



PANDANUS

RESORT | MUI NE



THỰC ĐƠN MÓN ĂN
FOOD MENU



PANDANUS

RESORT | MUI NE

Hương vị Mũi Né

THE TASTE OF MUI NE



Tiệc nướng hải sản tự chọn • *Seafood Barbeque Buffet*

18:00 – 21:00 | Thứ Bảy hàng tuần • *Every Saturday*
Orchid Swimming Pool

Người lớn và trẻ em từ 12 tuổi • *Adults & Children from 12 years old: VND 749.000*

Trẻ em 6–11 tuổi • *Children from 6–11 years old: VND 375.000*

Trẻ em dưới 6 tuổi: Miễn phí • *Children under 6 years old: Complimentary*

Giá đã bao gồm một đơn vị nước uống, 5% phí phục vụ và thuế VAT
Tùy chọn nước suối, nước ngọt, cà phê, nước trái cây, mocktail, cocktail hoặc rượu vang
*The price includes one beverage per person, 5% service charge and VAT.
Choice of bottled water, soft drink, coffee, fruit juice, mocktail, cocktail, or wine.*

Ẩm thực Việt Nam

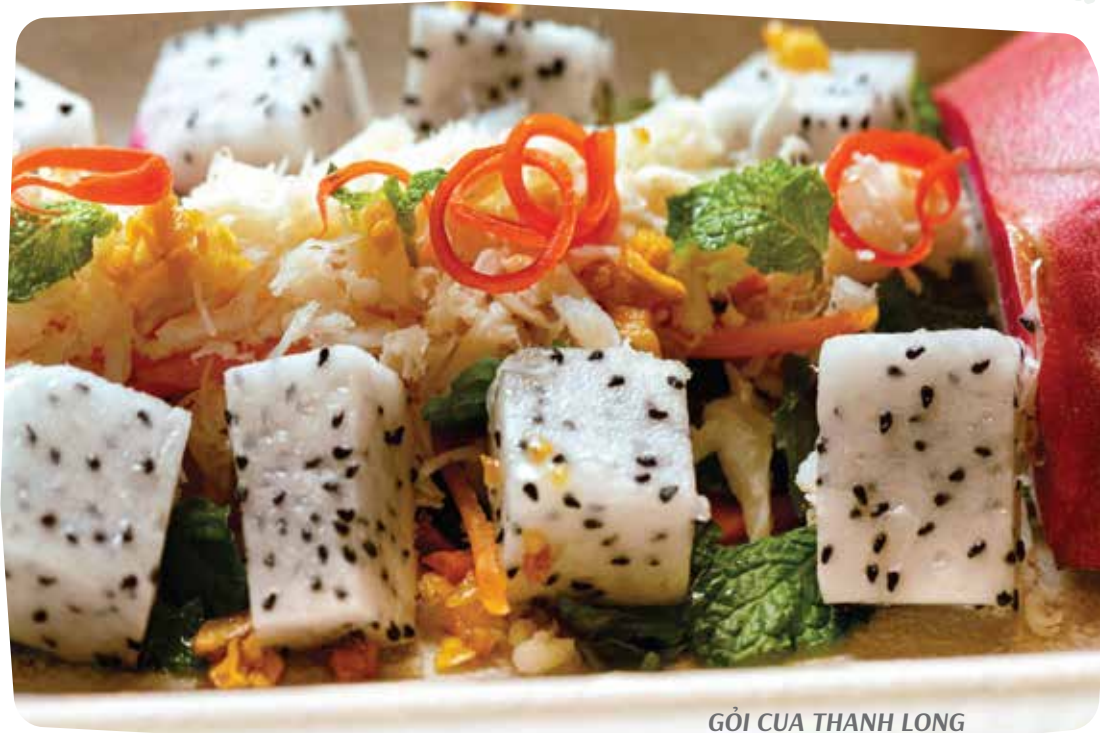
VIETNAMESE CUISINE





MÓN KHAI VỊ • ENTRÉES

1. GỎI BÒ TÁI CHANH 🍴
Vietnamese Beef Salad VND 199.000
2. GỎI CÁ MAI 🍴
Spicy White Sardine Salad VND 159.000
3. GỎI CUA THANH LONG 🍴
Dragon Fruit Salad with Crab Meat VND 159.000
4. CÁ MAI CHIÊN GIÒN XỐT CHUA NGỌT 🍴🌶️🍌
Crispy White Sardines with Sweet and Sour Sauce VND 159.000
5. KHAI VỊ BA MÓN CUỐN 🍴🌶️🥜
Chả Giò Cá Trích, Gỏi Cuốn Phan Thiết và Bò Cuốn Lá Lốt
Vietnamese Tapas Platter VND 129.000
Deep-Fried Herring Spring Rolls, Fresh Phan Thiet Spring Rolls,
and Grilled Minced Beef in Piper Lolot Leaves (two of each)



