



CHĀMPA ISLAND
NHA TRANG | RESORT HOTEL & SPA
★★★★★



CHAMPA GARDEN RESTAURANT

MENU

0829 010 777 – 0915 628 177 – 0911 459 977



CHĂMPA ISLAND

NHA TRANG | RESORT HOTEL & SPA



KHAI VI

APPETIZER

MỰC XẾ SỢI CHIÊN GIÒN <i>Deep-fried Squids</i>	190,000
KHOAI TÂY CHIÊN <i>French Fries</i>	90,000
SAKE CHIÊN <i>Crispy Fried Breadfruit</i>	110,000
ĐẬU KHUÔN RANG MUỐI <i>Fried Tofu With Salt</i>	100,000
CHẢ ỐC CHAMPA <i>Champa Dipped Snails</i>	165,000
CHẢ RAM TÔM ĐẮT <i>Shrimp Spring Roll</i>	165,000
CHẢ GIÒ CHAMPA <i>Champa Spring Rolls</i>	175,000
GỎI TÔM ĐẮT THÁI LAN <i>Thai Style Shrimp Salad</i>	190,000
GỎI BÒ RAU MÃ <i>Pennywort Beef Salad</i>	225,000
GỎI RAU MUỐNG CHIÊN GIÒN <i>Crispy Morning Glory Salad</i>	190,000
GỎI CUNG ĐÌNH <i>Gongcai Salad</i>	190,000
GỎI HẢI SẢN <i>Seafood Salad</i>	190,000
GỎI SỮA BẮP CHUỐI <i>Jellyfish & Banana Blossom Salad</i>	175,000
GỎI CÁ MAI <i>Vietnamese White Sardine Salad</i>	175,000
GỎI RONG NHỎ HẢI SẢN <i>Sea Grapes Salad With Seafood</i>	230,000
GỎI CUỐN CUA LỘT <i>Vietnamese Soft-shell Crab Salad Rolls</i>	165,000
GỎI BÒ BỚP THẤU <i>Beef Salad</i>	225,000
GỎI NGHÊU HOA CHUỐI <i>Blossom Banana Salad With White Clam</i>	190,000
GỎI HẦU THÁI <i>Thai Style Oyster Salad</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
SỮA MẮM NHỊ <i>Soaked Jellyfish In Fish Sauce</i>	75,000

SÚP

SOUP

SÚP CUA RONG BIỂN (CHẾN) <i>Crab Meat With Seaweed Soup</i> <small>(For 1 Person)</small>	50,000
SÚP CUA RONG BIỂN (THỐ) <i>Crab Meat With Seaweed Soup</i> <small>(For 4-5 Persons)</small>	280,000
SÚP HẢI SẢN (CHẾN) <i>Seafood Soup</i> <small>(For 1 Person)</small>	65,000
SÚP HẢI SẢN (THỐ) <i>Seafood Soup</i> <small>(For 4-5 Persons)</small>	390,000
SÚP HẢI SÂM CƠM CHÁY <i>Sea Cucumber Soup With Crispy Rice</i>	390,000
SÚP VI CÃ NẤU CUA (CHẾN) <i>Shark's Fin Soup With Crab Meat</i> <small>(For 1 Person)</small>	75,000
SÚP VI CÃ NẤU CUA (THỐ) <i>Shark's Fin Soup With Crab Meat</i> <small>(For 4-5 Persons)</small>	420,000
SÚP BẮP CUA (CHẾN) <i>Baby Corn With Crab Meat Soup</i> <small>(For 1 Person)</small>	50,000
SÚP BẮP CUA (THỐ) <i>Baby Corn With Crab Meat Soup</i> <small>(For 4-5 Persons)</small>	280,000



HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

FRESH SEAFOOD

CÁ MŨ BÔNG ĐEN

Flower Grouper

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ CHIM TRẮNG

Silver Pomfret

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ NHÂM EM

Baby Shark

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ TÂM

Sturgeon

700.000

CÁ CHÌNH SÔNG

Freshwater Eel

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CUA GẠCH

Female Crab

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CUA THIT

Male Crab

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

GHE

Flower Crab

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

TÔM HÙM SAO

Spiny Lobster

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

TÔM HÙM ỨT

Tiny Lobster

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

TÔM TÍT

Mantis Shrimp

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

TÔM SỬ SỐNG

Tiger Prawn

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

TÔM ĐẤT

Shrimp

600.000

TÔM MŨ NI ĐỎ

Red Slipper Lobster

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

TÔM MŨ NI ĐEN

Black Slipper Lobster

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

ỐC NÔN

Trochus/ Cone Snail

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

ỐC BÀN TAY

Spider Conch

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

ỐC HƯƠNG

Sweet Snail

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

ỐC NHÀ ĐỎ

Strombus Luhuanus

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

NGHÊU

White Clam

190.000

SỒ DƯƠNG

Elongate Cockle

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

HẦU

Oyster

200.000

TU HẢI

Geoduck

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CỒI MAI

Horn Scallop

TÍNH THEO CON



TÔM
SHRIMP

TÔM HŨM SAO WASHABI
Spiny Lobster Sashimi With Wasabi
And Hot Pot Of Lobster's Head

