

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 ecosystem of the Con Dao archipelago.

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

Crystal Water

To avoid the 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 celebrates 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 stressfree '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 7:00 am to 10:00 am, for lunch from 12:00 pm to 3:00 pm and for dinner from 6:30 pm 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 families for many years. Serving daily from 11:00 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 9:00 am to 10:00 pm.

Splash Bar

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 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

Breakfast

Available from 7:00 am - 10:00 am

HOT OATMEAL Nuts and Fruits, Brown Sugar, Greek Yogurt and Honey GF V	350
BIRCHER MUESLI Rolled Oats, Sultanas, Natural Yogurt, Grated Apple, Roasted Almonds, Honey GF SF V	300
FRENCH TOAST/ PANCAKE/ CREPES Choose your topping below: Warm Berry Compote, Maple Syrup, Local Banana, Honey V NF	300
BAKERY AND PRESERVES SELECTION Assorted Freshly Baked Pastries with Homemade Preserves, Honey	200
ASSORTED TROPICAL FRUITS Seasonal Freshly Cut Assortment of Fruits GF SF VG NF	250

Eggs Your Way

EGGS BENEDICT	310
Poached Eggs on Toasted English Muffin, Smoked Ham or Smoked Salmon with Hollandaise Sauce GF V	
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 N	

All Day Selection

Available from 7:00 am - 10:00 pm

SOUPS

CON DAO SEAFOOD BISQUE SOUP	380
Lobster Bisque, Zucchini, Carrot, Saffron, Provençal Garlic Croutons NF SF	
PUMPKIN SOUP LEMONGRASS FLAVOR	350
Pumpkin, Lemongrass, Cream, Croutons, Vegetable Stock SF NF V	
TRUFFLE POTATO SOUP	350
Truffle Ravioli SF NF V	
MISO SOUP	350
Tofu, Wakame, Spring Onions, Fish Broth DF GF SF NF	

SALADS

COBB SALAD Avocado, Tomatoes, Quail Eggs, Blue Cheese, Chicken Breast, Bacon, Romaine Lettuce, Lemon Dressing SF NF	420
QUINOA GOJI BERRIES SALAD Quinoa, Avocado, Goji Berries, Pomegranate, Mixed Salad, White Balsamic Dressing SF GF DF V	370
BURRATA E CRUDO Burrata, Heirloom Tomatoes, San Daniele Ham, Garlic Bread SF NF	420
CAESAR SALAD Romaine Lettuce, Don Bocarte Cantabrian Anchovies, Bacon, Caesar Dressing, Quail Eggs, Provençal Garlic Croutons, Shaved Parmesan SF NF	380
Add Grilled Chicken Breast	450
CON DAO SEAFOOD SALAD Steamed Local Seafood Salad, Organic Zucchini, Carrots, Potatoes, Red Onions, Lemon Zest, Olives, Italian Parsley, White Balsamic Dressing GF NF DF SF	500
CON DAO SLIPPER LOBSTER SALAD Garden Lettuce, Mango, Avocado Purée, Salmon Roe, Lemon Dressing NF SF GF	550
CON DAO OCTOPUS Cucumber, Cherry Tomato, Micro Crests, Fennel, Caperberries, Mustard Seeds, Charcoal Mayo, Lemon Dressing NF SF GF DF	390
BEEF SALAD Pan-seared Beef, Con Dao Almonds, Our Garden Salad, Bell Peppers, Red Wine Dressing GF	520

PASTA

Spaghetti – Linguine – Rigatoni – Fettuccine and Black Ink Fettuccine

CARBONARA Guanciale, Egg Yolk, Cream, Pecorino SF NF	520
ALLE VONGOLE Local Clams, Chilies, Tomatoes, Parsley, Garlic, White Wine SF NF	550
AGLIO OLIO (V) Garlic, Chilies, Parsley, Parmesan, Extra Virgin Olive Oil SF NF V	400
CON MANZO Angus Beef Ribeye, Spicy Chorizo, Mixed Spices, Tomatoes, Basil, Pecorino SF NF	650
OPEN RAVIOLI Sauteed Garden Mushrooms, Smoked Eggplant, Cheese Sauce, Micro Herb, Truffle Oil, Pecorino SF NF V	500
ANGUS SHORT RIB RAGOUT Slow-Cooked Angus Beef Short Ribs in Red Wine And Plum Tomato Sauce SF NF	600

