



SIX SENSES

CON DAO

BY THE BEACH MENU

SOUPS AND SALADS

CON DAO SEAFOOD BISQUE	595
Lobster bisque, zucchini, carrot, saffron, Provençal garlic croutons NF SF FITNESS	
PUMPKIN SOUP LEMONGRASS FLAVOR	480
Croutons, vegetable stock NF SF VG SLEEP DETOX	
GARDEN MUSHROOM SOUP	580
Onion, garlic, thyme, vegetable broth DF GF NF SF V SLEEP DETOX	
GRILLED ZUCCHINI ASPARAGUS SOUP	480
Zucchini, grilled asparagus, vegetable broth, thyme DF GF NF SF V DETOX	
CHILLED CARROT ORANGE MISO SOUP	420
Avocado, young coconut water DF GF NF SF V DETOX	
COBB SALAD	520
Avocado, tomatoes, quail eggs, blue cheese, chicken breast, bacon, romaine lettuce, lemon dressing NF SF FITNESS	
QUINOA GOJI BERRIES SALAD	480
Quinoa, Goji berries, avocado, pomegranate, mixed salad, white balsamic dressing DF GF SF VG DETOX FITNESS	
BURRATA E CRUDO	540
Burrata, heirloom tomatoes, San Daniele ham, garlic bread NF SF FITNESS	



SOUPS AND SALADS

SLIPPER LOBSTER COUSCOUS Tahini, chickpeas, beetroot reduction DF SF FITNESS DETOX	920
CAESAR SALAD Romaine lettuce, Don Bocarte Cantabrian anchovies, bacon, quail eggs, shaved Parmesan, Provençal garlic croutons, Caesar dressing NF SF FITNESS	480
<i>Add Grilled Chicken Breast</i> FITNESS	250
QUINOA SALMON TARTARE Goji berries, crème fraîche, white balsamic dressing GF NF FITNESS DETOX	560
SESAME CRACKER MILLE-FEUILLE Spinach, caper berries, roasted tomato, cream cheese, balsamic SF VG DETOX	480
ORANGE POACHED PRAWN SALAD Carrot, garden herbs DF GF SF NF DETOX FITNESS	550
CON DAO SEABASS CEVICHE Shallot, avocado, mixed herbs, citrus dressing DF GF NF DETOX FITNESS	500



PASTA

Spaghetti – Linguine – Rigatoni – Fettuccine and Black Ink Fettuccine ALLE VONGOLE	690
Local clams, chillies, tomatoes, parsley, garlic, white wine NF SF FITNESS	
CARBONARA	660
Guanciale, egg yolk, cream, Pecorino Romano NF SF FITNESS	
AGLIO E OLIO	520
Garlic, chillies, parsley, Parmesan, extra virgin olive oil NF SF VG DETOX	
CON MANZO	710
Angus beef ribeye, spicy chorizo, mixed spices, tomatoes, basil, Pecorino NF SF FITNESS	
FRUTTI DI MARE LINGUINE	720
Line-caught seafood, garlic, white wine, light tomato fondue DF NF FITNESS	
MUSHROOM LASAGNA	600
Truffle salsa, garden mushrooms, arugula pesto, cream cheese SF VG SLEEP	

Gluten-free options are available upon request.

PIZZA

MARGHERITA	520
Buffalo mozzarella, basil, tomato sauce NF VG	
SALSICCIA	610
Italian sausage, Gorgonzola, onions, Mozzarella, tomato sauce NF	
QUATTRO FORMAGGI	650
Moc Chau Tomme, Roquefort, Gruyère, Mozzarella NF	
DIAVOLA	580
Spicy salami, fresh Mozzarella, cheddar, tomato sauce, chilli flakes NF	
PROSCIUTTO E FUNGHI	610
Garden mushrooms, prosciutto ham, buffalo Mozzarella, tomato sauce NF	
CON DAO SEAFOOD	660
Local scallop, squid, fish, tiger prawns, Mozzarella NF SF	



