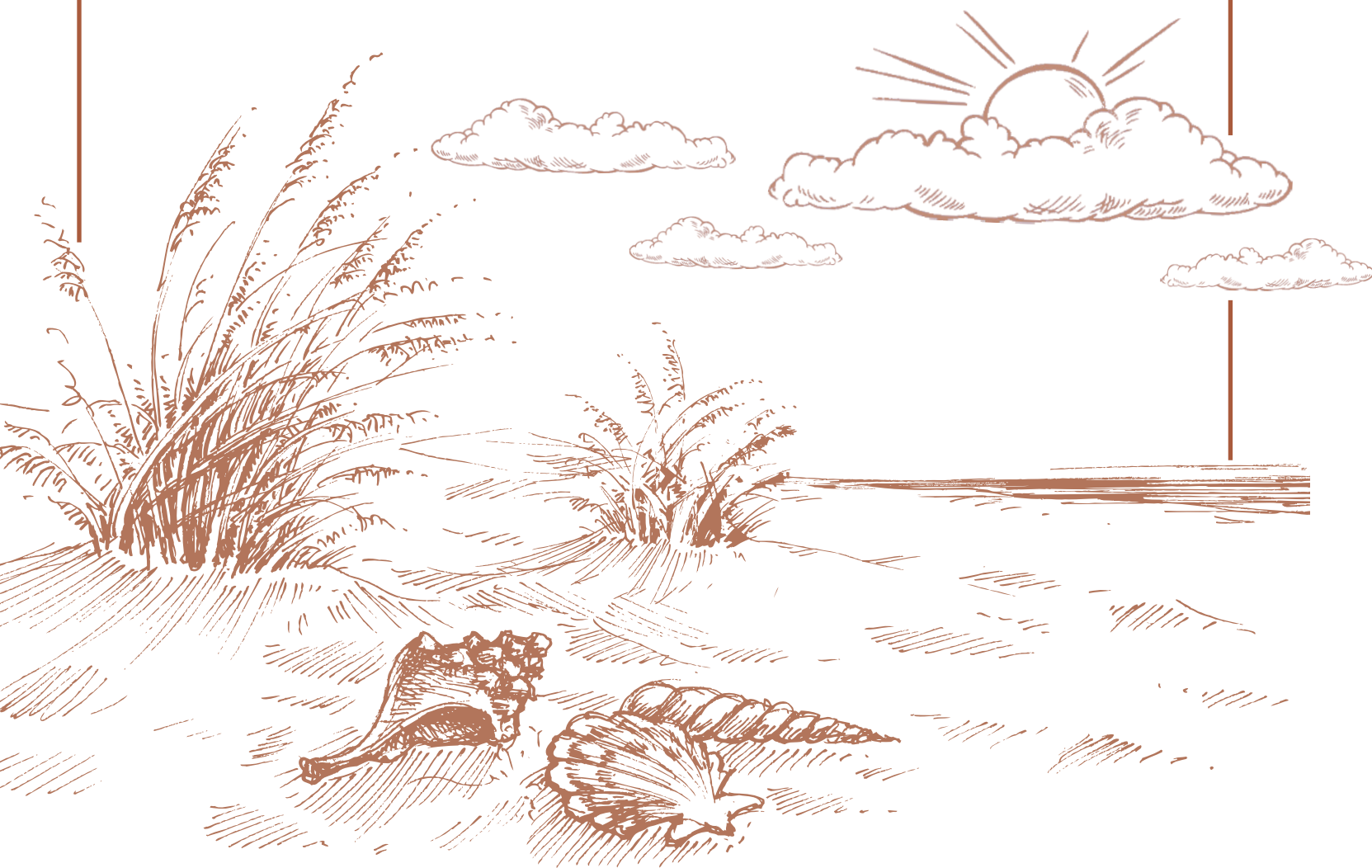


Ana Sand House





FOOD ALLERGY

Before you eat...

Management advises that food prepared here may contain or have come in contact with peanuts, tree nuts, soybeans, milk, eggs, wheat, shellfish or fish.

Please ask our culinary expert about the ingredients in your meal before placing your order.

