b>	<b>4,000</b>

*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 government tax*

# Breakfast

*Available from 7:00am - 10:00am*

<b>Hot Oatmeal</b>	<b>350</b>
Nuts and Fruits, Brown Sugar, Greek Yogurt and Honey GF   V	
<b>Bircher Muesli</b>	<b>300</b>
Rolled Oats, Sultanas, Natural Yogurt, Grated Apple, Roasted Almonds, Honey GF   SF   V	
<b>French Toast/ Pancake/ Crepes</b>	<b>300</b>
<i>Choose your topping below:</i> Warm Berry Compote, Maple Syrup, Local Banana, Honey V   NF	
<b>Bakery and Preserves Selection</b>	<b>200</b>
Assorted Freshly Baked Pastries with Homemade Preserves, Honey	
<b>Assorted Tropical Fruits</b>	<b>250</b>
Seasonal Freshly Cut Assortment of Fruits GF   SF   VG   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 Vietnamese Dong X 1000 and subject to 5% service charge and government tax*



# Eggs Your Way

<b>Eggs Benedict</b>	<b>310</b>
Poached Eggs on Toasted English Muffin Smoked Ham or Smoked Salmon with Hollandaise Sauce NF	
<b>Eggs It Your Way</b>	<b>270</b>
Whole Egg or Egg White Omelet, Poached Eggs, Boiled Eggs, Scrambled or Fried Eggs Served with Toast Basket, Toast Tomatoes, Hash Brown	
<b>Choice of Side Dishes:</b>	<b>50</b>
Bacon, Ham, Pork Sausage, Mushroom, Cheddar Cheese, Grilled Tomato, Baked Bean, Hash Brown	
<b>English Breakfast</b>	<b>370</b>
Eggs Your Way, Grilled Bacon, Pork Sausage, Roasted Tomato, Hash Brown, Mushrooms, Baked beans NF	

# All Day Selection

Available from 12:00 PM – 10:00 PM

## SOUPS & SALADS

<b>Pumpkin Soup Lemongrass Flavor (V)</b>	<b>250</b>
Pumpkin, Lemongrass, Cream, Croutons, Vegetable Stock SF   NF   V	
<b>Miso Soup</b>	<b>350</b>
Tofu, Wakame, Spring Onion, Fish Broth DF   GF   SF   NF	
<b>Creamy Cauliflower (V)</b>	<b>250</b>
Sun-dried tomato, Croutons, Truffle Oil SF   NF   V	
<b>Caesar Salad</b>	<b>380</b>
Romaine Lettuce, Don Bocarte Cantabrian Anchovies, Bacon, Caesar Sauce. Quail Eggs, Provençal Garlic Crouton, Parmesan Cheese SF   NF	
<b>Add Grilled Chicken Breast</b>	<b>450</b>
<b>Cobb Salad</b>	<b>420</b>
Avocado, Tomato, Quail Eggs, Blue Cheese, Chicken Breast, Bacon, Romaine Lettuce, Lemon Dressing SF   NF	
<b>Quinoa Goji Berries Salad (V)</b>	<b>370</b>
Quinoa with Avocado, Goji Berries, Pomegranate, Mixed Salad, White Balsamic Dressing SF   GF   DF   V	
<b>Tuna Salad</b>	<b>400</b>
Local Seared Tuna, Cherry Tomato, Black Olive, Cucumber, Quail Eggs, Green Bean, Baby Potato, and French Dressing GF   NF   DF   SF	
<b>Selection of Cold Cuts &amp; Imported Cheeses</b>	<b>850</b>
Crusty Bread, Pickle, 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 Vietnamese Dong X 1000 and subject to 5% service charge and government tax

## PASTA

*Spaghetti – Linguine – Rigatoni – Fettuccine – Black Ink Fettuccine*

**Bolognese** 500  
Beef Ragu, Tomato, Basil, Parmesan Cheese  
SF | NF

**Carbonara** 500  
Guanciale, Cream, Egg Yolk, Pecorino Cheese, Garlic  
SF | NF

**Con Dao Seafood** 650  
Shrimp, Scallop, Squid, Mussel, Italian Basil, Tomato Sauce, Parmesan Cheese  
SF | NF

*\*Gluten free options are available on request.*

## PIZZA

**Margherita** 400  
Buffalo Mozzarella Cheese, Torn Basil, Tomato Sauce  
V | SF | NF

**Salsiccia** 450  
Italian Sausage, Gorgonzola, Onion, Tomato Sauce, Mozzarella Cheese  
V | SF | NF

**Con Dao Seafood** 500  
Scallop, Squid, Local Fish, Tiger Prawn, Fresh Mozzarella Cheese  
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 Vietnamese Dong X 1000 and subject to 5% service charge and government tax*

## BREAD

<b>Hand-Cut Wagyu Beef Burger</b>	<b>550</b>
Lettuce, Tomato, Pickle, Onion Jam, Truffle Mayonnaise, Iberico Ham, Gruyere Cheese NF	
<b>Club Sandwich</b>	<b>500</b>
Chicken Breast, Crispy Bacon, Egg, Tomato, Lettuce SF   NF	

*\* All burgers and breads will be served with Salad or French Fries or Triple Cooked.*