Gluten free options are available for request

PIZZA

MARGHERITA Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil V NF	400
SALSICCIA Italian Sausage, Gorgonzola, Onions, Tomato Sauce, Mozzarella NF	450
QUATTRO FORMAGGI Tom Muc Chau, Roquefort, Gruyère, Mozzarella NF	480
CON DAO SEAFOOD Scallops, Squid, Local Fish, Tiger Prawns, Mozzarella NF SF	500
DIAVOLA Spicy Salami, Fresh Mozzarella, Cheddar, Tomato Sauce, Chili Flakes NF	480
PROSCIUTTO E LA FUNGHI Garden Mushrooms, Prosciutto Ham, Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce N	520

BREAD

HAND-CUT PRIME BEEF BURGER Lettuce, Tomatoes, Pickles, Onion Jam, Truffle Mayonnaise, Iberico Ham, Gruyère NF	550
BANH MI CON DAO SLIPPER LOBSTER Avocado, Heirloom Tomatoes, Mangoes, Lemon Zest, Thousand Island Dressing NF	690
HAND-CRAFTED TACOS Cajun Shrimps, Tacos Shells, Fruit Salsa And Avocado, Sour Cream SF NF	590

All breads will be served with Salad or French Fries or Triple Cooked Chips

SIDES

GARDEN LEAVES Mixed Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Cucumber, Lemon Dressing GF V DF SF NF	150
MISO GREENS From Our Garden, White Miso, Ginger, Sesame GF V DF SF	150
STEAMED OR GRILLED VEGETABLES Seasonal Vegetables, Olive Oil GF V SF NF DF	150
CREAMY MASHED POTATO Or with Broccoli Puree GF SF NF V	150
GRILLED ASPARAGUS With Thyme, Garlic, Olive Oil SF NF DF GF VG	150
FRENCH FRIES In-house Made Mayonnaise and Ketchup SF NF DF GF VG	150
HAND-CUT CHIPS In-house Made Mayonnaise and Ketchup SF NF DF GF VG	150

*GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegan | VG - Vegetarian | NF - Nut free | 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 Rice Noodles, Bean Sprouts, Organic Herbs, Lettuce, Cucumber GF DF NF	350 / 300
SEAFOOD / PORK / VEGETARIAN SPRING ROLLS Crispy Rice Paper Rolls, Coleslaw, Dipping Sauce DF NF	350 / 300
PAPAYA SALAD Shrimp/ Beef/ Chicken, Papaya, Fish Sauce, Peanut, Deep Fried Shallot GF DF	400
MANGO SALAD Shrimp/ Beef/ Chicken, Mango, Fish Sauce, Peanut, Deep Fried Shallot GF DF	400
POMELO SALAD Shrimp/ Beef/ Chicken, Pomelo, Fish Sauce, Peanut, Deep Fried Shallot GF DF	400
PHO BEEF / CHICKEN / TOFU & MUSHROOM Traditional Fragrant Rice Noodle Soup GF DF NF	450 / 400 / 350
SEAFOOD / TOFU & MUSHROOM PANCAKE Organic Herbs, Pickle, Dipping Sauce DF NF GF	450 / 350
BUN CHA HANOI Char-Grilled Pork Meat, Pork Patties, Rice Noodle, Herbs GF DF NF	550
LOCAL FISH/ PORK/ PORK AND SHRIMP IN CLAY POT Fish/ Pork/ Pork and Shrimp, Caramelized Fish Sauce DF NF GF	650
SEAFOOD FRIED RICE Prawn, Calamari, Soy Sauce GF SF NF DF	550

From The Sea

CHAR-GRILLED CON DAO KING PRAWNS Chili Sauce or Garlic Butter served with Garden Salad NF GF	650
CHAR-GRILLED CON DAO SQUID Green Chili Sauce, Limes, served with Garden Salad NF GF	590
CON DAO SCALLOPS Spring Onions, Peanuts, Fried Shallots SF GF DF	520
CON DAO SEAFOOD PAELLA Con Dao Seafood, Green Peas, Chorizo, Tomatoes, Saffron GF SF	900
NORWEGIAN SALMON Buttered Leeks, Potato Gnocchi, Fennel, Grape Sauce NF SF	900
CON DAO CATCH OF THE DAY Chargrilled Fish Fillet Rubbed in Lemongrass Paste, Fennel Salad Served with Grilled Rice wrapped in Banana Leaf NF SF GF DF	650
WHOLE FISH BBQ in Banana Leaf, Turmeric, Lemongrass or Steamed in Soy, Ginger, Lemongrass, Served with Vietnamese Herb and Fresh Rice Noodles, Rice Papers, and Fish Sauce NF SF GF DF	1100/ Kg
LIVE CRAB	Market Price
TROPICAL LOBSTER	Market Price
CLAMS	Market Price
RED CORAL TROUT	Market Price
LOCAL SNAILS	Market Price

All subject to market availability (4 hours of notice). Minimum order is 500 grams.