GỎI CUA THANH LONG
Dragon Fruit Salad with Crab Meat

6. BÒ NƯỚNG LÁ LỐT 🍴🌶️
Grilled Minced Beef in Piper Lolot Leaves VND 129.000
7. GỎI CUỐN TÔM THỊT 🍴🌶️
Fresh Prawn and Pork Spring Rolls VND 129.000
8. CHẢ GIÒ CÁ TRÍCH 🍴
Deep-Fried Herring Spring Rolls VND 99.000

🍴 Món cay • Spicy 🌶️ Món chứa tinh bột • Contains gluten 🥜 Món chứa các loại hạt • Contains nuts 🥛 Món chứa sữa bò • Contains lactose

Giá chứa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT • Prices are subject to 5% service charge and VAT

Lẩu thả

Tinh Hoa Ẩm Thực Mũi Né

Đối với người dân Phan Thiết—Mũi Né, lẩu thả không chỉ là món ăn, mà còn là niềm tự hào ẩm thực quê hương. Từ món gỏi cá mai truyền thống, các đầu bếp đã sáng tạo nên một hình thức thưởng thức mới—vừa giữ trọn hương vị quen thuộc, vừa đem đến trải nghiệm trình bày đẹp mắt.

Tại Pandanus Resort, nguyên liệu được chọn lọc kỹ lưỡng và bày biện thành vòng tròn sắc màu:

- Bún trắng mềm mịn
- Thịt ba chỉ luộc hồng nhạt
- Trứng chiên vàng óng
- Xoài xanh giòn chua dịu
- Rau thơm xanh mát
- Hoa chuối tím—trắng thanh tao

Màu sắc hài hòa gợi nhớ sóng biển, nắng vàng, lá xanh, cá tươi và hoa đại ven biển.

Cách thưởng thức cũng đặc biệt như chính tên gọi: thực khách sẽ “thả” từng nguyên liệu vào tô, rồi nhẹ nhàng trộn đều—để cảm nhận đủ đầy của hương vị ngọt, mặn, chua và hương vị hải sản đậm đà.

Lẩu Thả có hai phiên bản, chiêu lòng mọi khẩu vị:

- **Dùng khô:** Ăn kèm với nước mắm đậm phụng sánh mịn, béo bùi, điểm thêm vị chát nhẹ của hoa chuối—tạo nên sự cân bằng tròn vị.
- **Dùng nước:** Nước dùng nóng hổi, ninh từ thịt tôm, cua, cà chua và hành tây—ấm áp và quyến rũ như hoàng hôn trên biển.

Lẩu thả tại Pandanus Resort là cách chúng tôi tôn vinh ẩm thực địa phương—quen thuộc mà vẫn đủ tinh tế để thực khách tự hào giới thiệu cho bạn bè phương xa.

The Culinary Essence of Mui Ne

A feast for the eyes as well as the palate, lau tha unites the colours, textures, and traditions of coastal Phan Thiet in one memorable dish. Inspired by the local white sardine salad, it has been reimagined into a vibrant hotpot experience by creative chefs.

Each element is prepared with care and arranged in a ring of colour:

- White rice vermicelli for lightness
- Pale-pink boiled pork belly for savoury richness
- Golden slivers of fried egg for warmth
- Crisp green mango for tart freshness
- Fresh green coriander for fragrance
- Purple-and-white banana blossom for elegance

The colours—white, yellow, green, pink, and violet—echo the sea foam, sunlight, tropical leaves, fresh catch, and coastal flowers of Mui Ne.

Served with a rich, golden-brown fish sauce made from banana and roasted peanuts, and paired with crisp grilled sesame rice crackers, lau tha offers a complete balance of the five tastes:

- Sweet from banana, peanut, and seafood broth
- Sour from green mango and tomato
- Salty from fish sauce
- Astringent from banana blossom
- Umami from pork, fish, and shellfish stock

Two serving styles invite you to explore:

- **Dry Style:** Thick peanut-banana sauce for a rich, nutty harmony.
- **Broth Style:** Fragrant hotpot with shrimp, crab, tomatoes, and onions, rich and comforting like a coastal sunset.

At the Pandanus Resort, lau tha is more than a signature dish: it is a celebration of sea and land, and an invitation to taste the heart of Mui Ne.