BREADS

HAND-CUT PRIME BEEF BURGER Lettuce, tomatoes, pickles, onion jam, Iberico ham, Gruyère, truffle mayonnaise NF	680
BANH MI CON DAO SLIPPER LOBSTER Avocado, heirloom tomatoes, mangoes, lemon zest, Thousand Island dressing NF	720
HAND-CRAFTED TACOS Cajun prawns, taco shells, fruit salsa and avocado, sour cream NF SF FITNESS	600

All breads are served with the choice of Salad, French Fries or Triple Cooked Chips.

CHEF'S SPECIALS

GRILLED OR STEAMED SEAFOOD PLATTER Our selection of fresh Con Dao Seafood varies daily. Our team will be happy to advise you on the today's catch. Served with our garden harvest salad and homemade delicious sauce. GF NF FITNESS DETOX	2,300
WAGYU TOMAHAWK 1.3KG MB6 FOR TWO Served with whole grain mustard, chimichurri, smoked chilli mustard Bac Lieu salt, seaweed salt, berry salt, baked potato and grilled vegetables. Beef / Peppercorn/ Mushroom jus GF NF SF FITNESS	7,200

FROM THE LAND

SLOW-COOKED ORGANIC CHICKEN Truffle mash, garden mushrooms, mushroom jus GF NF FITNESS	900
AUSTRALIAN LAMB CHOP Colcannon potato, asparagus, lamb jus GF NF FITNESS	1,500
IBÉRICO PORK CHOP Apple potato purée, broccolini, yellow mustard jus DF GF NF FITNESS	1,700
TRIPLE-SEARED AUSTRALIAN RIBEYE STEAK Chipotle butter, grilled corn, asparagus, red wine jus GF NF FITNESS	1,500



FROM THE SEA

CHAR-GRILLED CON DAO KING PRAWNS Served with your choice of chilli sauce or garlic butter and a fresh garden salad GF NF FITNESS DETOX	760
CHAR-GRILLED CON DAO SQUID Green chilli sauce, limes, served with fresh garden salad GF NF FITNESS DETOX	680
COASTAL SEABASS Braised garlic, light tomato fondue DF GF SF FITNESS	720
GOLDEN SCALLOP Cauliflower purée, roasted pumpkin, orange reduction GF FITNESS	1,150
BUTTER-POACHED SLIPPER LOBSTER Ginger carrot purée, mashed potato, beetroot gastrique GF FITNESS	1,620
NORWEGIAN SALMON Buttered leeks, potato gnocchi, fennel, grape sauce NF SF FITNESS	950
CON DAO CATCH OF THE DAY Chargrilled fish fillet rubbed with lemongrass and turmeric paste Served with grilled rice wrapped in banana leaf DF GF NF SF FITNESS DETOX	720
WHOLE FISH BBQ Fish in Banana Leaf with Turmeric and Lemongrass <i>Or</i> Steamed Fish with Soy, Ginger and Lemongrass Served with Vietnamese herb and fresh rice noodles, rice papers and fish sauce DF NF SF FITNESS DETOX	1,450/ Kg
LIVE CRAB	Market Price
TROPICAL LOBSTER	Market Price
CLAMS	Market Price
RED CORAL TROUT	Market Price
LOCAL SNAILS	Market Price

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



PREMIUM BEEF CUTS

AUSTRALIAN PREMIUM RIBEYE 300GR FITNESS	1,500
AUSTRALIAN PREMIUM TENDERLOIN 200GR FITNESS	1,500
AUSTRALIAN PREMIUM STRIPLOIN 300GR FITNESS	1,560
AUSTRALIAN GRAIN-FED WAGYU TENDERLOIN MB7 200GR FITNESS	2,100

*All Beef cuts are served with Seasonal Vegetables and Pumpkin Purée and your choice of sauce as below:
Red Wine/Peppercorn/Wild Mushroom*

