

# DINING BY THE BAY

## STARTERS

Crispy vegetable spring rolls, sweet chili sauce	250
<b>Chả giò chay</b> VG   DF   GF	
Crispy shrimp pork spring rolls, herbs, sweet chili sauce	260
<b>Chả giò tôm thịt</b> DF   GF	
Prawn rice paper rolls, house-made peanut sauce	280
<b>Gỏi cuốn tôm</b> DF   GF   CN	
Grilled lemongrass beef skewer, mixed salad, lime	340
<b>Bò nướng xiên que</b> DF   GF	
Lemongrass minced pork skewers, herbs, red chili sauce	280
<b>Nem lụi cuộn sả</b> DF   GF	
Da Lat asparagus, truffle oil, toasted walnut	330
<b>Măng tây Đà Lạt nướng</b> DETOX DF   GF   SF   V   CN	

## SALADS

Grilled calamari, green mango, papaya, calamansi sauce	380
<b>Gỏi mực nướng</b> DF   GF   CN	
Pomelo, prawn, local leaves, chili, shallot, Vietnamese dressing	340
<b>Gỏi bưởi trộn tôm</b> DF   GF   CN	
Seared beef, organic herbs, watercress, tomatoes, shallot dressing	390
<b>Gỏi bò Úc trộn xà lách xoong</b> DF   GF	
Nha Trang seafood salad, mango, papaya, sweet-sour fish sauce	340
<b>Gỏi hải sản Nha Trang</b> DF   GF	
Shredded chicken, mixed cabbage, leaves, peanut, prawn craker	270
<b>Gỏi gà bắp cải</b> DF   GF	
Roasted beetroot, herbs, almond, coconut dressing	240
<b>Xa lát củ dền</b> GF   SF   CN	
Da lat greens, avocado, burnt corn, walnut, balsamic vinaigrette	210
<b>Xa lát rau trộn</b> DETOX DF   GF   SF   V   CN	

## SOUPS

Vietnamese wonton, fresh asparagus, quail egg, meat broth	210
<b>Súp măng tây hoành thánh</b> DF   GF	
Ground pork, prawn, bok choy, spinach, seafood broth	220
<b>Canh rau nấu tôm, thịt</b> DF   GF	
Cobia soup, herbs, tomato, sprout	220
<b>Canh chua cá bớp</b> DF   GF	

## LOCAL SPECIALS

Bo la lot, minced beef wrapper in betel leaf, garden greens	340
<b>Bò cuốn lá lốt</b> DF   GF   CN	
Grilled local scallops, spring onion oil, toasted peanut	330
<b>Sò điệp nướng mỡ hành</b> SLEEP DF   GF   CN	
Grilled pork belly strips, vegetable, mango, rice papers	340
<b>Ba chỉ nướng cuốn bánh tráng</b> DF   GF   CN	
Crispy seafood rice crepe, mixed herbs, sweet sour sauce	310
<b>Bánh xèo hải sản</b> DF   GF	
Caramelized pork spare ribs, fish sauce	350
<b>Sườn heo ram mặn</b> DF   GF	

## HOME-STYLE CLAY POT

Local seafood, shrimp, calamari, sea bass	530
<b>Hải sản kho tộ</b> FITNESS DF   GF	
Caramelized cobia fillet clay pot	510
<b>Cá bớp kho tộ</b> FITNESS DF   GF	
Pork neck, egg, fish sauce	410
<b>Thịt heo kho trứng</b> DF   GF	
Shrimp and pork clay pot	430
<b>Tôm ram thịt</b> DF   GF	
All served with green mango, Organic leaves, steamed rice	
<b>Dùng kèm xoài xanh, rau vườn và cơm trắng</b>	