CÁC MÓN NƯỚC TRUYỀN THỐNG NOODLE SPECIALTIES

MÌ QUẢNG VIỆT
*Specialty Rice Noodles
with Braised Duck*



- | | |
|--|-------------|
| 9. MÌ QUẢNG VIỆT 🍴🌶️ | VND 169.000 |
| Specialty Rice Noodles with Braised Duck | |
| 10. MÌ HOÀNH THÁNH TRÚC XANH 🍴 | VND 149.000 |
| Prawn Wonton Soup with Roasted Pork and Green Asparagus | |
| 11. PHỞ BÒ | VND 149.000 |
| Pho Bo – Traditional Beef Rice Noodle Soup | |
| 12. PHỞ GÀ | VND 149.000 |
| Pho Ga – Traditional Chicken Rice Noodle Soup | |
| 13. HỦ TIẾU MỰC | VND 149.000 |
| Rice Noodle Soup with Squid | |
| 14. SÚP CUA MĂNG TÂY | VND 99.000 |
| Asparagus and Crab Meat Soup | |



**MÌ HOÀNH THÁNH
TRÚC XANH**
*Prawn Wonton Soup
with Roasted Pork
and Green Asparagus*

🌶️ Món cay • Spicy 🍴 Món chứa tinh bột • Contains gluten 🌰 Món chứa các loại hạt • Contains nuts 🥛 Món chứa sữa bò • Contains lactose

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT • Prices are subject to 5% service charge and VAT

CANH VÀ LẤU • SOUPS AND HOTPOTS

Mỗi phần dành cho 2 người • *Items to be shared between two or more diners*

- 15. LẤU THÀ PHAN THIẾT 🍄 VND 499.000
Lau Tha – Traditional Phan Thiet-Style Hotpot
- 16. LẤU HẢI SẢN CUA ĐỒNG VND 429.000
Seafood and Field Crab Hotpot
- 17. LẤU CÁ BỚP KIỂU THÁI 🍅🥒 VND 429.000
Thai-Style Hot and Sour Cobia Hotpot
with Tomatoes, Okra, Bean Sprouts, Onion, and Pineapple
- 18. CANH CHUA CÁ BỚP (TÔ) VND 219.000
Sweet-and-Sour Cobia Soup with Tomatoes, Okras,
Bean Sprouts, Onions and Pineapple (bowl)
- 19. CANH TÔM VỚI RAU MÔNG TƠI VÀ MUỚP (TÔ) VND 149.000
Prawn Soup with Malabar Spinach and Luffa (bowl)
- 20. CANH CẢI NGỌT THỊT BĂM (TÔ) VND 119.000
Choy Sum Soup with Minced Pork (bowl)
- 21. CANH CÁ KINH NẤU NGÓT (TÔ) VND 219.000
Sweet and Sour Rabbitfish Soup



🍅 Món cay • Spicy 🍲 Món chứa tinh bột • Contains gluten 🍄 Món chứa các loại hạt • Contains nuts 🥛 Món chứa sữa bò • Contains lactose

Giá chứa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT • Prices are subject to 5% service charge and VAT

CÁ BÒ DA NƯỚNG MUỐI ỚT
Grilled Leatherjacket Fish
with Salt and Chilli



CÁ VÀ HẢI SẢN • SEAFOOD

22. MỰC MỘT NẮNG NƯỚNG VND 350.000
Grilled Semi-Dried Squid
23. MỰC KHÔ PHAN THIẾT NƯỚNG VND 330.000
Chargrilled Dried Squid from Phan Thiet
24. CÁ BÒ DA NƯỚNG MUỐI ỚT (500 G) 🌶️ VND 290.000
Dùng Kèm Bánh Tráng và Rau Sống
Grilled Leatherjacket Fish with Salt and Chilli (500 g)
served with Rice Paper and Fresh Herbs
25. CÁ LỖI XỐI MỠ (300 G) 🥜 VND 290.000
Dùng Kèm Bánh Tráng và Rau Sống
Snakehead Fish with Scallion Oil (300 g)
served with Rice Paper and Herbs

CÁ LỖI XỐI MỠ
Snakehead Fish
with Scallion Oil



MỰC MỘT NẮNG NƯỚNG
Grilled Semi-Dried Squid



🌶️ Món cay • Spicy 🌾 Món chứa tinh bột • Contains gluten 🥜 Món chứa các loại hạt • Contains nuts 🥛 Món chứa sữa bò • Contains lactose

Giá chứa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT • Prices are subject to 5% service charge and VAT