From The Land

OVEN-ROASTED ORGANIC CHICKEN Our Garden Vegetables, Hunter's Sauce NF SF GF	950
DRY-AGED DUCK BREAST Braised Red Cabbage and Apple, Beetroot, Carrot Mash, Bigarade Sauce NF SF GF	750
AUSTRALIAN LAMB CHOPS Burnt Leeks, Parsnip Purée, Shallots, Carrot Confit, Asparagus, Rosemary, Lamb Jus NF SF GF	1100
IBERICO PORK CHOP Iberico Pork Chop, Rosti Potato, Grilled Broccoli, Carrot, Beetroot Coleslaw, Mustard NF GF DF	950

Chef's Specials

(Please order the day before)

BBQ OR STEAMED SEAFOOD PLATTER We will let you know types of Con Dao Seafood catch of the day Served with our garden harvest salad and homemade delicious sauce NF GF	2,100
WAGYU TOMAHAWK 1.3KG MB6 FOR TWO Served with Whole Grain Mustard, Chimichurri, Smoked Chili Mustard, Bac Lieu Salt, Seaweed Salt, Berry Salt, Baked Potato and Grilled Vegetables Beef Jus/ Peppercorn/ Mushroom GF NF SF	5,900

Desserts

COCONUT CRÈME BRULÉE Mango and Strawberry Salsa, Coconut Cigarette GF NF V	350
LIME PARFAIT Spiced Pineapple, Coconut Breton Biscuit, Tropical Fruits GF V	350
BLUE OCEAN PANNA COTTA Coconut Panna Cotta, Butterfly Pea Flower and Lemongrass Jelly GF V NF	350
MOLTEN CHOCOLATE CAKE Vanilla Ice Cream, Raspberry Coulis NF V	400
CON DAO ALMOND TARTE Honey Ginger Ice Cream, Chocolate Crèmeux V	450
TROPICAL SAVARIN Spiced and Passion Fruit Honey Syrup, Mascarpone, Tropical Fruits V NF	450
SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS Ice Creams: Vanilla/ Dark Chocolate/ Green Tea/ Caramel Sorbets: Coconut/ Passion Fruit/ Banana/ Lime GF NF V	120 Per Scoop

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's menu items.

SOUP 150

PUMPKIN SOUP LEMONGRASS FLAVOR

SF | NF | V

CREAMY CAULIFLOWER

SF | NF | V

PIZZA AND PASTA 350

HAND CUT FETTUCCINE

Bolognese/ Pesto/ Mushrooms

SF | NF

MAC 'N CHEESE

NF | SF

MARGHERITA PIZZA

SF | NF | V

MAIN COURSE 350

GRILLED CHICKEN/ FISH FILLET

GF | SF | NF

CALAMARI RINGS WITH TARTAR

SF | NF

CRISPY PARMESAN-CRUSTED CHICKEN WITH TARTAR

SF | NF

FISH AND CHIPS WITH TARTAR

SF | NF

MINI CHEESEBURGER

SF | NF

BEEF TENDERLOIN

GF | SF | NF

All served with garden salad or triple cooked chips

GF - Gluten free | DF - Dairy free | V - Vegan | VG - Vegetarian | NF - Nut free | 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

SIDE

50

STEAMED GARDEN VEGETABLES

GF | SF | NF | V | DF

DESSERTS

120

CHOCOLATE BROWNIE

Vanilla Ice Cream

V | NF

SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS

Ask our host to choose your favorite flavors

V | NF

BANANA SPLIT

Chocolate Ice Cream

V | GF | NF

TROPICAL FRUIT SALAD

GF | NF | VG | SF

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

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

Wine By The Bottle

ROSÉ & SPARKLING ROSÉ

Rosé, Mancura Etnia, Central Valley, Chile	1,450
Brut Rosé, Efecte Reserva, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,750

WHITE WINE

Riesling, Dr.Loosen, Mosel, Germany	1,400
Puligny Montrachet, Albert Bichot, Côte de Beaune, France 	8,000


RED WINE

Pinot Noir, Ribbonwood, Marlborough, New Zealand	2,100
Shiraz, Kilikanoon, "Covenant" Clare Valley, Australia	5,500
Nebbiolo, Castiglione, Vietti, Barolo, Piemonte, Italy	7,280

