



VIP  
MENU



# CHAMPA ISLAND

NHA TRANG | RESORT HOTEL & SPA



## KHAI VỊ

### APPETIZER


<b>TRÉ TRỘN</b> <i>Tre' Salad</i>	<b>135,000</b>
<b>CHẢ CÁ VẠN GIÃ</b> <i>Vạn Giã Dipped Fish</i>	<b>165,000</b>
<b>MỰC XÉ SƠI CHIÊN GIÒN</b> <i>Deep-fried Squids</i>	<b>195,000</b>
<b>KHOAI TÂY CHIÊN</b> <i>French Fries</i>	<b>90,000</b>
<b>SAKE CHIÊN</b> <i>Crispy Fried Breadfruit</i>	<b>110,000</b>
<b>ĐẬU KHUÔN RANG MUỐI</b> <i>Fried Tofu With Salt</i>	<b>100,000</b>
<b>CHẢ ỐC CHAMPA</b> <i>Champa Dipped Snails</i>	<b>165,000</b>
<b>CHẢ RAM TÔM ĐẮT</b> <i>Shrimp Spring Roll</i>	<b>165,000</b>
<b>CHẢ GIÒ CHAMPA</b> <i>Champa Spring Rolls</i>	<b>180,000</b>
<b>GỎI TÔM ĐẮT THÁI LAN</b> <i>Thai Style Shrimp Salad</i>	<b>195,000</b>
<b>GỎI BÒ RAU MÃ</b> <i>Pennywort Beef Salad</i>	<b>230,000</b>
<b>GỎI RAU MUỐNG CHIÊN GIÒN</b> <i>Crispy Morning Glory Salad</i>	<b>195,000</b>
<b>GỎI CUNG ĐÌNH</b> <i>Gongcai Salad</i>	<b>195,000</b>
<b>GỎI HẢI SẢN</b> <i>Seafood Salad</i>	<b>195,000</b>
<b>GỎI SỮA BẮP CHUỐI</b> <i>Jellyfish &amp; Banana Blossom Salad</i>	<b>180,000</b>
<b>GỎI CÁ MAI</b> <i>Vietnamese White Sardine Salad</i>	<b>180,000</b>
<b>GỎI RONG NHỎ HẢI SẢN</b> <i>Sea Grapes Salad With Seafood</i>	<b>235,000</b>
<b>GỎI CUỐN CUA LỘT</b> <i>Vietnamese Soft-shell Crab Salad Rolls</i>	<b>165,000</b>
<b>GỎI BÒ BÓP THẤU</b> <i>Beef Salad</i>	<b>230,000</b>
<b>GỎI NGHÊ HOA CHUỐI</b> <i>Blossom Banana Salad With White Clam</i>	<b>195,000</b>
<b>GỎI HẦU THÃI</b> <i>Thai Style Oyster Salad</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>SỮA MẮM NHỊ</b> <i>Soaked Jellyfish In Fish Sauce</i>	<b>80,000</b>

## SÚP

### SOUP

<b>SÚP CUA RONG BIỂN (CHẾN)</b> <i>Crab Meat With Seaweed Soup</i> <small>(For 1 Person)</small>	<b>50,000</b>
<b>SÚP CUA RONG BIỂN (THỐ)</b> <i>Crab Meat With Seaweed Soup</i> <small>(For 4-5 Persons)</small>	<b>275,000</b>
<b>SÚP HẢI SẢN (CHẾN)</b> <i>Seafood Soup</i> <small>(For 1 Person)</small>	<b>70,000</b>
<b>SÚP HẢI SẢN (THỐ)</b> <i>Seafood Soup</i> <small>(For 4-5 Persons)</small>	<b>385,000</b>
<b>SÚP HẢI SÂM CƠM CHÁY</b> <i>Sea Cucumber Soup With Crispy Rice</i>	<b>385,000</b>
<b>SÚP VI CẢ NẤU CUA (CHẾN)</b> <i>Shark's Fin Soup With Crab Meat</i> <small>(For 1 Person)</small>	<b>80,000</b>
<b>SÚP VI CẢ NẤU CUA (THỐ)</b> <i>Shark's Fin Soup With Crab Meat</i> <small>(For 4-5 Persons)</small>	<b>420,000</b>
<b>SÚP BẮP CUA (CHẾN)</b> <i>Baby Corn With Crab Meat Soup</i> <small>(For 1 Person)</small>	<b>50,000</b>
<b>SÚP BẮP CUA (THỐ)</b> <i>Baby Corn With Crab Meat Soup</i> <small>(For 4-5 Persons)</small>	<b>275,000</b>





## HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

### FRESH SEAFOOD

<b>CÁ MÚ BÔNG ĐEN</b> <i>Flower Grouper</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>TÔM HÙM ÚT</b> <i>Tiny Lobster</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>ỐC BÀN TAY</b> <i>Spider Conch</i>	<b>330,000</b>
<b>CÁ CHIM TRẮNG</b> <i>Silver Pomfret</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>TÔM TÍT</b> <i>Mantis Shrimp</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>ỐC HƯƠNG</b> <i>Sweet Snail</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>
<b>CÁ NHĂM EM</b> <i>Baby Shark</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>TÔM SÚ SỐNG</b> <i>Tiger Prawn</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>ỐC NHẢY ĐỎ</b> <i>Strombus Luhuanus</i>	<b>475,000</b>
<b>CÁ ĐUỐI SỐNG</b> <i>Ray Fish</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>TÔM ĐẤT</b> <i>Shrimp</i>	<b>605,000</b>	<b>NGHÊU</b> <i>White Clam</i>	<b>200,000</b>
<b>CÁ TẦM</b> <i>Sturgeon</i>	<b>705,000</b>	<b>TÔM MŨ NI ĐỎ</b> <i>Red Slipper Lobster</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>SỒ DƯƠNG</b> <i>Elongate Cockle</i>	<b>355,000</b>
<b>CÁ LỐC</b> <i>Snakehead Fish</i>	<b>395,000</b>	<b>TÔM MŨ NI ĐEN</b> <i>Black Slipper Lobster</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>SỒ LỤA</b> <i>Silk Cockle/ Paphia Undulata</i>	<b>235,000</b>
<b>CÁ ĐIỀU HỒNG</b> <i>Red Tilapia/ Dieuhong</i>	<b>395,000</b>	<b>CUA GẠCH</b> <i>Female Crab</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>HÀU</b> <i>Oyster</i>	<b>200,000</b>
<b>CÁ CHÌNH SÔNG</b> <i>Freshwater Eel</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>CUA THỊT</b> <i>Male Crab</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>TU HẢI</b> <i>Geoduck</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>
<b>BABA</b> <i>Softshell Turtle</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>GHE</b> <i>Flower Crab</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>CÔI MAI</b> <i>Horn Scallop</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>
<b>TÔM HÙM SAO</b> <i>Spiny Lobster</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>	<b>ỐC NÓN</b> <i>Trochus/ Cone Snail</i>	<b>345,000</b>	<b>NHUM SỎ</b> <i>Sea Urchin</i>	<b>THEO THỜI GIÁ</b> <i>By Current Price</i>

