

# The Tasty Stuff

# Table of Content

A Note from the Team	1
Eat With Six Senses	3
Our Venues	5
Destination Dining	7
In Villa Barbecue	8
Romantic Dinner	10
Wine Cave Dinner	11
Food and Beverage Experiences	13
Breakfast Menu	15
All Day Menu	19
Kids Menu	23

# Dear Guest

In this compendium you will find information regarding the food and drinks available for you to enjoy in the comfort of your villa. You will also find a comprehensive list of dining 'experiences' such as our BBQs, cruises and other offers.

As much as possible, the produce we use is locally sourced. We are also continuously encouraging the local growers and suppliers to provide items we can use and working with our gardening team in our ongoing goal to grow as much produce on site as possible.

We set out to cater to all your needs and our chefs will be happy to prepare your favourite dishes where possible, given sufficient notice. Should you have any allergies, please alert your guest experience maker (GEM) on arrival.

At Six Senses, we offer the concept of 'Mindful Dining'; a philosophy of providing as much dietary information about each dish on the menu under each item's description. This includes annotations such as gluten free or lactose free as well as noting dishes that are suitable for guests utilizing our Eat with Six Senses Program. Please find further information on the following page.

Our hosts wish you a wonderful and gastronomical experience at Six Senses Ninh Van Bay.



Scan to download Six Senses App for time-limited offers, make requests for in villa services and enjoy hassle-free orders.

# Quý khách thân mến

Trong cuốn sổ này quý khách sẽ tìm thấy những thông tin về dịch vụ ăn uống tại phòng. Quý khách cũng có thể thấy danh sách các địa điểm ăn tối nên trải nghiệm như: Tiệc nướng tại phòng, dùng bữa tối trên tàu, và nhiều hơn nữa.

Chúng tôi luôn cố gắng sử dụng các sản phẩm có nguồn gốc địa phương nhiều nhất có thể. Chúng tôi cũng không ngừng khuyến khích những người dân trồng trọt và nhà cung cấp địa phương cung cấp các mặt hàng chúng tôi có thể sử dụng và làm việc với đội ngũ làm vườn của chúng tôi về mục tiêu hiện tại của chúng tôi để phát triển càng nhiều sản phẩm càng tốt. Chúng tôi luôn cố gắng để phục vụ mọi nhu cầu của quý khách.

Và nếu quý khách cho chúng tôi biết thông tin trước, các đầu bếp của chúng tôi rất hạnh chuẩn bị các món ăn mà quý khách yêu thích.

Vui lòng báo cho nhân viên chăm sóc khách hàng hoặc nhân viên phục vụ nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào.

Tại SixSenses, chúng tôi theo phong cách “Mindful Dining”, với triết lý này chúng tôi cung cấp tất cả các thông tin về các món ăn bên dưới thành phần của từng món. Bao gồm các thông tin như: không chứa bột mì, không chứa lactose cũng như các món ăn theo chương trình Eat with Six Senses. Vui lòng xem thông tin ở trang tiếp theo.

Chúc quý khách có kỳ nghỉ tuyệt vời tại Six Senses Ninh Van Bay.



Quét để tải xuống Ứng dụng Six Senses, nhận các ưu đãi có giới hạn về thời gian, đặt yêu cầu với dịch vụ tại phòng và tận hưởng chúng.

# Eat with Six Senses

## **Integrating Wellness with your stay at Six Senses Ninh Van Bay**

If you are on one of our Six Senses Integrated Wellness Programs; Full Potential (100%), Sleep & Resilience, Cleanse & Detox or Trim & Fitness, we have created the concept of 'Mindful Dining' in order to complement your experience. If a dish corresponds with any of our wellness programs, then it is marked as such along with any dietary specifications. This allows you to be *mindful* of what you are eating while you stay with us.

**Cleanse & Detox:** Your body detoxifies itself constantly as long as it is in good condition. However, there are times when more toxins enter the body than the body can get rid of itself. The aim of this program is to eliminate toxins in the body in a manner via healthy food. **For** this reason, our detox options are of lower animal protein, free of gluten, sugar, soy and lectin-containing vegetables or legumes, which contain high levels of phytic acid.

**Trim & Fit:** In the Six Senses Trim & Fit Program, our goal is to maximize muscle gain while reducing fat mass. To get this result, we provide generous amounts of protein, but also good, ketogenic fats while reducing carbohydrates.

**Sleep & Resilience:** When it comes to the sleep program you want to harness the natural amino acid L-Tryptophan. This protein is used in the generation of the calming and "feel good" hormone serotonin, which is a critical component of the sleep-inducing hormone, melatonin. Poultry, wild game, shellfish or fish such as: halibut, cod, turbot, whitefish, are great. This also includes cheeses like Mozzarella and Parmesan which are rich in Tryptophan. For vegans, spinach, watercress, broccoli, seaweed, sesame seeds, walnuts and cocoa beans are a great source of tryptophan.

**Full Potential:** The Full Potential program is an all encompassing program for guests looking for guidance to enhance their overall health and fitness level. Guests on this program can use all other program's foods, advice, herbs and smoothies.

# Eat with Six senses

## Tích hợp sức khỏe với kỳ nghỉ tại Six Senses Ninh Van Bay

Nếu bạn thuộc một trong các Chương trình Chăm sóc Sức khỏe Tích hợp của Six Senses chúng tôi;

Full Potential (100%), Sleep & Resilience, Cleanse & Detox hoặc Trim & Fitness, chúng tôi đã tạo ra khái niệm 'Mindful Dining' để bổ sung cho trải nghiệm của bạn. Nếu một món ăn tương ứng với bất kỳ chương trình chăm sóc sức khỏe nào của chúng tôi thì nó được đánh dấu như vậy cùng với bất kỳ thông số kỹ thuật nào về chế độ ăn uống. Điều này cho phép bạn chú ý đến những gì bạn đang ăn trong khi ở lại với chúng tôi.