SIDES

GARDEN LEAVES Avocado, cherry tomatoes, cucumber, mixed salad, lemon dressing DF GF NF SF V DETOX	320
MISO GREENS Garden vegetables, white miso, ginger, sesame DF GF SF V DETOX	320
STEAMED OR GRILLED SEASONAL VEGETABLES Seasonal greens, olive oil DF GF NF SF V DETOX	320
CREAMY MASHED POTATO GF NF SF VG	320
GRILLED ASPARAGUS With thyme, garlic, olive oil DF GF NF SF V DETOX	320
FRENCH FRIES House-made mayonnaise and ketchup DF GF NF SF V	320
HAND-CUT CHIPS House-made mayonnaise and ketchup DF GF NF SF V	320



DESSERTS

COCONUT CRÈME BRULÉE	425
Mango and strawberry salsa GF NF VG	
LIME PARFAIT	425
Spiced pineapple cooked with cinnamon and star anise, coconut Breton biscuit crumble, fresh fruits VG	
BLUE OCEAN PANNA COTTA	450
Coconut panna cotta, butterfly pea flower and lemongrass jelly GF NF VG SLEEP	
MOLTEN CHOCOLATE CAKE	450
Vanilla ice cream, raspberry coulis NF VG	
CON DAO ALMOND SEED TARTE	450
Honey ginger ice cream, chocolate Crèmeux CN VG	
TROPICAL SAVARIN	450
Spiced passion fruit honey syrup, mascarpone, tropical fruits NF VG	
SELECTION OF HOUSE-MADE ICE CREAMS AND SORBETS	175
Ice Creams: Vanilla/ Dark Chocolate/ Green Tea/ Caramel Sorbets: Coconut/ Passion Fruit/ Banana/ Lime GF NF VG	per scoop



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 portions, excluding children's menu items.

SOUP 150

PUMPKIN SOUP LEMONGRASS FLAVOR

NF | SF | VG

CREAMY CAULIFLOWER

NF | SF | VG

PIZZA AND PASTA 350

HAND-CUT FETTUCCHINE

Bolognese/ Pesto/ Mushrooms

NF | SF

MAC 'N CHEESE

NF | SF

MARGHERITA PIZZA

NF | SF | VG

MAIN COURSE 350

GRILLED CHICKEN/ FISH FILLET

GF | NF | SF

CALAMARI RINGS WITH TARTAR

NF | SF

CRISPY PARMESAN CRUSTED CHICKEN WITH TARTAR

NF | SF

FISH AND CHIPS WITH TARTAR

NF | SF

MINI CHEESEBURGER

NF | SF

BEEF TENDERLOIN

GF | NF | SF

All served with garden salad or triple cooked chips



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 portions, excluding children's menu items.

SIDE

50

STEAMED GARDEN VEGETABLES

DF | GF | NF | SF | V

DESSERT

120

CHOCOLATE BROWNIE

Vanilla ice cream

VG

BANANA SPLIT

Chocolate ice cream

GF | NF | VG

SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS

Ask our host to choose your favourite flavors

NF | VG

TROPICAL FRUITS SALAD

GF | NF | SF | V



COOKING CLASS

2,300 Per Person (Minimum 2 Guests)

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 Six Senses Apron and recipes are yours to take away and enjoy at home.

CHEF’S TABLE & WINE CELLAR & DINING UNDER THE STARS

Prices Are Per Person (Minimum 2 Guests)

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 prices below for your reference:

The Tasting Journey

- | | |
|-----------------------------|-------|
| • Four Courses Tasting Menu | 3,000 |
| • Five Courses Tasting Menu | 4,000 |
| • Six Courses Tasting Menu | 5,000 |

With Wine Pairing

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| • Four Courses Tasting Menu & Wines | 5,000 |
| • Five Courses Tasting Menu & Wines | 6,500 |
| • Six Courses Tasting Menu & Wines | 8,000 |

PRIVATE BARBECUE

From 4,500 Per Person (Minimum 2 Guests)

With our own private beach and evening view to die for in Con Dao, and our bay backdrop for dining. Add your own unique touches to our personalized barbecue menu, all conveniently to your table by the shoreline for you to create your own barbecue masterpieces. Tailor-made menu available upon request.





