



TRỌN GÓI MỘT NGÀY THẢNH THƠI TẠI MŨI NÉ BÌNH YÊN

TRỌN GÓI 1

VND 500.000 | một phòng

Bao gồm:

- Lưu trú tại phòng dành cho 02 khách
- Sử dụng các tiện ích tại resort: bãi biển, hồ bơi, quần vợt, cầu lông, bi sắt, Fitness Centre, Game Room, bi-da.

TRỌN GÓI 2

VND 900.000 | một phòng

Bao gồm:

- Bữa sáng tại Nhà hàng
- Lưu trú tại phòng dành cho 02 khách
- Sử dụng các tiện ích tại resort: bãi biển, hồ bơi, quần vợt, cầu lông, bi sắt, Fitness Centre, Game Room, bi-da.



TRỌN GÓI 3

Set menu hàng ngày

VND 700.000 | hai khách

Buffet 'Hương vị Mũi Né' tối Thứ Bảy

VND 570.000 | một khách

Bao gồm:

- Một bữa ăn tại Nhà hàng
- Sử dụng các tiện ích tại resort: bãi biển, hồ bơi, quần vợt, cầu lông, bi sắt, Fitness Centre, Game Room, bi-da.

ĐIỀU KHOẢN ÁP DỤNG

- Thời gian sử dụng dịch vụ từ 09:00 - 18:00.
- Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT.
- Không kết hợp với các khuyến mãi khác.
- Để biết thêm chi tiết, Quý khách vui lòng liên hệ **0252 3849 849** hoặc **rsvn@pandanusresort.com**
- Quý khách xem thêm thông tin resort và hình ảnh tại www.pandanusresort.com

Đối với Trọn gói 1 và 2:

- Sau 18:00, nếu Quý khách muốn lưu trú thêm, vui lòng liên hệ nhân viên Lễ tân để được tư vấn.
- Lượng khách lưu trú tối đa trong một phòng là 02 người lớn và 02 trẻ em dưới 12 tuổi.
- Resort sẽ phục vụ ăn sáng theo thực đơn nếu tổng số khách lưu trú dưới 30.



MÂM CƠM GIA ĐÌNH • FAMILY SET MENU

BỮA TRƯA • LUNCH
VND 700.000 hai khách • for two people

SET 1

BÒ CUỘN SẢ

Beef rolls with lemon grass

CẢI THÌA XÀO DẦU HÀO

Sautéed boy choy with oyster sauce

CÁ BỚP KHO TỘ

Braised cobia in clay pot

TRỨNG CHIÊN HÀU

Fried eggs with oyster

CANH MUỘP MỎNG TƠI TÔM

Loofah, spinach and shrimp soup

CƠM TRẮNG

Steamed rice

TRÁI CÂY THEO MÙA

Seasonal fruits

TRÀ (NÓNG/ ĐÁ)

Tea (Hot or with ice)



SET 2

CHẢ GIÒ TÔM CUA

Fried spring rolls
with shrimp and crab meat

GÀ TA RAM GỪNG

Simmered Vietnamese chicken
with ginger

ĐẬU BẮP LUỘC CHẤM CHAO

Boiled okra
served with fermented tofu

CÁ BIỂN CHIÊN MẮM ME

Fried sea fish
with tamarind fish sauce

CANH BẮP CẢI CUỘN THỊT

Cabbage rolls with meat soup

CƠM TRẮNG

Steamed rice

TRÁI CÂY THEO MÙA

Seasonal fruits

TRÀ (NÓNG/ ĐÁ)

Tea (Hot or with ice)



SET 3

MỰC ỒNG NHỒI THỊT SỐT CÀ

Stuffed calamari with meat
in tomato sauce

CÀ TÍM NƯỚNG MỠ HÀNH

Grilled eggplants with green onion oil

CÁ THU KHO TỘ

Braised mackerel in clay pot

CANH RAU MÁ NẤU CÁ NẠO

Pennywort soup cooked
with grated fish

CƠM TRẮNG

Steamed rice

TRÁI CÂY THEO MÙA

Seasonal fruits



MÂM CƠM GIA ĐÌNH • FAMILY SET MENU

BỮA TỐI • DINNER
VND 700.000 hai khách • for two people

SET 1

MỰC TRÚNG CHIÊN NƯỚC MẮM
Fried baby squids with fish sauce

BẦU LUỘC + TRỨNG LÒNG ĐỎ
*Boiled gourd
served with soft-boiled eggs*

CÁ ĐỤC KHO TIÊU
Braised silago with pepper

CỎI SÒ XÀO GIÁ HẸ
*Sautéed scallops with bean sprouts
and chives*

CANH ĐẦU CÁ NẤU NGÓT
Fish head soup with katuk

CƠM TRẮNG
Steamed rice

TRÁI CÂY THEO MÙA
Seasonal fruits

TRÀ (NÓNG/ ĐÁ)
Tea (Hot or with ice)

SET 2

CÁ LỒI XỐI MỠ CUỐN BÁNH TRÁNG
*Deep fried fish with onion oil served
with rice paper and vegetables*

TÔM THỊT KHO TIÊU
*Braised tiger prawns and pork
with salt and pepper*

RAU MUỐNG XÀO TỎI
Sautéed water spinach with garlic

CANH NGHÊU THÌ LÀ
Clam soup with dill

CƠM TRẮNG
Steamed rice

TRÁI CÂY THEO MÙA
Seasonal fruits

TRÀ (NÓNG/ ĐÁ)
Tea (Hot or with ice)