**Cleanse & Detox:** Cơ thể của bạn tự giải độc liên tục miễn là nó đang trong tình trạng tốt. Tuy nhiên, có những lúc có nhiều độc tố xâm nhập vào cơ thể hơn là cơ thể có thể tự thoát khỏi. Mục đích của chương trình này là để loại bỏ độc tố trong cơ thể một cách nhẹ nhàng thông qua thực phẩm lành mạnh. Vì lý do này, các sự lựa chọn giải độc của chúng tôi là protein động vật thấp hơn, không chứa tinh bột, đường, đậu nành và rau hoặc các loại rau có chứa lectin, có chứa hàm lượng axit phytic cao.

**Trim & Fit:** Trong chương trình Six Senses Trim & Fit, mục tiêu của chúng tôi là tăng tối đa cơ bắp và giảm khối lượng chất béo. Để có được kết quả này, chúng tôi giảm carbohydrate bằng cách cung cấp một lượng lớn protein, chất béo ketogenic.

**Sleep & Resilience:** Khi nói đến chương trình ngủ bạn muốn khai thác các axit amin tự nhiên L-Tryptophan. Protein này được sử dụng trong việc tạo ra hóc môn serotonin làm dịu và "feel good", là một thành phần quan trọng của hóc môn gây ngủ, melatonin. Thịt gia cầm, động vật có vỏ hoặc cá, cá tuyết, cá bơn, cá trắng, rất tuyệt. Bao gồm phô mai như phô mai Mozzarella và Parmesan rất giàu Tryptophan. Đối với người ăn chay, rau cải bó xôi, cải xoong, bông cải xanh, rong biển, hạt mè, hạt óc chó và hạt ca cao là nguồn cung cấp tryptophan tuyệt vời.

**Full Potential:** Chương trình Full Potential là một chương trình bao gồm tất cả cho những khách tìm kiếm hướng dẫn để nâng cao sức khỏe tổng thể và mức độ thể lực của họ. Khách tham gia chương trình này có thể sử dụng tất cả các loại thực phẩm của chương trình khác, lời khuyên, thảo mộc và sinh tố.

# Our Venues

## Dining by the Bay

**Location:** Adjacent to Games Sala

**Opening hours:**

**Breakfast:** 7:00-10:30 am

**Dinner:** 6:30 to 10:30 pm

Spanning over two levels with views across the bay and accompanied by a gentle sea breeze to refresh your senses. Enjoy Asian-Western breakfast and international fusion a la carte or themed menu at dinner.

## Dining by the Pool

**Location:** In front of the lobby

**Opening hours:**

**Lunch:** 11:30 noon to 4:30 pm

**Dinner:** 6:30 to 10:30 pm

**Availability:** See Weekly Activity

Contemporary international Casual Vietnamese and international. Enjoy a delicious and nutritious meal poolside. Our premier lunch venue offers a selection of food to suit all tastes with local highlights as well as some international favourites. This is also the location of our famous complimentary ice cream parlour.

## Dining by the Bay

**Địa điểm:** Gần kề khu Games Sala

**Giờ phục vụ:**

**Bữa sáng:** 7h00 đến 10h30

**Bữa tối:** 18h30 đến 22h30

Trải dài trên hai tầng với tầm nhìn ra vịnh và kèm theo làn gió biển nhẹ nhàng sẽ giúp các giác quan của bạn được tươi mới. Thưởng thức bữa sáng kiểu Á-Âu và thực đơn gọi món phong cách kết hợp quốc tế hoặc bữa tối theo chủ đề.

## Dining by the Pool

**Địa điểm:** Phía trước lễ tân

**Giờ phục vụ:**

**Bữa trưa:** 11h30 đến 16h30

**Bữa tối:** 18h30 đến 22h30

**Đặt bàn:** Cần đặt bàn cho buffet tối

Việt Nam và quốc tế đương đại dịch vụ ẩm thực đặc biệt ngoài trời Thưởng thức bữa ăn ngon và bổ dưỡng bên cạnh hồ bơi. Nhà hàng mang đến các món ăn hương vị địa phương và quốc tế. Đây cũng là nơi phục vụ các loại kem miễn phí.

## Dining by the Rocks

**Important:** This restaurant is reserved for guests 12 years old and over

**Location:** North end of the resort

**Opening hours:**

**Dinner:** 18:30 to 22:30pm

**Phone Extension:** 664

**Booking:** Essential

Contact your GEM

**Cuisine concept:**

Contemporary international

Climb the mountainside to sample our finest dining experience. A perfect place to dine in the evening overlooking the beautiful Ninh Van Bay and South China Sea. Enjoy an aperitif followed by a gourmet dining experience on the terrace.

## Drinks by the Bay

**Location:** South end of the resort

**Opening hours:** 15:00 to 23:00 pm

**Phone Extension:** 664

This bar has an overview of the bay and the house music adds just the right amount of vibrancy.

Sundowners, ice cold margaritas, boutique wines and cocktails make it the place to be whether it is before or after dinner.

## Drinks by the Beach

**Location:** Adjacent to the main jetty

**Opening hours:**

8:30 am to 11:00 pm

**Phone Extension:** 664

An ideal venue to enjoy cocktails after a swim. Choose your favourite spot and watch the sunset over Hon Thi mountains and try our special cocktail of the day or any of your favourite tropical drink.

