

Dinner menu

Central Vietnam Delicacies Platter 139

Đặc Sản Miền Trung

Wonton – Fresh Spring Rolls– White Rose
 Hoàn Thánh – Gỏi Cuốn Tươi – Bánh Hoa Hồn Trăn

Gourmet Assortment 169

Các Món Đặc Sắc

Seafood Spring Rolls – Chicken Satay Skewers – Gua Bao Burger
 Chả Giò Hải Sản – Gà Xiên Que – Bánh Gơ– Gơ Gua Bao

The Pool House’s Testing 169

Thử Nghiệm “The Pool House”

Prawn Skewer – Calamari Ring – Fish Ball
 Tôm Xiên – Mực Vòng – Cá Viên

Vegetarian Delight Platter 129

Các Món Chay Đặc Sắc

Fresh Spring Rolls – Vegetable Tempura – Tofu Satay Skewers
 Gỏi Cuốn Tươi – Rau Củ Chiên Giòn – Đậu Khuôn Xiên Sốt Sa Tế

APPETIZERS

KHAI VỊ

Fusion Crab Cake 149

Bánh Cua

Crab Cakes – Pickled Ginger – Fresh Herbs – Lemon & Dijon Mustard Vinaigrette
 Bánh Cua – Gừng Ngâm – Rau Thơm – Mù Tạt Dijon

Salmon Tartare 149

Bánh Tard Cá Hồi

Raw Salmon – Avocado – Mango – Lemon – Wasabi & Passion Sauce
 Cá Hồi Xắt Cục – Bơ – Chanh – Sốt Chanh Dây & Wasabi

Tuna Tataki 149

Cá Ngừ Tataki

Seared Red Tuna – Sesame Crust – Mango Salsa – Sesame & Avocado Dressing
 Cá Ngừ – Vừng – Gỏi Xoài – Sốt Bơ & Mè

SALADS
MÓN GỎI

All Salads Served With Baker's Basket Of Homemade Breads

Tất Cả Các Món Gỏi Đều Được Phục Vụ Với Bánh Mì Do Đầu Bếp Khách Sạn Làm

Tiger Prawn Salad 139

Gỏi Tôm Xú

Pan Fried Prawn – Green Mango – Water Cress – Tangy Passion Sauce

Xoài Xanh – Rau Mầm – Tôm Xú Áp Chảo – Sốt Chanh Dây

Libanese Tabouleh

Gỏi Rau Củ Toabouleh Theo Kiểu Li Băng 129

Chopped Mint & Parsley – Tomato – Cucumber – Onions – Bulgur – Virgin Olive Oil & Lemon – Flatbread

Rau Bạc Hà & Cần Tây Băm Nhỏ – Cà Chua – Dưa Leo – Hành – Bột Mì – Dầu Ôliu & Chanh – Bánh Mì

Roasted Beetroot & Feta Cheese Salad 159

Gỏi Củ Dền Đỏ Và Phô Mai Feta

Beetroots – Feta Cheese – Green Beans – Cucumber – Pine Seed – Nori – Orange Dressing

Củ Dền Đỏ – Phô Mai Feta – Đậu Cô Ve – Dưa Leo – Hạt Thông – Nori – Sốt Cam

The Pool House's Healthy Salad 149

Gỏi "The Pool's House"

Leafy Greens – Tomato – Cucumber – Fresh Corn – Avocado – Feta – Brown Bread Croutons – Cilantro – Pumpkin

Seed – Lime Dressing

Các Loại Rau Xanh Lá – Cà Chua – Dưa Leo – Bắp Tươi – Bơ – Phô Mai Feta – Bánh Mì Nâu – Ngò – Hạt Bí – Sốt

Chanh

Pomelo Salad With Chicken 129

Gỏi Bưởi Với Gà

Fresh Asian Pomelo – Chicken – Red Chili – Shallots – Tra Que Herbs – Sweet & Sour Fish Sauce