SIX SENSES

CON DAO

BY THE BEACH

Thực Đơn

SÚP VÀ SA LÁT

SÚP KEM HẢI SẢN CÔN ĐẢO	595
Nước dùng tôm hùm, bí ngòi, cà rốt, nhụy hoa nghệ tây, bánh mì bơ tỏi giòn Không Hạt Không Đường FITNESS	
SÚP BÍ ĐỎ HƯƠNG SẢ	480
Nước dùng rau củ, bánh mì bơ tỏi giòn Không Đường Không Hạt Chay SLEEP DETOX	
SÚP NẤM VƯỜN	580
Hành tây, tỏi, nước dùng rau củ, lá xạ hương Không Bơ Sữa Không Gluten Không Hạt Không Đường Thuần Chay SLEEP DETOX	
SÚP BÍ NGÒI MĂNG TÂY	480
Bí ngòi, măng tây nướng, nước dùng rau củ, lá xạ hương Không Bơ Sữa Không Gluten Không Đường Không Hạt Thuần Chay DETOX	
SÚP MISO CAM CÀ RỐT	420
Bơ trái, nước dừa non Không Bơ Sữa Không Gluten Không Đường Không Hạt Chay DETOX	
SA LÁT KIỂU MỸ	520
Bơ trái, cà chua, trứng cút, phô mai xanh, ức gà, thịt xông khói, xà lách romaine, sốt chanh Không Đường Không Hạt FITNESS	
SA LÁT DIÊM MẠCH KỶ TỬ	480
Hạt diêm mạch, bơ trái, kỷ tử, lựu, sa lát trộn, sốt giấm kiểu Ý Không Đường Không Gluten Không Bơ Sữa Chay DETOX FITNESS	
SA LÁT PHÔ MAI BURRATA	540
Phô mai burrata, cà chua, thịt nguội kiểu Ý, bánh mì bơ tỏi giòn Không Đường Không Hạt FITNESS	



SÚP VÀ SA LÁT

SA LÁT TÔM MŨ NI CÔN ĐẢO Hạt couscous, đậu gà ướp, sốt tahini Không Bơ Sữa Không Đường FITNESS DETOX	920
SA LÁT KIỂU Ý Xà lách Romaine, cá cơm trắng, thịt xông khói, sốt Caesar, trứng cắt, bánh mì bơ tỏi giòn, phô mai Parmesan Không Đường Không Hạt FITNESS	480
SA LÁT CÁ HỒI HẠT QUINOA Kỳ tử, kem chua Crème Fraîche, sốt giấm Balsamic trắng Không Gluten Không Hạt FITNESS DETOX	560
SA LÁT CẢI BÓ XÔI CÀ CHUA KẸP BÁNH MÈ GIÒN Cải bó xôi, nụ bạch hoa, cà chua nướng, kem phô mai, giấm balsamic Không Đường Chay DETOX	480
SA LÁT TÔM CHẦN CAM TƯƠI Cà rốt, rau thơm Không Bơ Sữa Không Gluten Không Đường Không Hạt DETOX FITNESS	550
GỎI CÁ CHỀM CÔN ĐẢO Hành tím, bơ trái, rau thơm, sốt cam chanh Không Bơ Sữa Không Gluten Không Hạt DETOX FITNESS	500



CÁC LOẠI MÌ Ý SỢI DẸT VÀ ỐNG

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

MÌ NGHÊU Ý 690
Nghêu biển, ớt, cà chua, tỏi, ngò tây, rượu trắng
Không Đường | Không Hạt
FITNESS

MÌ Ý XỐT KEM 660
Má heo xông khói kiểu Ý, lòng đỏ trứng, kem, phô mai pecorino
Không Đường | Không Hạt
FITNESS

