



RESTAURANT
VIETNAMESE CUISINE & SEAFOOD

01 Vo Thi Sau, Duong Dong, Phu Quoc, Kien Giang, Viet Nam
Hotline: 0799 696 667

MÓN NHẬU/ SNACK FOR DRINK

| | |
|---|--------------------|
| Khoai môn chiên nước mắm <i>Fried taro with caramel fish sauce</i> | 60.000 VND |
| Bắp xào tôm khô <i>Sautéed sweet corn with dried shrimp</i> | 60.000 VND |
| Nghêu hấp Thái <i>Thai style poached clam</i> | 80.000 VND |
| Cá sòng nướng <i>Grilled horse mackerel fish</i> | 80.000 VND |
| Ốc bươu nướng tiêu xanh <i>Grilled apple snail with green pepper sauce</i> | 90.000 VND |
| Ốc móng tay xào rau mướt <i>Sautéed razor clam with morning glory</i> | 90.000 VND |
| Bò chiên lá lốt <i>Fried beef with piper lotot</i> | 100.000 VND |
| Chang dưng heo nướng mọi <i>Char-grill pork skirt</i> | 120.000 VND |
| Dồi trường xào dưa cải <i>Sautéed pork uterus with pickle</i> | 120.000 VND |
| Ốc hương nướng mọi <i>Char-grilled sweet snail</i> | 120.000 VND |
| Ốc hương sốt trứng muối <i>Sautéed sweet snail with salted egg yolk</i> | 140.000 VND |
| Ốc vòi nướng tiêu xanh <i>Grilled noble volute shell with green pepper sauce</i> | 140.000 VND |



Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

HƯƠNG BIỂN SPECIALTY MENU

MÓN GỎI VÀ ĂN NHẸ/ SNACK AND SALAD

| | |
|--|--------------------|
| Đậu hũ chiên sả <i>Fried tofu with lemongrass</i> | 60.000 VND |
| Chả giò hải sản Hương Biển <i>Huong Bien seafood spring roll</i> | 160.000 VND |
| Chả giò ghẹ thịt cuộn lá dứa <i>Crab meat and ground pork spring roll</i> | 190.000 VND |
| Gỏi cá trích <i>Herring fish salad</i> | 220.000 VND |
| Gỏi sứa tôm mực <i>Jelly fish with prawn and squid salad</i> | 190.000 VND |
| Gỏi xoài mực khô <i>Sun-dried calamari and green mango salad</i> | 190.000 VND |
| Gỏi hải sản chua cay <i>Hot and sour seafood salad</i> | 190.000 VND |
| Gỏi gà xé hoa chuối <i>Shredded chicken and banana blossom salad</i> | 175.000 VND |
| Gỏi ngó sen tôm thịt <i>Lotus stem with seafood salad</i> | 190.000 VND |
| Gỏi ốc hoa chuối <i>Sea-snail with banana blossom salad</i> | 175.000 VND |
| Gỏi mực trộn hành cần <i>Squid with onion and celery salad</i> | 190.000 VND |
| Gỏi bò trộn cải mầm <i>Beef and radish sprout salad</i> | 180.000 VND |



Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

MÓN CANH/ SOUP

| | |
|---|--------------------|
| Canh nghêu thì là <i>Clam and fennel leaf soup</i> | 175,000 VND |
| Cá chèo bẻo nấu măng chua <i>Baby shark and sour bamboo shoot soup</i> | 190,000 VND |
| Canh chua cá bớp <i>Sour Cobia fish soup</i> | 220,000VND |
| Canh khổ qua chả cá <i>Bitter gourd and fish cake soup</i> | 160.000 VND |
| Canh bầu nấu tôm <i>Gourd and mince of prawn soup</i> | 160,000 VND |
| Canh riêu cua mồng tơi <i>Crab puree and ceylon spinach soup</i> | 160,000 VND |



Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge



MÓN CƠM CHIÊN, MÌ XÀO/ STIR-FRIED RICE, STIR-FRIED NOODLE

| | |
|--|--------------------|
| Mì xào thịt bò <i>Stir-fried noodle with beef</i> | 170.000 VND |
| Hủ tiếu xào hải sản <i>Stir-fried grass noodle with seafood</i> | 170.000 VND |
| Miến xào cua <i>Stir-fried vermicelli noodle with crab meat</i> | 180.000 VND |
| Cơm chiên hải sản <i>Seafood fried rice</i> | 160.000 VND |
| Cơm chiên cá mặn <i>Sun-dried salted fish fried rice</i> | 160.000 VND |
| Cơm chiên gẹ <i>Crab meat fried rice</i> | 180,000 VND |
| Cá nhồng cơm "lựu đạn" <i>Sun-dried barracuda sever with crispy rice ball</i> | 175.000 VND |

Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

MÓN CHÍNH/ MAIN COURSE

| | |
|--|--------------------|
| Nhau trâu xào dưa cải, phục vụ kèm cơm trắng <i>Stir-fried Buffalo Offals with pickle mustard leaf, serve with white rice</i> | 350,000 VND |
| Ba rọi xào mắm ruốc, phục vụ kèm cơm trắng <i>Stir-fried pork belly with shrimp paste, serve with white rice</i> | 175,000 VND |
| Thịt luộc mắm đu đủ, phục vụ kèm bún tươi <i>Steamed Pork belly serve with Papaya pickle, serve with fresh rice noodle</i> | 175,000 VND |
| Ba chỉ chấy cạnh, phục vụ kèm cơm trắng <i>Pan-fried sliced Pork belly, serve with white rice</i> | 175,000 VND |
| Thịt kho quẹt, phục vụ kèm rau củ luộc <i>Braised pork with dried shrimp, serve with steam vegetables</i> | 175,000 VND |
| Sườn xào chua ngọt, phục vụ kèm cơm trắng <i>Sweet and sour pork spare rib, serve with white rice</i> | 175,000 VND |
| Sườn rim tiêu xanh Phú Quốc, phục vụ kèm cơm trắng <i>Braised pork ribs and Phu Quoc green pepper corn, serve with white rice</i> | 175,000 VND |
| Cá bạc má kho lạt, phục vụ kèm bắp chuối bào, bún tươi <i>Braised Indian mackerel with pineapple, serve with slice banana blossom served with fresh noodles</i> | 170,000 VND |
| Cá đục kho tiêu, phục vụ kèm cơm trắng <i>Braised Sillago fish with green pepper corn, serve with white rice</i> | 180,000 VND |
| Gà ram gừng, phục vụ kèm cơm trắng <i>Braised garden chicken with ginger, serve with white rice</i> | 190,000 VND |
| Gà xào sả ớt, phục vụ kèm cơm trắng <i>Wok-fried chicken with lemongrass and chili, serve with white rice</i> | 190,000 VND |
| Cánh gà chiên nước mắm, phục vụ kèm cơm trắng <i>Fried chicken wings with Phu Quoc fish sauce, serve with white rice</i> | 180,000 VND |



Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge



| | |
|---|--------------------|
| Bò xào hành cần, phục vụ kèm cơm trắng <i>Stir-fried beef with onion and celery serve with white rice</i> | 190.000 VND |
| Bò xào sốt tiêu đen, phục vụ kèm cơm trắng <i>Stir-fried beef in black pepper sauce serve with white rice</i> | 190.000 VND |
| Tôm sú ram thịt, phục vụ kèm cơm trắng <i>Braised tiger prawn with pork serve with white rice</i> | 190.000 VND |
| Tôm sú cháy bơ tỏi <i>Wok-fried tiger prawn with garlic</i> | 210.000 VND |
| Tôm sú rang me, phục vụ kèm cơm trắng <i>Braised tiger prawn in tamarind sauce serve with white rice</i> | 210.000 VND |
| Tôm sú rang muối <i>Fried tiger prawn with seasoning salt</i> | 210.000 VND |
| Tôm sú nướng muối ớt <i>Char-grilled tiger prawn with chili salt</i> | 210.000 VND |
| Mực xào chua ngọt, phục vụ kèm cơm trắng <i>Stir-fried sweet and sour squid serve with white rice</i> | 220.000 VND |
| Mực hấp hành gừng <i>Steamed squid with ginger and onion</i> | 220.000 VND |
| Mực trứng chiên nước mắm <i>Fried squid egg in Phu Quoc fish sauce</i> | 260.000 VND |
| Mực xào sa tế, phục vụ kèm cơm trắng <i>Stir-fried calamari with sate sauce serve with white rice</i> | 220.000 VND |

Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

| | |
|---|--------------------|
| Ghẹ ram me <i>Braised blue crab in tamarind sauce</i> | 210.000 VND |
| Ghẹ sữa rang muối <i>Fried seasoning soft shell blue crab</i> | 240.000 VND |
| Cá bóp kho tộ, phục vụ kèm cơm trắng <i>Braised Cobia fish in caramel fish sauce, serve with white rice</i> | 240.000 VND |
| Cá bóp muối chiên <i>Pan-fried salted Cobia fish</i> | 280.000 VND |
| Cá bóp nướng muối <i>Char-grilled Cobia fish</i> | 280.000 VND |
| Ốc vôi xào rau muống <i>Stir-fried sea snail with morning glory</i> | 170,000 VND |
| Giò heo ba tri <i>Fried pork knuckle with lemongrass, serve with pickle and dipping sauce</i> | 220.000 VND |



Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

MÓN ĂN KÈM/ SIDE DISH

| | |
|--|-------------------|
| Rau mồng tơi xào tỏi <i>Stir-fried morning glory with garlic</i> | 60,000 VND |
| Rau luộc thập cẩm <i>Steamed mix vegetables</i> | 60,000 VND |
| Bông cải xào nấm <i>Stir-fried broccoli and cauliflower with mushroom</i> | 80,000 VND |
| Trứng chiên hành <i>Fried egg with scallion</i> | 60,000 VND |
| Trứng chiên thịt băm <i>Fried egg with ground pork</i> | 70,000 VND |
| Trứng chiên hào <i>Fried egg with oyster meat</i> | 80,000 VND |
| Cơm trắng <i>Steamed white rice</i> | 40,000 VND |



Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

CÁC MÓN LẤU – HOT POT

DÙNG CHO TỪ 2 NGƯỜI – FOR 2 PERSONS

| | |
|--|--------------------|
| Lẩu xí quách <i>Pork bones with pickle radish hot-pot serve with egg noodle</i> | 350.000 VND |
| Cá bóp tả pí lù <i>Local style sour fish hot-pot, serve with fresh herb and rice paper</i> | 400.000 VND |
| Lẩu gà lá bứa <i>Garden chicken hot-pot with garcinia leaf, serve with fresh vegetable and rice noodle</i> | 400.000 VND |
| Lẩu gà ớt hiểm <i>Garden chicken with green chili hot-pot, serve with fresh vegetable and rice noodle</i> | 400.000 VND |
| Lẩu hải sản <i>Mix seafood hot-pot, serve with fresh vegetable and rice noodle</i> | 500.000 VND |
| Lẩu Thái hải sản <i>Hot and sour Seafood hot-pot, serve with fresh vegetable and rice noodle</i> | 500.000 VND |
| Lẩu nấm chàm <i>Phu Quoc mushroom and calamari hot-pot</i> | 460.000 VND |
| Lẩu riêu cua hải sản <i>Crab puree and seafood hot-pot, serve with fresh vegetable and rice noodle</i> | 500.000 VND |
| Lẩu ghẹ khoai môn <i>Ham Ninh blue crab hot-pot serve with morning glory and rice noodle</i> | 480.000 VND |
| Trái cây <i>Seasonal fresh fruit</i> | 90.000 VND |



Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

CÁC LOẠI HẢI SẢN TƯƠI SỐNG THEO THỜI GIÁ – FRESH SEAFOOD

Cá mú: Hấp nguyên con, Sashimi với cháo, nấu gút
Grouper fish : Steam whole fish, Sashimi with congee or hot soup

Tôm sú biển: hấp, nướng, sốt Thái
Sea Tiger Prawn: Steam, Grilled, Sashimi with Thai spicy sauce

Cá chim: Nướng muối ớt, Nướng giấy bạc
Local Butter Fish: Grilled with chili salt, Baked in Foil

Nhum biển: Tái chanh, Nướng
Sea urchin: Sashimi, Grilled

Ghẹ hàm ninh: Hấp
Ham Ninh Sea Crab: Steam, Fried in tamarind sauce

Hàu sữa: Tái chanh, Nướng phô mai
Fresh oyster: Sashimi, Baked with cheese

Ốc hương: Cháy tỏi, Hấp sả
Sweet Snail: Fried with garlic, Steam with lemongrass

Ốc giác: Nướng tiêu xanh, Hấp sả
Melo Melo Snail: Grilled with green pepper, Steam with lemongrass

Ốc nhảy: Hấp sả
Local Jump Snail: Steam with lemongrass

Sò điệp: Nướng mỡ hành, Nướng phô mai
Local Scallop: Grilled with onion oil, baked with cheese

