

VIP MENU



CHĂMPA ISLAND

NHA TRANG | RESORT HOTEL & SPA



KHAI VỊ

APPETIZER

MỰC XÉ SỢI CHIÊN GIÒN	220,000
<i>Deep-fried Squids</i>	
KHOAI TÂY CHIÊN	110,000
<i>French Fries</i>	
SAKE CHIÊN	125,000
<i>Crispy Fried Breadfruit</i>	
ĐẬU KHUÔN RANG MUỐI	115,000
<i>Fried Tofu With Salt</i>	
CHẢ ỐC CHAMPA	190,000
<i>Champa Dipped Snails</i>	
CHẢ RAM TÔM ĐẮT	190,000
<i>Shrimp Spring Roll</i>	
CHẢ GIÒ CHAMPA	200,000
<i>Champa Spring Rolls</i>	
GỎI TÔM ĐẮT THÁI LAN	220,000
<i>Thai Style Shrimp Salad</i>	
GỎI BÒ RAU MÃ	260,000
<i>Pennywort Beef Salad</i>	
GỎI RAU MUỐNG CHIÊN GIÒN	220,000
<i>Crispy Morning Glory Salad</i>	
GỎI CUNG ĐÌNH	220,000
<i>Gongcai Salad</i>	
GỎI HẢI SẢN	220,000
<i>Seafood Salad</i>	
GỎI SỮA BẮP CHUỐI	200,000
<i>Jellyfish & Banana Blossom Salad</i>	
GỎI CẢ MAI	200,000
<i>Vietnamese White Sardine Salad</i>	
GỎI RONG NHỎ HẢI SẢN	265,000
<i>Sea Grapes Salad With Seafood</i>	
GỎI CUỐN CUA LỘT	190,000
<i>Vietnamese Soft-shell Crab Salad Rolls</i>	
GỎI BÒ BỚP THẤU	260,000
<i>Beef Salad</i>	
GỎI NGHÊU HOA CHUỐI	220,000
<i>Blossom Banana Salad With White Clam</i>	
GỎI HẦU THÁI	TÍNH THEO KG
<i>Thai Style Oyster Salad</i>	<i>In Kilograms</i>
SỮA MẮM NHỊ	90,000
<i>Soaked Jellyfish In Fish Sauce</i>	

SÚP

SOUP

SÚP CUA RONG BIỂN (CHẾN)	60,000
<i>Crab Meat With Seaweed Soup</i>	<i>(For 1 Person)</i>
SÚP CUA RONG BIỂN (THỐ)	320,000
<i>Crab Meat With Seaweed Soup</i>	<i>(For 4-5 Persons)</i>
SÚP HẢI SẢN (CHẾN)	75,000
<i>Seafood Soup</i>	<i>(For 1 Person)</i>
SÚP HẢI SẢN (THỐ)	450,000
<i>Seafood Soup</i>	<i>(For 4-5 Persons)</i>
SÚP HẢI SÂM CƠM CHÁY	450,000
<i>Sea Cucumber Soup With Crispy Rice</i>	
SÚP BẮP CUA (CHẾN)	60,000
<i>Baby Corn With Crab Meat Soup</i>	<i>(For 1 Person)</i>
SÚP BẮP CUA (THỐ)	320,000
<i>Baby Corn With Crab Meat Soup</i>	<i>(For 4-5 Persons)</i>





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 NHẢM EM
Baby Shark

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

CÁ TÂM
Sturgeon

800,000

CÁ CHÌNH SÔNG
Freshwater Eel

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

CUA GACH
Female Crab

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

CUA THỊT
Male Crab

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

GHỀ
Flower Crab

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM HÙM SAO
Spiny Lobster

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM HÙM ÚT
Tiny Lobster

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM TÍT
Mantis Shrimp

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM SŨ SỐNG
Tiger Prawn

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

TÔM ĐẤT
Shrimp

690,000

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 NÓN
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 NHẢY ĐỎ
Strombus Luhuanus