MÌ Ý XỐT TỎI ỚT 520
Dầu ô-liu, ớt, tỏi, ngò tây, phô mai Parmesan
Không Đường | Không Hạt | Chay
DETOX

MÌ Ý VỚI BÒ ĐEN ANGUS 710
Thịt thăn bò đen Angus, thịt nguội cay, gia vị hỗn hợp, cà chua, lá quế tây, phô mai Pecorino
Không Đường | Không Hạt
FITNESS

MÌ Ý HẢI SẢN 720
Tỏi, rượu vang trắng, sốt cà chua
Không Bơ Sữa | Không Hạt
FITNESS

MỠ Ý LASAGNA NẤM 600
Sốt salsa nấm truffle, nấm vườn, sốt pesto rau arugula, phô mai kem
Không Đường | Chay
SLEEP

Các lựa chọn không chứa gluten được cung cấp theo yêu cầu.

PIZZA

PIZZA XỐT CÀ CHUA PHÔ MAI 520
Phô mai sữa trâu, lá quế tây, sốt cà chua
Không Hạt | Chay

PIZZA XÚC XÍCH Ý 610
Xúc xích Ý, phô mai Gorgonzola, phô mai Mozzarella, hành tây, sốt cà chua
Không Hạt

PIZZA 4 VỊ PHÔ MAI 650
Phô mai Mộc Châu, phô mai Mozzarella, phô mai Roquefort, phô mai Gruyère
Không Hạt

PIZZA XÚC XÍCH CAY 580
Xúc xích Salami cay, Phô mai ozzarella tươi, phô mai cheddar, sốt cà chua, ớt bột
Không Hạt

PIZZA THỊT NGUỘI VÀ NẤM 610
Nấm vườn, thịt nguội thượng hạng, phô mai Mozzarella, sốt cà chua
Không Hạt

PIZZA HẢI SẢN CÔN ĐẢO 660
Sò điệp, mực, cá Côn Đảo, tôm sú, phô mai Mozzarella
Không Hạt



BÁNH MÌ KẸP

BURGER THỊT BÒ THƯỢNG HẠNG

680

Xà lách, cà chua, dưa muối, ớt hành tây, giăm bông Iberico, phô mai Gruyère, sốt Mayonnaise nấm truffle

Không Hạt

BÁNH MÌ TÔM MŨ NI CÔN ĐẢO

720

Bơ tươi, cà chua heirloom, xoài cát Hòa Lộc, vỏ chanh, sốt Thousand Island

Không Hạt

BÁNH KẸP TÔM KIỂU MEXICO

600

Tôm sú, vỏ bánh taco, trái cây trộn và bơ, kem chua

Không Đường | Không Hạt

FITNESS

Tất cả các món bánh mì được phục vụ kèm lựa chọn: sa lát hoặc khoai tây chiên hoặc khoai tây nướng muối cau.

CÁC MÓN ĐẶC BIỆT



HẢI SẢN THƯỢNG HẠNG HẤP HOẶC NƯỚNG

2,300

Nhân viên sẽ 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 sốt thơm ngon tự làm

Không Hạt | Không Gluten

FITNESS | DETOX

SƯỜN BÒ WAGYU THƯỢNG HẠNG MB6 (1,3KG)

7,200

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 nướng, rau củ nướng.