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM HŨM ỨT RANG MUỐI
Fried Tiny Lobster With Salt

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM TÍT HẤP
Steamed Mantis Shrimp

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM HŨM SAO HẤP
Steamed Spiny Lobster

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM MŨ NI ĐỎ HẤP
Steamed Red Slipper Lobster

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM TÍT RANG MUỐI
Fried Mantis Shrimp With Salt

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM HŨM SAO NƯỚNG BƠ TỎI
Grilled Spiny Lobster With Garlic & Butter

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM MŨ NI ĐỎ NƯỚNG BƠ TỎI
Grilled Red Slipper Lobster With Garlic & Butter

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM TÍT CHẤY TỎI
Mantis Shrimp With Overcooked Garlic

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM HŨM SAO RAM ME
Sauteed Spiny Lobster With Tamarind

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM MŨ NI ĐỎ RAM ME
Sauteed Red Slipper Lobster With Tamarind

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM SŨ CHẤY TỎI
Deep-fried Tiger Prawn With Garlic

TÍNH THEO KG
In Kilograms

TÔM HŨM SAO RANG MUỐI
Fried Spiny Lobster With Salt

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM MŨ NI ĐỎ RANG MUỐI
Fried Red Slipper Lobster With Salt

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM SŨ NƯỚNG MỌI
Grilled Tiger Prawn

TÍNH THEO KG
In Kilograms

TÔM HŨM SAO PHŨ PHÔ MAI ĐỨT LÒ
Baked Spiny Lobster With Cheese

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM MŨ NI ĐỎ PHŨ PHÔ MAI ĐỨT LÒ
Baked Red Slipper Lobster With Cheese

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM SŨ NƯỚNG MUỐI ỚT
Grilled Tiger Prawn With Chili Salt

TÍNH THEO KG
In Kilograms

TÔM HŨM ỨT HẤP
Steamed Tiny Lobster

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM MŨ NI ĐEN HẤP
Steamed Black Slipper Lobster

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM SŨ HẤP NƯỚC DỪA
Steamed Tiger Prawn With Coconut Juice

TÍNH THEO KG
In Kilograms

TÔM HŨM ỨT PHŨ PHÔ MAI ĐỨT LÒ
Baked Tiny Lobster With Cheese

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM MŨ NI ĐEN NƯỚNG BƠ TỎI
Grilled Black Slipper Lobster With Garlic & Butter

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM SŨ RAM ME
Sauteed Tiger Prawn With Tamarind

TÍNH THEO KG
In Kilograms

TÔM HŨM ỨT NƯỚNG BƠ TỎI
Grilled Tiny Lobster With Garlic & Butter

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM MŨ NI ĐEN RAM ME
Sauteed Black Slipper Lobster With Tamarind

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM ĐẮT CHẤY TỎI
Deep-fried Shrimp With Garlic

TÍNH THEO KG
In Kilograms

TÔM HŨM ỨT RAM ME
Sauteed Tiny Lobster With Tamarind

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM MŨ NI ĐEN RANG MUỐI
Fried Black Slipper Lobster With Salt

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM ĐẮT HẤP MUỐI SẢ
Steamed Shrimp With Salt & Lemongrass

TÍNH THEO KG
In Kilograms

TÔM MŨ NI ĐEN PHŨ PHÔ MAI ĐỨT LÒ
Baked Black Slipper Lobster With Cheese

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

CUA • GHỀ

CRAB • SENTINEL CRABS

CUA GẠCH HẤP

Steamed Female Crabs

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CUA GẠCH RAM ME

Sauteed Female Crabs With Tamarind

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CUA GẠCH RANG MUỐI

Fried Female Crabs With Salt

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CUA THỊT HẤP

Steamed Male Crabs

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CUA THỊT RAM ME

Sauteed Male Crabs With Tamarind

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CUA THỊT RANG MUỐI

Fried Male Crabs With Salt

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

GHỀ HẤP

Steamed Sentinel Crabs

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

GHỀ RAM ME

Sauteed Sentinel Crabs With Tamarind

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

GHỀ RANG MUỐI

Fried Sentinel Crabs With Salt

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

GHỀ NẤU RAU MUỐNG

Morning Glory And Sentinel Crabs Soup

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ

FISH

CÁ MŨ WASHABI

Grouper Wasabi

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ MŨ HẤP XÌ DẦU

Steamed Grouper With Kicap

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ MŨ HẤP LAGHIM

Steamed Grouper With Vegetables

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ MŨ HẤP HONG KONG

Hong Kong Style Steamed Grouper

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ MŨ VẮNG SON

Deep Fried Grouper

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ MŨ NƯỚNG GIẤY BẠC

Grilled Grouper In Foil

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ MŨ HẤP CHANH THÁI

Steamed Grouper With Lemon In Thai Style

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ CHIM HẤP LAGHIM

Steamed Silver Pomfret With Vegetables

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ CHIM HẤP XÌ DẦU

Steamed Silver Pomfret With Douchi

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ CHIM CHIÊN GIÒN

Deep-fried Silver Pomfret

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ CHIM NƯỚNG GIẤY BẠC

Grilled Silver Pomfret In Foil

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CÁ NHÂM EM (2 MÓN)