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Prosecco, Botter, Vino Frizzante, DOC, Italy	1,780
Brut Reserva, Petit Albet, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,550
Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial, France	3,650
Champagne Dom Pérignon, Brut, France	12,500
Champagne Krug Grande Cuvée, Brut, France	13,000

*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

Anthology of Coffee & Tea

COFFEE

Americano 	120
Cappuccino 	120
Latte 	120
Vietnamese Coffee	120

(Choice of Hot/ Cold and with/ without Condensed Milk)

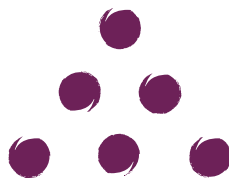
TISANE

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



From the highlands of Da Lat and Dak Lak, Boncafé 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.



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 ngô, một vài loại được trồng ngay tại vườn của khu nghỉ dưỡng.

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.

Trải Nghiệm Ăn Uống 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.

Lớp Học Nấu Ăn eo 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 nhà 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.

Quầy Bar “Splash Bar”

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 “Splash Bar” 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

Bữa Sáng

Thời gian 7:00 sáng - 10:00 sáng

CHÁO YẾN MẠCH	350
Dùng Kem Các Loại Hạt Và Trái Cây, Đường Nâu, Sữa Chua Hy Lạp, Mật Ong Không Tinh Bột Mì Chay	
YẾN MẠCH TRỘN	300
Yến Mạch, Nho Khô, Sữa Chua, Táo Bào, Hạnh Nhân Nướng, Mật Ong Không Tinh Bột Mì Không Đường Chay	
BÁNH MÌ NƯỚNG KIỂU PHÁP / PANCAKE / CREPES	300
Vui Lòng Chọn Món Đi Kèm: Mứt Dâu Nóng, Xi Rô Nhựa Cây Phong, Chuối, Mật Ong Không Hạt Chay	
CÁC LOẠI BÁNH VÀ MỨT NHÀ LÀM	200
Các Loại Bánh Tươi, Mứt Nhà Làm Và Mật Ong	
TRÁI CÂY	250
Trái Cây Tươi Theo Mùa Không Tinh Bột Mì Không Đường Thuần Chay Không Hạt	

Các Món Trứng

TRỨNG KIỂU MỸ	310
Trứng Chần và Bánh Muffin Nướng Dùng kèm Thịt Heo hoặc Cá Hồi Xông Khói, Sốt Bơ Trứng Không Hạt	
TRỨNG TỰ CHỌN	270
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	
NGON HƠN KHI DÙNG KÈM VỚI:	50
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	
BỮA SÁNG KIỂU ANH	370
Trứng Tự Chọn, Thịt Muối Bò Lò, Xúc Xích Heo, Cà Chua Nướng, Bánh Khoai Tây Nghiền, Nấm Áp Chảo Và Đậu Hầm Không Hạt	

Thực Đơn Cả Ngày

Thời gian: 07:00 sáng – 10:00 tối

SÚP

SÚP KEM HẢI SẢN CÔN ĐẢO	380
Nước Dùng Tôm Hùm, Bí Ngòi, Cà Rốt, Nhụy Hoa Nghệ Tây, Bánh Mì Bơ Tỏi Giòn Không Hạt Không Đường	
SÚP BÍ ĐỎ HƯƠNG SẢ	350
Bí Đỏ, Sả, Kem Tươi, Nước Dùng Rau Củ, Bánh Mì Bơ Tỏi Giòn Không Đường Không Hạt Chay	
SÚP KHOAI TÂY VỊ NẤM ĐEN	350
Dùng Kèm Bánh Xếp Kiểu Ý Nhân Nấm Đen Không Đường Không Hạt Chay	
SÚP MISO	350
Tàu Hũ, Rong Biển, Hành Lá, Nước Dùng Cá Không Sữa Không Tinh Bột Không Đường Không Hạt	