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

NGHÊU
White Clam

220,000

SÒ DƯƠNG
Elongate Cockle

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

HÀU
Oyster

230,000

TU HẢI
Geoduck

THEO THỜI GIÁ
By Current Price

CỒI MAI
Horn Scallop

TÍNH THEO CON



TÔM
SHRIMP

TÔM HÙM SAO WASHABI <i>Spiny Lobster Sashimi With Wasabi And Hot Pot Of Lobster's Head</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM HÙM ỨT RANG MUỐI <i>Fried Tiny Lobster With Salt</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM TÍT HẤP <i>Steamed Mantis Shrimp</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>
TÔM HÙM SAO HẤP <i>Steamed Spiny Lobster</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM MŨ NI ĐỎ HẤP <i>Steamed Red Slipper Lobster</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM TÍT RANG MUỐI <i>Fried Mantis Shrimp With Salt</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>
TÔM HÙM SAO NƯỚNG BƠ TỎI <i>Grilled Spiny Lobster With Garlic & Butter</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM MŨ NI ĐỎ NƯỚNG BƠ TỎI <i>Grilled Red Slipper Lobster With Garlic & Butter</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM TÍT CHẤY TỎI <i>Mantis Shrimp With Overcooked Garlic</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>
TÔM HÙM SAO RAM ME <i>Sauteed Spiny Lobster With Tamarind</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM MŨ NI ĐỎ RAM ME <i>Sauteed Red Slipper Lobster With Tamarind</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM SỨ CHẤY TỎI <i>Deep-fried Tiger Prawn With Garlic</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
TÔM HÙM SAO RANG MUỐI <i>Fried Spiny Lobster With Salt</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM MŨ NI ĐỎ RANG MUỐI <i>Fried Red Slipper Lobster With Salt</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM SỨ NƯỚNG MỌI <i>Grilled Tiger Prawn</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
TÔM HÙM SAO PHŨ PHÔ MAI ĐÚT LÒ <i>Baked Spiny Lobster With Cheese</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM MŨ NI ĐỎ PHŨ PHÔ MAI ĐÚT LÒ <i>Baked Red Slipper Lobster With Cheese</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM SỨ NƯỚNG MUỐI ỚT <i>Grilled Tiger Prawn With Chili Salt</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
TÔM HÙM ỨT HẤP <i>Steamed Tiny Lobster</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM MŨ NI ĐEN HẤP <i>Steamed Black Slipper Lobster</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM SỨ HẤP NƯỚC DỪA <i>Steamed Tiger Prawn With Coconut Juice</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
TÔM HÙM ỨT PHŨ PHÔ MAI ĐÚT LÒ <i>Baked Tiny Lobster With Cheese</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM MŨ NI ĐEN NƯỚNG BƠ TỎI <i>Grilled Black Slipper Lobster With Garlic & Butter</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM SỨ RAM ME <i>Sauteed Tiger Prawn With Tamarind</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
TÔM HÙM ỨT NƯỚNG BƠ TỎI <i>Grilled Tiny Lobster With Garlic & Butter</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM MŨ NI ĐEN RAM ME <i>Sauteed Black Slipper Lobster With Tamarind</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM ĐẮT CHẤY TỎI <i>Deep-fried Shrimp With Garlic</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
TÔM HÙM ỨT RAM ME <i>Sauteed Tiny Lobster With Tamarind</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM MŨ NI ĐEN RANG MUỐI <i>Fried Black Slipper Lobster With Salt</i>	THEO THỜI GIÁ <i>By Current Price</i>	TÔM ĐẮT HẤP MUỐI SẢ <i>Steamed Shrimp With Salt & Lemongrass</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>
TÔM MŨ NI ĐEN PHŨ PHÔ MAI ĐÚT LÒ THEO THỜI GIÁ <i>Baked Black Slipper Lobster With Cheese</i> <i>By Current Price</i>					

