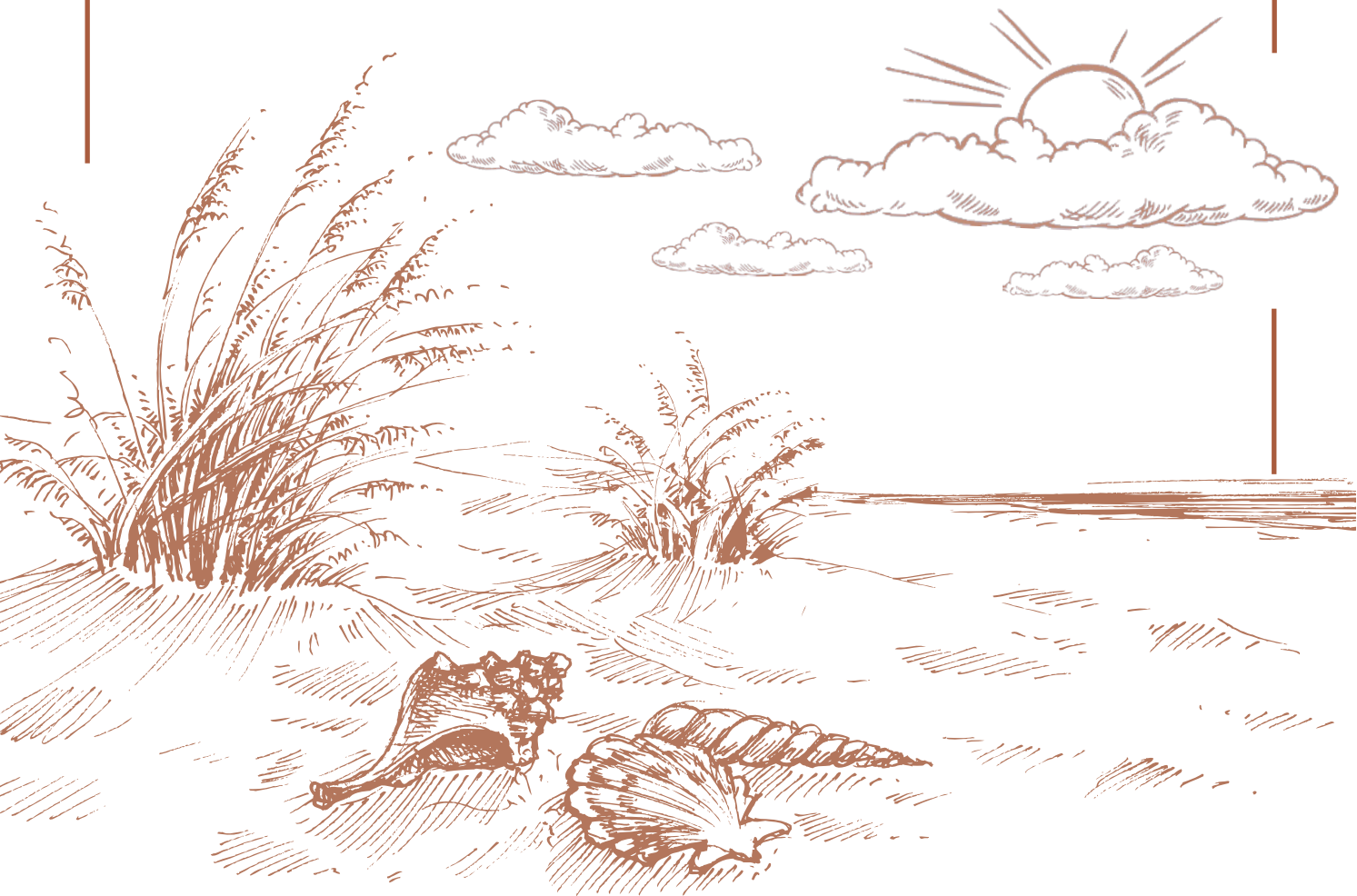


Ana Sand House





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.