Baby Shark (Two Dishes)

THEO THỜI GIÁ

By Current Price



MỰC

SQUID

MỰC CÒM CHIÊN MẮM 215,000

Deep-fried Baby Squids With Fish Sauce

MỰC CÒM CHIÊN GIÒN 215,000

Deep-fried Baby Squids

MỰC CÒM NƯỚNG MUỐI ỚT 215,000

Grilled Baby Squids With Chili Salt

MỰC CÒM HẤP HÀNH GỪNG 215,000

Steamed Baby Squids With Green Onion & Ginger

MỰC CÒM CHIÊN XÙ 215,000

Deep-fried Baby Squids With Flour

MỰC CÒM MẮM NHÌ 215,000

Soaked Baby Squids In Fish Sauce

MỰC LÃ CHIÊN MẮM 295,000

Deep-fried Broad Squids With Fish Sauce

MỰC LÃ CHIÊN GIÒN 295,000

Deep-fried Broad Squids

MỰC LÃ NƯỚNG MUỐI ỚT 295,000

Grilled Broad Squids With Chili Salt

MỰC LÃ HẤP HÀNH GỪNG 295,000

Steamed Broad Squids

MỰC LÃ CHIÊN XÙ 295,000

Deep-fried Broad Squids With Flour



ỐC

SNAILS

TU HẢI HẤP THÁI <i>Thai Style Steamed Snouts</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	ỐC THẬP CẨM HẤP <i>Steamed Mixed Snails</i>	750,000
TU HẢI HẤP SẢ ỚT <i>Steamed The Snouts With Lemongrass</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	NGHÊU HẤP THÁI (NHỎ) <i>Thai Style Steamed White Clam (S)</i>	150,000
TU HẢI NƯỚNG MỠ HÀNH <i>Grilled The Snouts With Onion & Oil Sauce</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	NGHÊU HẤP THÁI (LỚN) <i>Thai Style Steamed White Clam (L)</i>	195,000
TU HẢI SASHIMI <i>The Snouts Sashimi</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	NGHÊU HẤP SẢ ỚT (NHỎ) <i>Steamed White Clam With Lemongrass & Chili (S)</i>	150,000
ỐC NHẢY HẤP <i>Steamed Strombus Luhuanus</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	NGHÊU HẤP SẢ ỚT (LỚN) <i>Steamed White Clam With Lemongrass & Chili (L)</i>	195,000
ỐC NHẢY NƯỚNG <i>Grilled Strombus Luhuanus</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	HẢI NƯỚNG MỠ HÀNH <i>Grilled Oyster With Scallion Oil</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
ỐC NÓN HẤP <i>Steamed Cone Snails</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	HẢI SASHIMI - MÙ TẠT <i>Oyster Sashimi - Mustard Sauce</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
ỐC NÓN NƯỚNG <i>Grilled Cone Snails</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	HẢI NƯỚNG BƠ TỎI <i>Grilled Oyster With Butter & Garlic</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
ỐC BẦN TAY HẤP <i>Steamed Spider Seashells</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	HẢI PHÔ MAI ĐỨT LỖ <i>Baked Oyster With Cheese</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
ỐC BẦN TAY NƯỚNG <i>Grilled Spider Seashells</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	HẢI CHIÊN GIÒN <i>Crispy Fried Oysters</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
ỐC HƯƠNG HẤP <i>Steamed Sweet Snails</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	HẢI MẮM NHÍ <i>Soaked Oyster In Fish Sauce</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
ỐC HƯƠNG NƯỚNG <i>Grilled Sweet Snails</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	SỒ DƯƠNG HẤP THÁI <i>Thai Style Steamed Elongate Cockle</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
ỐC HƯƠNG RANG MUỐI <i>Fried Sweet Snails With Salt</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	SỒ DƯƠNG NƯỚNG MỠ HÀNH <i>Grilled Elongate Cockle Scallion Oil</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
ỐC HƯƠNG RAM ME <i>Sauteed Sweet Snails With Tamarind</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	SỒ LỤA HẤP THÁI <i>Thai Style Steamed Paphia Undulata</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
ỐC HƯƠNG XẢO CAY MẶN <i>Hot & Salty Stir-fried Sweet Snails</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	SỒ LỤA HẤP SẢ ỚT <i>Steamed Paphia Undulata With Lemongrass & Chili</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>