## SIDES

<b>Garden Leaves</b>	<b>150</b>
Mixed Salad, Avocado, Cherry Tomato, Cucumber, Lemon Dressing GF   V   DF   SF   NF	
<b>Miso Greens</b>	<b>150</b>
From Our Garden, White Miso, Chili, Ginger, Sesame GF   V   DF   SF	
<b>Steamed Or Grilled Vegetables</b>	<b>150</b>
Seasonal Vegetables, Olive Oil GF   V   DF   SF   NF	
<b>Triple Cooked Chips</b>	<b>150</b>
GF   V   DF   SF   NF	
<b>French Fries</b>	<b>150</b>
GF   V   DF   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 Vietnamese Dong X 1000 and subject to 5% service charge and government tax*

# Taste of Vietnam

<b>Shrimp &amp; Pork/Tofu Hand Rolls</b>	<b>350/300</b>
Rice Noodles, Bean Sprouts, Organic Herbs, Lettuce, Cucumber GF   DF   NF	
<b>Seafood/Pork/Vegetarian Spring Rolls</b>	<b>350/300</b>
Crispy Rice Paper Rolls, Coleslaw, Dipping Sauce DF   NF	
<b>Papaya Salad</b>	<b>400</b>
Shrimp/ Beef/ Chicken, Papaya, Fish Sauce, Peanut, Deep Fried Shallot GF   DF	
<b>Mango Salad</b>	<b>400</b>
Shrimp/ Beef/ Chicken, Mango, Fish Sauce, Peanut, Deep Fried Shallot GF   DF	
<b>Pomelo Salad</b>	<b>400</b>
Shrimp/ Beef/ Chicken, Pomelo, Fish Sauce, Peanut, Deep Fried Shallot GF   DF	
<b>Pho Beef/Chicken/Tofu &amp; Mushroom</b>	<b>450/400/350</b>
Traditional Fragrant Rice Noodle Soup GF   DF   NF	
<b>Seafood/Tofu &amp; Mushroom Pancake</b>	<b>450/350</b>
Organic Herbs, Pickle, Dipping Sauce DF   NF   GF	
<b>Bun cha Hanoi</b>	<b>550</b>
Char - grilled pork meat, pork patties, rice noodle, herbs GF   DF   NF	
<b>Local Fish/Pork/Pork and Shrimp in Clay Pot</b>	<b>650</b>
Fish/ Pork/ Pork and Shrimp, Caramelized Fish Sauce DF   NF   GF	
<b>Seafood Fried Rice</b>	<b>550</b>
Prawn, Calamari, Soy Sauce GF   SF   NF   DF	

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 government tax

# From The Sea

<b>BBQ Hokkaido Scallop</b>	<b>520</b>
Black Bean Sauce, Orange, French Foie Gras or Spring Onion, Fried Shallot, Peanut GF	
<b>Char-Grilled Con Dao King Prawn</b>	<b>650</b>
Green Chili Sauce or Garlic Butter served with Garden Salad NF   GF	
<b>Char-Grilled Con Dao Squid</b>	<b>450</b>
Green Chili Sauce and Lime served with Garden Salad NF   GF	
<b>Con Dao Catch Of The Day</b>	<b>650</b>
Chargrilled Fish Fillet with Lemongrass, Fennel Salad served with Grilled Rice in Banana Leaf GF   SF   NF   DF	
<b>Whole Fish</b>	<b>1100/ Kg</b>
BBQ in Banana Leaf, Turmeric, And Lemongrass or Steamed in Soy, Ginger, Lemongrass, served with Miso Greens, Steamed Rice or Vietnamese herb and Fresh rice noodles, Rice Paper and Fish sauce GF   SF   NF   DF	
<b>Live Crab</b>	<b>Market Price</b>
<b>Island Lobster</b>	<b>Market Price</b>
<b>Local Clams</b>	<b>Market Price</b>
<b>Red Coral Trout</b>	<b>Market Price</b>
<b>Local Snails</b>	<b>Market Price</b>

*All are subject to market availability.  
4 hours of advance notice is required.  
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 Vietnamese Dong X 1000 and subject to 5% service charge and government tax

# From The Land

**Corn-Fed Chicken Breast** 750  
Potato Fondant, Carrot Confit, Asparagus, Chicken Jus  
NF | SG | GF

**Rack Of Lamb Saltbush** 1100  
Burnt Leek, Parsnip Purée, Shallot Tarte Tatin, Carrot Confit, Asparagus,  
Rosemary, and Lamb Jus  
NF | SG

**Iberico Pork Chop** 950  
Iberico Pork Chop Marinated with Fish Sauce, Grilled Broccoli, Carrot,  
and Beetroot Coleslaw  
NF | GF | DF

## Chef's Specials

*(Please order the day before)*

**Assorted Seafood Platter** 1900  
Slipper Lobster, Tiger Prawn, Mussel, Hokkaido Scallop, Fish of The Day, Squid  
Served with Garden Salad, Lemon Herb Butter Sauce and Green Chili Sauce  
NF | GF