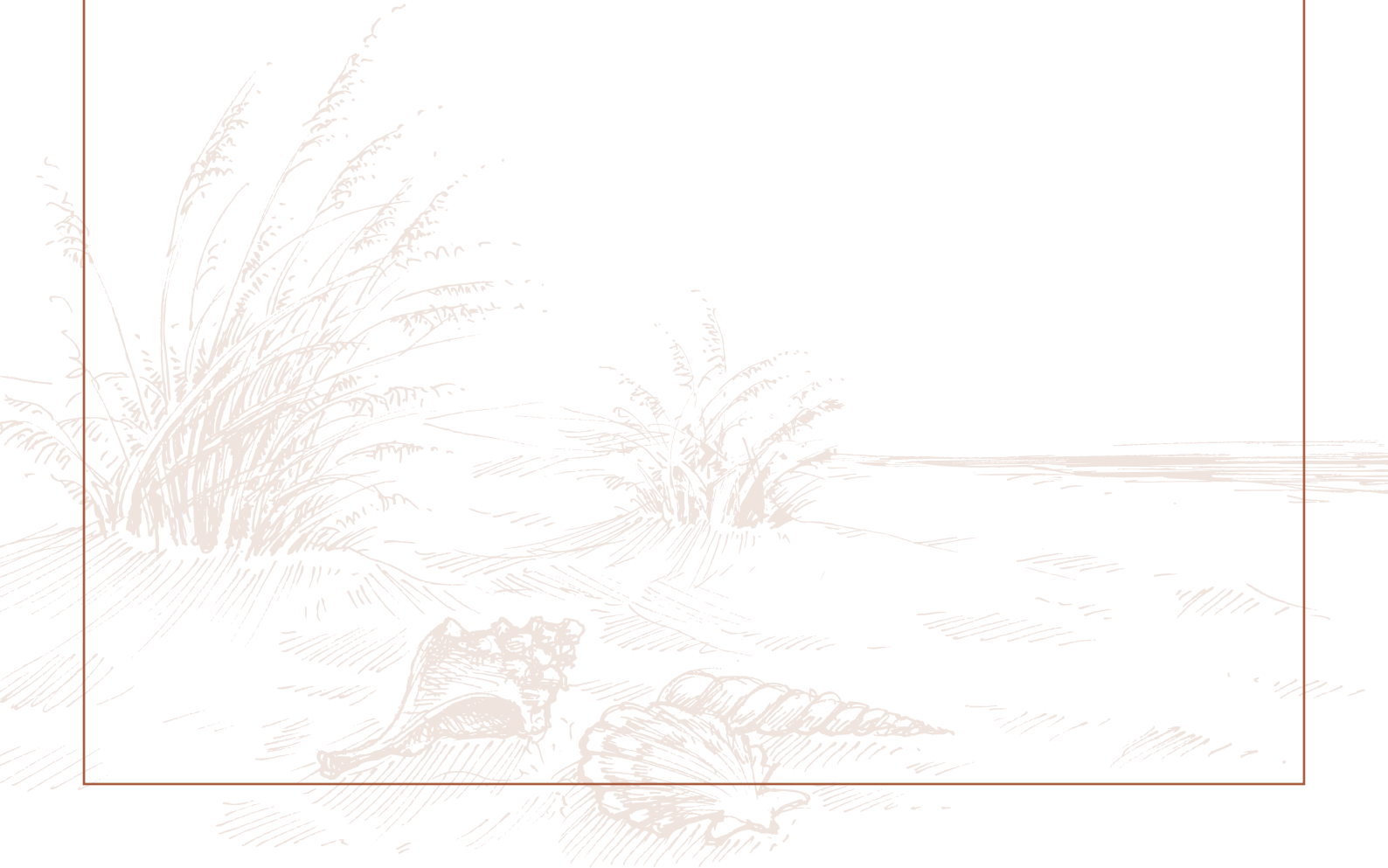
Thank you!