## Dining by the Rocks

**Quan trọng:** Nhà hàng chỉ phục vụ khách từ 12 tuổi trở lên

**Địa điểm:** Phía Bắc của khu nghỉ

**Giờ phục vụ:**

**Bữa tối:** 18h30 đến 22h30

**Điện thoại:** 664

**Đặt bàn:** Có

**Phong cách ẩm thực:** Quốc tế đương đại

Leo lên triền núi để trải nghiệm bữa tối tốt nhất của chúng tôi. Một nơi tuyệt vời để vừa thưởng thức bữa tối vừa ngắm vịnh Ninh Vân và biển Đông. Thưởng thức rượu khai vị và trải nghiệm dịch vụ ẩm thực đặc biệt ngoài trời

## Drinks by the Bay

**Địa điểm:** Phía Nam của khu nghỉ

**Giờ phục vụ:** 15h00 đến 23h00

**Điện thoại:** 664

Quầy bar có cái nhìn tổng quan của vịnh và âm nhạc ở đây xứng đáng với giá trị của nó. Đây là nơi quý khách ngồi ngắm mặt trời lặn và thưởng thức món cocktail margarita mát lạnh, rượu vang cho dù nó là trước hay sau bữa ăn tối.

## Drinks by the Beach

**Địa điểm:** Gần cầu cảng

**Giờ phục vụ:**

8h30 đến 23h00

**Điện thoại:** 664

Một địa điểm lý tưởng để thưởng thức những món đồ uống sau khi bơi. Chọn địa điểm ưa thích của bạn và ngắm mặt trời lặn trên núi Hòn Thi và thử cocktail đặc biệt trong ngày của chúng tôi hoặc bất kỳ món cocktail nhiệt đới bạn ưa thích.



# Destination Dining

The Six Senses principle of Destination Dining is based on blending romance with the natural environment, providing our guests the opportunity to experience dining in places they would never have imagined.

There is no better way to surprise your partner or loved ones and create a unique and lasting memory.

As part of our operating philosophy the Food & Beverage team works together with the Culinary team to provide high quality food and flawless service, taking the guest on a unique and unforgettable experience. Please also feel free to speak to our chef and create your own perfect menu.

This is done with an absolute focus on genuine and warm hospitality. At all times we strive to create unforgettable dining experiences.

Phong cách phục vụ ăn tối ngoại cảnh của Six Senses là dựa trên pha trộn tình cảm với môi trường tự nhiên, mang đến cho du khách cơ hội trải nghiệm dùng bữa ở những nơi họ sẽ không bao giờ có thể tưởng tượng. Đây là cách tốt nhất làm bất ngờ cho các thành viên trong gia đình, người thân yêu của họ và tạo ấn tượng đáng nhớ.

Là một phần của triết lý hoạt động của chúng tôi, nhóm Thực phẩm và đồ uống kết hợp để mang đến những giá trị dịch vụ hoàn hảo và chu đáo, để quý khách có một trải nghiệm độc đáo và khó quên. Vui lòng trao đổi với đầu bếp của chúng tôi để tạo ra thực đơn hoàn hảo cho riêng bạn

Điều này được thực hiện với một sự tập trung tuyệt đối vào thực tế và thật sự hiểu khách mà chúng tôi vẫn giữ trong tâm trí. Chúng tôi phấn đấu để tạo ra những trải nghiệm khó quên cho quý khách.

## In Villa BBQ / Tiệc nướng tại phòng

Imagine the privacy of your villa, the comfort of the surroundings, a private chef, and waiter at your service.

During this unforgettable dinner, experience a large selection of salads, tasty grills and sumptuous assortment of desserts. Prior reservation required. 50% cancellation fee applied if canceled after 12:00pm on the event day.

Hãy tưởng tượng sự riêng tư tại biệt thự của bạn, sự thoáng đãng của môi trường xung quanh, đầu bếp riêng và nhân viên phục vụ riêng cho bạn. Trong trải nghiệm bữa tối khó quên này một lựa chọn với các món xa lát, các món nướng và tráng miệng xa hoa. Vui lòng đặt trước cho chúng tôi. Vui lòng chi trả 50% chi phí nếu huỷ đặt bàn sau 12:00 trưa.

### Vietnamese Seafood-Wellness

3,900 per person

Add lobster: 5,400 per kilogram

#### To begin with

Mustard leaves wrapped, tuna, mango  
Pomelo, scallop, local herbs, peanut  
Green mango, shrimp, local herbs,  
fish sauce dressing  
Rice crackers, peanut sauce

#### From the BBQ

Tiger prawn, honey lime  
Local scallop, spring onion, peanut, chili,  
Calamari, green chili sauce  
Local fish fillet, turmeric, lemongrass,  
banana leaf  
Corn on the cobb, sweet potato v  
Selection of sauces:  
Chili, ginger fish sauce, salt, pepper, lime

#### Final touch

Traditional lotus seeds sweet soup v  
Coconut crème brulee  
Seasonal fruit plate-v

#### Món khai vị

Cá ngừ cuộn cải xanh  
Gỏi bưởi trộn sò điệp  
Gỏi xoài xanh trộn tôm  
Bánh phồng tôm, sốt đậu phộng

#### Món chính

Tôm nướng mật ong  
Sò điệp nướng mỡ hành  
Mực nướng ớt xanh  
Cá nướng lá chuối  
Bắp nướng, khoai lang nướng v  
Mắm gừng, muối, tiêu chanh

#### Món tráng miệng

Chè hạt sen v  
Bánh kem cháy hương dứa  
Trái cây theo mùa

## Ninh Van Bay Royal

4,400 per person

### To begin with

Seared beef, watercress, herbs, tomato,  
shallot  
Nha Trang oysters' natural, soy, wasabi  
Fresh hand rolls, shrimp, herbs  
Quinoa, roast vegetables, nuts, seeds v  
House made sourdough bread v  
Pink salted butter

### From the BBQ

Local lobster, garlic, parsley butter  
(1/2 per person)  
Curried Pomfret fish  
Australian beef tenderloin, red wine sauce  
New Zealand lamb tenderloin, mint sauce  
Char-grilled vegetables v  
Baked baby potatoes v

### Final touch

Lamington cake  
Lemon tart  
Seasonal fruit plate v

### Món khai vị

Xa lát bò tái trộn xà lách xoong  
Hàu tái chanh  
Gỏi cuốn tôm  
Xa lát hạt diêm mạch v  
Bánh mì lên men v  
Bơ muối hồng