ĐỒNG QUÊ

BUCOLIC

CÁ TẦM NƯỚNG NGHỆ (KG)

Grilled Sturgeon With Turmeric

700,000

CÁ TẦM NƯỚNG MUỐI ỚT (KG)

Grilled Sturgeon With Chili Salt

700,000

CÁ TẦM NẤU LẨU MĂNG CHUA (KG)

Sour Bamboo Shoots Sturgeon Hotpot

700,000

CHÌNH SÔNG NƯỚNG NGHỆ

Grilled Freshwater Eel With Turmeric

TÍNH THEO KG

In Kilograms

CHÌNH SÔNG NƯỚNG MUỐI ỚT

Grilled Freshwater Eel With Chili Salt

TÍNH THEO KG

In Kilograms

CHÌNH SÔNG NẤU KHOÁNG

Freshwater Eel Hotpot

TÍNH THEO KG

In Kilograms

CHÌNH SÔNG UM CHUỐI

Cooked Freshwater Eel With Green Banana

TÍNH THEO KG

In Kilograms

CHÌNH SÔNG NẤU LẨU MĂNG CHUA

Freshwater Eel & Sour Bamboo Shoots Hotpot

TÍNH THEO KG

In Kilograms





MÓN BÒ

BEEF

BÒ NƯỚNG MUỐI ỚT <i>Grilled Beef With Chili Salt</i>	230,000
BÒ NƯỚNG LỤI <i>Grilled Beef</i>	230,000
BÒ NƯỚNG MÈ <i>Grilled Beef With Sesame</i>	230,000
BÒ NƯỚNG MÃ LAI <i>Malaysia Style Grilled Beef</i>	230,000
BÒ LÚC LẮC + KHOAI TÂY CHIÊN <i>Beef Dish Served With French Fries</i>	250,000
BÒ QUANH LỬA HỒNG <i>Marinated Beef In Clay Pot</i>	250,000
BÒ CUỘN CẢI XANH <i>Grilled Beef Wrapped In Gai Choy/ Mustard Greens</i>	250,000

MÓN GÀ • VỊT • BỒ CÂU

CHICKEN • DUCK • PIGEON

GÀ VƯỜN HẤP HÀNH <i>Steamed Free-range Chicken With Green Onion</i>	465,000
GÀ VƯỜN HẤP LÁ CHANH <i>Steamed Free-range Chicken With Lime</i>	465,000
GÀ VƯỜN NƯỚNG MUỐI ỚT <i>Steamed Free-range Chicken With Chili Salt</i>	465,000
GÀ VƯỜN CHIÊN MẮM <i>Deep-fried Free-range Chicken With Fish Sauce</i>	465,000
CÁNH GÀ CHIÊN MẮM <i>Fried Chicken Wings With Fish Sauce</i>	45,000
GÀ LÊN MẦM <i>Steamed Chicken + Grilled Chicken + Chicken Salad + Sticky Rice + Stir-fried Chicken Gible</i>	510,000
VỊT CỎ 2 MÓN (NƯỚNG CHAO, XẢO MĂNG) <i>Duck With 2 Dishes (Grilled, Stir-fried Bamboo Shoots)</i>	510,000



GÀ QUAY CHAMPA 465,000
Champa Roasted Chicken

BỒ CÂU RÔ TI 150,000
Roasted Pigeon



BỒ CÂU NƯỚNG 150,000
Grilled Pigeon

BỒ CÂU TIỀM 195,000
Stewed Pigeon

MỠN HEO

PORK



HEO TỘC NƯỚNG GIÒN DA	245,000
<i>Grilled Ethnic Pork (Crispy Skin)</i>	
HEO TỘC NƯỚNG MUỐI ỚT	245,000
<i>Grilled Ethnic Pork With Chili Salt</i>	
HEO TỘC HẤP NỒI RÒ	245,000
<i>Steamed Ethnic Pork In Clay Pot</i>	
HEO RỪNG NƯỚNG MUỐI ỚT	210,000
<i>Grilled Wild Boar With Chili Salt</i>	
HEO RỪNG NƯỚNG GIÀ CÂY	210,000
<i>Grilled Wild Boar Marinated With Turmeric & Galangal Sauce</i>	
HEO RỪNG HẤP NỒI RÒ	210,000
<i>Steamed Wild Boar In Clay Pot</i>	
HEO RỪNG XÀO SẢ ỚT	210,000
<i>Stir-fried Wild Boar With Chili & Lemongrass</i>	
HEO RỪNG XÀO LĂN	210,000
<i>Stir-fried Wild Boar With Black Fungus</i>	
SỤN HEO NƯỚNG GIÀ CÂY	170,000
<i>Grilled Pork Cartilages With Turmeric & Galangal Sauce</i>	
SỤN HEO NƯỚNG MUỐI ỚT	170,000
<i>Grilled Pork Cartilages With Chili Salt</i>	
SỤN HEO CHIÊN MẮM	170,000
<i>Fried Pork Cartilage With Fish Sauce</i>	
MỠNG HEO CHIÊN MẮM	100,000
<i>Fried Pork Trotter With Fish Sauce</i>	
MỠNG HEO CHIÊN GIÒN	100,000
<i>Crispy Fried Pork Trotter</i>	
ĐUÔI HEO CHIÊN MẮM	170,000
<i>Fried Pork Tail With Fish Sauce</i>	
ĐUÔI HEO SỐT CHUA CAY	170,000
<i>Sauteed Pork Tail With Hot & Sour Sauce</i>	