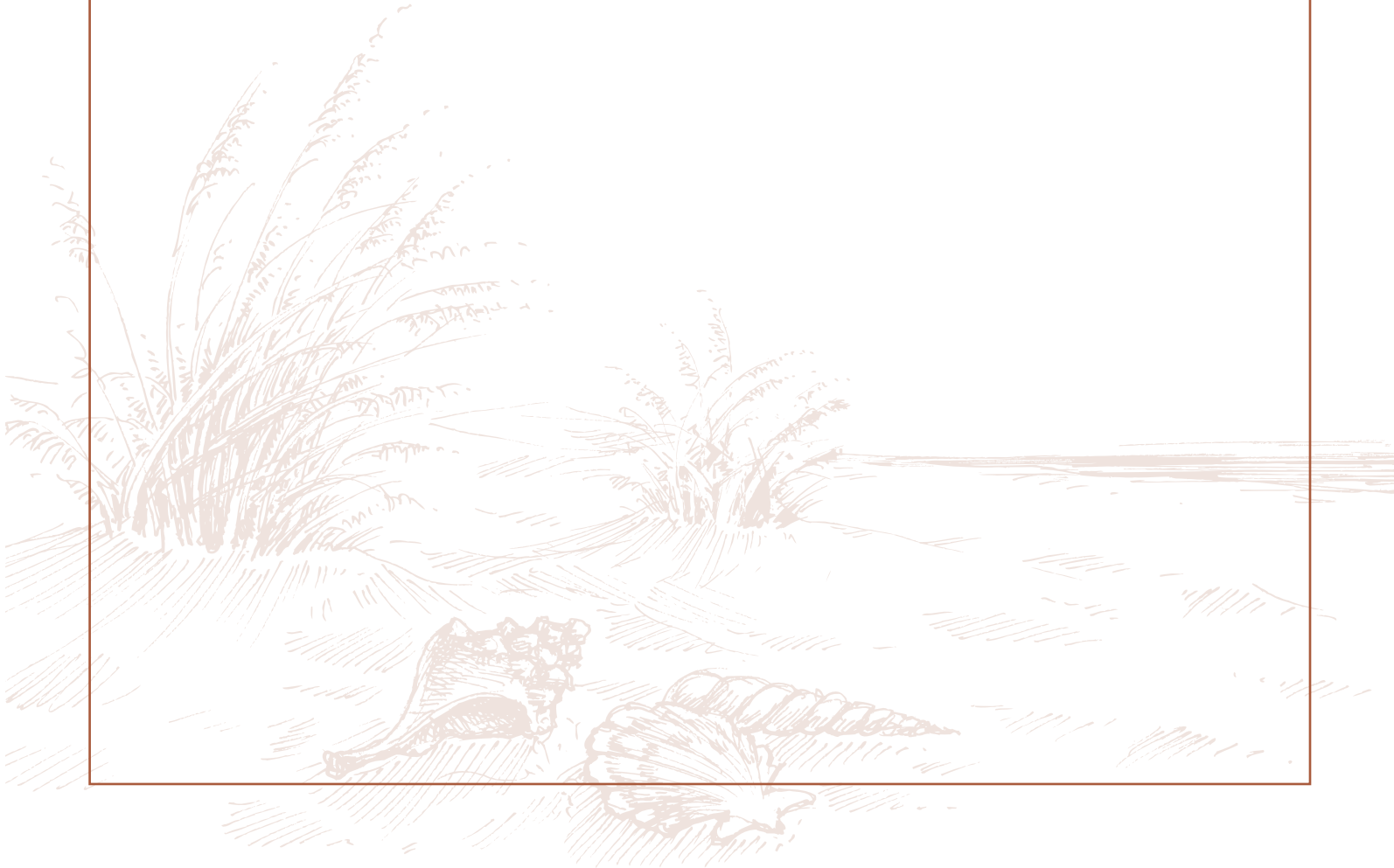
Thank you!

DỊ ỨNG THỰC PHẨM

Vui lòng đọc kỹ trước khi chọn món...

Xin lưu ý rằng, thành phần thức ăn có thể chứa các chế phẩm từ đậu phộng, các loại hạt, đậu nành, sữa, trứng, lúa mì, động vật có vỏ hoặc cá.

Hãy hỏi rõ nhân viên ẩm thực của khu nghỉ mát trước khi chọn món nếu bạn bị dị ứng với bất kỳ thành phần thực phẩm nào. Trân trọng cảm ơn!