**Wagyu Tomahawk 1.3 Kg MB6 For Two** 5700  
Served with Whole Grain Mustard, Chimichurri, Smoked Chili Mustard  
Bac Lieu Salt, Seaweed Salt, Berry Salt, Baked Potato and Grilled Vegetables  
Beef Jus/ Peppercorn Sauce/ Mushroom Sauce  
GF | NF | SF

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 government tax

# Desserts

<b>Coconut Creme Brulee</b> Mango & Strawberry Salsa, Coconut Cigarette GF   NF   V	<b>350</b>
<b>Lime Parfait</b> Spiced Pineapple, Coconut Breton Biscuit, Tropical Fruits GF   V	<b>350</b>
<b>Banana Tempura</b> Banana, Coconut Sauce, Green Tea Ice Cream GF   NF   V	<b>300</b>
<b>Con Dao Almond Tarte</b> Honey Ginger Ice Cream, Chocolate Crèmeux V   NF	<b>450</b>
<b>Selection of Homemade Ice Cream &amp; Sorbet</b> Vanilla/Dark Chocolate/Green tea/Caramel Ice cream Coconut/Passion fruit/Banana/Lime Sorbet GF   NF   V	<b>120 per scoop</b>

*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 government tax*



# Children's Menu

*Available all day*

## DON'T FORGET US

Children under 6 years old can enjoy our compliments and those from 6 to 11 years old are eligible for a 50% discount on regular menu items with smaller portion, excluding children menu items.

## SOUP

**Pumpkin Soup with Lemongrass Flavor** 150  
V | SF | NF

**Creamy Cauliflower** 150  
V | SF | NF

## PIZZA AND PASTA

**Hand-Cut Fettuccine** 350  
Bolognese/ Carbonara/ Mushroom  
SF | NF

**Mac and Cheese** 350  
SF | NF

**Margherita Pizza** 350  
V | 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 Vietnamese Dong X 1000 and subject to 5% service charge and government tax*

# Children's Menu

*Available all day*

## MAIN COURSES

<b>Grilled Chicken or Fish Fillet</b> GF   SF   NF	350
<b>Crispy Parmasen Crusted Chicken or Fish with Tarta Sauce</b> SF   NF	350
<b>Calamari Rings with Tartar Sauce</b> SF   NF	350
<b>Mini Cheese Burger</b> SF   NF	350
<b>Beef Tenderloin</b> GF   SF   NF <i>Served with Garden Salad or Triple Cooked Chips</i>	350
<b>Fried Rice with Chicken and Vegetables</b> GF   SF   NF   DFF	350
<b>Chicken / Beef Pho</b> GF   SF   NF   DF	350
<b>Chicken Curry with Steamed Rice</b> GF   SF   NF   DF	350

*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 government tax*

# Children's Menu

*Available all day*

## SIDES

**Steamed Garden Vegetables** 50  
GF | SF | NF | V

## DESSERTS

**Chocolate Brownie** 120  
**Vanilla Ice Cream**  
V | NF

**Banana Split** 120  
**Chocolate Ice Cream**  
V | GF | NF

**Selection of Ice Cream and Sorbet** 120  
**Please contact our waiter for more information**  
V | NF

**Tropical Fruit Salad** 120  
GF | NF | V | SF

*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 government tax*

# PRIVATE BARBECUE

**3,500 / per person**  
(Minimum 2 guests)

## **Salads** (Choose 1 below)

Greek Salad

Garden Salad

Tomato and Mozzarella

Nicoise Salad

Green Mango Salad

Green Papaya Salad

Pomelo Salad

Banana Blossom Salad

Lotus Stem Salad

## **Starters** (Choose 1 below)

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 below)

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

*All the above are served with BBQ sweet potato and corn on the cob.*

## **Desserts**

A Selection of Mini Deserts and Local Fruits


*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 government tax*

# Wine By The Bottle

## ROSÉ & SPARKLING ROSÉ

Clarendelle, Inspired by Haut-Brion, France 	1,650
Finca Flichman, Mendoza, Argentina	1,350
Brut Rosé, Mancura, Casablanca Valley, Chile	1,250
Brut Rosé, Efecte Reserva, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,750

## WHITE WINE

Sauvignon Blanc, Michel Lynch, Bordeaux, France	1,350
Chardonnay, Secret de Famille, Albert Bichot, Bourgogne, France	3,500
Riesling, Dr.Loosen, Mosel, Germany	1,400
Moscato, Banrock Station, South East AUS	1,250
Puligny Montrachet, Albert Bichot, Côte de Beaune, France 	7,950

## RED WINE


Cabernet Sauvignon, Château La Tour de By, Bordeaux, France	2,300
La Vieille Ferme, Famille Perrin, France	1,150
Pinot Noir, Albert Bichot, Vieilles Vignes, Côte de Nuits, France 	1,950
Shiraz, Kilikanoon, "Covenant" Clare Valley, Australia	4,250
Cabernet Sauvignon, Opus One, Napa Valley, USA	24,900

## SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Prosecco, Botter, Vino Frizzante, DOC, Italy	1,750
Brut Reserva, Petit Albet, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,250
Veuve Clicquot, Brut, France	4,950
Dom Pérignon, Brut, France	10,500

