

DINING BY THE BAY

Starter | Salads

SHRIMP OR VEGAN RICE PAPER ROLLS, TOFU, VIETNAMESE HERBS, HOUSE PICKLE PEANUT SAUCE OR SOYA SAUCE	DF GF V CN	320/270
CRISPY SHRIMP, PORK SPRING ROLLS, VIETNAMESE HERBS, HOUSE PICKLE CHILI DIPPING SAUCE	DF GF	350
NHA TRANG SEAFOOD SALAD, GARDEN GREEN MANGO, PAPAYA SWEET-SOUR FISH SAUCE	DF GF CN	390
BANANA BLOSSOM SALAD, POACHED CHICKEN, ONION, CARROT, PEANUT CRISPY SHALLOT	DF GF CN	395
RARE BEEF, ORGANIC HERBS, WATERCRESS, HEIRLOOM CHERRY TOMATOES SHALLOT DRESSING	DF GF	400
GREEN CRISPY SALAD, CUCUMBER, ASPARAGUS, GRAPES, MINT, ROMAINE, GREEN GODDESS DRESSING, CRUMBLED FETA CHEESE	GF SF VG	390
ORGANIC RED QUINOA, ROAST VEGETABLES, GARDEN WILD ROCKET, NUTS HEMP, SESAME, AVOCADO, LEMON DRESSING	DF GF V	395
ALL OUR SALAD, HERBS ARE FROM OUR ORGANIC GARDEN AND ZEN FARM DALAT		

Soups

HOT, SOUR LOCAL FISH, VIETNAMESE HERBS, GARDEN OKRA, PINEAPPLE TOMATO, BEANSPROUT	DF GF	410
VIETNAMESE RICE NOODLE SOUP, ORGANIC VEGETABLES, DUMPLINGS MUSHROOMS, SPRING ONION	DF GF SF V	350
VIETNAMESE RICE NOODLE SOUP, SHAVED BEEF, BEAN SPROUT, BEEF BROTH FRESH HERBS, LIME, CHILI	DF GF SF	420
GARDEN MUSTARD LEAVES, GROUND PORK, GINGER, BLACK PEPPER	DF GF SF	340

Noodles/Pastas

WOK-FRIED YELLOW NOODLES, GARDEN VEGETABLES NHA TRANG SHRIMP, CALAMARI, SCALLOPS	DF GF SF	520
RICE NOODLES, GARDEN GREENS, TOFU, WILD MUSHROOMS FROM OUR HUT TAMARI SAUCE	DF GF SF V	420
HAND-CUT FETTUCINE, MUSHROOM HUT CREAMY SAUCE, SHAVED PARMESAN, GARDEN PURPLE BASIL	SF VG	490
SPAGHETTI BOLOGNESE, SLOW COOKED AUSTRALIAN BEEF RAGU PARMESAN		510
PENNE CARBONARA, HOUSE CURED BACON, EGG YOLK, CREAM, PARMESAN		500
PLEASE LET OUR HOST KNOW IN CASE YOU PREFER GLUTEN FREE PASTAS		

Mains

CRISPY SEAFOOD OR TOFU RICE CREPE, VIETNAMESE HERBS SWEET SOUR SAUCE OR SOYA SAUCE	DF GF V	390/340
CARAMELIZED LOCAL FISH IN CLAY POT, GARDEN GREEN MANGO SALAD STEAMED RICE	FIT DF GF	510
HONEY PORK "COM TAM" GLAZED PORK, PORK MEATBALLS, HOUSE PICKLE FRIED EGG, PANDAN BROKEN RICE	GF DF CN	530
HERB MARINATED CHICKEN THIGH, ORGANIC GARDEN GREENS LEMONGRASS-SAMBAL, STEAMED RICE	DF GF	510
BBQ PORK RIBS, GRILLED CORN, VIETNAMESE COLESLAW PICKLED CUCUMBER	DF GF	560
OVEN- ROASTED SEA BASS FILLET, SINGAPORE CHILI SAUCE STIR-FRIED GARDEN GREENS, STEAMED RICE	DF GF	540
AUSTRALIAN RIBEYE STEAK (200GR), TRUFFLE CHIPS, ORGANIC WATERCRESS HEIRLOOM CHERRY TOMATO, PHU QUOC PEPPERCORN SAUCE	DF GF SF	990
Surcharge for half board/ full board package is 600		
AUSTRALIAN TENDERLOIN STEAK(200GR), OLIVE OIL MASHED POTATOES ORGANIC VEGETABLES, WILD MUSHROOM SAUCE FROM OUR HUT	SF	1,100
Surcharge for half board/ full board package is 650		