CUA • GHẺ

CRAB • SENTINEL CRABS

CUA GACH HẤP

Steamed Female Crabs

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CUA GACH RAM ME

Sauteed Female Crabs With Tamarind

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

CUA GACH 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

GHẺ HẤP

Steamed Sentinel Crabs

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

GHẺ RAM ME

Sauteed Sentinel Crabs With Tamarind

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

GHẺ RANG MUỐI

Fried Sentinel Crabs With Salt

THEO THỜI GIÁ

By Current Price

GHẺ 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 VĂNG 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 MỠ)

Baby Shark (Two Dishes)

THEO THỜI GIÁ

By Current Price



MỰC

SQUID

MỰC CÒM CHIÊN MẮM 245,000

Deep-fried Baby Squids With Fish Sauce

MỰC CÒM CHIÊN GIÒN 245,000

Deep-fried Baby Squids

MỰC CÒM NƯỚNG MUỐI ỚT 245,000

Grilled Baby Squids With Chili Salt

MỰC CÒM HẤP HÀNH GỪNG 245,000

Steamed Baby Squids With Green Onion & Ginger

MỰC CÒM CHIÊN XÙ 245,000

Deep-fried Baby Squids With Flour

MỰC CÒM MẮM NHÌ 245,000

Soaked Baby Squids In Fish Sauce

MỰC LÃ CHIÊN MẮM 340,000

Deep-fried Broad Squids With Fish Sauce

MỰC LÃ CHIÊN GIÒN 340,000

Deep-fried Broad Squids

MỰC LÃ NƯỚNG MUỐI ỚT 340,000

Grilled Broad Squids With Chili Salt

MỰC LÃ HẤP HÀNH GỪNG 340,000

Steamed Broad Squids

MỰC LÃ CHIÊN XÙ 340,000

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>	860,000
TU HẢI HẤP SẢ ỚT <i>Steamed The Snouts With Lemongrass</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	NGHEU HẤP THÁI (NHỎ) <i>Thai Style Steamed White Clam (S)</i>	170,000
TU HẢI NƯỚNG MỠ HÀNH <i>Grilled The Snouts With Onion & Oil Sauce</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	NGHEU HẤP THÁI (LỚN) <i>Thai Style Steamed White Clam (L)</i>	225,000
TU HẢI SASHIMI <i>The Snouts Sashimi</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	NGHEU HẤP SẢ ỚT (NHỎ) <i>Steamed White Clam With Lemongrass & Chili (S)</i>	170,000
ỐC NHÀY HẤP <i>Steamed Strombus Luhuanus</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	NGHEU HẤP SẢ ỚT (LỚN) <i>Steamed White Clam With Lemongrass & Chili (L)</i>	225,000
ỐC NHÀY NƯỚNG <i>Grilled Strombus Luhuanus</i>	TÍNH THEO KG <i>In Kilograms</i>	HÀU 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>	HÀU 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>	HÀU 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>	HÀU PHÔ MAI ĐÚT 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>	HÀU 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>	HÀU 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 XÀO 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

800,000

CÁ TẦM NƯỚNG MUỐI ỚT (KG)

Grilled Sturgeon With Chili Salt

800,000

CÁ TẦM NẤU LẨU MĂNG CHUA (KG)

Sour Bamboo Shoots Sturgeon Hotpot

800,000

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>	265,000
BÒ NƯỚNG LỤI <i>Grilled Beef</i>	265,000
BÒ NƯỚNG MỀ <i>Grilled Beef With Sesame</i>	265,000
BÒ NƯỚNG MÃ LAI <i>Malaysia Style Grilled Beef</i>	265,000
BÒ LÚC LẮC + KHOAI TÂY CHIÊN <i>Beef Dish Served With French Fries</i>	285,000
BÒ QUANH LỬA HỒNG <i>Marinated Beef In Clay Pot</i>	285,000
BÒ CUỘN CẢI XANH <i>Grilled Beef Wrapped In Gai Choy/ Mustard Greens</i>	285,000