### Món chính

Tôm hùm nướng bơ tỏi  
(Mỗi người 1/2 con)  
Cá chim ướp cà ri nướng  
Thăn bò Úc nướng, sốt vang đỏ  
Thăn cừu nướng  
Rau củ nướng v  
Khoai tây đút lò v

### Món tráng miệng

Bánh sô cô la phủ dừa  
Bánh tạt hương chanh  
Trái cây theo mùa v

## Mediterranean

3,900 per person

Add lobster: 5,400 per kilogram

### To begin with

Greek salad, feta cheese, lemon VG  
Seared local tuna, niçoise salad  
Parma ham, melon platter  
Garden salad v  
Homemade sourdough v  
Pink salted butter

### From the bbq

Sea bass fillet, rosemary, grilled lime  
King prawns, garlic, parsley butter  
Chicken souvlaki  
Rib eye steak, mushroom hut sauce  
Dalat baked potatoes, spring onion v  
Grilled vegetables, pesto v

### Final touch

Tiramisu  
Seasonal fruit plate v  
Vanilla Panna cotta

### Món khai vị

Xa lát Hy Lạp VG  
Xa lát Pháp cá ngừ  
Thịt nguội, dưa lưới  
Xa lát rau vườn v  
Bánh mì lên men v  
Bơ muối hồng

### Món chính

Cá chẽm nướng lá hương thảo  
Tôm sú nướng bơ tỏi  
Gà nướng xiên que  
Thăn ngoại bò nướng, sốt nấm  
Khoai tây Đà Lạt đút lò, hành lá v  
Rau củ nướng, sốt é quế v

### Món tráng miệng

Bánh tiramisu  
Trái cây theo mùa v  
Bánh kem nấu để lạnh

## Romantic Dinner / Bữa tối lãng mạn

Relax with your feet in the sand and your head in the clouds at a private candle-lit dining table on the beach. We will leave you alone as much as you want us too. Choose from a selection of menu or our Chef can create a special menu to your liking.

Location: Beach side in front of the Bay (Or anywhere you fancy)

Opening Hours: 6:30 to 10:00 pm or upon request

Thư giãn với đôi chân của bạn trên cát và những đám mây tại một bàn ăn riêng tư thấp nền trên bãi biển. Chúng tôi sẽ để bạn một mình nhiều như bạn muốn. Chọn từ các lựa chọn thực đơn hoặc đầu bếp của chúng tôi có thể tạo một thực đơn đặc biệt theo ý thích của bạn.

Địa điểm: Bãi biển trước nhà hàng Bay (hoặc nơi nào khách chọn)

Thời gian phục vụ: 6h30 đến 10h30 tối hoặc tùy khách chọn

### To begin with

Fresh Nha Trang oyster, soy, wasabi

### Surf

BBQ calamari, Vietnamese coleslaw,  
green chili sauce

BBQ king prawns, charred lime

BBQ scallops, spring onion, peanut,  
crispy shallot

From our local fisherman in Vinh Luong

### Turf

Australian black angus rib-eye,

Phu Quoc peppercorn sauce

Pasture fed New Zealand lamb fillet,

Red wine sauce

Dalat baby potatoes

Organic garden salad, red wine dressing

### Final touch

Chocolate cremeaux, Dalat strawberries

7,200 per couple

### Món khai vị

Hàu sống Nha Trang, mù tạt xanh

### Surf

Mực nướng BBQ, xà lách bắp cải,  
sốt ớt xanh

Tôm thẻ nướng BBQ, chanh xanh nướng

Sò điệp nướng BBQ, hành lá, đậu phộng,

Đến từ ngư dân địa phương tại

Vinh Luong

### Turf

Nạc lưng bò Black Angus Úc,

sốt tiêu Phú Quốc

Phi-lê cừu New Zealand,

Xốt vang đỏ

Khoai tây bi Đà Lạt

Xà lách rau vườn hữu cơ, sốt rượu vang đỏ

### Món tráng miệng

Bánh sô-cô-la kem, dâu tây Đà Lạt

7,200/2 khách

## The Wine Cave / Bữa tối trong hầm rượu

The ultimate private dining experience at Ninh Van Bay, in the privacy of our wine cave tucked into the rocks. Enjoy a decadent five course tasting menu paired with carefully selected wines from our cellar.

Location: Wine Cave, adjacent to Games Sala

Opening Hours: 6:30 to 10:00 pm. 12 hours notice, subject to availability

Trải nghiệm bữa ăn riêng tư tuyệt vời tại Vịnh Ninh Vân, trong sự riêng tư của hang động rượu vang của chúng tôi nằm gọn trong những tảng đá. Thưởng thức thực đơn 5 món phong phú kết hợp với các loại rượu vang được lựa chọn cẩn thận từ hầm rượu của chúng tôi.

Vị trí: Wine Cave, liền kề với khu Games Sala

Giờ mở cửa: 6:30 đến 10:00 tối. Yêu cầu đặt chỗ trước

### Organic Da Lat Black Duck / Thịt Vịt Hữu Cơ

Duck rillette, apple saffron chutney, toasted sourdough

Thịt vịt ninh chín, sốt nhụy hoa nghệ tây, bánh mì lên men tự nhiên nướng

**BOTTEGA IL VINO DEI POETI, PROSECCO, ITALY**

∞

### Nha Trang Lobster / Tôm Hùm Nha Trang

Lobster carpaccio, radish, garden wild rocket, orange ponzu dressing

Tôm hùm tái, củ cải, rau rocket vườn, sốt Ponzu cam

**BODEGA ARGENTO, MINIMALISTA, PINOT GRIGIO, MENDOZA, ARGENTINA**

∞

### Steamed Salmon Fillet / Cá hồi phi lê chần

Fresh oyster sauce, cucumber, fennel

Sốt hào, dưa leo, củ thì là

**MOULIN DE GASSAC, CHADONNAY, FRANCE**

∞

### Margaret River Grass Fed Tenderloin / Thịt Thăn Ngoại Bò Úc Hữu Cơ

Heirloom cherry tomatoes, mushrooms from our hut, Fondant potatoes, parsley jus

Cà chua bi Heirloom, nấm vườn, khoai tây sốt bơ, sốt ngò tây

**LES FORTS BORIES AZEAU CORBIERES, FRANCE**

∞

### Apple Tarte Tatin / Bánh Táo Nướng

Caramel sauce, vanilla bean ice-cream

Sốt caramel, kem va-ni

**DE BORTOLI, BOTRYTIS SEMILLON,  
LATE HARVEST, AUSTRALIA**

3,900 per person for food / khách cho thức ăn  
5,900 per person with wine pairing / khách kèm rượu vang