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

| |
|---|
| <p>TRADITIONAL CAESAR SALAD (CHOICE OF GRILLED CHICKEN or PRAWNS) 320.000</p> <p>Romaine lettuce, grilled tiger prawns or grilled chicken, shaved parmesan cheese, and crouton <i>Rau romaine, tôm nướng hoặc gà nướng và phô mai parmesan, bánh mì viên nhỏ sấy giòn</i></p> |
| <p>HEIRLOOM TOMATO SALAD 240.000</p> <p>With macadamia nuts, beetroot, goat cheese, and lemon dressing <i>Xà lách, cà chua, hạt macca, củ dền, phô mai dê với sốt chanh</i></p> |
| <p>SMOKED SALMON ROLLS 320.000</p> <p>Smoked salmon, pickled daikon, and sesame dipping sauce <i>Cá hồi xông khói, dưa chua và sốt mè</i></p> |
| <p>CAPRESE 300.000</p> <p>Roma tomato, fresh buffalo mozzarella, fresh basil, and extra virgin olive oil <i>Cà chua roma, phô mai sữa trâu, húng tây tươi, dầu oliu tinh chế</i></p> |
| <p>CHARCUTERIE PLATTER 450.000</p> <p>Parma ham, salami, pepperoni, blue cheese, camembert cheese, pecorino cheese, grapes, nuts, cracker <i>Thịt nguội parma, xúc xích salami, xúc xích pepperoni, phô mai blue, phô mai camembert, phô mai pecorino, nho, quả hạch và bánh quy giòn</i></p> |
| <p>KAI & MOO SATAY 180.000</p> <p>Grilled chicken or pork skewer Thai style <i>Gà và thịt heo xiên nướng kiểu Thái</i></p> |
| <p>WRAP & ROLL 250.000</p> <p>Rice paper rolled with prawns with fresh herb <i>Bánh tráng cuốn tôm với rau thơm</i> <i>Or/Hoặc</i> Rice paper rolled with pork, and fresh herbs <i>Bánh tráng cuốn thịt heo với rau thơm</i></p> |

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/ thịt gà/ thịt bò hoặc thịt 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 sả ớt và tôm sú

KAO SOI KAI 280.000

Thai's Northern yellow noodles in curry with chicken breast

Mỳ vàng nấu cà ri kèm ức gà ta

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

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

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 và hạt thông
- CARBONARA CREMOSA** 350.000
Linguine with pork cheeks, egg yolks, and parmesan cheese
Mỳ linguine với má heo, lòng đỏ trứng gà 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 nấm cục