APPETISERS & SALADS

TRADITIONAL CAESAR SALAD (CHOICE OF GRILLED CHICKEN or PRAWNS) 320.000

Romaine lettuce, grilled tiger prawns or grilled chicken, shaved parmesan cheese, and crouton
Rau romaine, tôm nướng hoặc gà nướng và phô mai parmesan, bánh mì viên nhỏ sấy giòn

HEIRLOOM TOMATO SALAD 240.000

With macadamia nuts, beetroot, goat cheese, and lemon dressing
Hạt macca, củ dền, phô mai dê rưới sốt chanh

SMOKED SALMON ROLLS 320.000

Smoked salmon, pickled daikon, and sesame dipping sauce
Cá hồi xông khói, dưa chua và sốt mè

CAPRESE 300.000

Roma tomato, fresh buffalo mozzarella, fresh basil, and extra virgin olive oil
Cà chua roma, phô mai sữa trâu, húng tây tươi, dầu oliu tinh chế

CHARCUTERIE PLATTER 450.000

Parma ham, salami, pepperoni, blue cheese, camembert cheese, pecorino cheese, grapes, nuts, cracker
Thịt nguội parma, xúc xích salami, xúc xích pepperoni, phô mai blue, phô mai camembert, phô mai pecorino, nho, quả hạch, bánh

KAI & MOO SATAY 180.000

Grilled chicken or pork skewer Thai style
Gà nướng và thịt xiên nướng kiểu Thái

WRAP & ROLL 250.000

Rice paper rolled with prawns with fresh herb
Bánh tráng cuốn tôm với rau thơm
 Or/Hoặc
 Rice paper rolled with pork, and fresh herbs
Bánh tráng cuốn thịt heo với rau thơm

THAILAND CORNER

PAD THAI (PRAWNS, CHICKEN, BEEF, or PORK)

260.000

Authentic Thai stir fried rice noodles, with tamarind sauce

Phở xào kiểu Thái với tôm/ gà/ bò hoặc heo

TOM YUM GOONG

230.000

Thai spicy and sour soup with mushroom, and tiger prawns

Súp tôm chua cay kiểu Thái với nấm, riềng xả ớt và tôm sú

KAO SOI KAI

280.000

Northern yellow noodles in curry with chicken breast, and garnish

Mỳ vàng nấu cà ri kèm ức gà

NUA YANG JIM JEAW

650.000

Grilled marinated beef striploin in Thai style served with jasmine rice, and tamarind sauce

Bò ướp nướng kiểu Thái dùng kèm cơm và sốt me

PLA TOD SAMOON PRAI THAI

360.000

Deep fried seabass with lemongrass, shallots, jasmine rice, condiments, and cashew nuts

Cá chẻm chiên giòn với sả và hành tím dùng kèm cơm, gia vị và hạt điều

ITALIAN CORNER

PESTO GENOVESE

300.000

Macaroni with fresh basil from our garden, pecorino cheese, and pine nuts

Mỳ macaroni kèm rau húng vườn tươi, phô mai pecorino, hạt thông

CARBONARA CREMOSA

350.000

Linguine with pork cheeks, egg yolks, and parmesan cheese

Mỳ linguine với má heo, lòng đỏ trứng và phô mai Parmesan

ARRABBIATA

300.000

Penne pasta with spicy tomato sauce, and prosciutto ham

Mỳ penne với sốt cà chua cay và thịt nguội prosciutto

WALNUT SAUCE WITH TRUFFLE OIL

450.000

Spaghetti white cream sauce with truffle oil

Mỳ spaghetti với sốt kem nấm và dầu truffle



VIETNAMESE CORNER

BANH MI

170.000

Pork cha siu, Vietnamese pork ham, chicken liver, and herb in baguette Vietnam style

Bánh mì nhân thịt heo xá xíu, chả lụa, gan gà

SALTY DUCK EGG WITH CRISPY CALAMARI

350.000

Fresh calamari, salty duck egg, garlic, spring onion, onion, red chili, and local herb

Mực lá tươi, trứng vịt muối, tỏi, hành lá, hành tây, ớt đỏ và rau thơm

VIETNAMESE TRADITIONAL “PHO”