This is a suggested menu. Please feel free meet our chefs to make your own menu  
Đây là thực đơn gợi ý cho quý khách, vui lòng gặp đầu bếp của chúng tôi để có thể  
đặt theo thực đơn của riêng bạn.

### Vietnamese Cooking Class

Whether you are a total novice or an experienced cook, you'll find our hands-on cooking class the fun way to become familiar with the wonderful local cuisine. Learn the finer art of preparing some of the most popular Vietnamese dishes with a chef from the region.

Bookings 24 hours in advance

Price: 3,200 per person

Participants must be over 12 years old

### Lớp học nấu ăn

Cho dù bạn là một người mới làm quen hay một đầu bếp có kinh nghiệm, bạn sẽ thấy lớp học nấu ăn thực hành của chúng tôi là một cách thú vị để làm quen với các món ăn địa phương tuyệt vời. Tìm hiểu nghệ thuật chế biến một số món ăn phổ biến nhất của Việt Nam với đầu bếp trong vùng. Vui lòng đặt trước 24 giờ

Giá: 3,200 cho 1 khách

Chỉ áp dụng cho khách trên 12 tuổi

### Cooking For Kids

For our junior guests wishing to experience a culinary adventure we offer a hand roll class, one of the dishes most famous dishes from Vietnam.

Bookings 24 hours in advance

Price: 500 per child

### Lớp học nấu ăn cho trẻ

Dành cho các trẻ em yêu thích nấu ăn. Chúng tôi mang đến món gỏi cuốn, là 1 trong các món ăn nổi tiếng của Việt Nam. Vui lòng đặt trước 24 giờ

Giá: 500/ 1 trẻ

### "Floating" Breakfast

**Location:** At your Villa  
**Price:** 3,400 per couple  
**Opening Hour:** 8:00 to 10:30 am or upon reservation

Rise and shine!

Start your day in style with a unique floating breakfast served in the privacy of your villa with a bottle of Taittinger Brut Reserve (375 ml).

### Bữa sáng trên hồ bơi

**Địa điểm:** Tại biệt thự  
**Giá:** 3,400/2 khách  
**Thời gian phục vụ:** 8:00 đến 10:30

Thức giấc và hãy vui lên nào!

Hãy bắt đầu một ngày mới thật phong cách với bữa sáng nổi độc đáo được phục vụ trong sự riêng tư tại phòng của bạn với một chai Taittinger Brut Reserve (375 ml).

### Floating Sunset bubbles at Villa

**Location:** In your pool  
**Price:** 3,900 per couple  
**Availability:** Recommended time before 5:00 pm to catch the glorious sunset.

Fancy being pampered in your private pool? Go on, you're on Holiday.... Enjoy a bottle of bubbles from our wine list and canapes.

### Hoàng hôn trên hồ bơi

**Địa điểm:** Tại biệt thự  
**Giá:** 3,900/2 khách  
**Thời gian phục vụ:** Thời gian đề xuất trước 5:00 chiều để đón hoàng hôn rực rỡ.

Tận hưởng kỳ nghỉ thú vị bằng cách thưởng thức rượu vang nổi và thức ăn nhẹ được phục vụ trên hồ bơi ngay tại biệt thự của mình.

### Nha Trang Seafood Hot Pot

**Location:** On the Jetty  
**Price:** 2,800 per couple  
**Availability:** See weekly activity sheet

Go "local" and tuck in to for a traditional Nha Trang seafood hot pot, all sourced from the local fishing village so it's fresh, fresh, fresh! Cooked it your own way. And that broth is the best seafood soup at the end of the meal...

### Lẩu hải sản trên cầu cảng

**Địa điểm:** Cầu cảng  
**Giá:** 2,800/2 khách  
**Thời gian phục vụ:** Kiểm tra chương trình hàng tuần

Đến Nha Trang và thưởng thức lẩu hải sản Nha Trang truyền thống, tất cả đều có nguồn gốc từ làng chài địa phương nên rất tươi, mới, tươi! Nấu nó theo cách của riêng bạn. Và nước dùng đó là món súp hải sản ngon nhất vào cuối bữa ăn...

# Your personal bar and menu

Dine In Villa with your favorite food and drinks (Dial extension 664)

Do you prefer a different wine or beverage? Just let us know and our Master Wine and Beverage list will be delivered to your villa or tell us your favorite's and we will personally craft your mini bar for you. Not sure about wines on our list our Sommelier is on hand to assist you with either his selection or you may want to book a private wine tasting?

Looking for something else to eat, but can't see it on the In Villa Dining Menu? Please call us for different recommendations or other local artisanal dishes. Our Chefs are on hand to customize your requests at any time.

Dùng bữa trong villa với đồ ăn và thức uống yêu thích của bạn (Nhắc máy số 664)

Bạn thích một loại rượu hoặc đồ uống khác? Chỉ cần cho chúng tôi biết và danh sách Menu chuyên dụng rượu và thức uống của chúng tôi sẽ được chuyển đến villa của bạn hoặc cho chúng tôi biết món bạn yêu thích và chúng tôi sẽ đích thân chế tạo quầy bar mini cho bạn. Bạn không chắc chắn về các loại rượu trong danh sách của chúng tôi Nhân viên giới thiệu rượu của chúng tôi luôn sẵn sàng hỗ trợ bạn lựa chọn hoặc bạn có thể muốn đặt một buổi nếm thử rượu riêng?

