

LOBBY LOUNGE

MENU



Please inform your server of any food allergies, food intolerance,
dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.

*Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách hoặc người đi cùng có bất kỳ dị ứng,
không dung nạp thực phẩm, yêu cầu ăn kiêng hoặc lưu ý đặc biệt liên quan đến tôn giáo.*

All price are in VND (,000), subject to 5% service charge & local tax
Giá tính bằng nghìn đồng chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT





SNACKS

VIETNAMESE INSPIRED. LOCALLY SOURCED. MADE FOR SHARING

NHA TRANG OYSTERS (HALF DOZEN | DOZEN)

210 | 380

Grilled kilpatrick with smoky bacon, worcestershire sauce, tabasco and ketchup

Nướng kilpatrick với thịt xông khói, sốt worcestershire, tabasco và tương cà

Grilled with green chili sauce, scallion oil

Nướng phục vụ với sốt ớt xanh và mỡ hành

MARINATED OLIVES

90

Mixed marinated olives with herbs, garlic, and citrus zest

Các loại ô liu ngâm với thảo mộc, tỏi và vỏ cam chanh

COASTAL ROLLS – PORK & PRAWN

160

Fresh rice paper rolls with prawn, pork, vermicelli, lettuce, and herbs, served with nuoc cham and peanut sauce

Gỏi cuốn tươi với tôm, thịt heo, bún, xà lách và rau thơm, phục vụ với nước chấm và sốt đậu phộng





COASTAL ROLLS – SPICY TOFU

140

Crispy tofu, vermicelli, lettuce, mint, and chili,
served with vegan dipping sauce

*Gỏi cuốn đậu hũ cay với đậu hũ chiên giòn, bún,
xà lách, bạc hà và ớt, phục vụ với sốt chấm chay*

LEMONGRASS CHICKEN SKEWERS (3 PIECES)

220

Charcoal-grilled chicken thigh with leek,
served with pickles and fresh herbs

*Đùi gà xiên que nướng than cùng hành baro,
dùng kèm đồ chua và rau thơm tươi*

CHARCUTERIE PLATE

220

Selection of four cured meats: ham, salami, parma ham,
and coppa, with olives, bell peppers, rocket, and pickles

*Lựa chọn bốn loại thịt nguội bao gồm giăm bông, salami,
parma ham và coppa, dùng kèm ô liu ngâm, ớt chuông,
rau hỏa tiễn và dưa chuột muối*

FRIES

80

Golden crispy fries with seasoning

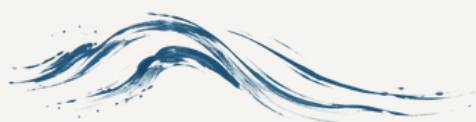
Khoai tây chiên vàng giòn tẩm gia vị

SWEET POTATO FRIES

80

Crispy fried sweet potato

Khoai lang chiên giòn



SOUP & SALAD

FRESH INGREDIENTS. BRIGHTER DAYS.

SIGNATURE PHO – BEEF 250

Traditional Vietnamese noodle soup with tender beef, aromatic broth, and fresh herbs

Phở bò truyền thống Việt Nam với bò mềm, nước dùng thơm và rau thơm tươi

SIGNATURE PHO – CHICKEN 250

Pho with shredded chicken, fragrant broth, and fresh herbs

Phở gà xé, nước dùng thơm và rau thơm tươi

SIGNATURE PHO – VEGETABLE 250

Rich vegetarian broth with tofu, mushrooms, and seasonal vegetables, served with fresh herbs

Nước dùng chay đậm đà với đậu hũ, nấm và rau củ theo mùa, phục vụ với rau thơm tươi

CREAMY PUMPKIN SOUP 180

Roasted pumpkin soup with cream and toasted pumpkin seeds

Súp bí đỏ nướng với kem và hạt bí rang



CAESAR SALAD

160



Da Lat romaine lettuce, garlic croutons, crispy pancetta, parmesan, and creamy caesar dressing

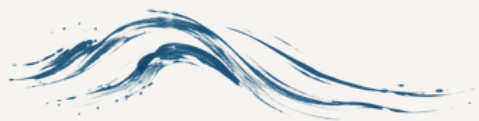
Add grilled chicken 200

Add whole or half Nha Trang lobster 700 | 450

*Xà lách romaine Đà Lạt với bánh mì tỏi giòn,
thịt ba chỉ muối kiểu Ý, phô mai parmesan
và sốt hoàng đế*

Thêm gà nướng 200

Thêm tôm hùm Nha Trang nguyên con hoặc nửa con 700 | 450



FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, everyday.