450.000

Vietnamese tradition beef “PHO” noodle soup

Phở truyền thống Việt Nam, bánh phở tươi, lõi vai bò, bò viên, bò bắp

CARAMEL GROUPER FISH CLAY POT WITH GALANGAL FLAVOR

400.000

Fresh Grouper fish, galangal, shallot, garlic, red chili, and spring onion

Cá mú tươi, củ riềng, hành tím, tỏi, ớt đỏ và hành lá

LEMONGRASS, CHILI AND GINGER BRAISED CHICKEN

350.000

Chicken breast, lemongrass, ginger, red chili, onion, and spring onion

Ức gà, sả, gừng, ớt đỏ, hành tây, hành lá

BUN CHA

300.000

Hanoi style grilled pork patties and prawns, fresh vermicelli, and herbs

Nem heo hoặc tôm nướng kiểu Hà Nội, bún tươi và rau mùi

VIETNAMESE CORNER

CHEF'S SPECIAL FRIED RICE

290.000

Jasmine rice, pork char siu style, shrimp, and chili lemongrass sauce

Cơm chiên xá xíu, tôm, sốt xả ớt

Or/Hoặc

Vegetable fried rice with egg

Cơm chiên rau trứng

WOK FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC & CHILI

100.000

Rau muống xào tỏi ớt

GARLIC RICE

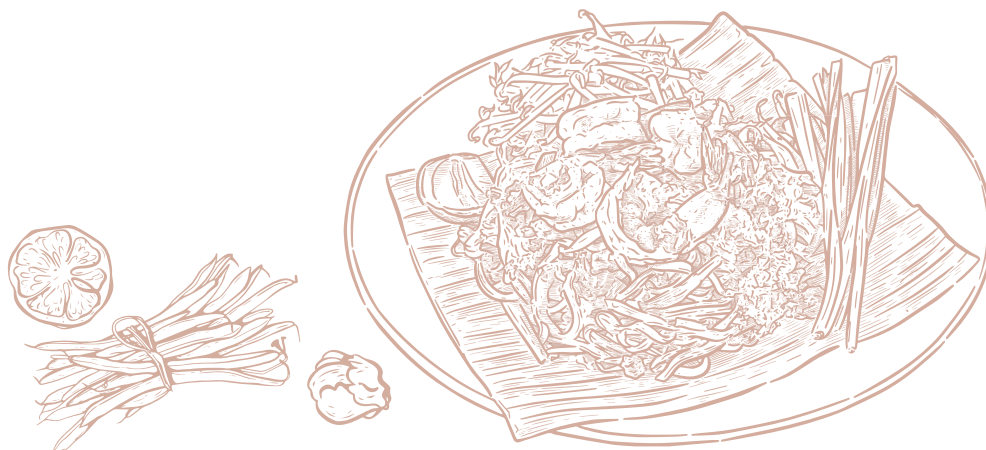
120.000

Cơm chiên tỏi

RICE CONGEE WITH BEEF, SEAFOOD or PRAWNS

180.000

Cháo bò, hải sản, hoặc tôm



MAIN COURSES

LEMON GARLIC BUTTER PRAWNS

450.000

Served with Jasmine rice, and lemon garlic butter sauce

Tôm dùng kèm cơm sôt chanh bơ tỏi

GRILLED WAGYU BEEF BURGER

490.000

Grilled Wagyu beef patty with cheddar cheese, and guacamole

Bò wagyu với phô mai cheddar và sốt trái bơ

GRILLED TASMANIAN RACK OF LAMB

700.000

with red wine reduction, garlic mash potato, and green vegetables

Dê sườn cừu kèm sốt rượu vang đỏ và khoai tây tỏi nghiền, rau xanh

GRILLED BLACK AUGUSTUS BEEF TENDERLOIN MB1 200GRAM

900.000

With peppercorn sauce, mash potato, and seasonal vegetables

Bò nướng dùng kèm sốt tiêu, khoai tây nghiền và rau theo mùa

GRILLED BLACK AUGUSTUS BEEF STRIPLOIN MB1 300GRAM

750.000

With red wine reduction, mashed potato, and grilled asparagus

Bò nướng dùng kèm sốt rượu vang đỏ, khoai tây nghiền và măng tây nướng

PAN FRIED SEABASS

360.000

Seabass fillet, white wine sauce, cherry tomato, and organic green vegetables

Cá chẽm phi lê, sốt rượu vang trắng, cà chua bi, rau tươi xanh

SALMON TERIYAKI

510.000

Salmon fillet 180gram, asparagus, and assorted green vegetables

Cá hồi phi lê, măng tây, các loại rau

GRILLED WHOLE NHA TRANG LOBSTER

1.500.000

500gram of lobster with garlic butter, rocket salad, and sautéed seasonal vegetables

Tôm hùm nướng bơ tỏi, xà lách róc kết, rau xào

HAND CRAFT PIZZA

QUEEN MARGHERITA 400.000

Tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil, black olive, and anchovies