Dùng kèm: Sốt bò cô đặc/ Sốt tiêu/ Sốt nấm

Không Gluten | Không Đường | Không Hạt

FITNESS

CÁC MÓN TỪ THỊT

GÀ HỮU CƠ HẨM

900

Khoai tây nghiền nấm truffle, nấm nhà trồng, sốt nấm

Không Gluten | Không Hạt

FITNESS

SƯỜN CỪU THƯỢNG HẠNG

1,500

Khoai tây nghiền Colcannon kiểu Ireland, măng tây, sốt cừu hương thảo

Không Gluten | Không Hạt

FITNESS

SƯỜN HEO TÂY BAN NHA

1,700

Khoai tây nghiền táo, bông cải xanh baby, sốt mù tạt vàng

Không Bơ Sữa | Không Gluten | Không Hạt

FITNESS

THÂN NGOẠI BÒ ÚC ÁP CHẢO

1,500

Bơ cay, bắp nướng, măng tây, sốt vang đỏ

Không Gluten | Không Hạt

FITNESS

Không Bơ Sữa - Dairy Free | Không Gluten - Gluten Free | Không Hạt - Nut Free | Không Đường - Sugar Free

Chay - Vegetarian | Thuần Chay - Vegan

Vui lòng thông báo cho nhân viên nếu Quý khách có yêu cầu đặc biệt về các thành phần món ăn.

Giá được niêm yết theo đơn vị Việt Nam Đồng (,000), chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành.



CÁC MÓN TỪ HẢI SẢN

TÔM SÚ CÔN ĐẢO NƯỚNG THAN HOA Dùng kèm lựa chọn: sốt ớt hoặc bơ tỏi và salad rau xanh tươi. Không Hạt Không Gluten FITNESS DETOX	760
MỰC CÔN ĐẢO NƯỚNG THAN HOA Xốt muối ớt xanh dùng kèm chanh và sa lát vườn Không Hạt Không Gluten FITNESS DETOX	680
CÁ CHỀM CÔN ĐẢO Tỏi rim, xốt cà chua Không Gluten Không Bơ Sữa Không Đường FITNESS	720
SÒ ĐIỆP ÁP CHẢO Súp lơ nghiền, bí đỏ nướng, xốt cam cô đặc Không Gluten FITNESS	1,150
TÔM MŨ NI CHẤM BƠ Cà rốt gừng nghiền, khoai tây nghiền, xốt củ dền Không Gluten FITNESS	1,620
CÁ HỒI NA-UY Tỏi tây xào bơ, bánh gnocchi khoai tây, thì là Ý, xốt nho Không Hạt Không Đường FITNESS	950
PHI LÊ CÁ ĐÁNH BẮT TRONG NGÀY Phi lê cá nướng than ướp sả và nghệ, salad thì là Ý Dùng kèm cơm nướng bọc lá chuối Không Hạt Không Đường Không Gluten Không Bơ Sữa FITNESS DETOX	720
CÁ NGUYÊN CON Cá nướng lá chuối Với nghệ và sả <i>Hoặc</i> Cá hấp Với xì dầu, gừng và sả Dùng kèm rau thơm Việt Nam, bún tươi, bánh tráng và nước mắm Không Gluten Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa FITNESS DETOX	1,450/kg
GHỆ SỐNG	Theo thời giá
TÔM HÙM	Theo thời giá
NGHÊU	Theo thời giá
CÁ MÚ ĐỎ	Theo thời giá
CÁC LOẠI ỐC <i>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</i>	Theo thời giá



CÁC LOẠI BÒ CAO CẤP

THỊT ĐẤU THẦN NGOẠI BÒ ÚC MB5 300GR FITNESS	1,500
THỊT THẦN NỘI BÒ ÚC MB5 200GR FITNESS	1,500
THỊT BÒ THẦN NGOẠI ÚC MB 300GR FITNESS	1,560
THỊT THẦN NỘI BÒ ÚC WAGYU THƯỢNG HẠNG MB7 200GR FITNESS	2,100

Tất cả các phần thịt bò được phục vụ kèm rau củ nướng theo mùa và bí đỏ nghiền.
Dùng kèm: Xốt Rượu Vang / Xốt Tiêu / Xốt Nấm