MÓN GÀ • VỊT • BỒ CÂU

CHICKEN • DUCK • PIGEON

GÀ VƯỜN HẤP HÀNH <i>Steamed Free-range Chicken With Green Onion</i>	530,000
GÀ VƯỜN HẤP LÁ CHANH <i>Steamed Free-range Chicken With Lime</i>	530,000
GÀ VƯỜN NƯỚNG MUỐI ỚT <i>Steamed Free-range Chicken With Chili Salt</i>	530,000
GÀ VƯỜN CHIÊN MẮM <i>Deep-fried Free-range Chicken With Fish Sauce</i>	530,000
CÁNH GÀ CHIÊN MẮM <i>Fried Chicken Wings With Fish Sauce</i>	55,000
GÀ LÊN MẦM <i>Steamed Chicken + Grilled Chicken + Chicken Salad + Sticky Rice + Stir-fried Chicken Gible</i>	580,000

VỊT CỎ 2 MÓN (NƯỚNG CHAO, XẢO MĂNG) <i>Duck With 2 Dishes (Grilled, Stir-fried Bamboo Shoots)</i>	580,000
---	---------



GÀ QUAY CHAMPA 530,000
Champa Roasted Chicken

BỒ CÂU RÔ TI 170,000
Roasted Pigeon



BỒ CÂU NƯỚNG 170,000
Grilled Pigeon

BỒ CÂU TIỀM 225,000
Stewed Pigeon

MỠN HEO

PORK

HEO TỘC NƯỚNG GIÒN DA 280,000

Grilled Ethnic Pork (Crispy Skin)

HEO TỘC NƯỚNG MUỐI ỚT 280,000

Grilled Ethnic Pork With Chili Salt

HEO TỘC HẤP NỒI RO 280,000

Steamed Ethnic Pork In Clay Pot

HEO RỪNG NƯỚNG MUỐI ỚT 240,000

Grilled Wild Boar With Chili Salt

HEO RỪNG NƯỚNG GIÀ CÂY 240,000

Grilled Wild Boar Marinated With Turmeric & Galangal Sauce

HEO RỪNG HẤP NỒI RO 240,000

Steamed Wild Boar In Clay Pot

HEO RỪNG XÀO SẢ ỚT 240,000

Stir-fried Wild Boar With Chili & Lemongrass

HEO RỪNG XÀO LĂN 240,000

Stir-fried Wild Boar With Black Fungus

SỤN HEO NƯỚNG GIÀ CÂY 195,000

Grilled Pork Cartilages With Turmeric & Galangal Sauce

SỤN HEO NƯỚNG MUỐI ỚT 195,000

Grilled Pork Cartilages With Chili Salt

SỤN HEO CHIÊN MẮM 195,000

Fried Pork Cartilage With Fish Sauce

MỔNG HEO CHIÊN MẮM 115,000

Fried Pork Trotter With Fish Sauce

MỔNG HEO CHIÊN GIÒN 115,000

Crispy Fried Pork Trotter

ĐUÔI HEO CHIÊN MẮM 195,000

Fried Pork Tail With Fish Sauce

ĐUÔI HEO SỐT CHUA CAY 195,000

Sauteed Pork Tail With Hot & Sour Sauce



MÓN THÁI

THAI CUISINE



SOM TAM THÁI HẢI SẢN 125,000
Seafood With Papaya Salad

SOM TAM TÔM 105,000
Boiled Tiger Prawn With Papaya Salad

MỰC CÔM CHIÊN LÁ THẢO MỘC 245,000
Deep-fried Baby Squids With Herb Thai Style

MỰC LÁ CHIÊN LÁ THẢO MỘC 340,000
Deep-fried Broad Squids With Herb Thai Style

MỰC LÁ HẤP CHANH THÁI 340,000
Steamed Broad Squids With Lemon Leaf Thai Style

MỰC LÁ NƯỚNG THÁI PHANGNGA 340,000
Grilled Broad Squids Phangnga Style

MÔNG HEO CHIÊN THẢO MỘC 115,000
Deep-fried Pork Feet With Herb Thai Style

ĐUÔI HEO CHIÊN THẢO MỘC 195,000
Deep-fried Pork Tails With Herb Thai Style

SỤN HEO NƯỚNG THÁI UBON 195,000
Grilled Pig Cartilage Thai Ubon

GÀ VƯỜN NƯỚNG THÁI 530,000
Grilled Free-range Chicken Thai Style

GÀ VƯỜN CHIÊN THẢO MỘC 530,000
Deep-fried Free-range Chicken With Herb Thai Style