*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 government tax*

 *Denotes Organic, Biodynamic or Natural Viticulture*

# Beverage Selection

## BEER

Saigon Green	100
Tiger	100
Heineken	100
Te Te Craft Beer	150

## FRESHLY SQUEEZED JUICES

Apple	Pineapple	100
Carrot	Pomelo	100
Orange	Watermelon	100


Or a mix of your preferred juices 150

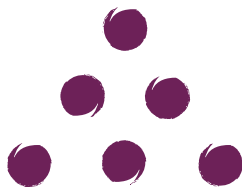
Per 500ml bottle 240

Per 1000ml bottle 480

*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 government tax*

 *Denotes Organic, Biodynamic or Natural Viticulture*



SIX SENSES

CON DAO

NHỮNG MÓN NGON

# Quý khách thân mến,

Để củng cố triết lý của chúng tôi: bản sắc địa phương, phát triển bền vững và khỏe mạnh, chúng tôi sử dụng những loại rau mùi đặc trưng của Việt Nam như húng lủi, xả, hành lá, ngò và những loại rau củ như dưa leo, bí ngó, một vài loại được trồng ngay tại vườn của resort.

Với triết lý đó, hầu hết rau củ quả chúng tôi mua từ nguồn cung cấp tại đảo hoặc từ Đà Lạt – khu vườn của Việt Nam.

Khu vực biển xung quanh cung cấp nguồn thủy hải sản phong phú, được đánh bắt và giao cho chúng tôi mỗi sáng bởi những ngư dân đáng tin cậy, như anh Khánh và anh Triết, là những ngư dân cung cấp món “cá đánh bắt trong ngày”.

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



# Nước Tinh Khiết

Để tránh việc vận chuyển nước đóng chai dẫn đến khí thải CO2 cũng như chất thải nhựa, chúng tôi đã tự xây dựng hệ thống làm nước.

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 xác định chất lượng, độ an toàn và tính uống được của hệ thống nước tinh khiết này mỗi tháng một lần.

Mục tiêu của chúng tôi là cung cấp nước uống và nước nấu ăn cho toàn thể cộng đồng 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 những khách trước đây, chúng tôi xây dựng hệ thống cung cấp nước tinh khiết cho trường tiểu học và bệnh viện Côn Đảo.

# 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 trải nghiệm 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 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!

## Tiệc 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 tư vấn rượu tại Six Sense 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 Sáng Bông Bênh

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.

# Địa Điểm Ăn Uống Trải Nghiệm Độc Đáo

## Lớp Học Nấu Ăn Theo Phong Cách Việt

Đây là hoạt động cực kỳ hấp dẫn với mọi tín đồ ẩm thực 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 hấp dẫn ngay tại nhà.

## Bữa Tối Dưới Những Vì Sao

Dùng bữa dưới vòm trời đầy sao với trải nghiệm “Bữa tối dưới những vì sao”, hi vọng bạn có nhã hứng khởi động nhẹ nhàng bằng việc dạo qua khu vườn rau xanh và thảo mộc được chăm chút và cắt tỉa cẩn thận. Ngắm nhìn các loại thực vật đang vào mùa phát triển từ đa dạng các chủng loại ớt, sung tươi đến chanh dây New Zealand hoặc các loại hoa trái dân dã như chùm ngây và cà tím mọc san sát nhau giúp kết nối và thư giãn các giác quan. Kế đến là đi vào khu vực dùng bữa riêng biệt toạ lạc trên mái nhà hàng By The Beach, nơi tầm nhìn bao quát ra đại dương mênh mông đang chờ đợi bạn. Khi ánh dương khuất sau dãy núi, và nền trời lấp lánh ánh sao, là lúc bữa tối khó quên của bạn bắt đầu.

# 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 3:00 chiều và bữa tối từ 6:30 tối đến 10:00 tối.

## **Nhà Hàng Việt “By The Market”**

Nhà hàng “By the Market” 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 11:00 trưa đến 10:00 tối.

## **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 9:00 đến 10:00 tối.

## **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 sáng đến 6:00 tối.

## **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 đang tổ chức một dịp đặc biệt, vui lòng cho chúng tôi biết. Chúng tôi rất hân hạnh sắp xếp cho Quý khách một trải nghiệm đặc biệt. Nếu Quý khách có những yêu cầu ăn kiêng đặc biệt hoặc 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 40 đến 45 phút chuẩn bị và vận chuyển.

Vui lòng gọi In Villa Dining số 6663 hoặc GEM của Quý khách để chúng tôi có cơ hội tạo nên những trải nghiệm khó quên dành cho 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 riêng của 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:

<b>Thực Đơn 4 Món Mỗi Người</b>	<b>2,500</b>
<b>Thực Đơn 5 Món Mỗi Người</b>	<b>3,200</b>
<b>Thực Đơn 6 Món Mỗi Người</b>	<b>4,000</b>