Pizza kèm cà chua, phô mai sữa trâu, húng tây, trái oliu đen và cá cơm

4 FORMAGGI BIANCA – WHITE PIZZA 350.000

Blue cheese, emmental, camembert, and mozzarella

Pizza gồm phô mai xanh, phô mai emmental, phô mai camembert và phô mai mozzarella

CALZONE - HALF MOON 350.000

Filled with ricotta cheese, tomato, and mozzarella

Bánh nướng nhân phô mai ricotta, cà chua và phô mai mozzarella

MARE – SEAFOOD PIZZA 350.000

Assorted fresh Nha Trang seafood, with fresh cherry tomato, and mozzarella cheese

Các loại hải sản tươi, cà chua bi và phô mai mozzarella

PROSCIUTTO AND ASPARAGUS 400.000

Iberico ham, rocket leaves, and grilled green asparagus

Thịt nguội Iberico, xà lách róc kết, và măng tây xanh nướng



SWEET FINALE

COCONUT CRÈME BRÛLÉE

190.000

Kem dừa

CHOCOLATE LAVA CAKE TOPPED WITH VANILLA ICE CREAM

190.000

Kem hương vani phủ socola tan chảy

PHILADELPHIA CLASSIC CHEESE CAKE WITH STRAWBERRY COULIS

250.000

Bánh phô mai kèm sốt dâu tây

SEASONAL FRESH FRUIT

120.000

Trái cây theo mùa

GELATO – HOMEMADE ICE CREAM

95.000/scoop

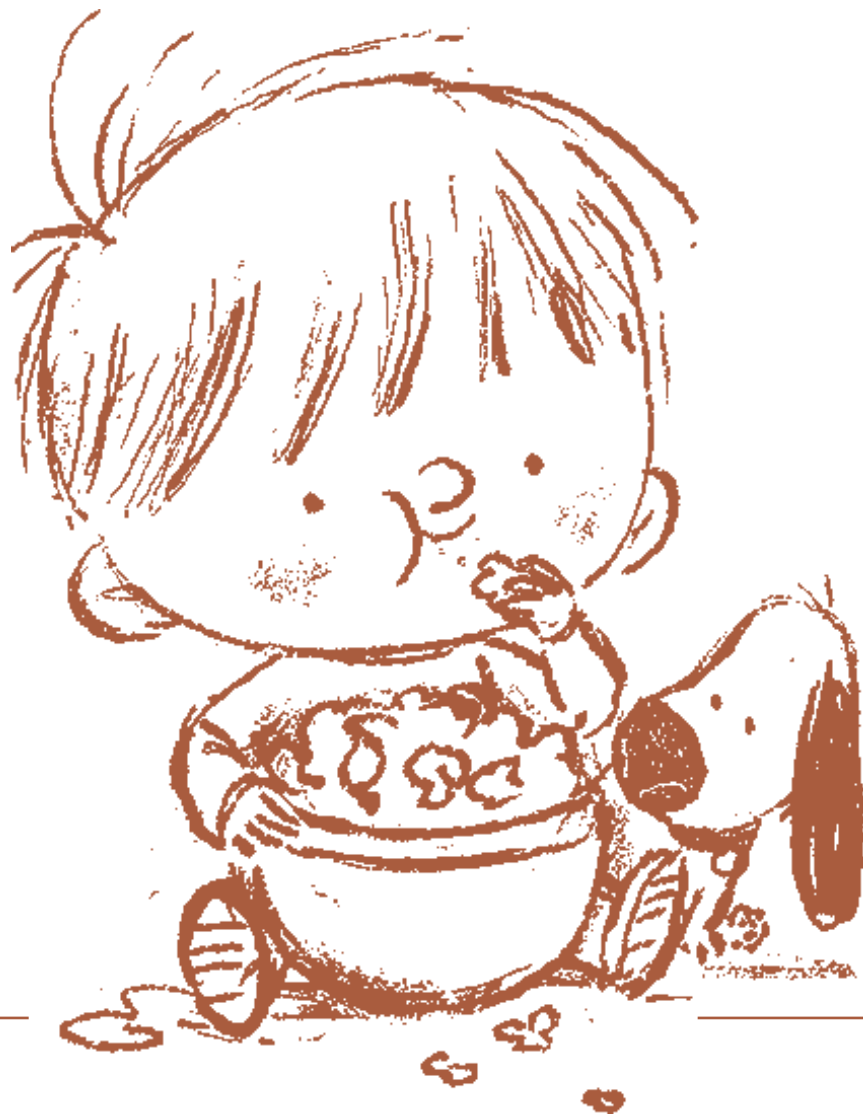
Vanilla | Chocolate | Macadamia | Rum and Raisin | Coffee | White chocolate and raspberry