Bưởi Tươi – Gà – Ớt Đỏ – Củ Hẹ – Rau Thơm Trà Quế – Nước Mắm Chua Ngọt

SOUPS
SÚP

Butternut & Sweet Potato Soup 129

Súp Bí & Khoai Lang

Butternut – Sweet Potato – Coconut Milk – Curry – Mushroom Tartine

Bí – Khoai Lang – Sữa Dừa – Cà Ry – Nấm

Seafood Soup 129

Súp Hải Sản

Shrimps – Squid – Fish – Carrots – Mushrooms – Green Beans – Sweet Corn – Eggs

Tôm – Mực – Cá – Cà Rốt – Nấm – Đậu Cu Ve – Bắp – Trứng

Tom Yum Goong (Spicy Shrimp Soup) 129

Súp Tôm Cay Thái

Fresh Tiger Prawn – Lemon Grass – Chili – Galangal – Lime Juice – Fish Sauce

Tôm Xú – Sả – Ớt – Riềng – Nước Chanh – Nước Mắm

MAIN DISHES
MÓN CHÍNH

Pan- Fried Sea Bass Cá Chẻm Áp Chảo Sea Bass Fillet – Roasted Bell Pepper Sauce – Baby Potato – Asparagus Cá Chẻm Phi Lê – Sốt Ớt Chuông – Khoai Tây Bi – Măng Tây	259
Grilled Snapper Cá Hồng Nướng Red Snapper Fillet – Creamy Turmeric Sauce – Flat Noodles – Broccoli Puree Cá Hồng Phi Lê – Sốt Kem Nghệ – Mì Sợi – Bông Cải Xanh	279
Poached Salmon Cá Hồi Sốt Xoài Ăn Kèm Mì Sợi Salmon – Flat Noodles – Caramelized Pineapple – Mango Sauce Cá Hồi – Mỳ Sợi – Thơm – Sốt Xoài	389
Pan Fried Tiger Prawns Tôm Xú Áp Chảo Prawns – Garlic Spaghetti – Spinach – Orange Sauce	289
Sweet & Sour Prawns Tôm Sốt Chua Ngọt Prawns – Tomato – Pineapple – Bell Peppers – Sweet & Sour Sauce Tôm – Cà Chua – Thơm – Ớt Chuông – Sốt Chua Ngọt	289
Grilled Squid Mực Nướng Fresh Squid – Red Chili – Carrot Mousse – Cilantro & Green Chili Sauce Mực – Ớt – Cà Rốt – Sốt Ngò & Ớt	259
Buffalo Chicken Wings Cánh Gà Sốt Ớt Chicken Wings – Chili – Fish Sauce – Carrot – Broccoli – Sour Cream Sauce Cánh Gà – Ớt – Nước Mắm – Cà Rốt – Bông Cải – Sốt Kem	179
Terryaki Chicken Wrap Ức Gà Cuộn Sốt Terryaki Chicken Breast – Lettuce Wraps – Bell Peppers – Cashew Nuts – Carrots – Spring Onions – Teriyaki Sauce Ức Gà – Rau Diều Cuộn Ớt Chuông – Hạt Điều – Cà Rốt – Hành – Sốt Teriyaki	199
Vietnamese Orange Duck Vịt Sốt Cam Duck Breast – Fresh Orange – Ginger – Lemongrass – Star Anise – Carrot Puree Ức Vịt – Cam Tươi – Gà – Sả – Hồi – Cà Rốt	279

Pan Fried Beef	279
Bò Áp Chảo Beef Filled – Bell Paper – Mushrooms – Black Paper Sauce Bò Phi Lê – Ớt Chuông – Nấm – Sốt Tiêu Đen	
Spare Rib Confit	259
Sườn Heo Confit Pork Ribs – Bay Leaves – Roasted Fennel – Purple Sweet Potato – BBQ Sauce Sườn Heo – Lá Quế – Mì Ống – Khoai Tím – Sốt Bbq	
8–Hour Vietnamese Beef Stew	250
Bò Hầm 8 Tiếng Beef Lean – Lemongrass – Star Anise – Cinnamon – Tomato – Vietnamese Bread Thịt Bò Nạc – Sả – Hồi – Quế – Cà Chua – Bánh Mì Việt Nam	
Seafood on Ice (For 2 Pers.)	559
Hải Sản Sống (Cho 02 Người) Crab – Shrimps – Clams – Mussels – Oyster – Squid – Fish Cua – Tôm – Sò – Vẹm – Hàu – Mực – Cá	
Grilled Seafood Platter (For 2 Pers.)	559
Hải Sản Nướng (Cho 02 Người) Crab – Shrimps – Clams – Mussels – Oyster – Squid – Fish Cua – Tôm – Sò – Vẹm – Hàu – Mực – Cá	
Seafood Hot Pot (For 2)	449
Lẩu Hải Sản (Cho 02 Người) Seafood Broth – Flower Crab – Shrimps – Clams – Squid – Mixed Vegetable – Rice Noodles Hải Sản – Ghẹ – Tôm – Sò – Mực – Rau Các Loại – Mì	
Beef Or Chicken Hot Pot (For 2)	399
Lẩu Bò Hoặc Gà (Cho 02 Người) Chicken Broth – Beef Or Chicken – Mixed Vegetable – Rice Noodles Bò Hoặc Gà – Rau Củ Các Loại – Mì	
Vegan Mapo Tofu	199
Đậu Hũ Sốt Rau Củ Và Nấm Kiểu Tứ Xuyên Silken Tofu – Mixed Asian Mushrooms – Sichuan Pepper – Ginger – Garlic – Chili Oil Đậu Hũ – Nấm Các Loại – Hạt Tiêu Tứ Xuyên – Gừng – Tỏi – Dầu Ớt	
Curried Coconut Pumpkin Stew	199
Cà Ri Bí Đỏ Nước Dừa Pumpkin – Tofu – Coconut Milk – Ginger – Garlic – Chili – Curry – Steamed Rice Bí Đỏ – Đậu Khuôn – Sữa Dừa – Gừng – Tỏi – Ớt – Cà Ry – Cơm Trắng	
Caramelized Eggplant Stew	150
Cà Tím Kho Quẹt Eggplant – Tempeh – Tomato – Garlic – Ginger – Fish Sauce – Black Pepper – White Rice Cà Tím – Cà Chua – Tỏi – Nước Mắm – Tiêu Đen – Cơm Trắng	