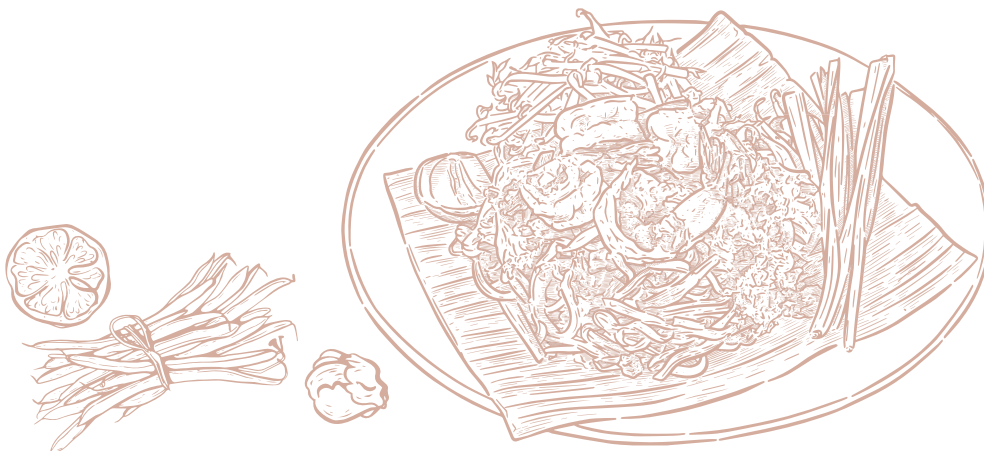


VIETNAMESE CORNER

| | |
|--|---------|
| BANH MI | 170.000 |
| Pork cha siu, Vietnamese pork ham, chicken liver pate, and herb in baguette Vietnam style <i>Bánh mì nhân thịt heo xá xíu, chả lụa, pa tê gan gà</i> | |
| SALTY DUCK EGG WITH CRISPY CALAMARI | 350.000 |
| Fresh calamari, salty duck egg, garlic, spring onion, onion, red chili, and local herb <i>Mực lá tươi xào trứng vịt muối, tỏi, hành lá, hành tây, ớt đỏ và rau thơm</i> | |
| VIETNAMESE TRADITIONAL “PHO” | 220.000 |
| Vietnamese tradition beef “PHO” noodle soup <i>Phở truyền thống Việt Nam, bánh phở tươi, lõi vai bò, bò viên, bò bắp</i> | |
| CARAMEL GROUPER FISH CLAY POT WITH GALANGAL FLAVOR | 400.000 |
| Fresh Grouper fish, galangal, shallot, garlic, red chili, and spring onion <i>Cá mú tươi kho củ riềng, hành tím, tỏi, ớt đỏ và hành lá</i> | |
| LEMONGRASS, CHILI AND GINGER CHICKEN | 350.000 |
| Chicken breast, lemongrass, ginger, red chili, onion, and spring onion <i>Ức gà xào sả, gừng, ớt đỏ, hành tây, hành lá</i> | |
| BUN CHA | 300.000 |
| Hanoi style grilled pork patties and prawns, fresh vermicelli, and herbs <i>Nem heo và tôm nướng kiểu Hà Nội, bún tươi và rau mùi</i> | |

VIETNAMESE CORNER

| | |
|--|---------|
| CHEF'S SPECIAL FRIED RICE | 290.000 |
| <i>Jasmine rice, pork char siu style, shrimp, and chili lemongrass sauce</i> | |
| <i>Cơm chiên xá xíu, tôm, sốt sả ớt</i> | |
| WOK FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC & CHILI | 100.000 |
| <i>Rau muống xào tỏi ớt</i> | |
| VEGETABLE FRIED RICE | 120.000 |
| <i>Cơm chiên rau củ</i> | |
| RICE CONGEE WITH BEEF, SEAFOOD or PRAWNS | 180.000 |
| <i>Cháo bò, hải sản, hoặc tôm</i> | |



MAIN COURSES

| | |
|--|-----------|
| LEMON GARLIC BUTTER PRAWNS | 450.000 |
| Served with Jasmine rice, and lemon garlic butter sauce <i>Tôm dùng kèm cơm xốt chanh bơ tỏi</i> | |
| GRILLED WAGYU BEEF BURGER | 490.000 |
| Grilled Wagyu beef patty with cheddar cheese, and guacamole served with French Fries <i>Bánh mì tròn với bò wagyu xay nướng với phô mai cheddar và xốt trái bơ, khoai tây chiên</i> | |
| GRILLED TASMANIAN RACK OF LAMB | 700.000 |
| with red wine reduction, garlic mash potato, and green vegetables <i>Dè sườn cừu nướng kèm xốt rượu vang đỏ và khoai tây tỏi nghiền, rau xanh</i> | |
| GRILLED BLACK AUGUSTUS BEEF TENDERLOIN 200GRAM | 900.000 |
| With peppercorn sauce, mash potato, and seasonal vegetables <i>Bò nướng dùng kèm xốt tiêu, khoai tây nghiền và rau theo mùa</i> | |
| GRILLED BLACK AUGUSTUS BEEF STRIPLOIN MB3 300GRAM | 750.000 |
| With red wine reduction, mashed potato and asparagus <i>Bò nướng dùng kèm xốt rượu vang đỏ, khoai tây nghiền và măng tây</i> | |
| PAN FRIED SEABASS | 360.000 |
| Seabass fillet, white wine sauce, cherry tomato, and organic green vegetables <i>Cá chẽm phi lê áp chảo, xốt rượu vang trắng, cà chua bi, rau tươi xanh</i> | |
| SALMON TERIYAKI | 510.000 |
| Salmon fillet 180gram, asparagus, and assorted green vegetables <i>Cá hồi phi lê nướng ăn kèm măng tây, các loại rau</i> | |
| GRILLED WHOLE NHA TRANG LOBSTER | 1.500.000 |
| 500gram of lobster with garlic butter, rocket salad, and sautéed seasonal vegetables <i>Tôm hùm nướng bơ tỏi, xà lách róc kết, rau xào</i> | |