## TÔM SHRIMP

### TÔM HŨM SAO WASHABI

Spiny Lobster Sashimi With Wasabi  
And Hot Pot Of Lobster's Head

### TÔM HŨM SAO HẤP

Steamed Spiny Lobster

### TÔM HŨM SAO NƯỚNG BƠ TỎI

Grilled Spiny Lobster With Garlic & Butter

### TÔM HŨM SAO RAM ME

Sauteed Spiny Lobster With Tamarind

### TÔM HŨM SAO RANG MUỐI

Fried Spiny Lobster With Salt

### TÔM HŨM SAO PHŨ PHÔ MAI ĐÚT LÒ

Baked Spiny Lobster With Cheese

### TÔM HŨM ỨT HẤP

Steamed Tiny Lobster

### TÔM HŨM ỨT PHŨ PHÔ MAI ĐÚT LÒ

Baked Tiny Lobster With Cheese

### TÔM HŨM ỨT NƯỚNG BƠ TỎI

Grilled Tiny Lobster With Garlic & Butter

### TÔM HŨM ỨT RAM ME

Sauteed Tiny Lobster With Tamarind

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### TÔM HŨM ỨT RANG MUỐI

Fried Tiny Lobster With Salt

### TÔM MŨ NI ĐỎ HẤP

Steamed Red Slipper Lobster

### TÔM MŨ NI ĐỎ NƯỚNG BƠ TỎI

Grilled Red Slipper Lobster With Garlic & Butter

### TÔM MŨ NI ĐỎ RAM ME

Sauteed Red Slipper Lobster With Tamarind

### TÔM MŨ NI ĐỎ RANG MUỐI

Fried Red Slipper Lobster With Salt

### TÔM MŨ NI ĐỎ PHŨ PHÔ MAI ĐÚT LÒ

Baked Red Slipper Lobster With Cheese

### TÔM MŨ NI ĐEN HẤP

Steamed Black Slipper Lobster

### TÔM MŨ NI ĐEN NƯỚNG BƠ TỎI

Grilled Black Slipper Lobster With Garlic & Butter

### TÔM MŨ NI ĐEN RAM ME

Sauteed Black Slipper Lobster With Tamarind

### TÔM MŨ NI ĐEN RANG MUỐI

Fried Black Slipper Lobster With Salt

### TÔM MŨ NI ĐEN PHŨ PHÔ MAI ĐÚT LÒ

Baked Black Slipper Lobster With Cheese

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### TÔM TÍT HẤP

Steamed Mantis Shrimp

### TÔM TÍT RANG MUỐI

Fried Mantis Shrimp With Salt

### TÔM TÍT CHẤY TỎI

Mantis Shrimp With Overcooked Garlic

### TÔM SỨ BIỂN CHẤY TỎI

Deep-fried Tiger Prawn With Garlic

### TÔM SỨ BIỂN NƯỚNG MỌI

Grilled Tiger Prawn

### TÔM SỨ BIỂN NƯỚNG MUỐI ỚT

Grilled Tiger Prawn With Chili Salt

### TÔM SỨ BIỂN HẤP NƯỚC DỪA

Steamed Tiger Prawn With Coconut Juice

### TÔM SỨ BIỂN RAM ME

Sauteed Tiger Prawn With Tamarind

### TÔM ĐẮT CHẤY TỎI

Deep-fried Shrimp With Garlic

### TÔM ĐẮT HẤP MUỐI SẢ

Steamed Shrimp With Salt & Lemongrass

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### THEO THỜI GIÁ

By Current Price

### TÍNH THEO KG

In Kilograms

### TÍNH THEO KG

In Kilograms

### TÍNH THEO KG

In Kilograms

### TÍNH THEO KG

In Kilograms

### TÍNH THEO KG

In Kilograms

### TÍNH THEO KG

In Kilograms

### TÍNH THEO KG

In Kilograms

## CUA • GHỀ

CRAB • SENTINEL CRABS

## CÁ

FISH

### 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 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** 220,000