SET 3

BÒ LÚC LẮC + KHOAI TÂY CHIÊN
*Rock and roll beef
served with French fried*

LẨU THẢ PHAN THIẾT
‘Lẩu Thả’ - Phan Thiet hot pot

BÚN TƯƠI
Fresh vermicelli

TRÁI CÂY THEO MÙA
Seasonal fruits

TRÀ (NÓNG/ ĐÁ)
Tea (Hot or with ice)



MÂM CƠM GIA ĐÌNH • FAMILY SET MENU

MÓN CHAY • VEGETARIAN DISHES
VND 700.000 hai khách • for two people

SET 1

NẤM TƯƠI XÀO

Sautéed mushrooms

GỎI MIẾN CHAY (MIẾN TRỘN)

Vegetarian glass noodle salad

CẢI THÌA XÀO TỎI

Sautéed bok choy with garlic

ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN

Crispy tofu

SÚP THÁI CHAY

Vegetarian Thai soup served with fresh vermicelli

TRÁI CÂY THEO MÙA

Seasonal fruits

TRÀ (NÓNG/ ĐÁ)

Tea (Hot or with ice)

SET 2

XÀ LÁCH TRỘN DẦU GIẤM

Mixed salad

ĐẬU BẮP LUỘC CHẤM CHAO

Boiled okra served with fermented tofu

SƯỜN CHAY XÀO CHUA NGỌT

Sweet and sour vegetarian ribs

ĐẬU HŨ KHO NẤM

Braised tofu with mushrooms

CANH RONG BIỂN NẤU HẠT SEN

Seaweed soup with lotus seeds

CƠM TRẮNG

Steamed rice

TRÁI CÂY THEO MÙA

Seasonal fruits

TRÀ (NÓNG/ ĐÁ)

Tea (Hot or with ice)





TIỆC BUFFET NƯỚNG HÀNG TUẦN

WEEKLY BARBECUE BUFFET
'TASTE OF MUI NE'

Hương vị Mũi Né



-20%

cho khách đặt trước
for advanced reservations

18:00 – 21:00 | Thứ Bảy • Saturdays



VND 570.000

một khách
per person

Thưởng thức bữa tiệc tự chọn mang phong vị địa phương cùng hải sản nướng thơm ngon trong không gian âm nhạc sôi động của Stardust đến từ Philippines

Savour the delightful barbecue buffet with a wide selection of local specialties and seafood in the enchanting melodies of Stardust Band from the Philippines

Giá trên đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT. Xem thêm chi tiết tại website www.pandanusresort.com hoặc liên hệ chúng tôi +84 252 3849 849.
The prices include 5% service charge and 10% VAT. Learn more at our website www.pandanusresort.com or contact us via phone +84 252 3849 849.

3 Nguyen Huu Tho, Mui Ne, Phan Thiet, 77118 Binh Thuan, Vietnam

GỎI • SALAD

1. GỎI MỰC KHỔ QUA

Bitter melon salad with squid

2. GỎI CUA THANH LONG

Dragon fruit salad with crab meat

3. GỎI CUỐN THỊT NƯỚNG MŨI NÉ

Mui Ne fresh spring rolls

4. GỎI NGÓ SEN TÔM THỊT

Lotus delight salad with shrimp and meat

5. NEM CHUA, CHÀ LỰA

Vietnamese cold cuts

6. CÀ CHUA, CÀ RỐT, DƯA LEO, ĐẬU QUE, XÀ LÁCH, BÔNG CẢI

*Tomatoes, carrots, cucumbers, green beans,
lettuce, cauliflower*

KHAI VỊ • APPERTIZERS

1. CÁ LỒI TẨM BỘT CHIÊN

Ray fish tempura

2. BÁNH TÔM VỚI KHOAI LANG CẮT SỢI

Shrimp cakes with chopped sweet potato

SÚP • SOUP

LẨU THẢ MŨI NÉ

"Lẩu Thả" - Mui Ne special hot pot

BÁNH TRUYỀN THỐNG TRADITIONAL CAKE

BÁNH CĂN MŨI NÉ

"Bánh căn" - Mui Ne mini pancakes

QUẦY NƯỚNG • BARBECUE STATION

HÀU, TÔM SÚ, SÒ ĐIẾP, DÒM, SÒ QUẾO, CÁ NỤC, MỰC NƯỚNG, RAU CỦ

*Oysters, shrimps, scallops, clams, mussels, squid,
vegetables*

MÓN NÓNG • HOT DISHES

1. CƠM GÀ MŨI NÉ

Mui Ne chicken with rice

2. MỰC TRỨNG CHIÊN NƯỚC MẮM

Fried baby squid with fish sauce

3. ỐC BƯƠU NHỒI THỊT

Stuffed snails with meat

4. SƯỜN HEO NƯỚNG SỐT BBQ

Grilled pork rib with BBQ sauce

5. CÁ CAM CHIÊN MẮM ME

Fried orange fish with tamarind fish sauce

6. MIẾN XÀO NẤM

Sautéed glass noodles with mushrooms

7. CANH CHẢ CÁ THÁC LÁC NẤU THÌ LÀ

Fish ball soup with dill

QUẦY THỊT • MEAT STATION

THỊT GÀ ĐÚT LÒ

Baked chicken

TRÁNG MIỆNG • DESSERTS

1. BÁNH RỄ PHAN THIẾT

Phan Thiet crispy potato cakes

2. CHÈ ĐẬU XANH

Green bean sweet soup

3. BÁNH KHOAI MÌ MŨI NÉ

Mui Ne cassava cake

4. SÂM BỔ LƯỢNG

Chinese sweet soup

5. BÁNH CHUỐI

Vietnamese banana cakes

6. TRÁI CÂY BA MIỀN (6 LOẠI)

Seasonal fresh fruits (6 kinds)

Thực đơn có thể thay đổi mà không báo trước.
The menu are subject to change without prior notice.