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 thuế VAT

# Bữa Sáng

Thời gian 7:00 sáng - 10:00 sáng

<b>Cháo Yến Mạch</b>	350
Dùng kem các loại hạt và trái cây, đường nâu, sữa chua Hy Lạp, mật ong Không tinh bột mì   Chay	
<b>Yến Mạch Trộn</b>	300
Yến mạch, nho khô, sữa chua, táo bào, hạnh nhân nướng, mật ong Không Tinh Bột Mì   Không Đường   Chay	
<b>Bánh Mì Nướng Kiểu Pháp/ Pancake / Crepes</b>	300
Vui lòng chọn món đi kèm: Mứt Dâu Nóng, Xi Rô Nhựa Cây Phong, Chuối, Mật Ong Không Hạt   Chay	
<b>Các Loại Bánh và Mứt Nhà Làm</b>	200
Các Loại Bánh Tươi, Mứt Nhà Làm Và Mật Ong	
<b>Trái Cây</b>	250
Trái Cây Tươi Theo Mùa Không Tinh Bột Mì   Không Đường   Thuần Chay   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 thuế VAT

# Các Món Trứng

<b>Trứng Kiểu Mỹ</b> Trứng Chần và Bánh Muffin Nướng Dùng kèm Thịt Heo hoặc Cá Hồi Xông Khói, Sốt Bơ Trứng Không Hạt	310
<b>Trứng Tự Chọn</b> Trứng Cuộn/ Lòng Trắng Trứng Cuộn, Trứng Chần, Trứng Luộc, Trứng Khuấy, Trứng Chiên. Dùng kèm với Bánh Mì, Cà Chua Nướng, Khoai Tây Chiên	270
<b>Ngon hơn khi dùng kèm với:</b> Thịt Heo Muối, Thịt Heo Xông Khói, Xúc Xích Heo, Nấm Áp Chảo, Phô Mai Cheddar, Cà Chua Nướng, Đậu Hầm, Bánh Khoai Tây Nghiền	50
<b>Bữa Sáng Kiểu Anh</b> Trứng Tự Chọn, Thịt Muối Bỏ Lò, Xúc Xích Heo, Cà Chua Nướng, Bánh Khoai Tây Nghiền, Nấm Áp Chảo Và Đậu Hầm Không Hạt	370

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 thuế VAT

# Thực Đơn Trưa và Tối

Thời gian: 12:00 trưa – 10:00 tối

## SÚP & SALAD

<b>Súp Bí Đò Hương Sả</b> Bí Đò, Kem Tươi, Nước Dùng Rau Củ, Bánh Mì Giòn Cắt Nhỏ, Sả Không Hạt   Không Đường   Chay	250
<b>Súp Miso</b> Tàu Hũ, Rong Biển, Hành Lá, Nước Dùng Cá Không Tinh Bột Mì   Không Đường   Không Hạt   Không Sữa	350
<b>Súp Kem Bông Cải Trắng</b> Cà Chua Một Nắng, Dầu Nấm Đen, Bánh Mì Bơ Tỏi Giòn Không Hạt   Chay   Không Đường	250
<b>Salad Kiểu Ý</b> Xà lách Romaine, Cá Cơm Trắng, Thịt Xông Khói, Sốt Caesar, Trứng Cút, Bánh Mì Bơ Tỏi Giòn, Phô Mai Parmesan Không Đường   Không Hạt <b>Thêm Ức Gà Nướng</b>	380 450
<b>Xà Lách Kiểu Mỹ</b> Bơ Trái, Cà Chua, Trứng Cút, Phô Mai Xanh, Ức Gà, Thịt Xông Khói, Xà Lách Romaine, Sốt Chanh Không Đường   Không Hạt	420
<b>Xà Lách Hạt Diêm Mạch</b> Hạt Diêm Mạch và Bơ Trái, Kỳ Tử, Lựu, Xà Lách Trộn, Sốt Dấm Ý Không Sữa   Không Tinh Bột Mì   Không Đường   Chay Thuần	370
<b>Xà Lách Cá Ngừ</b> Cá Ngừ Địa Phương Ấp Chảo, Cà Chua Bi, Oliu Đen, Dưa Leo, Trứng Cút, Khoai Tây Bi, Chanh, Đậu Cỏ Ve, Sốt Chanh Kiểu Pháp Không Sữa   Không Tinh Bột Mì   Không Đường   Không Hạt	400
<b>Thịt Ngươi Và Phô Mai Nhập Khẩu Các Loại</b> Bánh Mì Giòn, Đồ Chua, Mút Táo	850

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 thuế VAT



## MÌ Ý

Mì Sợi Dẹt - Nui Ống

### Mì Ý Bò Bằm

Sốt Bò Bằm, Cà Chua, Húng Quế, Phô Mai Parmesan  
Không Hạt | Không Đường

500

### Mì Ý Sốt Kem

Má Heo Xông Khói Kiểu Ý, Lòng Đò Trứng, Kem, Phô Mai Pecorino, Tỏi  
Không Hạt | Không Đường

500

### Mì Ý Hải Sản Côn Đảo

Tôm, Sò Điệp, Mực, Vẹm Xanh, Lá Quế Ý, Sốt Cà Chua, Phô Mai Parmesan  
Không Hạt | Không Đường

650

\*Ngoài ra, nhà hàng còn phục vụ mì Ý không chứa tinh bột.