*Deep-fried Baby Squids With Fish Sauce*

**MỰC CÒM CHIÊN GIÒN** 220,000

*Deep-fried Baby Squids*

**MỰC CÒM NƯỚNG MUỐI ỚT** 220,000

*Grilled Baby Squids With Chili Salt*

**MỰC CÒM HẤP HÀNH GỪNG** 220,000

*Steamed Baby Squids With Green Onion & Ginger*

**MỰC CÒM CHIÊN XÙ** 220,000

*Deep-fried Baby Squids With Flour*

**MỰC CÒM MẮM NHÌ** 220,000

*Soaked Baby Squids In Fish Sauce*

**MỰC LÃ CHIÊN MẮM** 305,000

*Deep-fried Broad Squids With Fish Sauce*

**MỰC LÃ CHIÊN GIÒN** 305,000

*Deep-fried Broad Squids*

**MỰC LÃ NƯỚNG MUỐI ỚT** 305,000

*Grilled Broad Squids With Chili Salt*

**MỰC LÃ HẤP HÀNH GỪNG** 305,000

*Steamed Broad Squids*

**MỰC LÃ CHIÊN XÙ** 305,000

*Deep-fried Broad Squids With Flour*



# ỐC

## SNAILS

<b>TU HẢI HẤP THÁI</b> <i>Thai Style Steamed Snouts</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>ỐC THẬP CẨM HẤP</b> <i>Steamed Mixed Snails</i>	<b>725,000</b>
<b>TU HẢI HẤP SẢ ỚT</b> <i>Steamed The Snouts With Lemongrass</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>NGHÊU HẤP THÁI (NHỎ)</b> <i>Thai Style Steamed White Clam (S)</i>	<b>150,000</b>
<b>TU HẢI NƯỚNG MỠ HÀNH</b> <i>Grilled The Snouts With Onion &amp; Oil Sauce</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>NGHÊU HẤP THÁI (LỚN)</b> <i>Thai Style Steamed White Clam (L)</i>	<b>195,000</b>
<b>TU HẢI SASHIMI</b> <i>The Snouts Sashimi</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>NGHÊU HẤP SẢ ỚT (NHỎ)</b> <i>Steamed White Clam With Lemongrass &amp; Chili (S)</i>	<b>150,000</b>
<b>ỐC NHẢY HẤP</b> <i>Steamed Strombus Luhuanus</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>NGHÊU HẤP SẢ ỚT (LỚN)</b> <i>Steamed White Clam With Lemongrass &amp; Chili (L)</i>	<b>195,000</b>
<b>ỐC NHẢY NƯỚNG</b> <i>Grilled Strombus Luhuanus</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>HẢI NƯỚNG MỠ HÀNH</b> <i>Grilled Oyster With Scallion Oil</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>ỐC NÓN HẤP</b> <i>Steamed Cone Snails</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>HẢI SASHIMI - MÙ TẠT</b> <i>Oyster Sashimi - Mustard Sauce</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>ỐC NÓN NƯỚNG</b> <i>Grilled Cone Snails</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>HẢI NƯỚNG BƠ TỎI</b> <i>Grilled Oyster With Butter &amp; Garlic</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>ỐC BẦN TAY HẤP</b> <i>Steamed Spider Seashells</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>HẢI PHÔ MAI ĐỨT LỖ</b> <i>Baked Oyster With Cheese</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>ỐC BẦN TAY NƯỚNG</b> <i>Grilled Spider Seashells</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>HẢI CHIÊN GIÒN</b> <i>Crispy Fried Oysters</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>ỐC HƯƠNG HẤP</b> <i>Steamed Sweet Snails</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>HẢI MẮM NHÍ</b> <i>Soaked Oyster In Fish Sauce</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>ỐC HƯƠNG NƯỚNG</b> <i>Grilled Sweet Snails</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>SỒ DƯƠNG HẤP THÁI</b> <i>Thai Style Steamed Elongate Cockle</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>ỐC HƯƠNG RANG MUỐI</b> <i>Fried Sweet Snails With Salt</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>SỒ DƯƠNG NƯỚNG MỠ HÀNH</b> <i>Grilled Elongate Cockle Scallion Oil</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>ỐC HƯƠNG RAM ME</b> <i>Sauteed Sweet Snails With Tamarind</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>SỒ LỤA HẤP THÁI</b> <i>Thai Style Steamed Paphia Undulata</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>
<b>ỐC HƯƠNG XẢO CAY MẶN</b> <i>Hot &amp; Salty Stir-fried Sweet Snails</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>SỒ LỤA HẤP SẢ ỚT</b> <i>Steamed Paphia Undulata With Lemongrass &amp; Chili</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>





# ĐỒNG QUÊ

## BUCOLIC

<b>CÁ TẦM NƯỚNG NGHỆ (KG)</b> <i>Grilled Sturgeon With Turmeric</i>	<b>705,000</b>	<b>CÁ LỐC CHIÊN XÙ (KG)</b> <i>Deep-fried Snakehead Fish</i>	<b>395,000</b>
<b>CÁ TẦM NƯỚNG MUỐI ỚT (KG)</b> <i>Grilled Sturgeon With Chili Salt</i>	<b>705,000</b>	<b>CÁ LỐC HẤP LAGHIM (KG)</b> <i>Steamed Snakehead Fish With Vegetables</i>	<b>395,000</b>
<b>CÁ TẦM NẤU LẨU MĂNG CHUA (KG)</b> <i>Sour Bamboo Shoots Sturgeon Hotpot</i>	<b>705,000</b>	<b>CÁ LỐC NƯỚNG TRUI (KG)</b> <i>Grilled Snakehead Fish</i>	<b>395,000</b>
<b>CHÌNH SÔNG NƯỚNG NGHỆ</b> <i>Grilled Freshwater Eel With Turmeric</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>LẨU CÁ LỐC (KG)</b> <i>Hot &amp; Sour Snakehead Fish Hotpot</i>	<b>395,000</b>
<b>CHÌNH SÔNG NƯỚNG MUỐI ỚT</b> <i>Grilled Freshwater Eel With Chili Salt</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>CÁ ĐIỀU HỒNG CHIÊN XÙ</b> <i>Deep-fried Red Tilapia</i>	<b>395,000</b>
<b>CHÌNH SÔNG NẤU KHOÁNG</b> <i>Freshwater Eel Hotpot</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>CÁ ĐIỀU HỒNG NƯỚNG GIẤY BẠC</b> <i>Grilled Red Tilapia In Foil</i>	<b>395,000</b>
<b>CHÌNH SÔNG UM CHUỐI</b> <i>Cooked Freshwater Eel With Green Banana</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>CÁ ĐIỀU HỒNG HẤP HONG KONG</b> <i>Hong Kong Style Steamed Red Tilapia</i>	<b>395,000</b>
<b>CHÌNH SÔNG NẤU LẨU MĂNG CHUA</b> <i>Freshwater Eel &amp; Sour Bamboo Shoots Hotpot</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>LẨU CHUA CÁ ĐIỀU HỒNG</b> <i>Hot &amp; Sour Red Tilapia Hotpot</i>	<b>395,000</b>
<b>BA BA UM CHUỐI</b> <i>Baba With Green Banana</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>ẾCH CHIÊN MẮM</b> <i>Deep-fried Frog With Fish Sauce</i>	<b>195,000</b>
<b>BA BA HẤP THÁI</b> <i>Steamed Turtle In Thai Style</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>ẾCH NƯỚNG MUỐI ỚT</b> <i>Grilled Frog With Chili Salt</i>	<b>195,000</b>
<b>BA BA NƯỚNG MUỐI ỚT</b> <i>Softshell Turtle With Chilli Salt</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>	<b>CÁ RI ẾCH</b> <i>Frog Curry</i>	<b>220,000</b>
<b>BA BA RANG MUỐI</b> <i>Crispy Roasted Softshell Turtle With Salt</i>	<b>TÍNH THEO KG</b> <i>In Kilograms</i>		