Alive Seafood
Hải Sản Tươi Sống

RED SNAPPER

Cá Hồng

- Steamed With Soy Sauce (Served With Fresh Herbs, Rice Paper, Sweet & Sour Fishsauce)

95/100 Gr

- Hấp Xi Dầu (Phục Vụ Với Rau Thơm, Bánh Tráng Nhúng Và Nước Mắm Chua Ngọt)

GROUPER

125/100 Gr

Cá Mú Nướng

- Grilled And Served With Lime–Pepper–Salt - Nướng Và Ăn Kèm Muối Tiêu Chanh

RED TILAPIA

45 /100 Gr

Cá Diêu Hồng

- Grilled And Served With Lime–Pepper–Salt - Nướng Và Ăn Kèm Muối Tiêu Chanh

MUSSELS

25/100gr

Vẹm

- “Mariniere”: Cooked In White Wine With Shallots & Parsley - Hấp Với Rượu Trắng, Hẹ & Rau Mùi Tây

CLAMS

Nghêu

35/100gr

- Steamed With Lemongrass & Red Chili - Hấp Với Sả & Ớt

- Grilled And Served With Peanut And Spring Onion Oil - Nướng Với Với Hành Và Đậu Phụng

OYSTERS

25/100gr

Vẹm Nướng

- Grilled And Served With Peanut And Spring Onion Oil

SEA CRAB

Ghẹ

85/100gr

- Grilled And Served With Lime–Pepper–Salt - Nướng Và Ăn Kèm Với Muối Tiêu Chanh

- Steamed With Ginger & Spring Onion - Hấp Với Gừng & Hành Lá

RIVER CRAB

Cua

89/100gr

- Grilled And Served With Lime–Pepper–Salt - Nướng Và Ăn Kèm Với Muối Tiêu Chanh

- Steamed With Ginger & Spring Onion - Hấp Với Gừng & Hành Lá

TIGER PRAWN

99/100gr

Tôm Xú

- Steamed With Ginger & Spring Onion - Hấp Với Gừng & Hành Lá

- Grilled With Herbs And Chili - Nướng Với Rau Thơm Và Ớt

LOBSTER

320/100gr

Tôm Hùm

- Steamed With Ginger & Spring Onion - Hấp Với Gừng & Hành Lá

- Grilled With Garlic Butter - Nướng Bơ Tỏi

Rice & Noodles

Cơm & Mì

Vegetable Fried Rice	129
Cơm Chiên Chay Seafood Fried Rice	199
Cơm Chiên Hải Sản Pad Thai Noodle	199
Mì Pad Thái Stir-Fried Mì Quang Noodles With Shrimps Mì Quảng Xào Tôm Thịt	199
Stir Fried Egg Noodles With Chicken	159
Mì Trứng Xào Gà Stir Fried Pho Noodles With Tofu, Cashew Nuts & King Oyster Mushrooms Phở Xào Đậu Hũ, Hạt Điều & Nấm Bào Ngư	159

Desserts

Các Món Tráng Miệng

Classic Tiramisu	90
Bánh Tiramisu	
Pineapple Carpaccio – Rum Caramel Sauce – Coconut Ice-Cream	90
Thơm – Sốt Rum – Kem Dừa	
Braised Banana In Coconut Milk (Che Chuoi)	90
Chè Chuối	
Cream Caramel	90
Kem Caramen	
Apple & Cranberry Tart With Vanilla Ice-Cream	90
Bánh Tạc Táo & Nam Việt Quất Với Kem Vanilla	
Pear & Ginger Caramelized Cheesecake	90
Bánh Phô Mai Lê & Gừng	
Fresh Fruit Platter	80
Trái Cây Tươi Theo Mùa	
Ice Cream	50
Kem	