Chefs Specials {12HOURS PRIOR NOTICE}

LOCAL CHICKEN 5 WAYS, ROAST, SALAD, BRAISED, BAMBOO RICE, STIR FRIED GIZZARDS (SERVES 2 TO 4 GUESTS)	GF SF CN	1,950
Surcharge for half board/ full board package is 1,500 per portion		
BLACK ANGUS TOMAHAWK STEAK 1.2 KILOGRAM (SERVES 2 TO 4 GUESTS) LOADED DALAT POTATOES, SEASONAL ORGANIC VEGETABLES, GARDEN SALAD, WILD MUSHROOM SAUCE	GF SF	5,300
Surcharge for half board/ full board package is 4,800 per portion		
NEW ZEALAND GRASS FED LAMB RACK SAUTEÉD POTATOES, DALAT CARROT, ASPARAGUS, PEAS, MINT, SHALLOT JUS	SF GF	1,200
Surcharge for half board/ full board package is 700		
Sides		
WOK-FRIED VEGETABLES, GARLIC, OYSTER SAUCE	GF SF	190
HOME-MADE TRUFFLE CHIPS PARMESAN	GF SF VG	260
GARDEN LEAVES, CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, RADISH, RED WINE DRESSING	GF V	175
Desserts		
LIME-GINGER CHEESECAKE, MANGO, FRESH BERRIES	VG	410
COCONUT TAPIOCA, SAGO, BANANA, MANGO	GF DF VG	380
TRADITIONAL TIRAMISU	VG	410
CHOCOLATE YOGHURT CAKE, VANILLA ICE CREAM	VG	410
PANDAN CRÈME BRÛLÉE		410

Món khai vị

GỎI CUỐN CHAY, SỐT XÌ DẦU	DF GF V CN	320/270
CHẢ GIÒ TÔM THỊT	DF GF	350
GỎI HẢI SẢN NHA TRANG	DF GF CN	390
GỎI GÀ BẮP CHUỐI	DF GF CN	395
GỎI BÒ TÁI TRỘN XÀ LÁCH XOONG	DF GF	400
XÀ LÁCH DƯA LEO, MĂNG TÂY VÀ PHÔ MAI FETA	GF SF VG	390
XÀ LÁT HẠT DIÊM MẠCH		395

Tất cả các loại rau đều đến từ vườn rau hữu cơ của chúng tôi và trang trại tại Đà Lạt

Món Súp

CANH CHUA CÁ	DF GF	410
PHỞ CHAY	DF GF SF V	350
PHỞ BÒ	DF GF SF	420
CANH CẢI THỊT HEO XAY	DF GF SF	340

Các món mì/ sợi

MÌ XÀO HẢI SẢN TÔM, MỰC, SÒ ĐIỆP	DF GF SF	520
BÚN CHAY KHÔ	DF GF SF V	420
MÌ BẰN LỚN NHÀ LÀM SỐT KEM NẤM	SF VG	490
MÌ Ý BÒ BẮM		510
NUI Ý SỐT KEM VÀ THỊT XÔNG KHÓI		500

Vui lòng cho nhân viên chúng tôi được biết nếu quý khách muốn dùng sợi mì không Gluten.

Món chính

BÁNH XÈO HẢI SẢN HOẶC BÁNH XÈO CHAY	DF GF V	390/340
CÁ KHO TỘ, CƠM TRẮNG	FIT DF GF	510
CƠM TÁM SƯỜN NƯỚNG MẬT ONG	GF DF CN	530
ĐÙI GÀ NƯỚNG SẢ, CƠM TRẮNG	DF GF	510
SƯỜN HEO NƯỚNG SỐT BARBECUE	DF GF	560
CÁ CHỀM NƯỚNG, CƠM TRẮNG	DF GF	540
NẠC LUNG BÒ ÚC NƯỚNG, SỐT TIÊU Phụ thu gói ăn tối half board/ full board: 600	DF GF SF	990
THẮN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG (200GR), KHOAI TÂY NGHIÊN RAU HỮU CƠ, SỐT TỪ NẤM NHÀ TRỒNG Phụ thu gói ăn tối half board/ full board: 650	SF	1,100

Món đặc biệt (ĐẶT TRƯỚC 12 TIẾNG ĐỒNG HỒ)

GÀ 5 MÓN: NƯỚNG, GỎI, TIÊM, CƠM LAM, LÒNG MÈ XÀO (Phục vụ từ 2-4 khách) Phụ thu gói ăn tối half board/ full board: 1,500	GF SF CN	1,950
THẮN BÒ TOMAHAWK ÚC NƯỚNG, KHOAI TÂY ĐÀ LẠT RAU VƯỜN, SỐT NẤM (2-4 KHÁCH) Phụ thu gói ăn tối half board/ full board: 4,800	GF SF	5,300
SƯỜN CỪU NEW ZEALAND NƯỚNG, KHOAI TÂY, CÀ RỐT MĂNG TÂY, SỐT HÀNH TÍM Phụ thu gói ăn tối half board/ full board: 700	SF GF	1,200

Món Dùng Kèm

RAU XÀO DẦU HÀO	GF SF	190
KHOAI TÂY NHÀ LÀM	GF SF VG	260
XÀ LÁT RAU TRỘN	GF V	175

Món tráng miệng

BÁNH PHÔ MAI VỊ CHANH GỪNG	VG	410
CHÈ CHUỐI	GF DF VG	380
BÁNH TIRAMISU	VG	410
BÁNH SÔ-CÔ-LA SỮA CHUA, KEM VA-NI	VG	410
BÁNH CREAM BRULEE VỊ LÁ DỨA		410