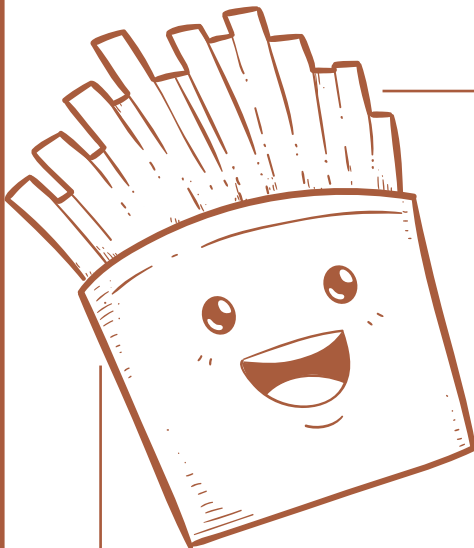
Kem vani | Kem sôcôla | Kem hạt macca | Kem rượu rum và nho khô | Kem cà phê | Kem sôcôla và phúc bồn tử

Lemon and Lime Sorbet | Mango Sorbet

Kem tuyết chanh | Kem tuyết xoài

KIDS MENU



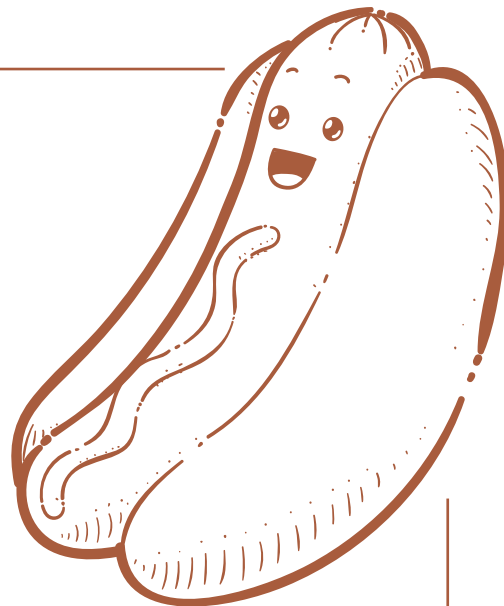


STARTERS

Crunchy sweet potato fries <i>Khoai lang chiên</i>	50.000
Mashed potato purée <i>Khoai tây nghiền</i>	50.000
Crispy onion rings <i>Hành tây chiên giòn</i>	50.000
Baby romaine lettuce, steamed seasonal vegetables, lemony yogurt <i>Cải diếp non với rau củ luộc sốt sữa chua</i>	50.000



MAIN COURSES



Parmesan crumbed organic chicken tenders, cabbage & apple
with mayo, crunchy - Sweet potato fries 70.000

*Gà tẩm phô mai chiên giòn, bắp cải trộn táo và sốt trứng,
khoai lang chiên*

Chicken pho - rice noodle, poached chicken, chicken broth 70.000

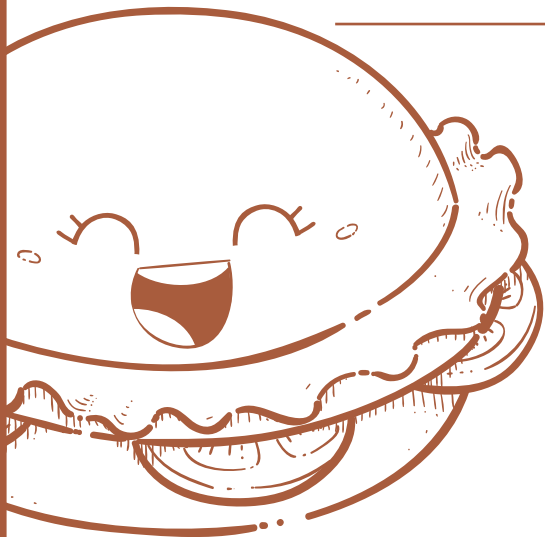
Phở, gà luộc, nước dùng

Ham & cheese toast, fries 70.000

Bánh mì kẹp phô mai và thịt nguội nướng giòn

Cheeseburger, wagyu beef patty, sliced tomatoes, lettuce,
cheddar cheese, toasted bun, fries 150.000