SA LÁT

SA LÁT KIỂU MỸ Bơ Trái, Cà Chua, Trứng Cút, Phô Mai Xanh, Ưc Gà, Thịt Xông Khói, Xà Lách Romaine, Xốt Chanh Không Đường Không Hạt	420
SA LÁT HẠT DIÊM MẠCH (V) Hạt Diêm Mạch, Bơ Trái, Kỳ Tử, Lựu, Sa Lát Trộn, Xốt Giấm Kiểu Ý Không Đường Không Tinh Bột Không Bơ Sữa Chay	370
SA LÁT PHÔ MAI BURRATA Phô Mai Burrata, Cà Chua Hữu Cơ, Thịt Nguội Kiểu Ý, Bánh Mì Bơ Tỏi Giòn Không Đường Không Hạt	420
SA LÁT KIỂU Ý Xà Lách Romaine, Cá Cơm Trắng, Thịt Xông Khói, Xốt Caesar, Trứng Cút, Bánh Mì Bơ Tỏi Giòn, Phô Mai Parmesan Không Đường Không Hạt Thêm Ưc Gà Nướng	380 450
SA LÁT HẢI SẢN CÔN ĐẢO Hải Sản Chần Bơ, Bí Ngòi, Cà Rốt, Khoai Tây, Hành Tím Hữu Cơ, Vò Chanh, Trái Ô-Liu, Ngò Ý, Xốt Giấm Trắng Không Tinh Bột Không Hạt Không Đường	500
SA LÁT TÔM MŨ NI CÔN ĐẢO Xà Lách Vườn, Xoài, Xốt Bơ, Trứng Cá Hồi, Xốt Chanh Không Hạt Không Đường Không Tinh Bột	550
SA LÁT BẠCH TUỘC CÔN ĐẢO Dưa Leo, Cà Chua Bi, Rau Mắm, Củ Thi Là Ai Cập, Quả Bạch Hoa, Hạt Mù Tạt, Mayo Than Tre, Xốt Chanh Vàng Không Hạt Không Đường Không Tinh Bột	390
SA LÁT BÒ Thăn Bò Áp Chảo, Hạt Bàng Côn Đảo, Sa Lát Và Ớt Chuông Vườn, Xốt Rượu Vang Không Tinh Bột Không Sữa	520

MÌ Ý

Mì Ý Tròn – Mì Ý Dẹt Mỏng – Mì Ý Ống – Mì Ý Dẹt Lớn

MÌ Ý XỐT KEM	520
Má Heo Xông Khói Kiểu Ý, Lòng Đò Trứng, Kem, Phô Mai Pecorino Không Đường Không Hạt	
NGHÊU XÀO KIỂU Ý	550
Nghêu Biển, Ớt, Cà Chua, Tỏi, Ngò Tây, Rượu Trắng Không Đường Không Hạt	
MÌ Ý XỐT TỎI ỚT (CHAY)	400
Dầu Ô Liu, Ớt, Tỏi, Ngò Tây, Phô Mai Không Đường Không Hạt Chay	
MÌ Ý VỚI BÒ ĐEN ANGUS	650
Thịt Thăn Ngoại Bò Đen Angus, Thịt Nguội Cay, Gia Vị Hỗn Hợp, Cà Chua, Lá Quế Tây, Phô Mai Không Đường Không Hạt	
BÁNH XẾP KIỂU Ý (V)	500
Nấm Vườn Xào, Cà Tím Xông Khói, Xốt Phô Mai, Cải Mầm, Phô Mai Pecorino, Dầu Nấm Đen Không Đường Không Hạt Chay	
THỊT SƯỜN BÒ HẦM	600
Bò Hầm Trong Rượu Vang Đỏ và Xốt Cà Chua Không Đường Không Hạt	

**Ngoài ra, nhà hàng còn phục vụ Mì Ý không chứa tinh bột*

PIZZA

PIZZA XỐT CÀ CHUA PHÔ MAI Xốt Cà Chua, Phô Mai Sữa Trâu, Lá Quế Tây Không Hạt Chay	520
PIZZA XÚC XÍCH Ý Xúc Xích Ý, Phô Mai Xanh, Hành Tây, Xốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella Không Hạt	550
PIZZA 4 VỊ PHÔ MAI Phô Mai Đà Lạt, Phô Mai Mozzarella, Phô Mai Roquefort, Phô Mai Gruyère Không Hạt	400
PIZZA HẢI SẢN CÔN ĐẢO Sò Điệp, Mực, Cá Côn Đảo, Tôm Sú, Phô Mai Mozzarella Không Hạt	650
PIZZA XÚC XÍCH CAY Xúc Xích Cay, Phô Mai Mozzarella Tươi, Phô Mai Cheddar, Xốt Cà Chua, Ớt Bột Không Hạt	500
PIZZA THỊT NGUỘI VÀ NẤM Nấm Vườn, Thịt Nguội Thượng Hạng, Xốt Cà Chua, Phô Mai Sữa Trâu Không Hạt	600