## MÓN BÒ

BEEF

<b>BÒ NƯỚNG MUỐI ỚT</b> <i>Grilled Beef With Chili Salt</i>	<b>240,000</b>
<b>BÒ NƯỚNG LỤI</b> <i>Grilled Beef</i>	<b>240,000</b>
<b>BÒ NƯỚNG MỀ</b> <i>Grilled Beef With Sesame</i>	<b>240,000</b>
<b>BÒ NƯỚNG MÃ LAI</b> <i>Malaysia Style Grilled Beef</i>	<b>240,000</b>
<b>BÒ LÚC LẮC + KHOAI TÂY CHIÊN</b> <i>Beef Dish Served With French Fries</i>	<b>255,000</b>
<b>BÒ QUANH LỬA HỒNG</b> <i>Marinated Beef In Clay Pot</i>	<b>255,000</b>
<b>BÒ CUỘN CẢI XANH</b> <i>Grilled Beef Wrapped In Gai Choy/ Mustard Greens</i>	<b>255,000</b>

## MÓN GÀ • VỊT • BỒ CÂU

CHICKEN • DUCK • PIGEON

<b>GÀ VƯỜN HẤP HÀNH</b> <i>Steamed Free-range Chicken With Green Onion</i>	<b>470,000</b>
<b>GÀ VƯỜN HẤP LÁ CHANH</b> <i>Steamed Free-range Chicken With Lime</i>	<b>470,000</b>
<b>GÀ VƯỜN NƯỚNG MUỐI ỚT</b> <i>Steamed Free-range Chicken With Chili Salt</i>	<b>470,000</b>
<b>GÀ VƯỜN CHIÊN MẮM</b> <i>Deep-fried Free-range Chicken With Fish Sauce</i>	<b>470,000</b>
<b>CÁNH GÀ CHIÊN MẮM</b> <i>Fried Chicken Wings With Fish Sauce</i>	<b>45,000</b>
<b>GÀ LÊN MÂM</b> <i>Steamed Chicken + Grilled Chicken + Chicken Salad + Sticky Rice + Stir-fried Chicken Gible</i>	<b>510,000</b>
<b>VỊT CỎ 2 MÓN (NƯỚNG CHAO, XẢO MĂNG)</b> <i>Duck With 2 Dishes (Grilled, Stir-fried Bamboo Shoots)</i>	<b>510,000</b>



