

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:

Four Courses Tasting Menu Per Person	2,500
Five Courses Tasting Menu Per Person	3,200
Six Courses Tasting Menu Per Person	4,000

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

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/ Pancake/ Crepes	300
<i>Choose your topping below:</i> Warm Berry Compote, Maple Syrup, Local Banana, Honey V NF	
Bakery and Preserves Selection	200
Assorted Freshly Baked Pastries with Homemade Preserves, Honey	
Assorted Tropical Fruits	250
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

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

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

Hand-Cut Wagyu Beef Burger	550
Lettuce, Tomato, Pickle, Onion Jam, Truffle Mayonnaise, Iberico Ham, Gruyere Cheese NF	
Club Sandwich	500
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

Garden Leaves	150
Mixed Salad, Avocado, Cherry Tomato, Cucumber, Lemon Dressing GF V DF SF NF	
Miso Greens	150
From Our Garden, White Miso, Chili, Ginger, Sesame GF V DF SF	
Steamed Or Grilled Vegetables	150
Seasonal Vegetables, Olive Oil GF V DF SF NF	
Triple Cooked Chips	150
GF V DF SF NF	
French Fries	150
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

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

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

*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

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

*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

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

Rosé, Mancura Etnia, Central Valley, Chile	1,450
Rosé Cerasuolo D'Abruzzo, Talamonti, Abruzzo, Italy	1,450
Brut Rosé, Mancura, Casablanca Valley, Chile	1,550
Brut Rosé, Efecte Reserva, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,750

WHITE WINE

Sauvignon Blanc, Reserva Echeverría, Curico Valley, Chile	1,450
Chardonnay, Secret de Famille, Albert Bichot, Bourgogne, France	3,500
Riesling, Dr.Loosen, Mosel, Germany	1,400
Moscato, Banrock Station, South East Australia	1,450
Puligny Montrachet, Albert Bichot, Côte de Beaune, France 	7,950

RED WINE

La Tournee Rouge, Ferraton Père & Fils, Vin de Pays, France	1,450
Cabernet Sauvignon, Château La Tour de By, Bordeaux, France	2,300
Pinot Noir, Ribbonwood, Marlborough, New Zealand	2,100
Shiraz, Kilikanoon, "Covenant" Clare Valley, Australia	4,250
Nebbiolo, Castiglione, Vietti, Barolo, Piemonte, Italy	7,280

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Prosecco, Botter, Vino Frizzante, DOC, Italy	1,750
Brut Reserva, Petit Albet, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,550
Champagne Veuve Clicquot, Brut, France	4,950
Champagne Dom Pérignon, Brut, France	10,500
Champagne Taittinger Brut, Reims, France - 375ml	2,100

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 Special	100
Tiger	100
Heineken	100
Te Te Craft Beer	150

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Apple	100
Pineapple	100
Passion Fruit	100
Orange	100
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*

Anthology of Coffee & Tea

COFFEE

Americano 	120
Cappuccino 	120
Latte 	120
Vietnamese Coffee	120
(Choice of Hot/ Cold and With/ Without Condensed Milk)	

TISANE

Selection of Vietnam Green Tea/ Jasmine	120
Selection of English Breakfast/ Earl Grey/ Oolong	120



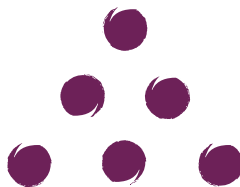
From the highlands of Da Lat and Dak Lak, Boncafe uses the finest beans from Rainforest Alliance Certified farms in Vietnam.

The seal means that the certified product or ingredient was produced using methods that support the three pillars of sustainability: social, economic, and environmental

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:

Thực Đơn 4 Món Mỗi Người	2,500
Thực Đơn 5 Món Mỗi Người	3,200
Thực Đơn 6 Món Mỗi Người	4,000

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

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

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

Trứng Kiểu Mỹ Trứng Chần và Bánh Muffin Nướng Dùng kèm Thịt Heo hoặc Cá Hồi Xông Khói, Sốt Bơ Trứng Không Hạt	310
Trứng Tự Chọn 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
Ngon hơn khi dùng kèm với: 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
Bữa Sáng Kiểu Anh 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