## WOK

Luc lac wok-fried cubed beef fillet, peppers, chili, garlic flakes	590
<b>Bò "lúc lắc"</b> FITNESS DF   GF	
Lemongrass chicken, turmeric, chili, basil, peanuts	410
<b>Gà xào sả ớt</b> DF   GF   CN	
Prawn, ginger, chili, scallion, soya sauce	550
<b>Tôm xúc chảo</b> FITNESS DF   GF	
Calamari, shrimp, peppers, pineapple, sweet sour sauce	560
<b>Hải sản xào chua ngọt</b> FITNESS DF   GF	
Beef, Tonkin jasmine flowers, chili, garlic	530
<b>Bò xào bông thiên lý</b> FITNESS DF   GF	
Garden vegetable, fried garlic granules	250
<b>Rau vườn xào tỏi</b> DF   GF   V	

## NOODLES & RICE

Wok-fried beef noodle, vegetables, chili, garlic, soya sauce	370
<b>Mì xào bò</b> DF	
Wok-fried seafood noodle, shrimp, calamari, scallops	390
<b>Mì xào hải sản</b> DF	
Beef fried rice, chopped beef, local basil, vegetables, fried egg	410
<b>Cơm chiên thịt bò</b> DF   GF	
Seafood fried rice, shrimp, calamari, vegetables, fried egg	390
<b>Cơm chiên hải sản</b> DF   GF	
Vegetable fried rice, fresh pea, scallion, fried egg	340
<b>Cơm chiên rau củ</b> DF   GF   VG	

## PASTA

Hand-cut fettucine, organic mushrooms, basil, cream	510
<b>Mì bản lớn nhà làm sốt kem nấm</b> VG	
Frutti di mare linguine, scallops, shrimp, calamari, tomato sauce	530
<b>Mì linguine sốt cà chua và hải sản</b>	
Penne carbonara, bacon, egg yolk, cream, parmesan	490
<b>Mì ống sốt kem</b>	

## NOODLE BOWLS

Traditional beef pho, beef fillet, rice noodle, fresh herbs	350
<b>Phở bò</b> DF   GF	
Chicken pho, shredded chicken, rice noodle, fresh herbs	290
<b>Phở gà</b> DF   GF	
Vegan pho, seasonal vegetables, dumplings, mushroom, scallions	250
<b>Phở chay</b> DF   GF   V	
Lemongrass chicken thigh, vermicelli, mixed herbs, fish sauce	340
<b>Đùi gà nướng sả dùng kèm bún và xa lát</b> DF   GF	
Grilled pork, spring roll, vermicelli, pickles, sweet chili sauce	390
<b>Bún thịt nướng</b> DF   GF	
Vegetable vermicelli, greens, tofu, mushroom, pickled, soya sauce	290
<b>Bún chay</b> SF   DF   GF   V	

## MAINS

Lemongrass sambal-crusted cobia, sautéed baby bok-choy	540
<b>Cá bớp chiên sả</b> FITNESS DF   GF	
Sea bass fillet, Tonkin jasmine flower, onion, sa tế sauce	560
<b>Cá chẽm áp chảo</b> FITNESS DF   GF	
BBQ pork ribs, grilled corn, pickled cucumber, coleslaw	540
<b>Sườn heo nướng sốt BBQ</b> DF   GF	
Confit duck leg, Da Lat carrot, pomme puree, dukkah	530
<b>Đùi vịt nấu mềm</b> CN   GF	
Grilled lamb tenderloin, broccolini, thyme-wine sauce	740
<b>Thăn cừu nướng</b> FITNESS GF	
Surcharge for package meal plan is 400	
Phụ thu gói HB/ FB là 400	
Ribeye steak, truffle fries, watercress, Phu Quoc peppercorn sauce	940
<b>Thăn ngoại bò nướng</b> FITNESS GF	
Surcharge for package meal plan is 600	
Phụ thu gói HB/ FB là 600	
Beef tenderloin, pomme puree, asparagus, red wine sauce	990
<b>Thăn nội bò nướng</b> FITNESS GF	
Surcharge for package meal plan is 650	
Phụ thu gói HB/ FB là 650	