**GÀ QUAY CHAMPA** 470,000  
*Champa Roasted Chicken*

**BỒ CÂU RÔ TI** 155,000  
*Roasted Pigeon*

**BỒ CÂU NƯỚNG** 155,000  
*Grilled Pigeon*

**BỒ CÂU TIỀM** 200,000  
*Stewed Pigeon*

# MÓN HEO

## PORK

**HEO TỘC NƯỚNG GIÒN DA** 245,000

*Grilled Ethnic Pork (Crispy Skin)*

**HEO TỘC NƯỚNG MUỐI ỚT** 245,000

*Grilled Ethnic Pork With Chili Salt*

**HEO TỘC HẤP NỒI RỘ** 245,000

*Steamed Ethnic Pork In Clay Pot*

**HEO RỪNG NƯỚNG MUỐI ỚT** 205,000

*Grilled Wild Boar With Chili Salt*

**HEO RỪNG NƯỚNG GIÀ CÂY** 205,000

*Grilled Wild Boar Marinated With Turmeric & Galangal Sauce*

**HEO RỪNG HẤP NỒI RỘ** 205,000

*Steamed Wild Boar In Clay Pot*

**HEO RỪNG XÀO SẢ ỚT** 205,000

*Stir-fried Wild Boar With Chili & Lemongrass*

**HEO RỪNG XÀO LĂN** 205,000

*Stir-fried Wild Boar With Black Fungus*

**SỤN HEO NƯỚNG GIÀ CÂY** 165,000

*Grilled Pork Cartilages With Turmeric & Galangal Sauce*

**SỤN HEO NƯỚNG MUỐI ỚT** 165,000

*Grilled Pork Cartilages With Chili Salt*

**SỤN HEO CHIÊN MẮM** 165,000

*Fried Pork Cartilage With Fish Sauce*

**MỔNG HEO CHIÊN MẮM** 100,000

*Fried Pork Trotter With Fish Sauce*

**MỔNG HEO CHIÊN GIÒN** 100,000

*Crispy Fried Pork Trotter*

**ĐUÔI HEO CHIÊN MẮM** 165,000

*Fried Pork Tail With Fish Sauce*

**ĐUÔI HEO SỐT CHUA CAY** 165,000

*Sauteed Pork Tail With Hot & Sour Sauce*



# MÓN THÁI

THAI CUISINE



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

**SOM TAM TÔM** 95,000  
*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** 305,000  
*Deep-fried Broad Squids With Herb Thai Style*

**MỤC LÃ HẤP CHANH THÁI** 305,000  
*Steamed Broad Squids With Lemon Leaf Thai Style*

**MỤC LÃ NƯỚNG THÁI PHANGNGA** 305,000  
*Grilled Broad Squids Phangnga Style*

**TÔM SŨ CHIÊN SỐT 3 VỊ** **TÍNH THEO KG**  
*Deep-fried Tiger Prawn With 3 Flavors* *In Kilograms*

**CÁ MŨ VÀNG SON SỐT 3 VỊ** **THEO THỜI GIÁ**  
*Deep-fried Grouper With 3 Flavors* *By Current Price*

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

**ĐUÔI HEO CHIÊN THẢO MỘC** 165,000  
*Deep-fried Pork Tails With Herb Thai Style*

**SỤN HEO NƯỚNG THÁI UBON** 165,000  
*Grilled Pig Cartilage Thai Ubon*

**GÀ VƯỜN NƯỚNG THÁI** 470,000  
*Grilled Free-range Chicken Thai Style*

**GÀ VƯỜN CHIÊN THẢO MỘC** 470,000  
*Deep-fried Free-range Chicken With Herb Thai Style*

**CƠM CHIÊN CÀ RI ĐỎ BÒ LÁ É QUẾ** 100,000  
*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** **THEO THỜI GIÁ**  
*Grouper Hotpot Thai Style* *By Current Price*

## MÓN RAU

STIR VEGETABLES

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

## MÌ • MIẾN

INSTANT NOODLES

<b>MÌ XÀO HẢI SẢN</b>	<b>165,000</b>
<i>Stir-fried Instant Noodles With Seafood</i>	
<b>MÌ XÀO BÒ</b>	<b>165,000</b>
<i>Stir-fried Instant Noodles With Beef</i>	
<b>MÌ XÀO LAGHIM</b>	<b>100,000</b>
<i>Stir-fried Instant Noodles With Vegetables</i>	
<b>MIẾN XÀO HẢI SẢN</b>	<b>160,000</b>
<i>Stir-fried Vermicelli With Seafood</i>	
<b>MIẾN XÀO BÒ</b>	<b>160,000</b>
<i>Stir-fried Vermicelli With Beef</i>	
<b>MIẾN XÀO LAGHIM</b>	<b>100,000</b>
<i>Stir-fried Vermicelli With Vegetables</i>	