CƠM CHIÊN CÀ RI ĐỎ BÒ LÁ Ế QUẾ 125,000
Red Curry With Beef Fried Rice

LẨU THÁI PORNCHAI 380,000
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

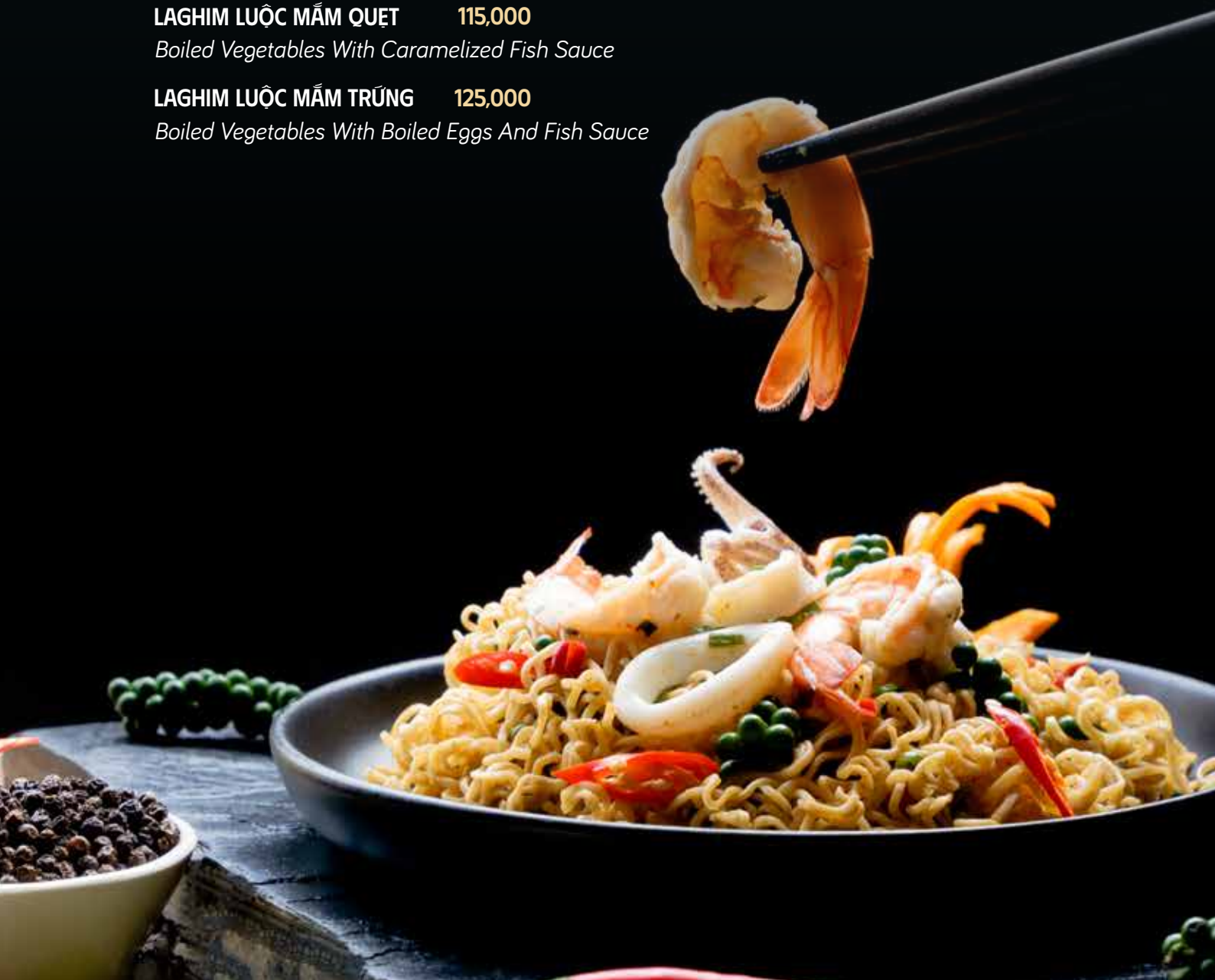
STIR VEGETABLES

ĐẬU RỒNG XÀO TỎI	165,000
<i>Stir-fried Goa Beans With Garlic</i>	
ĐẬU RỒNG XÀO BÒ	245,000
<i>Stir-fried Goa Beans With Beef</i>	
RAU MUỐNG XÀO TỎI	110,000
<i>Stir-fried Water Morning Glory With Garlic</i>	
CẢI XANH XÀO TỎI	110,000
<i>Stir-fried Mustard Green With Garlic</i>	
MỒNG TỎI XÀO TỎI	110,000
<i>Stir-fried Ceylon Spinach With Garlic</i>	
SALAD DẦU GIẤM	110,000
<i>Vinegar Salad</i>	
LAGHIM LUỘC MẮM QUỆT	115,000
<i>Boiled Vegetables With Caramelized Fish Sauce</i>	
LAGHIM LUỘC MẮM TRỨNG	125,000
<i>Boiled Vegetables With Boiled Eggs And Fish Sauce</i>	

MÌ • MIẾN

INSTANT NOODLES

MÌ XÀO HẢI SẢN	190,000
<i>Stir-fried Instant Noodles With Seafood</i>	
MÌ XÀO BÒ	190,000
<i>Stir-fried Instant Noodles With Beef</i>	
MÌ XÀO LAGHIM	115,000
<i>Stir-fried Instant Noodles With Vegetables</i>	
MIẾN XÀO HẢI SẢN	190,000
<i>Stir-fried Vermicelli With Seafood</i>	
MIẾN XÀO BÒ	190,000
<i>Stir-fried Vermicelli With Beef</i>	
MIẾN XÀO LAGHIM	115,000
<i>Stir-fried Vermicelli With Vegetables</i>	





CƠM CHIÊN

FRIED RICE

CƠM CHIÊN TRỨNG 115,000
Egg Fried Rice

CƠM CHIÊN MUỐI Ế 115,000
Lemon Basil Fried Rice

CƠM CHIÊN MUỐI ỚT 115,000
Fried Rice With Green Chili Salt

CƠM CHIÊN HẢI SẢN 180,000
Seafood Fried Rice

CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU 180,000
"Yangzhou" Fried Rice