Súp Bí Đò Hương Sả Bí Đò, Kem Tươi, Nước Dùng Rau Củ, Bánh Mì Giòn Cắt Nhỏ, Sả Không Hạt Không Đường Chay	250
Súp Miso Tàu Hũ, Rong Biển, Hành Lá, Nước Dùng Cá Không Tinh Bột Mì Không Đường Không Hạt Không Sữa	350
Súp Kem Bông Cải Trắng Cà Chua Một Nắng, Dầu Nấm Đen, Bánh Mì Bơ Tỏi Giòn Không Hạt Chay Không Đường	250
Salad Kiểu Ý 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 Thêm Ức Gà Nướng	380 450
Xà Lách Kiểu Mỹ Bơ Trái, Cà Chua, Trứng Cút, Phô Mai Xanh, Ức Gà, Thịt Xông Khói, Xà Lách Romaine, Sốt Chanh Không Đường Không Hạt	420
Xà Lách Hạt Diêm Mạch 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
Xà Lách Cá Ngừ 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
Thịt Ngươi Và Phô Mai Nhập Khẩu Các Loại 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, Mứt 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 Bi, 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

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

Ức Gà Nuôi Từ Bắp 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
Sườn Cừ Thượng Hạng 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
Sườn Heo Tây Ban Nha 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)

Hải Sản Thượng Hạng 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
Sườn Bò Wagyu Thượng Hạng MB6 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

Kem Cháy Vị Dừa	350
Kem Dừa Cháy Đường ăn kèm Dâu và Xoài Cắt Hạt Lựu và Bánh Dừa Nướng Không Tinh Bột Không Hạt Chay	
Parfait Chanh	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	
Bánh Chuối Chiên	300
Chuối, Nước Cốt Dừa, Kem Trà Xanh Không Tinh Bột Không Hạt Chay	
Bánh Tarte Hạt Bàng Côn Đảo	450
Bánh Tarte Hạt Bàng Côn Đảo Nướng ăn kèm với Kem Gừng Mật Ong và Sốt Sô Cô La Thuần Chay	
Kem hoặc Kem Trái Cây Nhà Làm	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 Đỏ 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 Hỵ 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 Chẻm 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

Rosé, Mancura Etnia, Central Valley, Chile	1,450
Rosé Cerasuolo D'Abruzzo, Talamonti, Abruzzo, Italy	1,450
Brut Rosé, Mancura, Casablanca Valley, Chile	1,550
Brut Rosé, Efecte Reserva, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,750

RƯỢU VANG TRẮNG

Sauvignon Blanc, Reserva Echeverría, Curico Valley, Chile	1,450
Chardonnay, Secret de Famille, Albert Bichot, Bourgogne, France	3,500
Riesling, Dr.Loosen, Mosel, Germany	1,400
Moscato, Banrock Station, South East Australia	1,450
Puligny Montrachet, Albert Bichot, Côte de Beaune, France 	7,950

RƯỢU VANG ĐỎ

La Tournee Rouge, Ferraton Père & Fils, Vin de Pays, France	1,450
Cabernet Sauvignon, Château La Tour de By, Bordeaux, France	2,300
Pinot Noir, Ribbonwood, Marlborough, New Zealand	2,100
Shiraz, Kilikanoon, "Covenant" Clare Valley, Australia	4,250
Nebbiolo, Castiglione, Vietti, Barolo, Piemonte, Italy	7,280

RƯỢU VANG SỦI & SÂM PANH

Prosecco, Botter, Vino Frizzante, DOC, Italy	1,750
Brut Reserva, Petit Albet, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,550
Champagne Veuve Clicquot, Brut, France	4,950
Champagne Dom Pérignon, Brut, France	10,500
Champagne Taittinger Brut, Reims, France - 375ml	2,100

 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 Special	100
Tiger	100
Heineken	100
Tê Tê (Bia Thủ Công)	150

NƯỚC ÉP TRÁI CÂY TƯƠI

Táo	100
Thơm/ Dứa	100
Chanh dây	100
Cam	100
Dưa 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

Cà Phê & Trà

CÀ PHÊ

Americano		120
Cappuccino		120
Latte		120
Cà Phê Việt Nam (Dùng Nóng/ Đá & Dùng Có/ Không Có Sữa Đặc)		120

TRÀ

Trà Xanh Việt Nam/ Trà Lài	120
Trà English Breakfast/ Trà Earl Grey/ Trà Ô Long	120



Boncafe sử dụng hạt cà phê cao cấp từ các trang trại vùng cao nguyên Đà Lạt và Đắk Lắk, được chứng nhận tiêu chuẩn Nông nghiệp Bền vững Rainforest Alliance tại Việt Nam.

Các sản phẩm với chứng nhận này mang ý nghĩa các nguyên liệu thành phần cam kết được sản xuất bằng các phương pháp mang tính bền vững, đảm bảo cho xã hội, kinh tế và môi trường.

 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