HAND CRAFT PIZZA

QUEEN MARGHERITA

400.000

Tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil, black olive
Pizza kèm cà chua, phô mai sữa trâu, húng tây, trái oliu đen

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 sữa trâu

CALZONE - HALF MOON

350.000

Filled with ricotta cheese, tomato, and mozzarella
Bánh nướng nhân phô mai ricotta, cà chua và phô mai sữa trâu

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 sữa trâu

PROSCIUTTO AND ASPARAGUS

400.000

Iberico ham, rocket leaves, and grilled green asparagus
Thịt nguội Iberico, xà lách róc két, 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

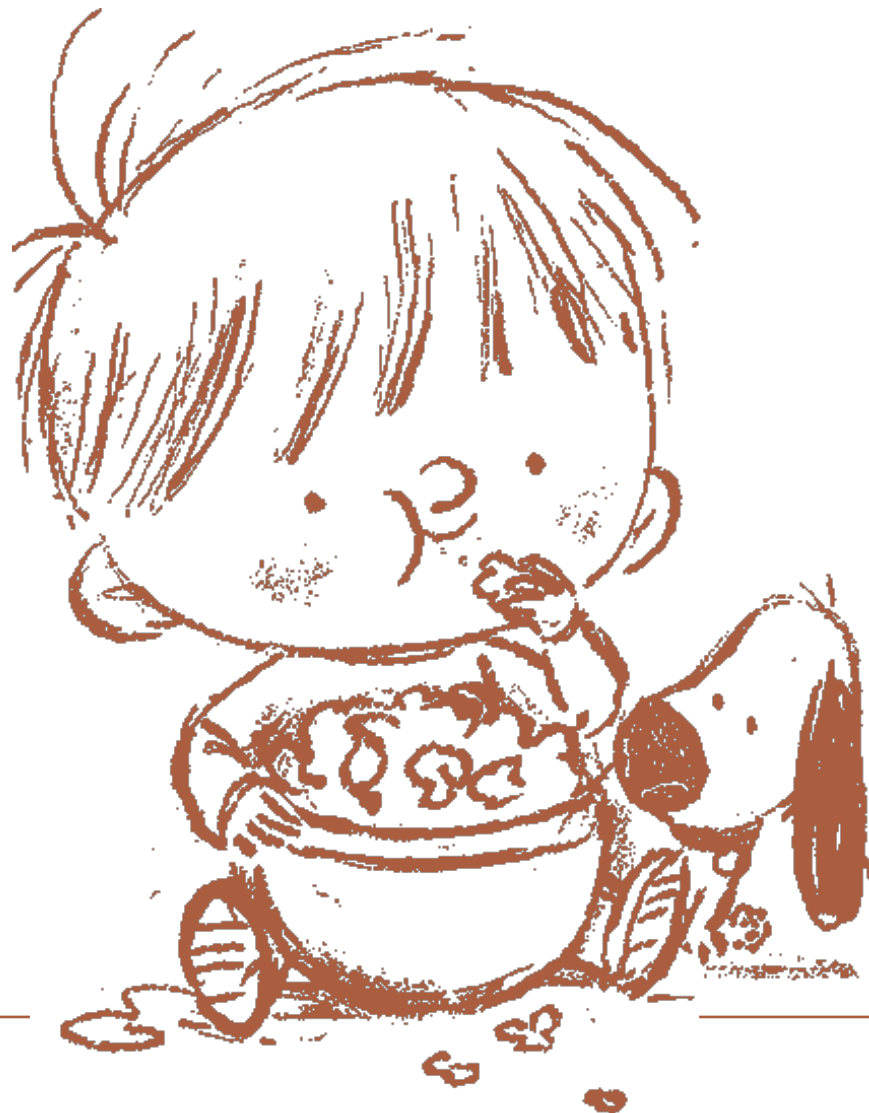
PHILADELPHIA CLASSIC CHEESE CAKE WITH STRAWBERRY COULIS 250.000
Bánh phô mai kèm sốt dâu tây