Bạn đang tìm thứ gì khác để ăn, món mà bạn không thể thấy trên Thực đơn ăn uống trong villa? Vui lòng gọi cho chúng tôi để có các đề xuất khác nhau hoặc các món ăn thủ công khác của địa phương. Đầu bếp của chúng tôi có mặt để tùy chỉnh yêu cầu của bạn bất cứ lúc nào.

## In Villa Dining

Available throughout the day, IVD offers a la Carte menu or private dining options for you to enjoy in the comfort of your villa.

Please contact your GEM in order to book an experience or if you have any questions.

Luôn luôn sẵn sàng phục vụ cả ngày, dịch vụ ăn uống phục vụ theo thực đơn gọi món hoặc bữa ăn tối riêng tư tại phòng mang đến cho khách cảm giác thoải mái tại biệt thự của mình.

Vui lòng liên hệ nhân viên chăm sóc khách hàng để biết thêm thông tin đặt các dịch vụ trên



**Thực đơn bữa sáng từ 7:00 đến 10:30**  
Breakfast 7:00 to 10:30 am

<p><b>Continental breakfast</b> Nước ép trái cây Trái cây nhiệt đới Các loại bánh mì và bánh ngọt Trà và cà phê Freshly squeezed juice of your choice Tropical fruit plate Fresh baker's basket Croissants, breads, pastries Butter, honey and a selection of homemade jams Ground gourmet coffee or freshly brewed tea</p>	<p>850 CN V</p>
<p><b>American breakfast</b> Nước ép trái cây Các loại ngũ cốc Cornflakes, natural muesli, fruit and nut muesli Trái cây nhiệt đới Món trứng phục vụ với bánh mì sandwich Trà và cà phê Freshly squeezed juice of your choice Choice of cereal Cornflakes, natural muesli, fruit and nut muesli Tropical fruit plate Two eggs, any style Served with your choice of sides on wheat or white toast Ground gourmet coffee or freshly brewed tea</p>	<p>920</p>
<p><b>Vietnamese Breakfast</b> Cà phê Việt nam Nước trái cây Trái cây nhiệt đới Phở bò Món đặc biệt theo ngày Vui lòng kiểm tra với nhân viên trực điện thoại Vietnamese drip coffee with condensed milk Freshly squeezed juice of your choice Tropical fruit platter Rich beef broth with local herbs, vegetable, rice noodles Daily Vietnamese Special Please check with our in-villa dining host</p>	<p>750</p>

## Champagne breakfast

4,800 per couple

\*Please note the Champagne breakfast is not included in any meal plan or room rate

### *Champagne*

Taittinger Brut Reserve 750 ml

### Nước ép trái cây

Freshly squeezed juice of your choice

### Trái cây nhiệt đới

Tropical fruit platter

### Các loại bánh mì và bánh ngọt CN

Fresh baker's basket

Croissants, breads & pastries

Butter, honey and a selection of homemade jams

### Món trứng chần dùng với cá hồi xông khói

Eggs Royale

English muffin, poached eggs, smoked salmon, Hollandaise sauce

## Bữa sáng gọi món

### A la carte breakfast

<b>Trái cây theo mùa</b>	340
Fresh seasonal local tropical fruits	V   GF   DF   SF
<b>Pho bo</b>	430
Rich beef broth with local herbs, vegetable, rice noodles	GF   DF   SF
<b>Các loại thịt nguội</b>	490/460
Charcuterie sampler	CN
Prosciutto, butcher ham, chorizo and salami, House pickles, crusty bread, butter	
<b>Phô mai dùng kèm trái cây sấy</b>	440
Cheese board	VG   CN
Imported cheeses with fruit chutney and crackers	
<b>Bánh pancake</b>	340
Pancakes	
2 freshly made pancakes with your choice of 2 toppings: Maple syrup   honey   chocolate sauce   strawberry jam	
<b>Sữa chua nhà làm</b>	250
Homemade Yogurt	VG   GF
Plain, berry, mixed fruit Coconut yoghurt (Vegan)	
<b>Trứng gà trong vườn nhà</b>	
Eggs from our farm	
<b>Các món trứng: chiên, khuấy, chần và cuộn</b>	250
2 eggs any style Fried, scrambled, poached or omelette	
<b>Trứng chần dùng với thịt nguội</b>	250
Eggs Benedict	
English muffin, poached eggs, ham, Hollandaise	
<b>Món trứng chần dùng với cá hồi xông khói</b>	250
Eggs Royale	
English muffin, poached eggs, smoked salmon, Hollandaise	
<b>Sides</b>	110
Xúc xích bò hoặc gà	Beef / Chicken sausage
Ba chỉ xông khói nhà làm	House cured bacon
Đậu trắng hầm	Baked beans
Cà chua	Tomato
Nấm xào	Grilled mushrooms
Cơm/ cháo	Rice / Congee
<b>Các loại bánh ngọt</b>	385
Pastry basket	VG   CN
Croissant, pain au chocolat, Danish, muffin	

<b>Các loại bánh mì</b>	<b>250</b>
Bread basket	VG   CN
Your choice of 3 breads: Selection of our daily breads, your choice of jams and spreads <i>Please note that gluten free options can be made with advanced notice</i>	