MÓN THÁI

THAI CUISINE



SOM TAM THÁI HẢI SẢN 110,000
Seafood With Papaya Salad

SOM TAM TÔM 90,000
Boiled Tiger Prawn With Papaya Salad

MỤC CƠM CHIÊN LÁ THẢO MỘC 215,000
Deep-fried Baby Squids With Herb Thai Style

MỤC LÃ CHIÊN LÁ THẢO MỘC 295,000
Deep-fried Broad Squids With Herb Thai Style

MỤC LÃ HẤP CHANH THÁI 295,000
Steamed Broad Squids With Lemon Leaf Thai Style

MỤC LÃ NƯỚNG THÁI PHANGNGA 295,000
Grilled Broad Squids Phangnga Style

MÔNG HEO CHIÊN THẢO MỘC 100,000
Deep-fried Pork Feet With Herb Thai Style

ĐUÔI HEO CHIÊN THẢO MỘC 170,000
Deep-fried Pork Tails With Herb Thai Style

SỤN HEO NƯỚNG THÁI UBON 170,000
Grilled Pig Cartilage Thai Ubon

GÀ VƯỜN NƯỚNG THÁI 465,000
Grilled Free-range Chicken Thai Style

GÀ VƯỜN CHIÊN THẢO MỘC 465,000
Deep-fried Free-range Chicken With Herb Thai Style