## PIZZA

### Pizza Sốt Cà Chua Phô Mai

Sốt Cà Chua, Phô Mai Sữa Trâu, Lá Quế Xé Nhỏ  
Không Hạt | Không Đường | Chay

400

### Pizza Xúc Xích Ý

Xúc Xích Ý, Phô Mai Xanh, Hành Tây, Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella  
Không Hạt

450

### Pizza Hải Sản Côn Đảo

Sò Điệp, Mực, Cá Địa Phương, Tôm, Phô Mai Mozzarella Tươi  
Không Hạt

500

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 thuế VAT

## BÁNH MÌ KẸP

### BÁNH MÌ KẸP THỊT BÒ PHÔ MAI

Xà Lách, Cà Chua, Dưa Muối, Mút Hành Tây, Sốt Mayo Hương Nấm Đen,  
Thịt Nguội Iberico, Phô Mai Thụy Sĩ  
Không Hạt

550

### Club Sandwich

Ức Gà, Ba Chỉ Xông Khói, Trứng, Cà Chua, Rau Xà Lách  
Không Hạt | Không Đường

500

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

## MÓN ĂN KÈM

### Xà Lách Vườn Trộn

Bơ Trái, Hạt Gai Dầu, Cà Chua Bì, Dưa Leo, Sốt Chanh, và Xà Lách Hữu Cơ  
Không Tinh Bột Mì | Không Hạt | Thuần Chay | Không Đường | Không Bơ Sữa

150

### Rau Vườn Xào Sốt Tương Nhật

Rau Vườn, Sốt Tương Nhật, gừng, và Mè Rang  
Không Tinh Bột Mì | Thuần Chay | Không Đường | Không Bơ Sữa

150

### Rau Củ Thập Cẩm Luộc Hoặc Nướng

Rau Củ Thập Cẩm, Dầu Ô Liu và Ngò Tây  
Không Tinh Bột Mì | Không Hạt | Thuần Chay | Không Đường | Không Bơ Sữa

150

### Khoai Tây Chiên

Không Tinh Bột Mì | Không Hạt | Chay | Không Đường | Thuần Chay

150

### Khoai Tây Múi Cau Chiên

Tương Cà Chua và Sốt Mayonnaise Nhà Làm  
Không Tinh Bột Mì | Không Hạt | Chay | Không Đường | Thuần Chay

150

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 thuế VAT

# Món Việt

<b>Gỏi Cuốn Tôm Thịt/ Chay</b> Bún Tươi, Giá, Rau Thơm, Xà Lách, Dưa Leo, Tôm Thịt/ Đậu Hũ Không Tinh Bột Mì   Không Hạt   Không Sữa	350 / 300
<b>Chả Giò Hải Sản/ Heo/ Chay</b> Bánh Pía, Hải Sản/ Thịt Heo/ Rau Củ, Nước Mắm Chua Ngọt Không Sữa   Không Hạt	350 / 300
<b>Gỏi Đu Đủ</b> Tôm/ Bò/ Gà, Đu Đủ, Nước Mắm, Đậu Phộng, Hành Phi Không Tinh Bột Mì   Không Sữa	400
<b>Gỏi Xoài</b> Tôm/ Bò/ Gà, Xoài, Nước Mắm, Đậu Phộng, Hành Phi Không Tinh Bột Mì   Không Sữa	400
<b>Gỏi Bưởi</b> Tôm/ Bò/ Gà, Bưởi, Nước Mắm, Đậu Phộng, Hành Phi Không Tinh Bột Mì   Không Sữa	400
<b>Phở Bò/ Gà/ Chay</b> Bánh Phở, Bò/Gà/Nấm, Rau Thơm Không tinh bột mì   Không hạt   Không sữa	450 / 400 / 350
<b>Bánh Xèo Hải Sản/ Chay</b> Rau Sống, Đồ Chua, Nước Mắm Chua Ngọt, Tôm Mực/ Nấm Không tinh bột mì   Không hạt   Không sữa	450 / 350
<b>Bún Chả Hà Nội</b> Thịt Heo Nướng, Nem Chả Nướng, Bún Tươi, Rau Thơm Không Tinh Bột Mì   Không Hạt   Không Sữa	550
<b>Cá Kho/ Thịt Kho/ Thịt Kho Tôm</b> Cá Kho/ Thịt Kho/ Thịt Kho Tôm cùng Nước Mắm và Gia Vị Không Tinh Bột Mì   Không Hạt   Không Sữa	650
<b>Cơm Chiên Hải Sản</b> Tôm, Mực, Nước Tương Không Tinh Bột Mì   Không Hạt   Không Đường   Không Sữa	550

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 thuế VAT

# Hải Sản Côn Đảo

Sò Điệp Nhật Nướng 520  
Sốt Đậu Đen và Cam Tươi, Gan Ngỗng hoặc Đậu Phộng Mỡ Hành  
Không Tinh Bột

Tôm Sú Côn Đảo Nướng Than Hoa 650  
Muối Ớt hoặc Sốt Bơ Tỏi dùng kèm Xà Lách Vườn  
Không Hạt | Không Tinh Bột

Mực Côn Đảo Nướng Than Hoa 450  
Sốt Muối Ớt Xanh dùng kèm Chanh và Xà Lách từ vườn  
Không Hạt | Không Đường