Sò tồ: Nướng mỡ hành
Local cockle: Grilled with onion oil

Tôm hùm bông: Sashimi với cháo, Cháy tỏi, Nướng phô mai
Live Rock Lobster: Sashimi with congee, fried with garlic, Baked with cheese

Tôm tích: Cháy tỏi, Rang me
Mantis shrimp: Fried with garlic, Fried in tamarind sauce

Tôm mũ ni: Hấp, Nướng phô mai
Cigali Lobster: Steam, Baked with cheese



Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

HƯƠNG BIỂN DRINK LIST

MOCKTAILS

115.000 VND

PHU QUOC TROPICAL

Passion Fruit, Mango, Pineapple & Grenadine
Chanh Dây, Xoài, Thom & Si-rô Lựu

PASSION FRUIT REFRESHING

Passion Fruit, Lime, Grenadine & Soda
Chanh Dây, Chanh, Si-rô Lựu & Soda

MANGO MADNESS

Mango, Passion Fruit, Basil & Sugar
Xoài, Chanh Dây, Húng Quế & Đường

BANANA SHAKE

Banana, Vanilla Syrup, Mint Leaves, Fresh Milk
Chuối, Siro Vanilla, Lá Bạc Hà, Sữa Tươi

SLUSH

Pineapple Juice, Orange Juice, Lime Juice, Sprite & Grenadine
Nước Ép Thom, Nước Cam, Nước Chanh, Sprite, Si-rô Lựu & Vani

VIRGIN COLADA

Pineapple Juice, Coconut Milk, Fresh Milk, Sugar
Nước Ép Thom, Nước Cốt Dừa, Sữa Tươi, Si-rô Đường

SIGNATURE COCKTAIL

169.000 VND

SEASHELLS COCKTAIL

Jim Beam Whiskey, Fresh Ginger, Fresh Basil Brown Sugar & Lime Juice
Jim Beam Whiskey, Gừng Tươi, Húng Quế, Đường Nâu & Nước Chanh

LADY CELERY

Gin, Triple Sec, Passion Fruit Juice, Celery, Lime Juice & Simple Syrup
Gin, Triple Sec, Nước Chanh Dây, Cần Tây, Nước Chanh & Si-rô Đường

GIN LIP

Gin, Aperol, Fresh Ginger, Tonic, Lime Juice & Sugar Syrup
Gin, Aperol, Gừng Tươi, Tonic, Nước Chanh & Nước Đường

LEMONGRASS MARTINI

White Rum, Cointreau, Fresh Lemongrass, Lime Juice & Sugar Syrup
Rượu Rum Trắng, Cointreau, Sả Tươi, Nước Chanh & Si-rô Đường

Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

YELLOW MELLOW

Rum, Malibu, Passion Juice, Pineapple Juice
Rum, Malibu, Chanh Dây, Ép Thơm

BEHIND RED SUN

Gin, Aperol, Lime Juice, Sugar Syrup, Grenadine, Egg White, Angostura Bitter
Gin, Aperol, Nước Chanh, Siro Đường, Siro Lựu, Lòng Trắng Trứng, Rượu Đắng

MARTINI LYCHEE

Vodka, Dry Martini, Lychee Syrup, Lime Juice
Vodka, Dry Martini, Siro Vải, Nước Chanh

CLASSIC COCKTAIL

159.000 VND

MOJITO

Light Rum, Dark Rum, Lime, Mint Leaves, Brown Sugar & Soda
Rum Trắng, Rum Đen, Chanh, Lá Bạc Hà, Đường Nâu & Soda

PASSION FRUIT MOJITO

Light Rum, Lime, Mint Leaves, Passion Fruit, Brown Sugar & Soda
Rum Trắng, Chanh, Lá Bạc Hà, Chanh Dây, Đường Nâu & Soda

PINA COLADA

Light Rum, Malibu, Coconut Cream, Pineapple & Simple Syrup
Rum Trắng, Malibu, Nước Cốt Dừa, Thơm & Nước Đường

LONG ISLAND ICED TEA

Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Coke & Lime Juice
Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Coca-Cola & Nước Chanh

NEGRONI

Gin, Campari, Rosso Vermouth & Orange
Gin, Campari, Rosso Vermouth & Cam

MARGARITA

Tequila, Cointreau & Lime Juice
Tequila, Cointreau & Nước Chanh

DRY MARTINI

Vodka Or Gin, Dry Martini & Olive
Vodka Hoặc Gin, Dry Martini & Ô-Liu

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orange Juice & Grenadine
Tequila, Nước Cam & Si-rô Lựu