*Bánh mì kẹp thịt bò wagyu, cà chua, rau diếp, phô mai cheddar,
khoai tây chiên*



MAIN COURSES

Battered sea-bass fillet, crunchy sweet potato fries, baby romaine lettuce & herb salad, lemony yoghurt <i>Cá chẽm tẩm bột chiên, khoai lang chiên, bông cải baby, rau diếp, chanh sữa chua</i>	90.000
Spaghetti bolognese sauce, parmesan cheese <i>Mì Ý sốt thịt băm, phô mai parmesan</i>	120.000
Poached salmon, mashed potatoes, asparagus, teriyaki sauce <i>Cá hồi chần, khoai tây nghiền, măng tây, sốt tương</i>	200.000

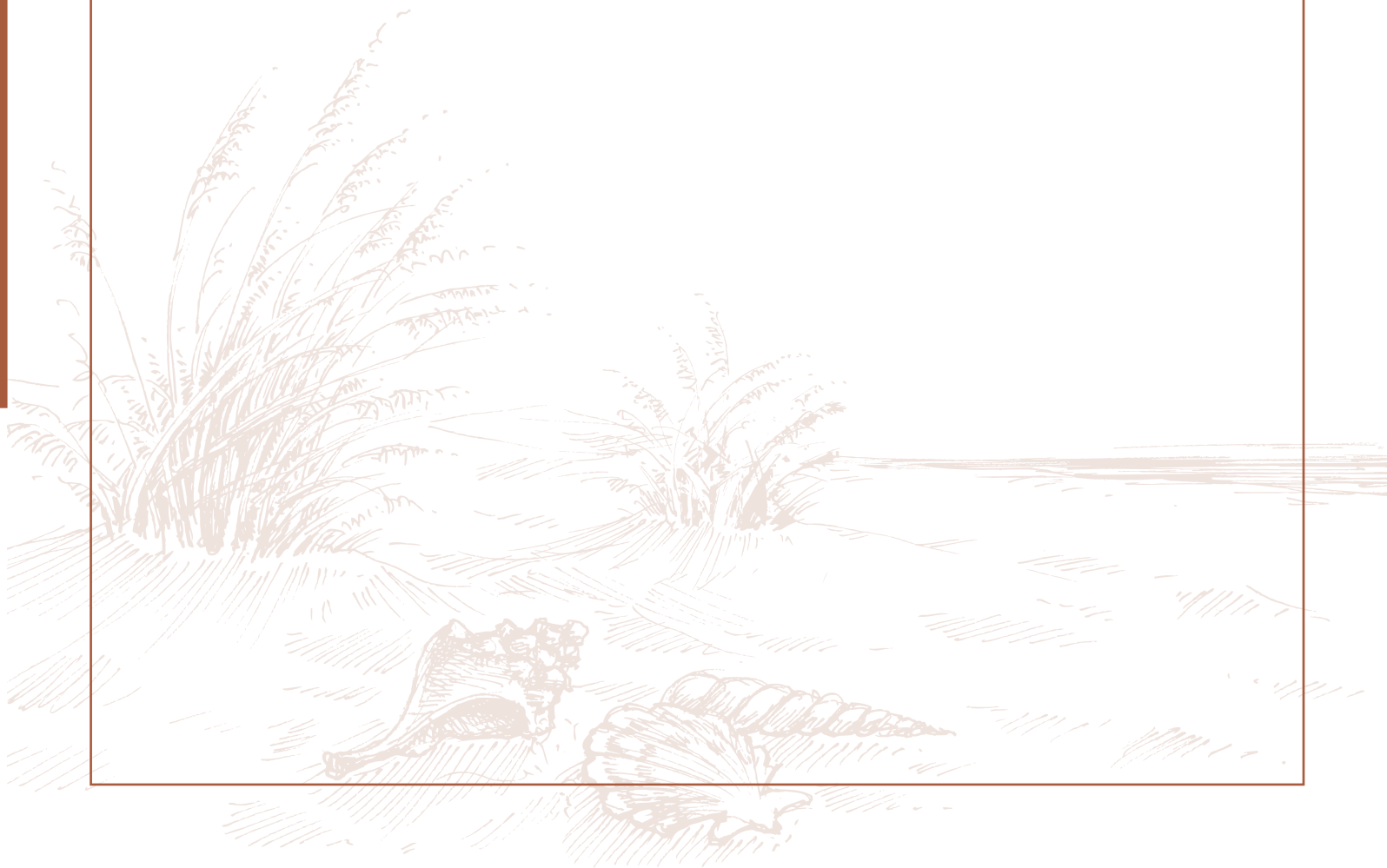
DESSERTS



Crème caramel <i>Bánh flan</i>	95.000
Sorbet & ice-cream selection - mango, chocolate, coconut, vanilla bean, strawberry <i>Kem xoài, sôcôla, dừa, vani, dâu tây</i>	95.000
Fresh cut seasonal fruits <i>Trái cây theo mùa</i>	100.000
Coconut milk panna cotta <i>Bánh kem dừa sữa mềm</i>	110.000