CÁC MÓN ĂN KÈM

SA LÁT VƯỜN Sa lát hỗn hợp, bơ tươi, cà chua bi, dưa leo, xốt chanh Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Gluten Chay DETOX	320
RAU CỦ XANH XÀO Rau củ vườn, xốt tương Nhật, gừng, mè rang Không Gluten Chay Không Bơ Sữa Không Đường DETOX	320
RAU CỦ THẬP CẨM LƯỢC HOẶC NƯỚNG THEO MÙA Rau củ theo mùa, dầu ô-liu Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Gluten Thuần Chay DETOX	320
KHOAI TÂY NGHIÊN Không Gluten Không Đường Không Hạt Chay	320
MĂNG TÂY NƯỚNG Kèm lá xạ hương, tỏi, dầu ô-liu Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Gluten Thuần Chay DETOX	320
KHOAI TÂY CHIÊN Dùng với xốt mayo và xốt cà chua tự làm Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Gluten Thuần Chay	320
KHOAI TÂY MÚI CAU CHIÊN Dùng với xốt mayo và xốt cà chua tự làm Không Đường Không Hạt Không Bơ Sữa Không Gluten Thuần Chay	320



TRÁNG MIỆNG

CRÈME BRULÉE DỪA Kem dừa cháy đường ăn kèm dâu, xoài cắt hạt lựu và bánh dừa nướng Không Gluten Không Hạt Chay	425
PARFAIT CHANH Bánh chanh lạnh ăn kèm với dừa được nấu với quế và hoa hồi, để bánh là dừa và trái cây tươi Chay	425
BLUE OCEAN PANNA COTTA Bánh pudding dừa và sợi rau câu hoa đậu biếc vị sả Không Gluten Không Hạt Chay SLEEP	450
BÁNH SÔ-CÔ-LA TAN CHẢY Kèm với kem vani và mút phúc bốn tử Không Hạt Chay	450
BÁNH TARTE HẠT BÀNG CÔN ĐẢO Bánh hạt bàng Côn Đảo nướng ăn kèm với kem mật ong gừng, kem sô-cô-la mịn kiểu Pháp Chứa Hạt Chay	450
BÁNH BÔNG LAN MỀM NHIỆT ĐỐI Bánh Savarin nướng ngâm trong hỗn hợp rượu chanh dây mật ong và trái cây kèm với kem Chay Không Hạt	450
KEM & SORBET TỰ CHỌN Kem Vani/ Sô Cô La Đắng/ Trà Xanh/ Caramen Sorbet Dừa/ Chanh Dây/ Chuối/ Chanh Không Gluten Không Hạt Chay	175 mỗi viên



THỰC ĐƠN TRẺ EM

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

SÚP

150

SÚP BÍ ĐỎ HƯƠNG SẢ

Không Hạt | Không Đường | Chay

SÚP BÔNG CẢI

Không Hạt | Không Đường | Chay

PIZZA VÀ MÌ Ý

350

MÌ Ý SỢI DẸT

Xốt Bò Bằm/ Xốt Pesto/ Xốt Nấm

Không Hạt | Không Đường

MAC AND CHEESE

Không Hạt | Không Đường

PIZZA XỐT CÀ CHUA PHÔ MAI

Không Hạt | Không Đường | Chay

MÓN CHÍNH

350

ỨC GÀ NƯỚNG/ CÁ PHI LÊ NƯỚNG

Không Hạt | Không Đường | Không Gluten

MỰC CHIÊN GIÒN DỪNG KÈM XỐT TARTAR

Không Hạt | Không Đường

GÀ CHIÊN GIÒN VỚI PHÔ MAI DỪNG KÈM XỐT TARTAR

Không Hạt | Không Đường

CÁ CHIÊN GIÒN VỚI KHOAI TÂY DỪNG KÈM XỐT TARTAR

Không Hạt | Không Đường

BÁNH MÌ KẸP THỊT PHÔ MAI

Không Hạt | Không Đường

THĂN NỘI BÒ

Không Hạt | Không Đường | Không Gluten

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

Không Bơ Sữa - Dairy Free | Không Gluten - Gluten Free | Không Hạt - Nut Free | Không Đường - Sugar Free

Chay - Vegetarian | Thuần Chay - Vegan

Vui lòng thông báo cho nhân viên nếu Quý khách có yêu cầu đặc biệt về các thành phần món ăn.