TÔM SÚ NƯỚNG LÁ DỪA
Grilled Tiger Prawns
on Coconut Leaf

- | | |
|---|-------------|
| 26. CÁ BỚP KHO TỘ
Braised Cobia in Clay Pot | VND 239.000 |
| 27. MỰC ỐNG XÀO CHUA NGỌT
Stir-Fried Squid in Sweet and Sour Sauce | VND 239.000 |
| 28. MỰC ỐNG HẤP HÀNH GỪNG
Steamed Squid with Ginger and Scallion | VND 239.000 |
| 29. TÔM SÚ NƯỚNG LÁ DỪA
Grilled Tiger Prawns on Coconut Leaf (6 pcs) | VND 219.000 |



MỰC ỐNG XÀO CHUA NGỌT
Stir-Fried Squid in Sweet
and Sour Sauce



TÔM THỊT RAM MẶN
Caramelised Pork
and Shrimp in
Savoury Sauce

- | | |
|---|--------------------|
| <p>30. TÔM SÚ CHÁY TỎI
Tiger Prawns Stir-Fried with Garlic</p> | <p>VND 219.000</p> |
| <p>31. CÁ NỤC KHO RỤC
Dùng Kèm Rau Sống Các Loại
Slow-Braised Mackerel in Savoury Sauce
Served with Assorted Fresh Herbs</p> | <p>VND 179.000</p> |
| <p>32. TÔM THỊT RAM MẶN
Caramelised Pork and Prawns in Savoury Sauce</p> | <p>VND 169.000</p> |
| <p>33. HÀU ÁP CHẢO VỚI TRỨNG CHIÊN HÀNH TÂY
Oyster Omelette with Onion</p> | <p>VND 99.000</p> |
| <p>34. TRỨNG CHIÊN THỊT BẦM
Omelette with Minced Pork</p> | <p>VND 99.000</p> |



TÔM SÚ CHÁY TỎI
Tiger Prawns Stir-Fried
with Garlic

THỊT VÀ GIA CẦM • MEAT AND POULTRY



35. BÒ NÉ DỪNG KÈM KHOAI TÂY CHIÊN VND 249.000
Vietnamese Sizzling Beef with Oyster Sauce and Green Peppers,
served with French Fries
36. GÀ NƯỚNG MẮM NHĨ DỪNG KÈM XÔI BẮP VND 229.000
Grilled Chicken with Fish Sauce and Corn Sticky Rice
37. GÀ NƯỚNG MUỐI ỚT DỪNG KÈM XÔI CHIÊN VND 229.000 🐔
Grilled Chicken with Salt and Chilli served with Crispy Glutinous Puff
38. GÀ RIM GỪNG VND 229.000
Simmered Chicken with Ginger
39. CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM VND 229.000
Crispy Chicken Wings with Fish Sauce
40. BÁNH MÌ THỊT VND 99.000
Vietnamese Baguette with Pork



BÒ NÉ DỪNG KÈM KHOAI TÂY CHIÊN
Vietnamese Sizzling Beef with Oyster Sauce
and Green Pepper, Served with French Fries

🐔 Món cay • Spicy 🌾 Món chứa tinh bột • Contains gluten 🥜 Món chứa các loại hạt • Contains nuts 🥛 Món chứa sữa bò • Contains lactose

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT • Prices are subject to 5% service charge and VAT

Mâm cơm Pandanus

PANDANUS MEAL TRAY

CANH CHUA CÁ BỚP

Sweet and Sour Cobia Soup with Tomato, Okra, Bean Sprouts, Onion and Pineapple



MUA HÀNG TẠI GIFTSHOP
Available at Giftshop

Vui lòng xem trang 7
Please see page 7

CƠM, MÌ VÀ CHÁO • RICE, NOODLES AND CONGEE

- | | |
|--|-------------|
| 42. MIẾN CUA TAY CẦM
Glass Noodles with Crab Meat in Clay Pot | VND 199.000 |
| 43. PHỞ XÀO HẢI SẢN
Stir-Fried Pho Noodles with Seafood | VND 199.000 |
| 44. PHỞ XÀO BÒ
Stir-Fried Pho Noodles with Beef | VND 199.000 |
| 45. MÌ XÀO BÒ
Stir-Fried Egg Noodles with Beef | VND 199.000 |
| 46. MÌ XÀO HẢI SẢN
Stir-Fried Egg Noodles with Seafood | VND 199.000 |
| 47. CƠM CHIÊN HẢI SẢN (MỰC VÀ TÔM)
Seafood Fried Rice with Prawns and Squid | VND 199.000 |

Món cay • Spicy Món chứa tinh bột • Contains gluten Món chứa các loại hạt • Contains nuts Món chứa sữa bò • Contains lactose

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT • Prices are subject to 5% service charge and VAT