ANYTIME PLATES

150



Avocado Toast with Soft Scrambled Eggs.
Eggs, avocado, tomato, red radish, herb,
rocket leaf, olive oil

*Bánh mì nướng với bơ và trứng khuấy mềm.
Trứng, bơ, cà chua, củ cải đỏ, rau thơm,
lá rocket, dầu ô-liu*

NOURISH BOWL CHICKEN

350



Feta cheese, chicken breast,
cherry tomato, beetroot, walnut,
avocado, green salad,
raspberry dressing

*Phô mai feta, ức gà, cà chua bi,
củ dền, quả óc chó, bơ, salad xanh,
nước sốt mâm xôi*

NOURISH BOWL SMOKED SALMON 390



Smoked salmon, avocado, cucumber,
edamame, cherry tomato, quinoa,
mixed green salad, soft boiled egg,
dill lemon dressing

*Cá hồi xông khói, bơ, dưa leo,
đậu edamame, cà chua bi, quinoa,
salad xanh, trứng lòng đào,
sốt chanh thì là*



BURGER & SANDWICHES

COMFORT FOOD. COASTAL STYLE. SERVED ALL DAY

DOUBLE SMASH BURGER

390

Two juicy beef patties with lettuce, tomato, red onion, cheese, gherkin, and tangy burger sauce. Served with fries

Bánh burger kẹp hai miếng thịt bò băm nướng với rau xà lách, cà chua, hành tây tím, phô mai, dưa chuột muối và sốt burger. Dùng kèm khoai tây chiên

VIETNAMESE CHICKEN BURGER

350

Double fried seasoned chicken thigh, sesame & fish sauce, caramel glaze, citrus mayo, pickled vegetable slaw, coriander, brioche bun. Served with fries

Hai miếng đùi gà chiên giòn tẩm gia vị, sốt caramel mè và nước mắm, sốt mayonnaise cam chanh, rau củ ngâm chua, ngò rí, bánh brioche. Dùng kèm khoai tây chiên

CLUB SANDWICH

320

Triple-decker toasted white bread with grilled chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce, and Thousand Island dressing. Served with fries

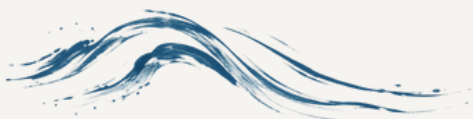
Ba lớp bánh mì trắng nướng kẹp với ức gà nướng, thịt xông khói, trứng, cà chua, xà lách và sốt ngàn đảo. Dùng kèm khoai tây chiên

TUNA BANH MI

230

Baguette with tuna, carrot, cucumber, coriander, mayonnaise, and Vietnamese herbs. Served with fresh vegetable salad with a light vinaigrette

Bánh mì kẹp với cá ngừ, cà rốt, dưa leo, ngò rí, mayonnaise và rau thơm Việt Nam. Phục vụ với các loại rau tươi với sốt dầu giấm



DESSERT

SWEET ENDINGS. BRIGHTER DAYS.

MANGO SAGO

210

Fresh mango, mango sauce, sago pearls
in coconut milk, mango ice cream,
and grated coconut

*Xoài tươi, sốt xoài, bột báng nấu với
nước cốt dừa, kem xoài và dừa nạo*

CHEESECAKE

150

Biscuit base cheesecake with fresh strawberry
and strawberry sauce

*Bánh phô mai nướng với đế bánh quy,
dâu tây tươi và sốt dâu*

TIRAMISU

120

Italian-style sponge cake with
chocolate ganache and fresh strawberry

*Bánh bông lan kiểu Ý với ganache sô cô la
và dâu tây tươi*