CƠM CHIÊN CÀ RI ĐỎ BÒ LÃ Ế QUẾ 110,000
Red Curry With Beef Fried Rice

LẨU THÁI PORNCHAI 330,000
Pornchai Style Seafood Hotpot

LẨU THÁI TÔM HÙM **TÍNH THEO KG**
Lobster Hotpot Thai Style *In Kilograms*

LẨU THÁI CÁ MŨ **TÍNH THEO KG**
Grouper Hotpot Thai Style *In Kilograms*

MÓN RAU

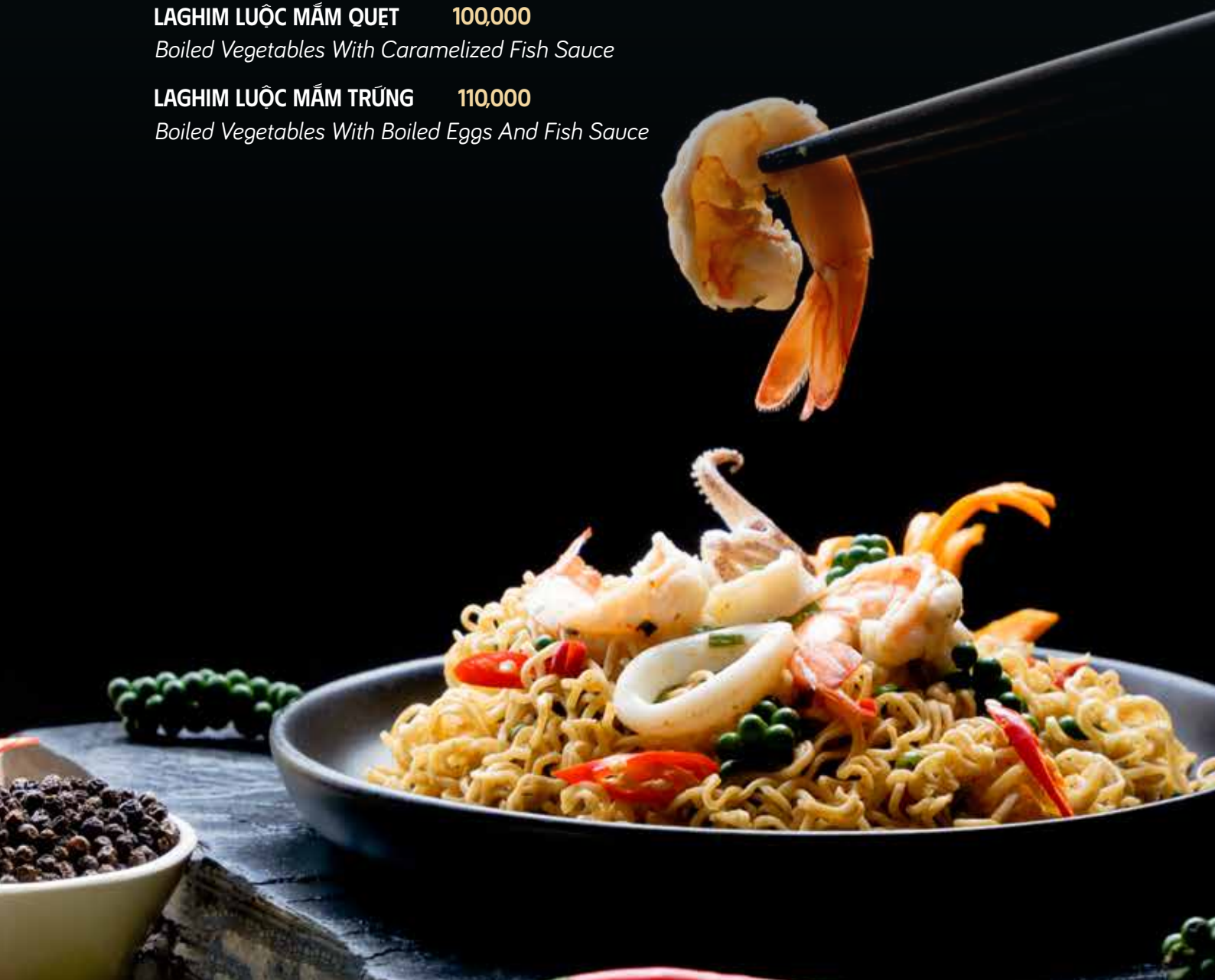
STIR VEGETABLES

ĐẬU RỒNG XÀO TỎI	145,000
<i>Stir-fried Goa Beans With Garlic</i>	
ĐẬU RỒNG XÀO BÒ	210,000
<i>Stir-fried Goa Beans With Beef</i>	
RAU MUỐNG XÀO TỎI	90,000
<i>Stir-fried Water Morning Glory With Garlic</i>	
CẢI XANH XÀO TỎI	90,000
<i>Stir-fried Mustard Green With Garlic</i>	
MỒNG TỎI XÀO TỎI	90,000
<i>Stir-fried Ceylon Spinach With Garlic</i>	
SALAD DẦU GIẤM	90,000
<i>Vinegar Salad</i>	
LAGHIM LUỘC MẮM QUỆT	100,000
<i>Boiled Vegetables With Caramelized Fish Sauce</i>	
LAGHIM LUỘC MẮM TRỨNG	110,000
<i>Boiled Vegetables With Boiled Eggs And Fish Sauce</i>	

MÌ • MIẾN

INSTANT NOODLES

MÌ XÀO HẢI SẢN	165,000
<i>Stir-fried Instant Noodles With Seafood</i>	
MÌ XÀO BÒ	165,000
<i>Stir-fried Instant Noodles With Beef</i>	
MÌ XÀO LAGHIM	100,000
<i>Stir-fried Instant Noodles With Vegetables</i>	
MIẾN XÀO HẢI SẢN	165,000
<i>Stir-fried Vermicelli With Seafood</i>	
MIẾN XÀO BÒ	165,000
<i>Stir-fried Vermicelli With Beef</i>	
MIẾN XÀO LAGHIM	100,000
<i>Stir-fried Vermicelli With Vegetables</i>	





CƠM CHIÊN

FRIED RICE

CƠM CHIÊN TRỨNG	100,000
<i>Egg Fried Rice</i>	
CƠM CHIÊN MUỐI Ế	100,000
<i>Lemon Basil Fried Rice</i>	
CƠM CHIÊN MUỐI ỚT	100,000
<i>Fried Rice With Green Chili Salt</i>	
CƠM CHIÊN HẢI SẢN	155,000
<i>Seafood Fried Rice</i>	
CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU	155,000
<i>“Yangzhou” Fried Rice</i>	
CƠM CHIÊN CHAMPA	165,000
<i>Champa Fried Rice</i>	
CƠM CHIÊN CÁ MẶN	155,000
<i>Fried Rice With Salte Fish</i>	
CƠM CHIÊN BÒ	155,000
<i>Beef Fried Rice</i>	

MÓN CHÁO

CONGEE

CHÁO BÒ BẦM (TÔ)	65,000
<i>Minced Beef Congee</i>	
CHÁO BÒ BẦM (THỐ)	110,000
<i>Minced Beef Congee</i>	
CHÁO HẢI SẢN (TÔ)	80,000
<i>Seafood Congee</i>	
CHÁO HẢI SẢN (THỐ)	150,000
<i>Seafood Congee</i>	
CHÁO THỊT HEO (TÔ)	65,000
<i>Minced Pork Congee</i>	
CHÁO THỊT HEO (THỐ)	110,000
<i>Minced Pork Congee</i>	
CHÁO BỒ CẦU	198,000
<i>Minced Pigeon Congee</i>	