BÁNH MÌ KẸP

BURGER THỊT BÒ HỮU CƠ	550
Xà Lách, Cà Chua, Dưa Muối, Mút Hành, Xốt Mayo Nấm Đen, Thịt Nguội, Phô Mai Thụy Sĩ Không Hạt	
BÁNH MÌ HOTDOG TÔM MŨ NI	690
Bơ Tươi, Cà Chua, Xoài Cát Hòa Lộc, Vò Chanh, Xốt Thousand Island Không Hạt	
BÁNH KẸP TÔM KIỂU MEXICO	590
Tôm Sú, Vò Bánh Kẹp, Trái Cây Trộn Và Bơ, Kem Chua Không Đường Không Hạt	

Các món được phục vụ kèm sa lát hoặc khoai tây chiên hoặc khoai tây muối cau

CÁC MÓN ĂN KÈM

SA LÁT VƯỜN	150
Sa Lát Hỗn Hợp, Bơ Tươi, Cà Chua Bi, Dưa Leo, Xốt Chanh Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Tinh Bột Thuần Chay	
RAU CỦ XANH XÀO	150
Rau Củ Vườn, Xốt Tương Nhật, Gừng, Mè Rang Không Tinh Bột Chay Không Bơ Sữa Không Đường	
RAU CỦ THẬP CẨM LƯỘC HOẶC NƯỚNG THEO MÙA	150
Rau Củ Theo Mùa, Dầu Ô-Liu Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Tinh Bột Thuần Chay	
KHOAI TÂY NGHIÊN	150
Hoặc Dùng Với Xốt Bông Cải Xanh Không Tinh Bột Không Đường Không Hạt Chay	
MĂNG TÂY NƯỚNG	150
Với Lá Xạ Hương, Tỏi, Dầu Ô-Liu Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Tinh Bột Thuần Chay	
KHOAI TÂY CHIÊN	150
Dùng Với Xốt Mayo Và Xốt Cà Chua Tự Làm Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Tinh Bột Thuần Chay	
KHOAI TÂY MÚI CAU CHIÊN	150
Dùng Với Xốt Mayo Và Xốt Cà Chua Tự Làm Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Tinh Bột Thuần 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*

Món Việt

GỎI CUỐN TÔM THỊT/ CHAY	350 / 300
Bún Tươi, Giá, Rau Thơm, Xà Lách, Dưa Leo, Tôm Thịt/ Đậu Hũ Không Tinh Bột Không Hạt Không Sữa	
CHẢ GIÒ HẢI SẢN/ HEO/ CHAY	350 / 300
Bánh Pía, Hải Sản/ Thịt Heo/ Rau Củ, Nước Mắm Chua Ngọt Không Sữa Không Hạt	
GỎI ĐU ĐỦ	400
Tôm/ Bò/ Gà, Đu Đủ, Nước Mắm, Đậu Phộng, Hành Phi Không Tinh Bột Không Sữa	
GỎI XOÀI	400
Tôm/ Bò/ Gà, Xoài, Nước Mắm, Đậu Phộng, Hành Phi Không Tinh Bột Không Sữa	
GỎI BƯỚI	400
Tôm/ Bò/ Gà, Bưởi, Nước Mắm, Đậu Phộng, Hành Phi Không Tinh Bột Không Sữa	
PHỞ BÒ/ GÀ/ CHAY	450 / 400 / 350
Bánh Phở, Bò/ Gà/ Nấm, Rau Thơm Không Tinh Bột Không Hạt Không Sữa	
BÁNH XÈO HẢI SẢN/ CHAY	450 / 350
Rau Sống, Đồ Chua, Nước Mắm Chua Ngọt, Tôm Mực/ Nấm Không Tinh Bột Không Hạt Không Sữa	
BÚN CHẢ HÀ NỘI	550
Thịt Heo Nướng, Nem Chả Nướng, Bún Tươi, Rau Thơm Không Tinh Bột Không Hạt Không Sữa	
CÁ KHO/ THỊT KHO/ THỊT KHO TÔM	650
Cá Kho/ Thịt Kho/ Thịt Kho Tôm cùng Nước Mắm và Gia Vị Không Tinh Bột Không Hạt Không Sữa	
CƠM CHIÊN HẢI SẢN	550
Tôm, Mực, Nước Tương Không Tinh Bột Không Hạt Không Đường Không Sữa	