48. **CÓM CHIÊN TÔM XỐT XO** 🍤 VND 199.000
 Xốt XO làm từ Cồi Sò, Tôm và Thịt Nguội
Fried Rice with XO Sauce and Prawns
XO Sauce made from Dried Scallops, Prawns and Cured Ham
49. **MÌ XÀO XÁ XÍU** VND 149.000
Stir-Fried Egg Noodles with Char Siu Pork
50. **CÓM TẮM** VND 129.000
Broken Rice with Grilled Pork, Pickles and Fish Sauce
51. **CÓM CHIÊN DƯƠNG CHÂU** VND 129.000
Yangzhou Fried Rice with Pork Sausage, Egg, Carrot and Peas
52. **CÓM CHIÊN TRỨNG** VND 129.000
Fried Rice with Egg
53. **CHÁO HÀU (TÔ)** VND 119.000
Oyster Congee (per bowl)
54. **CHÁO TÔM (TÔ)** VND 119.000
Prawn Congee (per bowl)
55. **CHÁO THỊT HEO BẦM (TÔ)** VND 99.000
Minced Pork Congee (per bowl)
56. **CÓM TRẮNG (CHÉN, TÔ, THỐ)** VND 20.000 | 30.000 | 50.000
Steamed White Rice (small, medium, large portion)
57. **CÓM GẠO NÂU (CHÉN, TÔ, THỐ)** VND 30.000 | 40.000 | 60.000
Steamed Brown Rice (small, medium, large portion)



CÓM CHIÊN HẢI SẢN (MỰC VÀ TÔM)
Seafood Fried Rice with Prawns and Squid

🍲 Món cay · Spicy 🍝 Món chứa tinh bột · Contains gluten 🥜 Món chứa các loại hạt · Contains nuts 🥛 Món chứa sữa bò · Contains lactose

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT · Prices are subject to 5% service charge and VAT

CÁC MÓN RAU • VEGETABLES



58. **RAU LUỘC KÈM KHO QUỆT** 🍴 VND 139.000
Rau Muống, Cải Ngọt, Cải Thảo, Đậu Bắp, Cải Thìa, Cà Rốt
Steamed Vegetables with Savoury Pork Dip
Water Spinach, Leaf Mustard, Chinese Cabbage,
Okra, Bok Choy and Carrot
59. **CÀ TÍM NƯỚNG MỠ HÀNH VỚI THỊT HEO BẦM** VND 99.000
Grilled Eggplant with Scallion Oil and Minced Pork
60. **RAU CẢI XÀO XỐT DẦU HÀO** VND 99.000
Stir-Fried Greens with Oyster Sauce
61. **RAU MUỐNG XÀO TỎI** VND 99.000
Stir-Fried Morning Glory with Garlic
62. **RAU SỐNG VỚI BÁNH TRÁNG THÊM** VND 99.000
Fresh Vegetables with Rice Paper
Cucumber, Mango, Basil, Fish Mint

Giới thiệu Thực Đơn Chay Vegetarian Dishes



VEGETARIAN DISHES • THỰC ĐƠN CHAY

MÓN KHAI VỊ • ENTRÉES

62. ĐẬU HŨ NON CHIÊN GIÒN  VND 119.000
Deep-Fried Homemade Tofu
63. GỎI CUỐN CHAY  VND 79.000
Fresh Tofu Spring Rolls



XÀ LÁCH • SALADS

64. XÀ LÁCH COUSCOUS VND 99.000
Xà lách, Hạt Couscous, Cà Chua, Dưa Leo, Ớt Chuông, Hành Tây và Phô Mai Feta
Couscous Salad
Lettuce, Couscous, Tomatoes, Cucumbers, Bell Peppers, Onion and Feta Cheese
65. GỎI MIẾN CHAY VND 79.000
Miến Dong, Đậu Hũ Trắng, Ngô, Cà Rốt và Đậu Phộng
Vermicelli Salad
Vermicelli, Tofu, Carrots, Coriander and Peanuts
66. GỎI NGÓ SEN CHAY  VND 79.000
Ngó Sen, Cà Rốt, Dưa Leo, Bắp Sú Tím, Đậu Phộng, Rau Răm, Đậu Hũ Trắng và Bánh Phồng Tôm
Tofu Lotus Root Salad
Lotus Root, Carrots, Cucumbers, Red Cabbage, Peanuts, Tofu and Laksa Leaves (Vietnamese Coriander), served with Prawn Crackers

MÓN CANH VÀ SÚP • SOUPS

67. SÚP THẬP CẨM CHAY (TÔ) VND 79.000
Cà Rốt, Bắp Mỹ, Nấm Kim Châm, Nấm Tuyết, Hạt Sen, Nấm Rơm, Ngô Rí và Bột Năng
Mixed Vegetable Soup (per bowl)
Carrots, Corn, Enoki Mushrooms, White Fungus, Lotus Seed, Straw Mushrooms, Coriander and Tapioca