Cá Phi Lê Trong Ngày 650  
Phi Lê Cá Trong Ngày Ướp Với Sả, Nghệ dùng kèm Xà Lách Thì Là Ai Cập, Sốt Ớt,  
Cơm Nướng Lá Chuối  
Không Tinh Bột | Không Sữa | Không Đường | Không Hạt

Cá Nguyên Con 1100/ Kg  
Nướng Trong Lá Chuối với Sốt Sả Nghệ hoặc Hấp Nước Tương, Sả và gừng  
dùng kèm Rau Xào, Cơm Trắng hoặc Rau Thơm Các Loại và Bún, Bánh Tráng, Nước Mắm  
Không Tinh Bột | Không Sữa | Không Đường | Không Hạt

Ghẹ Biển Theo Thời Giá  
Tôm Hùm Theo Thời Giá  
Nghêu Theo Thời Giá  
Cá Mú Đỏ Theo Thời Giá  
Sò & Ốc Theo Thời Giá

Vui lòng báo trước ít nhất 4 tiếng phục vụ đối với các loại hải sản theo thời giá.  
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 thuế VAT

# Các món từ thịt

<b>Ức Gà Nuôi Từ Bắp</b> Khoai Tây và Cà Rốt Nấu Chậm Trong Dầu Ô Liu, Măng Tây, Sốt Gà Cô Đặc Không Hạt   Không Đường   Không Tinh Bột	750
<b>Sườn Cừ Thượng Hạng</b> Hành Baro Cháy, Củ Cải Vàng Nghiền, Hành Tím và Cà Rốt Nấu Chậm, Măng Tây, Sốt Cừ Hương Thảo Không Hạt   Không Đường   Không Tinh Bột	1100
<b>Sườn Heo Tây Ban Nha</b> Sườn Cốt Lết, Sốt Nước Mắm, Rau Củ Nướng, Xà Lách Bắp Cải Củ Dền Không Hạt   Không Bơ Sữa   Không Tinh bột	950

## THỰC ĐƠN ĐẶC BIỆT TỪ BẾP TRƯỞNG

(Vui lòng đặt trước một ngày)

<b>Hải Sản Thượng Hạng</b> Tôm Mũ Ni, Tôm Sú, Vẹm Xanh, Sò Điệp Nhật, Cá Theo Ngày, Mực Lá phục vụ kèm Xà Lách Vườn và Sốt Bơ Chanh, Muối Ớt Xanh Không Tinh Bột   Không Hạt	1900
<b>Sườn Bò Wagyu Thượng Hạng MB6</b> Dùng kèm Hạt Mù Tạt, Sốt Rau Mùi, Ớt và Mù Tạt Xông Khói, Muối Bạc Liêu, Muối Rong Biển, Muối Việt Quất, Khoai Tây Đút Lò, Rau Củ Nướng và 3 Loại Sốt, Sốt Bò Cô Đặc/ Sốt Tiêu/ Sốt Nấm Không Tinh Bột   Không Hạt   Không Đường	5700

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 thuế VAT

# Thực Đơn Tráng Miệng

<b>Kem Cháy Vị Dừa</b>	350
Kem Dừa Cháy Đường ăn kèm Dâu và Xoài Cắt Hạt Lựu và Bánh Dừa Nướng Không Tinh Bột   Không Hạt   Chay	
<b>Parfait Chanh</b>	350
Bánh Chanh Lạnh ăn kèm với Dứa được nấu với Quế và Hoa Hối, Để Bánh là Dừa và Trái Cây Tươi Không Tinh Bột   Thuần Chay	
<b>Bánh Chuối Chiên</b>	300
Chuối, Nước Cốt Dừa, Kem Trà Xanh Không Tinh Bột   Không Hạt   Chay	
<b>Bánh Tarte Hạt Bàng Côn Đảo</b>	450
Bánh Tarte Hạt Bàng Côn Đảo Nướng ăn kèm với Kem Gừng Mật Ong và Sốt Sô Cô La Thuần Chay	
<b>Kem hoặc Kem Trái Cây Nhà Làm</b>	120/ viên
Kem Vani/ Sô Cô La Đắng/ Trà Xanh/ Caramen/ Sorbet Dừa/ Chanh Dây/ Chuối/ Chanh Không Tinh Bột   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 thuế VAT

# Thực Đơn Trẻ Em

(Phục vụ cả ngày)

## DON'T FORGET US

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

Súp Kem Bí Đò Hương Sả Không Hạt   Chay   Không Đường	150
Súp Kem Bông Cải Trắng Không Hạt   Chay   Không Đường	150

## PIZZA & MÌ Ý

Mì Sợi Dẹt Sốt Bò Bằm/ Sốt Kem/ Nấm Không Hạt   Không Đường	350
Phô Mai & Mì Ống Không Hạt   Không Đường	350
Pizza Sốt Cà Chua Phô Mai Không Hạt   Không Đường   Chay	350

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 thuế VAT

# Thực Đơn Trẻ Em

(Phục vụ cả ngày)