Các Món Từ Hải Sản

TÔM SÚ CÔN ĐẢO NƯỚNG THAN HOA Xốt Muối Ớt Hoặc Xốt Bơ Tỏi Dùng Kèm Sa Lát Vườn Không Hạt Không Tinh Bột	650
MỰC CÔN ĐẢO NƯỚNG THAN HOA Xốt Muối Ớt Xanh Dùng Kèm Chanh Và Sa Lát Vườn Không Hạt Không Tinh Bột	590
SÒ ĐIẾP CÔN ĐẢO NƯỚNG MỠ HÀNH Xốt Mỡ Hành, Đậu Phộng, Hành Phi Không Tinh Bột Không Bơ Sữa Không Đường	520
CƠM HẢI SẢN KIỂU TÂY BAN NHA Hải Sản Côn Đảo, Đậu Xanh, Xúc Xích Ý, Cà Chua, Hoa Nghệ Tây Không Hạt Không Đường	900
CÁ HỒI NA-UY Hành Baro Nấu Trong Bơ, Nui Khoai Tây, Củ Thì Là Ai Cập, Xốt Nho Không Hạt Không Đường	900
PHI LÊ CÁ ĐÁNH BẮT TRONG NGÀY Phi Lê Cá Trong Ngày Ướp Sả Và Nghệ, Dùng Kèm Sa Lát Thì Là Ai Cập Dùng Kèm Cơm Nướng Lá Chuối Không Hạt Không Đường Không Tinh Bột Không Bơ Sữa	650
CÁ NGUYÊN CON Nướng Trong Lá Chuối Với Xốt Sả Nghệ Hoặc Hấp Nước Tương, Sả Và Gừng Dùng Kèm Rau Các Loại Cùng Bún, Bánh Tráng, Nước Mắm Không Tinh Bột Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa	1100/Kg
GHE SỐNG	Theo Thời Giá
TÔM HÙM	Theo Thời Giá
NGHÊU	Theo Thời Giá
CÁ MŨ ĐỎ	Theo Thời Giá
CÁC LOẠI ỒC	Theo Thời Giá

Vui lòng báo trước ít nhất 4 tiếng đối với các loại hải sản đặt trước theo thời giá.
Với số lượng tối thiểu có thể đặt là 500gr

Các Món Từ Thịt

GÀ HỮU CƠ Rau Củ Từ Vườn, Xốt Hunter Không Hạt Không Đường Không Tinh Bột	950
ỨC VỊT ÁP CHẢO Bắp Cải Tím Và Táo, Củ Dền, Cà Rốt Nghiền, Xốt Cam Cô Đặc Không Hạt Không Tinh Bột	750
SƯỜN CỪU THƯỢNG HẠNG Hành Baro Cháy, Củ Cải Vàng Nghiền, Hành Tím, Cà Rốt Nấu Chậm, Măng Tây, Xốt Cừu Hương Thảo Không Hạt Không Đường Không Tinh Bột	1100
SƯỜN HEO TÂY BAN NHA Sườn Cốt Lết, Khoai Tây, Bông Cải Xanh Nướng, Cà Rốt, Củ Dền, Bắp Cải Trộn, Xốt Mù Tạt Không Hạt Không Bơ Sữa Không Tinh Bột	950

Các Món Đặc Biệt

HẢI SẢN THƯỢNG HẠNG HẤP HOẶC NƯỚNG Nhân Viên Sẻ Thông Báo Với Bạn Các Loại Hải Sản Đánh Bắt Được Trong Ngày Của Côn Đảo. Ăn Kèm Với Sa Lát Thu Hoạch Tại Vườn Và Nước Xốt Thơm Ngon Tự Làm Không Hạt Không Tinh Bột	2,100
SƯỜN BÒ WAGYU THƯỢNG HẠNG MB6 (1,3KG) Dùng Kèm Hạt Mù Tạt, Xốt Rau Mùi, Ớt Và Mù Tạt Xông Khói, Muối Bạc Liêu, Muối Rong Biển, Muối Việt Quất, Khoai Tây Đút Lò, Rau Củ Nướng Kèm 3 Loại Xốt: Xốt Bò Cô Đặc/ Xốt Tiêu/ Xốt Nấm Không Tinh Bột Không Hạt Không Đường	5,90