## **Thức uống**

### Breakfast beverages

<b>Các loại cà phê</b>	<b>145</b>
Coffee Espresso, Americano, Vietnamese, Caffe Latte, Cappuccino	
<b>Trà</b>	<b>145</b>
Trà đen, trà Earl Grey, trà ô long, trà xanh, Trà lài, Trà hoa cúc, Trà atisô, trà hoa dâm bụt Trà gừng, trà sả, trà bạc hà tươi	
Tea Black Tea, Earl Grey, Oolong, Green Tea, Jasmine Tea Chamomile, Artichoke, Hibiscus Ginger, Lemongrass, Fresh Mint	
<b>Nước trái cây tươi</b>	<b>175</b>
Cam, thơm, dưa hấu, chanh dây Vui lòng hỏi nhân viên phục vụ về nước uống tốt cho sức khỏe Fresh fruit juice Orange, pineapple, watermelon, passion fruit, Ask our host for wellness juice of the day	
<b>Sinh tố</b>	<b>175</b>
Chuối, xoài, đu đủ, chanh dây, trái dứa, trái cây hỗn hợp Smoothie Banana, mango, papaya, passion fruit, pineapple, mixed Fruits	
<b>Kombucha</b>	<b>175</b>

**Thực đơn cả ngày từ 11:30 đến 22:30**  
**All day dining menu 11:30 noon to 10:30pm**

**Món khai vị / Starter**

<b>Chả giò chiên tôm thịt</b>	460
Crispy shrimp-pork spring rolls, garden herbs, house pickles, sweet and sour sauce	DF GF CN
<b>Gỏi cá hồi</b>	690
Cured salmon tartare, Beetroot pickles, red radish, capers, avocado	DF
<b>Xa lát củ dền</b>	460
Beetroot pyramid, rocket salad, goat's cheese, walnut, balsamic vinegar	VG CN
<b>Chả giò chiên rau củ</b>	460
Crunchy vegetables rolls, garden herbs, house pickles, chili dipping sauce	DF GF VG
<b>Nấm nhồi chiên kiểu Ý</b>	480
Mushroom arancini	SF VG
<b>Mực tẩm bột chiên giòn</b>	590
Panko crumbed calamari, garden herbs, rémoulade, fresh lime	SF
<b>Gỏi cuốn chay hoặc tôm</b>	530
Vegan or shrimp rice paper rolls, garden herbs, house pickles, homemade peanut sauce	DF CN
<b>Xa lát romaine</b>	480
Crunchy baby romaine, shrimp, crispy pancetta, olive crisps, parmigiano cheese	SF GF
<b>Gỏi bò khô nhà làm</b>	505
Home-dried beef salad, green mango, celery, carrot, coriander, crispy shallot, garden herbs	DF CN
<b>Gỏi đu đủ xanh</b>	390
Green papaya salad, tofu, garden herbs, chili, lime	DF GF VG V CN
<b>Xa lát rau vườn ninh vân</b>	460
Ninh Van greens, grape, cucumber, asparagus, romaine, yogurt dressing, crumbled feta	GF VG

## Món súp / Soups Of Souls

<b>Hoành thánh nấm</b>	530
Mushroom-wonton, bok choy, spring onion	VG
<b>Canh chua cá</b>	540
Hot & sour fish, Ninh Van green herbs, garden okra, pineapple, tomato, bean sprout	DF GF
<b>Canh măng chua cá tầm</b>	615
Sturgeon, bamboo shoot, tamarind, pineapple, chili, rice paddy herb	DF GF
<b>Phở chay hoặc bò</b>	495   560
Pho: vegetable or beef, bean sprout, garden herbs, lime, chili	DF
<b>Canh rau cải xanh</b>	430
Garden mustard leaf, shrimp, ginger, black peppercorn	DF GF
<b>Súp bí đỏ vị quế</b>	462
Cinnamon pumpkin soup, honey, pumpkin seeds, crouton	VG CN

## Các món mì/ Sợi Noodles / Pasta

<b>Mì trứng xào tôm, mực</b>	570
Egg noodles, shrimp, squid, garden vegetables	DF
<b>Mì gạo sợi đẹp</b>	490
Fried flat rice noodles, asparagus, spring onion, chili, mushroom	DF VG V
<i>Vui lòng chọn sợi mì Ý   Let's choice of pasta</i>	
<b>Mì Ý sợi dài   Nui ống   Mì bản lớn nhà làm</b>	
Spaghetti   Penne   Homemade fettuccine	
<b>Sốt dầu tỏi, cà chua và ớt khô</b>	610
Arrabiata	DF SF VG
<b>Sốt bò bằm</b>	630
Bolognese	DF SF
<b>Sốt kem phô mai và thịt heo xông khói</b>	590
Cacbonara	SF
<b>Sốt dầu tỏi và ngò tây</b>	610
Aaglio e olio	SF VG

## Món chính / Main Course

### MÓN NƯỚNG | GRILLED

<b>Bông cải trắng</b>	545
Cauliflower, almond cream, pomegranate, asparagus	VG V CN
<b>Thăn ngoại bò waygu – 190 gr</b>	2,100
Waygu striploin, asparagus, baby carrot	GF SF
<b>Ức gà pháp</b>	1,050
Corn fed chicken breast, creamy mushroom sauce, asparagus, baby carrot	SF
<b>Tôm sú hoặc mực lá</b>	850
King prawn or calamari, fresh chili, black peppercorn, lime, Thai chili sauce	GF
<b>Cá hồi phi lê</b>	1,090
Salmon fillet, asparagus, baby carrot, capers-butter sauce	GF SF
<b>Cá chẽm</b>	615
Seabass, green bean, bok choy, garden herbs, Singapore sauce	DF
<b>Burger đặc biệt tại nhà hàng Bay</b>	690
DBB burger, brioche bun, black Angus beef, cheddar, crispy onions, smoked pepper aioli	SF

### CÁC MÓN TRÊN CHẢO NÓNG

#### SIGNATURE SIZZLER

<b>Rau củ</b>	460
Plant-based, garden vegetables, bell peppers	DF VG
<b>Thăn bò Angus</b>	790
Angus beef, phu quoc peppercorn, bell peppers, onion, mushroom	DF
<b>Tôm sú</b>	680
King prawn, garlic, chili, spring onion, bell peppers	DF