All prices are in Vietnamese Dong and inclusive of government tax and service charge
Giá được tính theo Việt Nam đồng và đã bao gồm phí phục vụ và thuế VAT

SET MENU



VIETNAMESE SET MENU A

FAMILY SHARING STYLE - 600.000/GUEST

WRAP & ROLL

Rice paper rolled with prawns, and fresh herbs
Bánh tráng cuốn tôm với rau thơm

SEABASS CLAY POT

Caramel seabass fish clay pot with galangal flavor
Cá chẽm kho tộ với riềng

VIETNAMESE MUSTARD LEAVES SOUP

Green mustard leaves, minced prawns, ginger
Canh cải tôm

STIR FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC

Morning glory, crispy garlic, soy sauce
Rau muống xào tỏi

JASMINE RICE

Steamed jasmine rice
Cơm trắng

FRUIT PLATTER

Seasonal fruit platter
Trái cây theo mùa

VIETNAMESE SET MENU B

FAMILY SHARING STYLE - 600.000/GUEST

GREEN PAPAYA SALAD

Green papaya, chili, dried beef jerky

Gỏi đu đủ khô bò

SALTY DUCK EGG WITH CRISPY CALAMARI

Fresh calamari, salted duck egg, garlic

Mực sốt trứng muối

TOFU SOUP WITH EGG DROP

Tofu, tomato, egg

Canh cà chua trứng đậu hũ

STIR FRIED SEASONAL VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE

Seasonal vegetable, garlic, oyster sauce

Rau củ xào dầu hào

JASMINE RICE

Steamed jasmine rice

Cơm trắng

ICE CREAM

Coffee ice cream

Kem café

THAI SET MENU

FAMILY SHARING STYLE - 600.000/GUEST

KAI & MOO SATAY

Grilled chicken or pork skewer Thai style

Gà nướng và thịt xiên nướng kiểu Thái

SOM TUM GOONG YANG

Thai papaya salad with fresh coriander, peanut, garlic, and chili

Gỏi đu đủ kiểu Thái với đậu phộng, tỏi và ớt

TOM YUM GOONG

Thai spicy and sour soup with mushroom, and tiger prawns

Súp tôm chua cay kiểu Thái với nấm, riềng xả ớt và tôm sú

PAD PAK RUAM MIT

Stir-fried assorted vegetable with oyster sauce and garlic

Rau trộn kiểu Thái

PLA TOD SAMOON PRAI THAI

Deep fried seabass with lemongrass, shallots, jasmine rice, condiments, and cashew nuts

Cá chẽm chiên giòn với sả và hành tím dùng kèm cơm, gia vị và hạt điều

KAO HOM MA LI

Steamed jasmine rice

Cơm trắng

ICE CREAM

Coconut ice cream

Kem dừa

WESTERN SET MENU

SERVED INDIVIDUAL STYLE - 600.000/GUEST

TOMATO BRUSCHETTA

Tomato bruschetta with Parma ham, and balsamic glaze

Cà chua, dăm bông heo muối khô, dấm balsamic cô đặc với bánh mì nướng giòn

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, crouton, grilled tiger prawns, parmesan cheese

Xà lách romaine, bánh mì nướng, tôm sú nướng, phô mai parmesan

PAN FRIED SEABASS

Seabass fillet, white wine sauce, cherry tomato, and organic green vegetables

Cá chẽm phi lê, sốt rượu vang trắng, cà chua bi, rau tươi xanh

CAKE

Chocolate lava cake topped with vanilla ice cream

Kem hương vani phủ socola tan chảy



Lot D6A - Zone 2, Cam Ranh Peninsula, Cam Lam, Khanh Hoa, Vietnam
Tel: +84 2583 522 222 | +84 2583 524 705
reservations@anamandaracamranh.com - www.anamandaracamranh.com