MÌ Ý • PASTA

68. MÌ LÁ Ý VỚI RAU CỦ  VND 129.000
Vegetarian Lasagne
69. MÌ Ý RAU CỦ  VND 99.000
Vegetarian Spaghetti in Tomato Sauce

CÁC MÓN CHÍNH • MAIN COURSES

70.	CÀ TÍM ĐÚT LÒ VỚI RAU CỦ / Vegetarian Eggplant Moussaka	VND 229.000
71.	LẨU NẤM Mushroom Hot Pot for Two or More Diners	VND 219.000
72.	BURGER RAU CỦ PHỤC VỤ KÈM KHOAI TÂY CHIÊN / Vegetarian Burger	VND 119.000
73.	BÚN GẠO XÀO NẤM & RAU CỦ Sautéed Glass Noodle with Mushrooms and Vegetables	VND 99.000
74.	PHỞ CHAY XÀO RAU CỦ VÀ ĐẬU HŨ Sautéed Rice Noodle with Vegetables and Tofu	VND 99.000
75.	CƠM CHIÊN TỨ QUÝ Vegetable Fried Rice	VND 99.000
76.	CÀ RI RAU CỦ VỚI ĐẬU HŨ Vegetable Curry with Tofu served in Clay Pot	VND 99.000
77.	ĐẬU HŨ XÀO SẢ ỚT Lemongrass-and-Chili Sautéed Tofu	VND 89.0000
78.	ĐẬU HŨ KHO NẤM Braised Tofu and Mushrooms	VND 89.000
79.	PHỞ CHAY (MÓN NƯỚC) Vietnamese Vegetarian Noodle Soup (bowl)	VND 79.000
80.	RAU CẢI XÀO SỐT NẤM Sautéed Vegetables served with Mushroom Sauce	VND 79.000
81.	RAU MUỐNG XÀO VỚI ĐẬU BẮP VÀ ĐẬU HŨ Tofu sautéed with Morning Glory, Okra and Leek	VND 79.000
82.	CÀ TÍM NƯỚNG CHAY Grilled Eggplant with Leek Sauce	VND 79.000



BURGER RAU CỦ
Vegetable Burger

ẨM THỰC QUỐC TẾ

INTERNATIONAL CUISINE

MÓN KHAI VỊ • ENTRÉES

83. SALMON POKE BOWL VND 219.000
Cơm trắng dùng kèm với cá hồi, xoài, cà rốt, bơ trái và cà chua bi
Rice Bowl with Marinated Salmon, Mango, Carrots, Avocado and Cherry Tomato
84. TÔM SÚ TẨM BỘT CHIÊN GIÒN VND 209.000
Deep-Fried Prawns
85. MỰC CHIÊN GIÒN VND 209.000
Deep-Fried Calamari
86. CÁ NGỪ TẨM MÈ VND 129.000
Áp chảo dùng kèm với xà lách xoài và sốt ponzu
Tuna Tataki
Seared fresh Local Tuna In Sesame Seed Crust with Ponzu and Mango Salad
87. BÁNH MÌ BƠ TỎI ĐÚT LÒ VND 99.000
Garlic Bread

MỰC CHIÊN GIÒN
Deep-Fried Calamari



XÀ LÁCH CÁ NGỪ VÀ BƠ
Tuna and Avocado Salad



XÀ LÁCH • SALADS

88. **XÀ LÁCH TRỘN KIỂU HÀN QUỐC DÙNG VỚI THỊT BÒ VÀ SỐT MÈ** 🌶️ VND 189.000
Korean Beef Salad
Marinated Beef with Tossed Mixed Salad and Sesame Dressing
89. **TERIYAKI CHICKEN DONBURI** 🌶️ VND 169.000
Cơm trắng dùng kèm với gà áp chảo, kim chi và sốt teriyaki
Teriyaki Chicken Donburi
Rice Bowl with Chicken Breast, Kimchee and Teriyaki Marinade
90. **XÀ LÁCH CÁ NGỪ VÀ BƠ** VND 169.000
Bơ trái, Cá Ngừ, Dưa Leo, Hành Tây, Hành Tím và Ngò
Tuna and Avocado Salad
Avocado, Tuna, Cucumbers, Coriander, Yellow and Red Onions
91. **XÀ LÁCH BẾP TRƯỞNG (phần nhỏ/ phần lớn)** VND 79.000/ VND 129.000
Xà Lách, Dưa Leo, Cà Chua, Tôm và Trứng Sốt Cocktail
Chef's Salad (side salad/ full salad)
Lettuce, Cucumbers, Tomatoes, Prawns, Egg and Cocktail Sauce
92. **XÀ LÁCH HY LẠP** VND 119.000
Cà Chua, Dưa Leo, Hành Tây, Ớt Chuông, Xà Lách, Ô Liu, Phô Mai Fetta và Xốt Ý
Greek Salad
Tomatoes, Cucumbers, Onions, Bell Peppers, Lettuce, Olives, Feta and Italian Dressing