## CƠM CHIÊN

FRIED RICE

**CƠM CHIÊN TRỨNG** 100,000

*Egg Fried Rice*

**CƠM CHIÊN MUỐI É** 100,000

*Lemon Basil Fried Rice*

**CƠM CHIÊN MUỐI ỚT** 100,000

*Fried Rice With Green Chili Salt*

**CƠM CHIÊN HẢI SẢN** 155,000

*Seafood Fried Rice*

**CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU** 155,000

*"Yangzhou" Fried Rice*

**CƠM CHIÊN CHAMPA** 165,000

*Champa Fried Rice*

**CƠM CHIÊN CẢ MẶN** 155,000

*Fried Rice With Salte Fish*

**CƠM CHIÊN BÒ** 155,000

*Beef Fried Rice*

## MÓN CHẢO

CONGEE

**CHẢO BÒ BẦM (TÔ)** 70,000

*Minced Beef Congee*

**CHẢO BÒ BẦM (THỐ)** 110,000

*Minced Beef Congee*

**CHẢO HẢI SẢN (TÔ)** 80,000

*Seafood Congee*

**CHẢO HẢI SẢN (THỐ)** 150,000

*Seafood Congee*

**CHẢO ẾCH SINGAPORE (THỐ)** 175,000

*Frog Congee*

**CHẢO THỊT HEO (TÔ)** 70,000

*Minced Pork Congee*

**CHẢO THỊT HEO (THỐ)** 110,000

*Minced Pork Congee*

**CHẢO BỒ CẦU** 165,000

*Minced Pigeon Congee*

# MÓN LẨU

## HOTPOT

**LẨU HẢI SẢN CHUA CAY**  
*Hot & Sour Seafood Hotpot*

385,000

**LẨU HẢI SẢN NẤU NẤM**  
*Mushroom & Seafood Hotpot*

405,000

**LẨU THÁI LAN**  
*Thai Style Hot & Sour Hotpot*

330,000

**LẨU CHUA CÁ BỐP**  
*Hot & Sour Cobia Hotpot*

325,000

**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*

385,000

**LẨU GÀ LÃ É TRẮNG**  
*Chicken With Basil Leaf Hotpot*

385,000

**LẨU GÀ NẤU NẤM**  
*Chicken With Mushroom Hotpot*

460,000

**LẨU BẮP BÒ RAU MÔNG TƠI**  
*Beef Shank With Ceylon Spinach Hotpot*

285,000

**LẨU BỒ CÂU NẤU NẤM**  
*Pigeon With Mushroom Hotpot*

425,000

**LẨU BỒ CÂU KHỔ QUA**  
*Pigeon With Bitter Melon Hotpot*

360,000

**LẨU ẾCH RAU MÃ**  
*Frog With Pennywort Hotpot*

270,000

**LẨU 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** 225,000  
*Cobia Cooked With Fishsauce In Clay Pot*

**MỰC LÃ XẢO CHUA NGỌT** 235,000  
*Fried Broad Squids With Tomato & Pineapple*

**CÁ THU CHIÊN SỐT CÀ** 245,000  
*Sauteed Mackerel Fish With Tomato Sauce*

**CÁ THU KHO TÔ** 245,000  
*Mackerel Cooked With Sauce In Clay Pot*

**CƠM TRẮNG** 85,000  
*Steamed Rice*







## BIA

BEER

<b>SAIGON LAGER</b> <i>Saigon (Can)</i>	21,000
<b>TIGER CHAI</b> <i>Tiger (Bottle)</i>	22,000
<b>TIGER LON</b> <i>Tiger (Can)</i>	24,000
<b>HEINEKEN CHAI</b> <i>Heineken (Bottle)</i>	25,000
<b>HEINEKEN CHAI BẠC</b> <i>Heineken Silver (Bottle)</i>	25,000
<b>HEINEKEN LON</b> <i>Heineken (Can)</i>	29,000
<b>HEINEKEN LON BẠC</b> <i>Heineken Silver (Can)</i>	30,000
<b>HEINEKEN PHÁP</b> <i>French Heineken (Bottle)</i>	42,000

## NƯỚC NGỌT

SOFT DRINK

<b>SUỐI CHAM 500ML</b> <i>Cham Water</i>	19,000
<b>SODA</b> <i>Soda</i>	19,000
<b>SPRITE</b> <i>Sprite</i>	19,000
<b>COCA COLA</b> <i>Coca Cola</i>	19,000
<b>BÒ HÚC THÁI</b> <i>Redbull</i>	26,000
<b>NƯỚC YẾN</b> <i>Sanest</i>	26,000

## NƯỚC ÉP TRÁI CÂY

FRUITS JUICE

<b>CAM VẮT</b> <i>Orange Juice</i>	72,000
<b>NƯỚC ÉP CHANH DÂY</b> <i>Passion Fruit Juice</i>	61,000
<b>NƯỚC ÉP THƠM</b> <i>Pineapple Juice</i>	61,000
<b>NƯỚC ÉP DƯA HẦU</b> <i>Watermelon Juice</i>	61,000
<b>NƯỚC ÉP CÀ RỐT</b> <i>Carrot Juice</i>	61,000
<b>DỪA TƯƠI</b> <i>Coconut Juice</i>	61,000
<b>SODA CHANH ĐƯỜNG</b> <i>Lime Soda</i>	66,000
<b>ĐÁ CHANH – NÓNG</b> <i>Lime Juice (Ice/ Hot)</i>	50,000