CƠM CHIÊN CHAMPA 190,000
Champa Fried Rice

CƠM CHIÊN CẢ MẶN 180,000
Fried Rice With Salte Fish

CƠM CHIÊN BÒ 180,000
Beef Fried Rice

MỠN CHẢO

CONGEE

CHẢO BÒ BẦM (TÔ) 75,000
Minced Beef Congee

CHẢO BÒ BẦM (THỐ) 125,000
Minced Beef Congee

CHẢO HẢI SẢN (TÔ) 90,000
Seafood Congee

CHẢO HẢI SẢN (THỐ) 170,000
Seafood Congee

CHẢO THỊT HEO (TÔ) 75,000
Minced Pork Congee

CHẢO THỊT HEO (THỐ) 125,000
Minced Pork Congee

CHẢO BỒ CẦU 220,000
Minced Pigeon Congee

MÓN LẨU

HOTPOT

LẨU HẢI SẢN CHUA CAY
Hot & Sour Seafood Hotpot

440,000

LẨU HẢI SẢN NẤU NẤM
Mushroom & Seafood Hotpot

460,000

LẨU THÁI LAN
Thai Style Hot & Sour Hotpot

380,000

LẨU CHUA CÁ BỚP
Hot & Sour Cobia Hotpot

405,000

LẨU CHUA CÁ MŨ
Hot & Sour Grouper Hotpot

TÍNH THEO KG

In Kilograms

LẨU CHUA CÁ CHIM
Hot & Sour Silver Pomfret Hotpot

TÍNH THEO KG

In Kilograms

LẨU GÀ LÃ GIANG
Chicken With River-leaf Creeper Hotpot

440,000

LẨU GÀ LÃ É TRẮNG
Chicken With Basil Leaf Hotpot

440,000

LẨU GÀ NẤU NẤM
Chicken With Mushroom Hotpot

520,000

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

320,000

LẨU BỒ CÂU NẤU NẤM
Pigeon With Mushroom Hotpot

490,000

LẨU BỒ CÂU KHỔ QUA
Pigeon With Bitter Melon Hotpot

440,000

LẨU CUA RÀO
Crab Hotpot

TÍNH THEO KG

In Kilograms



MÓN CANH

SOUP

CANH CẢI XANH NẤU THỊT 170,000

Lean Pork & Mustard Greens Soup

CANH MỒNG TƠI NẤU TÔM 180,000

Shrimp With Ceylon Spinach Soup

CANH CẢI XANH NẤU TÔM 180,000

Mustard Greens Soup With Shrimp

CANH CẢI THẢO NẤU TÔM 180,000

Chinesse Cabbage Soup With Shrimp

TRÁNG MIỆNG

DESSERT

BƯỞI 180,000

Grapefruit

THƠM 180,000

Pineapple

DƯA HẤU 180,000

Watermelon

XOÀI 180,000

Mango

TRÁI CÂY THẬP CẨM 190,000

Mix Fresh Fruit

MÓN ĂN KÈM CƠM TRẮNG

SAVORY

THỊT RAM MẶN 175,000

Simmered Pork In Fishsauce

THỊT KHO TÔ 175,000

Stewing Meat In Claypot

TÔM RAM MẶN 255,000

Simmered Shrimp In Fishsauce

CÁ BỚP KHO TÔ 265,000

Cobia Cooked With Fishsauce In Clay Pot

MỰC LÃ XẢO CHUA NGỌT 265,000

Fried Broad Squids With Tomato & Pineapple

CÁ THU CHIÊN SỐT CÀ 285,000

Sauteed Mackerel Fish With Tomato Sauce

CÁ THU KHO TÔ 285,000

Mackerel Cooked With Sauce In Clay Pot

CƠM TRẮNG 95,000

Steamed Rice





BIA

BEER

SAIGON LAGER <i>Saigon (Can)</i>	22,000
TIGER CHAI <i>Tiger (Bottle)</i>	26,000
TIGER LON <i>Tiger (Can)</i>	27,000
HEINEKEN CHAI <i>Heineken (Bottle)</i>	32,000
HEINEKEN CHAI BẠC <i>Heineken Silver (Bottle)</i>	32,000
HEINEKEN LON <i>Heineken (Can)</i>	34,000
HEINEKEN LON BẠC <i>Heineken Silver (Can)</i>	35,000
HEINEKEN PHÁP <i>French Heineken (Bottle)</i>	44,000

NƯỚC NGỌT

SOFT DRINK

SUỐI CHAM 500ML <i>Cham Water</i>	20,000
SODA <i>Soda</i>	20,000
SPRITE <i>Sprite</i>	20,000
COCA COLA <i>Coca Cola</i>	20,000
BỒ HỮC THẢI <i>Redbull</i>	29,000
NƯỚC YẾN <i>Sanest</i>	28,000

NƯỚC ÉP TRÁI CÂY

FRUITS JUICE

CAM VẮT <i>Orange Juice</i>	81,000
NƯỚC ÉP CHANH DÂY <i>Passion Fruit Juice</i>	69,000
NƯỚC ÉP THƠM <i>Pineapple Juice</i>	69,000
NƯỚC ÉP DƯA HẤU <i>Watermelon Juice</i>	69,000
NƯỚC ÉP CÀ RỐT <i>Carrot Juice</i>	69,000
DỪA TƯƠI <i>Coconut Juice</i>	75,000
SODA CHANH ĐƯỜNG <i>Lime Soda</i>	75,000
NƯỚC CHANH (ĐÁ/ NÓNG) <i>Lime Juice (Ice/ Hot)</i>	58,000