MÌ Ý CỘNG ĐẸP VỚI MĂNG TÂY VÀ CÁ HỒI ÁP CHẢO
Tagliatelle with Salmon and Asparagus



SÚP • SOUPS

93. SÚP BÍ ĐỎ VỚI TÔM VND 99.000
Pumpkin Soup with River Prawns
94. SÚP RAU CỦ VỚI MỠ ỚNG VND 99.000
Minestrone
95. SÚP CÀ CHUA LẠNH KIỂU TÂY BAN NHA VND 89.000
Gazpacho
Chilled Vegetable Soup

MÌ Ý VÀ CƠM Ý • PASTA AND RISOTTO

96. MÌ Ý CỘNG ĐẸP VỚI MĂNG TÂY VND 269.000
VÀ CÁ HỒI ÁP CHẢO
Tagliatelle with Salmon and Asparagus
97. MÌ Ý HẢI SẢN VND 249.000
Với Mực, Tôm và Sò Điệp
Spaghetti Marinara
With Squid, Prawns and Scallops

98. MÌ Ý SỐT BÒ BẦM ✓ VND 179.000
Spaghetti Bolognese *With Minced Beef in Tomato Base Sauce*
99. MÌ Ý CỘNG XOẮN VỚI RAU CỦ VÀ ÚC GÀ PHI LÊ VND 179.000
Fusilli with Chicken and Vegetables in Tomato Sauce
100. MÌ Ý CỘNG DẸP VỚI SỐT KEM VÀ THỊT NGUỘI VND 159.000
Tagliatelle Carbonara
With Bacon in Cream Sauce
101. MÌ Ý SỐT CÀ CHUA VND 129.000
Spaghetti Napolitana
With Tomato Sauce
102. CÀ TÍM ĐÚT LÒ VỚI NHÂN BÒ BẦM VND 249.000
Greek Style Beef and Eggplant Moussaka served in Clay Pot



MÌ Ý HẢI SẢN
Spaghetti Marinara



MÌ Ý SỐT CÀ CHUA
Spaghetti Napolitana



CÁ HỒNG NƯỚNG
Grilled Red Snapper Tropicana

CÁC MÓN CHÍNH • MAIN COURSES

CÁ VÀ HẢI SẢN • FISH AND SEAFOOD

103. CÁ HỒI PHI LÊ NƯỚNG 🍷 VND 409.000
 Dùng Kèm với Rau Củ và Sốt Bơ Chanh
180 grammes Pan-Seared Salmon Fillet with Lemon-Butter-Sauce
Served with Mixed Vegetables and Mashed Potatoes
104. CÁ HỒNG NƯỚNG 🍷 VND 269.000
 Dùng Kèm với Rau Củ và Salsa Thơm
Grilled Red Snapper Tropicana
Served with pineapple salsa
105. MÌ MISO KIỂU NHẬT BẢN 🍷 VND 219.000
 Dùng kèm với cá bớp và cải thìa
Miso Cobia Ramen
Ramen Noodle Miso Broth and Cobia Filet
106. TÔM NƯỚNG BƠ TỎI (6 con) VND 219.000
 Dùng Kèm với Khoai Tây Chiên
Grilled Butter-and-Garlic Prawns (6 pcs)
Served with French Fries

THỊT HEO VÀ GIA CẦM • PORK AND POULTRY

107. ĐÙI VỊT NGÂM DẦU ĐÚT LÒ BẮP CẢI HẦM VÀ SỐT RƯỢU VANG VND 289.000
Duck Confit with a Red Wine Sauce served with Stewed Red Cabbage and Deep-Fried Baby Potatoes
108. THĂN HEO ÁP CHẢO 🍷 VND 229.000
 Dùng Kèm với Rau Củ, Khoai Lang Nghiền và Sốt Thịt Hầm
Pan-Fried Pork Tenderloin
Served in a Gravy with Mixed Vegetables and Sweet potato mash

109. THỊT HEO TẨM BỘT CHIÊN ĂN KÈM XÀ LÁCH KHOAI TÂY VND 199.000
 Dùng Kèm với Xà Lách Khoai Tây
Wiener Schnitzel
Served with Traditional Bavarian Potato Salad
110. CÀ RI GÀ KIỂU NHẬT BẢN VND 189.000
Chicken Katsu Curry
Panko Crumbed Chicken Breast Steamed Rice, Salad and Curry Sauce