### COM CHIÊN | FRIED RICE

<b>Cơm chiên trứng</b>	480
Egg fried rice, garlic, cucumber, tomato	DF GF
<b>Cơm chiên sò điệp và thịt ghẹ</b>	750
Scallop & crab, local scallops, crab meat, garlic, coriander	DF GF
<b>Cơm chiên muối é</b>	480
Vietnamese white basil, carrot, green peas, spring onion	DF GF VG V

### BÁNH XÈO | CRISPY RICE CREPE

<b>Rau củ</b>	520
Plant-based, garden herbs, turmeric, bean sprout, spring onion	DF VG V
<b>Thịt nạc heo</b>	560
Pork shoulder, marinated pork, garden herbs, mushroom	DF
<b>Hải sản</b>	610
Seafood, shrimp, squid, house pickles, dipping sauce	DF

**KHO TỘ | CLAY POT**

<b>Ba rọi heo đen</b>	580
Braised black pork belly, coconut, chili, peppercorn, steamed rice	DF
<b>Cá bớp</b>	630
Simmered cobia, garden green mango salad, steamed rice	DF
<b>Đậu hũ</b>	520
Lemongrass tofu, chili, lemongrass, coriander, peanut, steamed rice	VG CN DF

**Món Dùng Kèm | The Side**

<b>Nấm vườn xào tỏi</b>	240
Garlic button mushroom	GF SF VG V
<b>Cà rốt nhỏ đút lò và hạnh nhân</b>	210
Heirloom baby carrots, almonds	GF SF VG V CN
<b>Khoai tây nghiền bơ sữa</b>	210
Butter mashed potato	GF SF VG
<b>Khoai tây chiên múi cau nhà làm</b>	210
Homemade hand-cut chips	GF SF VG V
<b>Măng tây đút lò</b>	220
Grilled garden asparagus	GF SF VG V
<b>Rau củ vườn luộc</b>	210
Steamed garden vegetables	DF GF SF VG V
<b>Rau muống xào</b>	210
Stir-fried morning glory	DF

**Tráng miệng | Final Sweetness**

<b>Bánh tiramisu</b>	470
Our tiramisu, cocoa gavottes, mascarpone cream, cocoa nib, spiced honey liquor	CN
<b>Bánh sô cô la nướng mềm</b>	470
Tien Giang chocolate lava cake, cinnamon cointreau, salted ice milk	GF VG
<b>Trái cây theo mùa</b>	440
Fruit platter, mango, watermelon, dragon fruit, passion fruit, pineapple	DF GF SF VG V



## Thực Đơn Trẻ Em Kids Eat Too

<b>Súp / Xa lát</b>	200
<b>Soups/salad</b>	
<b>Súp bí đỏ</b>	VG CN
Pumpkin soup	
<b>Phở bò</b>	DF GF SF
Little beef “pho”	
<b>Gỏi xoài trộn tôm</b>	DF   GF
Green mango salad, shrimp	
<b>Xa lát romaine</b>	GF   DF
Romaine lettuce, shrimp, cherry tomato, bacon, mayo dressing	
<b>Rau củ que, sốt đậu rang ngọ</b>	V SF CN
Crunchy vegetable sticks, creamy hummus	
<b>Món chính</b>	220
<b>Mama’s favourites</b>	
<b>Mì Ý sốt cà chua thịt viên</b>	
Spaghetti mama’s meatballs, tomato sauce	
<b>Nui ống sốt cà chua, bông cải xanh, măng tây</b>	VG SF DF
Penne pasta, broccoli, asparagus, tomato sauce	
<b>Mì ống sốt kem, phô mai</b>	SF
Penne pasta carbonara, parmesan	
<b>Burger bò băm, phô mai</b>	
Cheeseburger, lettuce, tomato, pickle, hand cut chips	
<b>Bánh mì kẹp phô mai và thịt nguội, khoai lang chiên</b>	
Ham cheese sandwich, sweet potato wedges	
<b>Gà chiên bột giòn</b>	
Parmesan crumbed chicken tenders, steamed vegetables, baby potatoes	
<b>Ức gà nướng dùng kèm rau củ</b>	GF SF
Grilled chicken breast	
Garden leaves, tomato, cucumber, carrot	
<b>Gỏi cuốn tôm</b>	DF
Shrimp hand roll, rice vermicelli, carrot, cucumber, sweet and sour fish sauce	

<b>Món Châu Á</b>	<b>220</b>
A TASTE OF ASIA	
<b>Cà ri gà dung kèm cơm trắng</b>	DF GF
Vietnamese chicken curry, steamed rice	
<b>Cơm chiên sò điệp, thịt ghe</b>	DF GF
Fried rice, scallops, crab meat, sunny side up egg	
<b>Mì xào hải sản</b>	
Stir fried yellow noodles, local seafood	
<b>Cá nướng dùng kèm rau xào và cơm trắng</b>	DF GF
BBQ fish fillet, stir-fried garden greens, steamed rice	
<b>Mực tẩm bột chiên giòn</b>	SF
Breaded calamari, green salad, cherry tomato, mayonnaise	
<b>Món dùng kèm</b>	<b>120</b>
SIDES	V DF SF
<b>Rau củ luộc</b>	
Steamed vegetables	
<b>Khoai lang chiên</b>	
Sweet potato wedges	
<b>Khoai tây chiên</b>	
Hand cut chips	
<b>Khoai tây mini luộc</b>	
Baby potatoes	
<b>Cơm trắng</b>	<b>50</b>
Steamed rice	
<b>Món Tráng Miệng</b>	<b>210</b>
HAVE YOU BEEN GOOD?	
<b>Trái cây theo mùa</b>	V
Seasonal fruit plate	
<b>Món kem dùng kèm chuối và dâu</b>	
Banana split, vanilla ice cream, coconut caramel, Dalat strawberry	
<b>Bánh tiramisu</b>	CN
Tiramisu, cocoa powder	
<b>Bánh sô cô la nướng dùng với kem vani</b>	CN
Chocolate brownie, vanilla ice cream	