VODKA

VODKA

VODKA HÃ NỘI 300ML – 29,5%VOL	127,000
VODKA HÃ NỘI 700ML – 33%VOL	219,000
VODKA MEN 300ML – 29,5%VOL	110,000
VODKA MEN 500ML – 29,5%VOL	150,000
VODKA SMIRNOFF ENGLAND – 750ML – 40%VOL	587,000
ABSOLUT SWEDEN – 700ML – 40%VOL	667,000
VODKA BELUGA NOBLE RUSSIAN 700ML – 40%VOL	1,380,000
VODKA BELUGA GOLD RUSSIAN 750ML – 40%VOL	2,990,000

COGNAC

COGNAC

HENNESSY VSOP 700ML – 40%VOL	2,473,000
HENNESSY XO 700ML – 40%VOL	6,785,000
MARTELL VSOP 700ML – 40%VOL	2,415,000
MARTELL CORDON BLUE 40%VOL	6,268,000
REMY MARTIN 700ML – 40%VOL	2,703,000
REMY MARTIN XO 700ML – 40%VOL	7,820,000
MARTELL XO 70CL – 700ML – 40%VOL	7,533,000





WHISKY

WHISKY

JW RED LABEL 375ML – 40%VOL	403,000	CHIVAS REGAL 12YO 750ML – 40%VOL	1,150,000
JW RED LABEL 700ML – 40%VOL	667,000	CHIVAS REGAL 18YO (750ML) – 40%VOL	2,415,000
JW BLACK LABEL 375 ML – 40%VOL	644,000	CHIVAS REGAL 18YO (1.000ML) – 40%VOL	3,220,000
JW BLACK LABEL 750ML – 40%VOL	1,242,000	CHIVAS REGAL 21YO 750ML– 40%VOL	4,830,000
JW BLUE LABEL 1000	10,465,000	CHIVAS REGAL 25YO – 40%VOL	12,995,000
VOL JACK DANIEL'S 700ML – 40%VOL	1,380,000	CHIVAS SALUTE 38 YO – 40%VOL	43,355,000
JIM BEAM 750ML – 40%VOL	725,000	CHIVAS REGAL 18 YO 75CL – BLUE	3,105,000
JAMESON 750ML – 40%VOL	851,000	MACALAN 15YO 700ML – 43%VOL	8,970,000
BALLANTINES FINEST 750ML – 40%VOL	690,000	MACALAN 18YO 700ML – 43%VOL	18,630,000
BALLANTINES 12YO 750ML – 40%VOL	1,472,000	GLENLIVET 18 YEARS 700ML – 43%VOL	6,613,000
BALLANTINES 17YO – 43%VOL	2,588,000	GLENFIDDICH 12YO 750 ML – 40%VOL	1,955,000
BALLANTINES 21YO – 40%VOL	3,910,000	GLENFIDDICH 15YO 750 ML – 40%VOL	3,220,000
BALLANTINES 30YO – 43%VOL	12,075,000	GLENFIDDICH 18YO 750 ML – 40%VOL	5,175,000

VANG VIỆT NAM

WINE VIETNAM

RƯỢU VANG TRẮNG ĐÀ LẠT (W)
White wine

219,000

RƯỢU VANG ĐỎ ĐÀ LẠT (R)
Red wine

219,000

VANG AUSTRALIA

WINE AUSTRALIA

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

644,000

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

897,000

JACOBS CREEK MERLOT 750MLV – 13,9%VOL

679,000

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

667,000

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

863,000

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

909,000

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

909,000

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

932,000

VANG CHILE

WINE CHILE

VANG 1865 – CABERNET SAUVIGNON2012 750ML – 14,5%VOL 1,495,000

MEMORIAS 2014 – 750ML – 15%VOL

2,818,000

CALICANTO 2014 – 750ML – 14,5%VOL

1,300,000

THUỐC LÃ

TOBACCO

THUỐC NGỰA
White Horse

75,000

THUỐC 555
555

87,000

THUỐC MÈO
Craven

75,000



VIP MENU



CHAMPA ISLAND

NHA TRANG | RESORT HOTEL & SPA