CUBA LIBRE

Rum, Lime & Coke
Rum, Chanh & Coca-Cola

DAIQUIRI

Rum, Lime Juice & Simple Syrup
Rum, Nước Chanh & Nước Đường

MANGO DAIQUIRI

Rum, Mango Juice, Lime Juice & Simple Syrup
Rum, Nước Xoài, Nước Chanh & Nước Đường

MAI TAI

Light Rum, Dark Rum, Almond Syrup & Lime
Rum Trắng, Rum Đen, Si-rô Hạnh Nhân & Chanh

CAIPIRINHA

Cachaca, Lime & Brown Sugar
Cachaca, Chanh & Đường Nâu

COMOSPOLITAN

Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime, Sugar
Vodka, Cointreau, Nước Việt Quất, Nước Chanh, Sirô Đường

OASIS

Vodka, Midori, Pineapple, Kumquat, Sugar
Vodka, Midori, Pineapple, Tắc, Sirô Đường

B52

Kahlua, Bailey's, Cointreau

P/S I LOVE YOU

Kahlua, Bailey's, Amaretto

WINE BY GLASS/ RƯỢU VANG LY **149.000 VND**

WHITE WINE/ RƯỢU VANG TRẮNG
Katherine Hills – Chardonnay Eastern Australia

RED WINE/ RƯỢU VANG ĐỎ
Katherine Hills - Shiraz South Eastern Australia

FRESH JUICE/ NƯỚC ÉP **49.000 VND**
Orange/ Mango/ Pineapple/ Lime/ Watermelon/ Passion Fruit/ Coconut
Cam/ Xoài/ Thơm/ Chanh/ Dưa Hấu/ Chanh Dây/ Dừa

SMOOTHIES/ SINH TỐ **105.000 VND**
Pineapple/ Mango/ Banana/ Avocado/ Strawberry
Thơm/ Xoài/ Chuối/ Bơ/ Dâu Tây

ITALIAN COFFEE/ CÀ PHÊ Ý

| | |
|--------------------|-------------------|
| Espresso | 49.000 VND |
| Espresso Macchiato | 55.000 VND |
| Americano | 55.000 VND |
| Chocolate | 59.000 VND |
| Cappuccino | 60.000 VND |
| Latté | 60.000 VND |
| Latté Macchiato | 65.000 VND |

VIETNAMESE COFFEE/ CÀ PHÊ VIỆT NAM

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Black Coffee/ Cà Phê Đen | 49.000 VND |
| White Coffee/ Cà Phê Sữa | 52.000 VND |

TEA/ TRÀ **35.000 VND**
English Breakfast Tea/ Fresh Ginger Tea / Peppermint Tea/ Earl Grey Tea/
Jasmine Tea/ Chamomile Tea/ Lipton Tea/ Vietnamese Tea
Trà English Breakfast/ Trà Gừng/ Trà Bạc Hà/ Trà Bá Tước/
Trà Lài/ Trà Hoa Cúc/ Trà Lipton/ Trà Bắc

SOFT DRINK/ NƯỚC NGỌT **20.000 VND**
Coke/ Diet Coke/ Sprite/ Soda/ Tonic

MINERAL WATER/ NƯỚC KHOÁNG **15.000 VND**
Dasani 500ml (Still Water/ Nước Không Có Ga)

BEER/ BIA

| | |
|---|-------------------|
| Heineken Bạc 330ml/ Heineken Silver 330ml | 35.000 VND |
| Heineken Bạc 250ml/ Heineken Silver 250ml | 30.000 VND |
| Tiger Bạc/ Tiger Silver | 32.000 VND |
| Bivina | 19.000 VND |

Giá bán tính bằng Việt Nam Đồng, đã bao gồm thuế và phí phục vụ
Our rates are in Vietnamese Dong (VND), inclusive of Taxes and Service charge

VODKA

Vodka Hà Nội 300ml
Vodka Hà Nội 700ml

100.000 VND
180.000 VND

SOJU

Original/ Truyền Thống
Peach/ Hương Đào
Blueberry/ Hương Việt Quất
Strawberry/ Hương Dâu
Grape/ Hương Nho

149.000 VND

ROSE MYRTLE WINE/ RƯỢU SIM

Rose myrtle wine 30°/ Rượu sim 30°
Rose myrtle wine 39°/ Rượu sim 39°

360.000 VND

WHISKY

Chivas 18

2.400.000 VND