## MÓN CHÍNH

Ức Gà Nướng hoặc Cá Phi Lê Nướng Không Tinh Bột Mì   Không Hạt   Không Đường	350
Gà / Cá Phi Lê Tẩm Phô Mai Chiên Giòn Không Hạt   Không Đường	350
Mực Chiên Giòn Dùng Kèm Sốt Tartar Không Hạt   Không Đường	350
Burger Phô Mai Cỡ Nhỏ Không Hạt   Không Đường	350
Thăn Nội Bò Úc Không Tinh Bột Mì   Không Hạt   Không Đường <i>Phục vụ kèm Xà Lách Vườn Trộn hoặc Khoai Tây Chiên.</i>	350
Cơm Chiên Gà Rau Củ Không Tinh Bột Mì   Không Hạt   Không Đường   Không Sữa	350
Phở Bò/ Gà Không Tinh Bột Mì   Không Hạt   Không Đường   Không Sữa	350
Cà Ri Gà Với Cơm Trắng Không Tinh Bột Mì   Không Hạt   Không Đường   Không Sữa	350

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 thuế VAT



# Thực Đơn Trẻ Em

(Phục vụ cả ngày)

## MÓN ĂN KÈM

Rau Củ Luộc Theo Mùa 50  
Không Tinh Bột Mì | Không Hạt | Không Đường | Thuần Chay | Không Bơ Sữa

## MÓN TRÁNG MIỆNG

Bánh Sôcôla Brownie 120  
Dùng Kèm Kem Sôcôla  
Không Hạt | Chay

Kem Dùng Kèm Với Chuối 120  
Không Bột Mì | Không Hạt | Chay

Kem Tươi hoặc Kem Trái Cây 120  
Vui lòng kiểm tra với nhân viên phục vụ để chọn hương vị  
Không Hạt | Chay

Trái Cây Nhiệt Đới 120

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 thuế VAT

# TIỆC NƯỚNG BBQ

3,500 / per person  
(Số lượng tối thiểu 2 khách)

## Gỏi và Xà Lách (Chọn 1)

Xà Lách Kiểu Hy Lạp

Xà Lách Vườn Trộn

Xà Lách Cà Chua và Phô Mai

Xà Lách Cá Ngừ Kiểu Pháp

Gỏi Xoài

Gỏi Đu Đủ

Gỏi Bưởi

Gỏi Hoa Chuối

Gỏi Ngó Sen

## Khai Vị (Chọn 1)

Gà Xiên Que Nướng Sa Tế

Bò Nướng Lá Lốt, Đậu Phộng, Ớt

Tôm Nướng Dùng Kèm Sốt Chanh Mật Ong

Mực Xiên Que Nướng, Sốt Ngò Rí

Sò Điệp (Nguyên Vỏ) Nướng Mỡ Hành, Đậu Phộng, Hành Phi

Đậu Hũ Nướng Sả

## Món Chính (Chọn 1)

Cá Ngừ Áp Chảo

Sườn Heo Sốt Me

Gà Tơ Ướp Sả, Nghệ Nướng

Cá Chēm Nướng Lá Chuối

Thăn Ngoại Bò Úc Nướng Dùng Kèm Sốt Rượu Vang Đỏ

Bò Úc Xiên Sả Nướng

*Tất cả món trên được phục vụ kèm 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 thuế VAT

# Rượu Vang

## RƯỢU VANG HỒNG

Clarendelle, Inspired by Haut-Brion, France 	1,650
Finca Flichman, Mendoza, Argentina	1,350
Brut Rosé, Mancura, Casablanca Valley, Chile	1,250
Brut Rosé, Efecte Reserva, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,750

## RƯỢU VANG TRẮNG

Sauvignon Blanc, Michel Lynch, Bordeaux, France	1,350
Chardonnay, Secret de Famille, Albert Bichot, Bourgogne, France	3,500
Riesling, Dr.Loosen, Mosel, Germany	1,400
Moscato, Banrock Station, South East AUS	1,250
Puligny Montrachet, Albert Bichot, Côte de Beaune, France 	7,950

## RƯỢU VANG ĐỎ

Cabernet Sauvignon, Château La Tour de By, Bordeaux, France	2,300
La Vieille Ferme, Famille Perrin, France	1,150
Pinot Noir, Albert Bichot, Vieilles Vignes, Côte de Nuits, France 	1,950
Shiraz, Kilikanoon, “Covenant” Clare Valley, Australia	4,250
Cabernet Sauvignon, Opus One, Napa Valley , USA	24,900

## RƯỢU VANG SỦI & SÂM PANH

Prosecco, Botter, Vino Frizzante, DOC, Italy	1,750
Brut Reserva, Petit Albet, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,250
Veuve Clicquot, Brut, France	4,950
Dom Pérignon, Brut, France	10,500

 Sản phẩm hữu cơ

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 thuế VAT

# NƯỚC UỐNG

## BIA

Sài Gòn Xanh	100
Tiger	100
Heineken	100
Tê Tê (Bia Thủ Công)	150

## NƯỚC ÉP TRÁI CÂY TƯƠI

Táo	Thơm/ Dứa	100
Cà Rốt	Bưởi	100
Cam	Dứa Hấu	100

Hoặc nước ép tổng hợp theo yêu cầu 150

Chai 500 ml	240
Chai 1000 ml	480

 Sản phẩm hữu cơ

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 thuế VAT