THỊT BÒ • BEEF

Lựa Chọn Các Loại Sốt Sau: Trứng, Tiêu, Rượu Vang Đỏ, Nấm, Mù Tạt
Choice of Sauces: Béarnaise, Pepper, Red Wine, Mushroom, Yellow Mustard

111. THĂN NGOẠI BÒ ÚC NƯỚNG 🍴 VND 629.000
220 grammes Australian Striploin Steak
112. THĂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG VND 659.000
200 grammes Australian Tenderloin Steak
113. THỊT ĐẦU THĂN NGOẠI BÒ NƯỚNG 🍴 VND 629.000
220 grammes Australian Ribeye Steak



THĂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG
Grilled Australian Tenderloin Steak

CÁC MÓN DÙNG KÈM • SIDE DISHES

114. RAU CỦ XÀO VND 50.000
Sautéed Vegetables
115. KHOAI TÂY ĐÚT LÒ VND 50.000
Baked Potatoes
116. KHOAI TÂY NGHIỀN 🍴 VND 50.000
Mashed Potatoes

CÁC LOẠI BÁNH MÌ VÀ PIZZA

BURGERS, SANDWICHES AND PIZZAS

117. **BURGER PANDANUS** VND 199.000
Dùng Kèm với Khoai Tây Chiên
Pandanus Burger
Served with Bacon, Sauteed Onions, BBQ Sauce and French Fries
118. **BÁNH CUỘN THỊT GÀ** VND 169.000
Dùng Kèm với với bơ trái và rau củ ăn kèm sốt ớt
Chicken-and-Avocado Wrap
Grilled Chicken, Avocado, Bell Pepper, Lettuce, Corn and Peri Peri Dressing
119. **BURGER GÀ** VND 169.000
Dùng Kèm với Khoai Tây Chiên
Chicken Burger
Crumbed chicken, BBQ Sauce, Salad and French Fries
120. **BÁNH MÌ SANDWICH KẸP THỊT GÀ VÀ THỊT DẪM BÔNG** VND 159.000
Dùng Kèm với Khoai Tây Chiên
Club Sandwich with Chicken, Bacon, Lettuce, Tomato and Cheese
Served with French Fries
121. **BÁNH CUỘN RAU CỦ NƯỚNG** VND 129.000
Dùng kèm với sốt kiểu pháp
Riviera Wrap
Assorted Grilled Vegetables, Lettuce, Tomatoes and French Dressing
122. **BÁNH PIZZA HẢI SẢN** VND 229.000
Sốt Cà Chua, Tôm, Mực, Cá Mòi, Cối Sò, Phô Mai Mozzarella và Lá Kinh Giới
Seafood Pizza
Prawns, Squid, Anchovies, Scallops, Mozzarella, and Oregano in Tomato Sauce
123. **BÁNH PIZZA PANDANUS ĐẶC BIỆT** VND 169.000
Sốt Cà Chua, Thịt Heo Xông Khói, Thịt Nguội, Ớt Chuông, Phô Mai Mozzarella, Nấm Rơm và Lá Kinh Giới
Special Pandanus Pizza
Bacon, Ham, Bell Peppers, Mushrooms, Mozzarella, and Oregano in Tomato Sauce
124. **BÁNH PIZZA HAWAIIAN** VND 159.000
Sốt Cà Chua, Thơm, Thịt Nguội, Ớt Chuông, Phô Mai Mozzarella và Lá Kinh Giới
Hawaiian Pizza
Pineapple, Ham, Bell Peppers, Mozzarella, and Oregano in Tomato Sauce
125. **BÁNH PIZZA MARGARITA** VND 149.000
Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella, Lá Kinh Giới và Cà Chua
Margherita Pizza
Tomatoes, Mozzarella, Oregano
126. **BÁNH PIZZA NẤM VÀ RAU CỦ** VND 149.000
Sốt Cà Chua, Hành Tây, Ớt Chuông, Nấm, Bắp Hạt, Phô Mai Mozzarella và Lá Kinh Giới
Mushroom-and-Vegetable Pizza
Onions, Bell Peppers, Mushrooms, Corn, Mozzarella, and Oregano in Tomato Sauce

BÁNH PIZZA HẢI SẢN
Seafood Pizza





PANDANUS RESORT

3 Nguyễn Hữu Thọ, Mũi Né,

Lâm Đồng, Việt Nam

T. +84 252 3849 849

E. pandanus@pandanusresort.com

www.pandanusresort.com