Tráng Miệng

CRÈME BRULÉE 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 Hôi, Để Bánh Là Dừa Và Trái Cây Tươi Không Tinh Bột Chay	
BLUE OCEAN PANNA COTTA	350
Bánh Pudding Dừa và Sợi Rau Câu Hoa Đậu Biếc Vị Sả Không Tinh Bột Không Hạt Chay	
BÁNH SOCOLA TAN CHẢY	400
Bánh Sô Cô La Tan Chảy Ăn Kèm với Kem Vani và Mút Phúc Bốn Từ Không Hạt Chay	
BÁNH TARTE HẠNH NHÂN CÔN ĐẢO	450
Bánh Hạt Bàng Côn Đảo Nướng Ăn Kèm với Kem Gừng Mật Ong và Xốt Sô Cô La Chay	
BÁNH BÔNG LAN MỀM NHIỆT ĐỚI	450
Bánh Savarin Nướng Ngâm Trong Hỗn Hợp Rượu Chanh Dây Mật Ong và Trái Cây Kèm Với Kem Chay Không Hạt	
KEM & SORBET TỰ CHỌN	120/Viên
Kem Vani/ Sô Cô La Đắng/ Trà Xanh/ Caramen/ Sorbet Dừa/ Chanh Dây/ Chuối/ Chanh Không Tinh Bột Không Hạt Chay	

Thực Đơn Trẻ Em

(Phục vụ cả ngày)

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

150

SÚP BÍ ĐỎ HƯƠNG SÁ

Không Hạt | Không Đường | Chay

SÚP BÔNG CẢI

Không Hạt | Không Đường | Chay

PIZZA VÀ MÌ Ý

350

MÌ Ý SỢI DẸT

Sốt Bò Bằm/ Sốt Kem/ Sốt Nấm

Không Hạt | Không Đường

MAC AND CHEESE

Không Hạt | Không Đường

PIZZA SỐT CÀ CHUA PHÔ MAI

Không Hạt | Không Đường | Chay

MÓN CHÍNH

350

ỨC GÀ NƯỚNG/ CÁ PHI LÊ NƯỚNG

Không Hạt | Không Đường | Không Tinh Bột

MỰC CHIÊN GIÒN DÙNG KÈM SỐT TARTAR

Không Hạt | Không Đường

GÀ CHIÊN GIÒN VỚI PHÔ MAI DÙNG KÈM SỐT TARTAR

Không Hạt | Không Đường

CÁ CHIÊN GIÒN VỚI KHOAI TÂY DÙNG KÈM SỐT TARTAR

Không Hạt | Không Đường

BÁNH MÌ KẸP THỊT PHÔ MAI

Không Hạt | Không Đường

THĂN NỘI BÒ

Không Hạt | Không Đường | Không Tinh Bột

Tất cả được phục vụ kèm xà lách trộn hoặc khoai tây chiên

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 bảng tiền Việt X 1000, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 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.

MÓN ĂN KÈM

50

RAU CỦ LUỘC THEO MÙA

Không Hạt | Không Đường | Không Tinh Bột | Không Bơ Sữa

MÓN TRÁNG MIỆNG

120

BÁNH SÔ-CÔ-LA BROWNIE DÙNG KÈM VỚI KEM VANI

Không Hạt | Chay

KEM SÔ-CÔ-LA DÙNG KÈM VỚI CHUỐI

Không Tinh Bột | Không Hạt | Chay

KEM VÀ SORBETS TỰ CHỌN

Không Hạt | Chay

TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI

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

TIỆC NƯỚNG BBQ

(Số lượng tối thiểu 2 khách)

3,500 / per person

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 Chêm 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

Rượu Vang

RƯỢU VANG HỒNG

Rosé, Mancura Etnia, Central Valley, Chile	1,450
Brut Rosé, Efecte Reserva, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,750

RƯỢU VANG TRẮNG

Riesling, Dr.Loosen, Mosel, Germany	1,400
Puligny Montrachet, Albert Bichot, Côte de Beaune, France 	8,000

RƯỢU VANG ĐỎ

Pinot Noir, Ribbonwood, Marlborough, New Zealand	2,100
Shiraz, Kilikanoon, “Covenant” Clare Valley, Australia	5,500
Nebbiolo, Castiglione, Vietti, Barolo, Piemonte, Italy	7,280

RƯỢU VANG SỦI & SÂM PANH

Prosecco, Botter, Vino Frizzante, DOC, Italy	1,780
Brut Reserva, Petit Albet, Albet i Noya, Catalunya, Spain	1,550
Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial, France	3,650
Champagne Dom Pérignon, Brut, France	12,500
Champagne Krug Grande Cuvée, Brut, France	13,000

 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
Dứa Hấu	100
Hoặc Nước Ép Tổng Hợp Theo Yêu Cầu	150
Chai 500 ML	240
Chai 1000 ML	480

Cà Phê & Trà

CÀ PHÊ

Americano 	120
Cappuccino 	120
Latte 	120
Cà Phê Việt Nam	120

(Dùng Nóng/ Đá và Có/ Không Có Sữa Đặc)

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.