Giá được niêm yết theo đơn vị Việt Nam Đồng (,000), chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành.



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 VƯỜN LUỘC THEO MÙA

Không Hạt | Không Đường | Không Gluten | Không Bơ Sữa | Chay

MÓN TRÁNG MIỆNG

120

BÁNH SÔ-CÔ-LA BROWNIE

Dùng kèm với kem va-ni-la

Chay

KEM DÙNG KÈM VỚI CHUỐI

Kem sô-cô-la

Không Gluten | Không Hạt | Chay

KEM VÀ KEM ĐÁ TỰ CHỌN

Không Hạt | Chay

TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI

Không Gluten | Không Hạt | Không Đường | Thuần Chay



LỚP HỌC NẤU ĂN

2,300 Mỗi Khách (Tối Thiểu 2 Khách)

Một hoạt động “không thể bỏ qua” với mọi đầu bếp tập sự hay đơn giản là một sự trải nghiệm thú vị dành cho cả gia đình. Lớp học nấu ăn giải tỏa căng thẳng theo phong cách Việt Nam ‘nấu món nào – ăn món nấy’ của chúng tôi phù hợp với mọi lứa tuổi và trình độ nấu nướng. Công thức nấu ăn và tập đề sẽ được tặng kèm sau mỗi buổi học để bạn có thể tự áp dụng và tạo ra các món ăn hấp dẫn ngay tại nhà.

CHEF’S TABLE & WINE CELLAR & DINING UNDER THE STARS

Giá Áp Dụng Cho Mỗi Khách (Tối Thiểu 2 Khách)

Đặt bàn trước và để Đầu bếp tài năng của chúng tôi cùng bạn kiến tạo trải nghiệm hành trình khám phá ẩm thực hoàn hảo với thực đơn cá nhân hóa đi kèm các loại rượu phù hợp theo sở thích riêng. Hơn nữa, qua từng món ăn được dẫn dắt bởi Đầu bếp, niềm đam mê về thế giới ẩm thực của bạn sẽ được sẻ chia và thăng hoa. Nếu bạn muốn kết hợp với các loại đồ uống khác, chúng tôi luôn sẵn sàng tư vấn những lựa chọn thay thế.

Vui lòng tham khảo bảng giá bên dưới:

Hành Trình Ẩm Thực

• Thực đơn 4 món	3,000
• Thực đơn 5 món	4,000
• Thực đơn 6 món	5,000

Kết Hợp Với Rượu Vang

• Thực đơn 4 món kết hợp rượu vang	5,000
• Thực đơn 5 món kết hợp rượu vang	6,500
• Thực đơn 6 món kết hợp rượu vang	8,000

TIỆC NƯỚNG BBQ

Từ 4,500 Mỗi Khách (Tối Thiểu 2 Khách)

Bãi biển riêng và khung cảnh buổi tối tuyệt đẹp ở Côn Đảo, cùng với phong cảnh vịnh biển sẽ tạo nên phong vị cho bữa tiệc nướng của bạn. Thực đơn nướng được cá nhân hóa theo sở thích của bạn, tất cả sẽ được chúng tôi phục vụ tại bàn riêng bên bờ biển và tạo cho bạn một buổi tiệc barbecue độc đáo của riêng mình. Thực đơn sẽ được thiết kế riêng theo yêu cầu của khách.

Không Bơ Sữa - Dairy Free | Không Gluten - Gluten Free | Không Hạt - Nut Free | Không Đường - Sugar Free

Chay - Vegetarian | Thuần Chay - Vegan

Vui lòng thông báo cho nhân viên nếu Quý khách có yêu cầu đặc biệt về các thành phần món ăn.

Giá được niêm yết theo đơn vị Việt Nam Đồng (,000), chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành.