MÓN LẬU

HOTPOT

LẬU HẢI SẢN CHUA CAY
Hot & Sour Seafood Hotpot

385,000

LẬU HẢI SẢN NẤU NẤM
Mushroom & Seafood Hotpot

400,000

LẬU THÁI LAN
Thai Style Hot & Sour Hotpot

330,000

LẬU CHUA CẢ BỐP
Hot & Sour Cobia Hotpot

350,000

LẬU CHUA CẢ MŨ
Hot & Sour Grouper Hotpot

TÍNH THEO KG

In Kilograms

LẬU CHUA CẢ CHIM
Hot & Sour Silver Pomfret Hotpot

TÍNH THEO KG

In Kilograms

LẬU GÀ LÃ GIANG
Chicken With River-leaf Creeper Hotpot

385,000

LẬU GÀ LÃ Ế TRẮNG
Chicken With Basil Leaf Hotpot

385,000

LẬU GÀ NẤU NẤM
Chicken With Mushroom Hotpot

455,000

LẬU BẮP BÒ RAU MỒNG TƠI
Beef Shank With Ceylon Spinach Hotpot

280,000

LẬU BỒ CẦU NẤU NẤM
Pigeon With Mushroom Hotpot

425,000

LẬU BỒ CẦU KHỔ QUA
Pigeon With Bitter Melon Hotpot

380,000

LẬU CUA RÀO
Crab Hotpot

TÍNH THEO KG

In Kilograms



MÓN CANH

SOUP

CANH CẢI XANH NẤU THỊT 145,000
Lean Pork & Mustard Greens Soup

CANH MỒNG TƠI NẤU TÔM 155,000
Shrimp With Ceylon Spinach Soup

CANH CẢI XANH NẤU TÔM 155,000
Mustard Greens Soup With Shrimp

CANH CẢI THẢO NẤU TÔM 155,000
Chinesse Cabbage Soup With Shrimp

TRÁNG MIỆNG

DESSERT

BƯỞI 155,000
Grapefruit

THƠM 155,000
Pineapple

DƯA HẤU 155,000
Watermelon

XOÀI 155,000
Mango

TRÁI CÂY THẬP CẨM 165,000
Mix Fresh Fruit

MÓN ĂN KÈM CƠM TRẮNG

SAVORY

THỊT RAM MẶN 150,000
Simmered Pork In Fishsauce

THỊT KHO TÔ 150,000
Stewing Meat In Claypot

TÔM RAM MẶN 220,000
Simmered Shrimp In Fishsauce

CÁ BỚP KHO TÔ 230,000
Cobia Cooked With Fishsauce In Clay Pot

MỰC LÃ XẢO CHUA NGỌT 230,000
Fried Broad Squids With Tomato & Pineapple

CÁ THU CHIÊN SỐT CÀ 250,000
Sauteed Mackerel Fish With Tomato Sauce

CÁ THU KHO TÔ 250,000
Mackerel Cooked With Sauce In Clay Pot

CƠM TRẮNG 80,000
Steamed Rice





BIA

BEER

SAIGON LAGER <i>Saigon (Can)</i>	19,000
TIGER CHAI <i>Tiger (Bottle)</i>	20,000
TIGER LON <i>Tiger (Can)</i>	22,000
HEINEKEN CHAI <i>Heineken (Bottle)</i>	23,000
HEINEKEN CHAI BẠC <i>Heineken Silver (Bottle)</i>	23,000
HEINEKEN LON <i>Heineken (Can)</i>	26,000
HEINEKEN LON BẠC <i>Heineken Silver (Can)</i>	27,000
HEINEKEN PHÁP <i>French Heineken (Bottle)</i>	38,000

NƯỚC NGỌT

SOFT DRINK

SUỐI CHAM 500ML <i>Cham Water</i>	17,000
SODA <i>Soda</i>	17,000
SPRITE <i>Sprite</i>	17,000
COCA COLA <i>Coca Cola</i>	17,000
BỒ HỮC THẢI <i>Redbull</i>	24,000
NƯỚC YẾN <i>Sanest</i>	24,000

NƯỚC ÉP TRÁI CÂY

FRUITS JUICE

CAM VẮT <i>Orange Juice</i>	70,000
NƯỚC ÉP CHANH DÂY <i>Passion Fruit Juice</i>	60,000
NƯỚC ÉP THƠM <i>Pineapple Juice</i>	60,000
NƯỚC ÉP DƯA HỮU <i>Watermelon Juice</i>	60,000
NƯỚC ÉP CÀ RỐT <i>Carrot Juice</i>	60,000
DỪA TƯƠI <i>Coconut Juice</i>	55,000
SODA CHANH ĐƯỜNG <i>Lime Soda</i>	65,000
NƯỚC CHANH (ĐÁ/ NÓNG) <i>Lime Juice (Ice/ Hot)</i>	50,000