## SIDES

Sautéed Da Lat carrot	160
<b>Cà rốt Đà Lạt</b> GF   SF   VG	
Wok-fried broccoli, garlic, oyster sauce	180
<b>Bông cải xào dầu hào</b> DF   GF   VG	
Wok-fried bok choy, soya sauce, garlic	160
<b>Cải thìa xào tỏi</b> DF   GF   VG	
Morning glory, oyster sauce, garlic granules	160
<b>Rau muống xào tỏi</b> DF   GF   VG	
Sweet potato wedges, paprika, yoghurt dressing	210
<b>Khoai lang múi cau</b> GF   VG	
Home-made truffle fries, parmesan	240
<b>Khoai tây chiên</b> DF   GF   VG	

DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / VG = vegetarian / V = vegan / CN = contain nuts

Prices are in Vietnamese Dong X 1,000 and including of 5% service charge and 10% government taxes

Giá trên được tính theo đơn vị Việt Nam Đồng X 1.000 và đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế giá trị gia tăng

## TODAY FROM THE LOCAL MARKET

Oyster	800
<b>Hàu sống</b>	
Lobster	4,800
<b>Tôm hùm sống</b>	
Sea bass	1,200
<b>Cá chẻm nguyên con</b>	
Tiger prawn	1,600
<b>Tôm sú</b>	
Pomfret	1,400
<b>Cá chim trắng</b>	
Blue sea crab	1,600
<b>Ghẹ bông</b>	

*Prices are per kilogram. Please order 12 hours in advance*

*Please chose your cooking style: Grilled/steamed/pan-fried*

**Excluding in package meal full board or half board**

*Giá trên tính theo kg. Vui lòng đặt món trước 12 tiếng.*

*Các kiểu nấu: Nướng, hấp hoặc áp chảo*

**Không bao gồm trong gói dịch vụ ăn FB/HB**

## THINGS TO SHARE (FOR 2/4)

<b>Grilled seafood platter</b>	1,300
Daily catch fish fillet, prawns, calamari, scallops	
Served with local dipping	DF   GF
<i>Hải sản nướng (cá, tôm, mực, sò điệp)</i>	
Surcharge for package meal plan is 800/ guest	
Phụ thu gói HB/ FB là 800/ khách	

<b>Nha Trang seafood hot pot</b>	1,600
Cobia, sea bass, prawns, calamari, scallops, clams	
A selection of home-grown organic & farmers market vegetables	
<i>Lẩu hải sản Nha Trang</i>	DF   GF
Surcharge for package meal plan is 1,000/ couple	
Phụ thu gói HB/ FB là 1.000/ 2 khách	

## DESSERT

Marou dark chocolate delice, hazelnut, orange ice cream	390
<b>Bánh sô cô la hạt phỉ</b>	CN
Lime-ginger cheesecake, mango, fresh berries	360
<b>Bánh phô mai vị xoài</b>	CN
Passion fruit crème, cinnamon biscuit, Da Lat strawberries	340
<b>Bánh chanh dây</b>	
Coconut tapioca, sago, banana, mango	260
<b>Chè chuối bột bán, nước dừa</b>	
Chilled sweet lotus soup	240
<b>Chè hạt sen</b>	V   CN
Local market fruit platter	210
<b>Trái cây theo mùa</b>	V
<b>House made ice-cream</b>	90
76% chocolate, Daklak coffee, vanilla, coconut, mango, strawberry	
<b>Kem nhà làm: Sô cô la, cà phê, vani, dừa, xoài, dâu</b>	
<b>Selection of artisanal sorbet</b>	V 80
Lemongrass, mango & ginger, passion fruit, lime-mint, coconut	
<b>Kem đá hương sả, xoài &amp; gừng, chanh dây, chanh- bạc hà, dừa</b>	