## VODKA

### VODKA

VODKA HÃ NỘI 300ML – 29,5%VOL	110,000
VODKA HÃ NỘI 700ML – 33%VOL	198,000
VODKA MEN 300ML – 29,5%VOL	99,000
VODKA MEN 500ML – 29,5%VOL	132,000
VODKA SMIRNOFF ENGLAND – 750ML – 40%VOL	495,000
ABSOLUT SWEDEN – 700ML – 40%VOL	605,000
VODKA BELUGA NOBLE RUSSIAN 700ML – 40%VOL	1,815,000
VODKA BELUGA GOLD RUSSIAN 750ML – 40%VOL	2,420,000

## COGNAC

### COGNAC

HENNESSY VSOP 700ML – 40%VOL	2,310,000
HENNESSY XO 700ML – 40%VOL	6,490,000
MARTELL VSOP 700ML – 40%VOL	2,310,000
MARTELL CORDON BLUE 40%VOL	5,995,000
REMY MARTIN 700ML – 40%VOL	3,850,000
REMY MARTIN XO 700ML – 40%VOL	7,040,000
MARTELL XO 70CL – 700ML – 40%VOL	7,205,000





**WHISKY**  
WHISKY

JW RED LABEL 375ML – 40%VOL	407,000	CHIVAS REGAL 12YO 750ML – 40%VOL	990,000
JW RED LABEL 700ML – 40%VOL	583,000	CHIVAS REGAL 18YO (750ML) – 40%VOL	2,310,000
JW BLACK LABEL 375 ML – 40%VOL	583,000	CHIVAS REGAL 18YO (1.000ML) – 40%VOL	3,080,000
JW BLACK LABEL 750ML – 40%VOL	935,000	CHIVAS REGAL 21YO 750ML– 40%VOL	4,510,000
JW BLUE LABEL 1000	8,250,000	CHIVAS REGAL 25YO – 40%VOL	10,890,000
VOL JACK DANIEL'S 700ML – 40%VOL	869,000	CHIVAS SALUTE 38 YO – 40%VOL	38,500,000
JIM BEAM 750ML – 40%VOL	561,000	CHIVAS REGAL 18 YO 75CL – BLUE	2,970,000
JAMESON 750ML – 40%VOL	814,000	MACALAN 15YO 700ML – 43%VOL	8,580,000
BALLANTINES FINEST 750ML – 40%VOL	638,000	MACALAN 18YO 700ML – 43%VOL	13,200,000
BALLANTINES 12YO 750ML – 40%VOL	1,210,000	GLENLIVET 18 YEARS 700ML – 43%VOL	4,840,000
BALLANTINES 17YO – 43%VOL	2,310,000	GLENFIDDICH 12YO 750 ML – 40%VOL	1,870,000
BALLANTINES 21YO – 40%VOL	3,520,000	GLENFIDDICH 15YO 750 ML – 40%VOL	3,080,000
BALLANTINES 30YO – 43%VOL	10,120,000	GLENFIDDICH 18YO 750 ML – 40%VOL	3,795,000

## VANG VIỆT NAM

WINE VIETNAM

RƯỢU VANG TRẮNG ĐÀ LẠT (W) 220,000  
*White wine*

RƯỢU VANG ĐỎ ĐÀ LẠT (R) 220,000  
*Red wine*

## VANG AUSTRALIA

WINE AUSTRALIA

JACOBS CREEK CHARDONNAV (W)750ML – 12,8%VOL 473,000

WYNDHAM ESTATE BIN 222 CHARDONAY (W)750 – 13,5%VOL 715,000

JACOBS CREEK MERLOT 750MLV – 13,9%VOL 649,000

JACOBS CREEK SHIRAZ CABERNET 750ML – 13,9%VOL 638,000

WYNDHAM ESTATE BIN 555 SHIRAZ 750ML – 14,5%VOL 825,000

WYNDHAM ESTATE BIN 999 MERLOT 750ML – 14,6%VOL 869,000

WYNDHAM BIN 868 CABERNER 750ML – 14,3%VOL 869,000

WYNDHAM BIN 989 SHIRAZ 750ML – 14,8%VOL 891,000

## VANG CHILE

WINE CHILE

VANG 1865 – CABERNET SAUVIGNON2012 750ML – 14,5%VOL 1,210,000

MEMORIAS 2014 – 750ML – 15%VOL 2,090,000

CALICANTO 2014 – 750ML – 14,5%VOL 1,067,000

## THUỐC LÃ

TOBACCO

THUỐC NGỰA 44,000  
*White Horse*

THUỐC 555 55,000  
*555*

THUỐC MÈO 44,000  
*Craven*





# CHAMPA ISLAND

NHA TRANG | RESORT HOTEL & SPA





**VIP MENU**