VODKA

VODKA

VODKA HÃ NỘI 300ML – 29,5%VOL	100,000
VODKA HÃ NỘI 700ML – 33%VOL	180,000
VODKA MEN 300ML – 29,5%VOL	90,000
VODKA MEN 500ML – 29,5%VOL	120,000
VODKA SMIRNOFF ENGLAND – 750ML – 40%VOL	450,000
ABSOLUT SWEDEN – 700ML – 40%VOL	550,000
VODKA BELUGAB NOBLE RUSSIA 700ML – 40%VOL	1,650,000
VODKA BELUGAB GOLD RUSSIAN 750ML – 40%VOL	2,200,000

CONGAC

CONGAC

HENNESSY VSOP 700ML – 40%VOL	2,100,000
HENNESSY XO 700ML – 40%VOL	5,900,000
MARTELL VSOP 700ML – 40%VOL	2,100,000
MARTELL CORDON BLUE 40%VOL	5,450,000
REMY MARTIN 700ML – 40%VOL	3,500,000
REMY MARTIN XO 700ML – 40%VOL	6,400,000
MARTELL XO 70CL – 700ML – 40%VOL	6,550,000





WHISKY
WHISKY

JW RED LABEL 375ML – 40%VOL	370,000	CHIVAS REGAL 12YO 750ML – 40%VOL	900,000
JW RED LABEL 700ML – 40%VOL	530,000	CHIVAS REGAL 18YO (750ML) – 40%VOL	2,100,000
JW BLACK LABEL 375 ML – 40%VOL	530,000	CHIVAS REGAL 18YO (1.000ML) – 40%VOL	2,800,000
JW BLACK LABEL 750ML – 40%VOL	850,000	CHIVAS REGAL 21YO 750ML– 40%VOL	4,100,000
JW BLUE LABEL 1000	7,500,000	CHIVAS REGAL 25YO – 40%VOL	9,900,000
VOL JACK DANIEL'S 700ML – 40%VOL	790,000	CHIVAS SALUTE 38 YO – 40%VOL	35,000,000
JIM BEAM 750ML – 40%VOL	510,000	CHIVAS REGAL 18 YO 75CL – BLUE	2,700,000
JAMESON 750ML – 40%VOL	740,000	MACALAN 15YO 700ML – 43%VOL	7,800,000
BALLANTINES FINEST 750ML – 40%VOL	580,000	MACALAN 18YO 700ML – 43%VOL	12,000,000
BALLANTINES 12YO 750ML – 40%VOL	1,100,000	GLENLIVET 18 YEARS 700ML – 43%VOL	4,400,000
BALLANTINES 17YO – 43%VOL	2,100,000	GLENFIDDICH 12YO 750 ML – 40%VOL	1,700,000
BALLANTINES 21YO – 40%VOL	3,200,000	GLENFIDDICH 15YO 750 ML – 40%VOL	2,800,000
BALLANTINES 30YO – 43%VOL	9,200,000	GLENFIDDICH 18YO 750 ML – 40%VOL	3,450,000

VANG VIỆT NAM

WINE VIETNAM

RƯỢU VANG TRẮNG ĐÀ LẠT (W) 200,000
White wine

RƯỢU VANG ĐỎ ĐÀ LẠT (R) 200,000
Red wine

VANG AUSTRALIA

WINE AUSTRALIA

JACOBS CREEK CHARDONNAV (W)750ML – 12,8%VOL 430,000

WYNDHAM ESTATE BIN 222 CHARDONAY (W)750 – 13,5%VOL 650,000

JACOBS CREEK MERLOT 750MLV – 13,9%VOL 590,000

JACOBS CREEK SHIRAZ CABERNET 750ML – 13,9%VOL 580,000

WYNDHAM ESTATE BIN 555 SHIRAZ 750ML – 14,5%VOL 750,000

WYNDHAM ESTATE BIN 999 MERLOT 750ML – 14,6%VOL 790,000

WYNDHAM BIN 868 CABERNER 750ML – 14,3%VOL 790,000

WYNDHAM BIN 989 SHIRAZ 750ML – 14,8%VOL 810,000

VANG CHILE

WINE CHILE

VANG 1865 – CABERNET SAUVIGNON2012 750ML – 14,5%VOL 1,100,000

MEMORIAS 2014 – 750ML – 15%VOL 1,900,000

CALICANTO 2014 – 750ML – 14,5%VOL 970,000

THUỐC LÃ

TOBACCO

THUỐC NGỰA 40,000
White Horse

THUỐC 555 50,000
555

THUỐC MÈO 40,000
Craven





**CHAMPA GARDEN
RESTAURANT**



CHĂMPA ISLAND

NHA TRANG | RESORT HOTEL & SPA