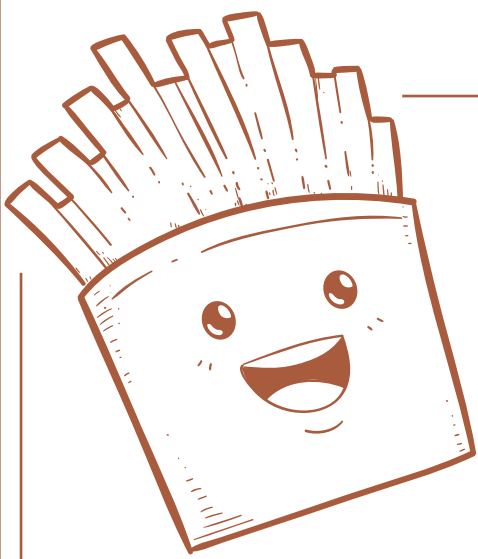
SEASONAL FRESH FRUIT 120.000
Trái cây theo mùa

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

50.000

Khoai lang chiên

Mashed potato purée

50.000

Khoai tây nghiền

Crispy onion rings

50.000

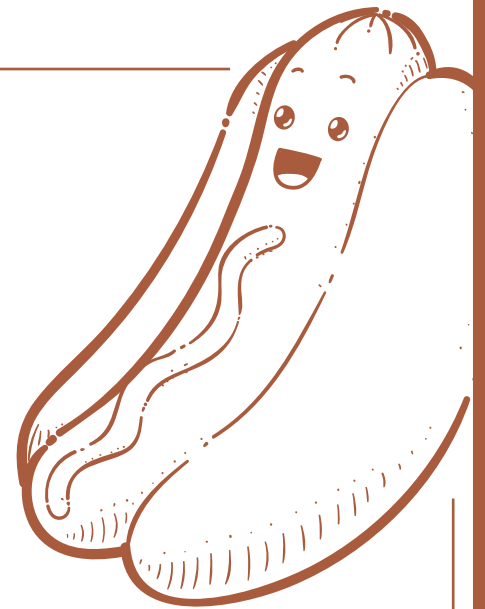
Hành tây chiên giòn

Baby romaine lettuce, steamed seasonal vegetables, lemony yogurt

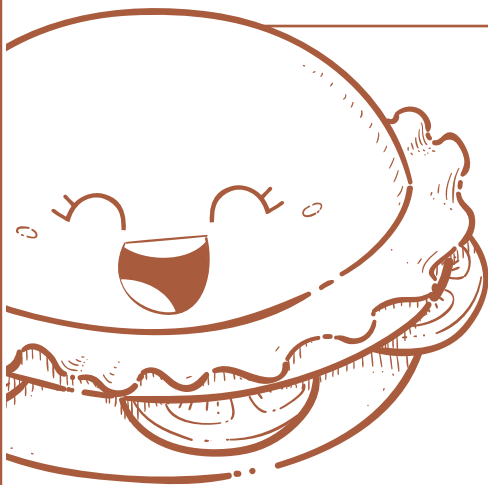
50.000

Cải diếp non với rau củ luộc sốt sữa chua

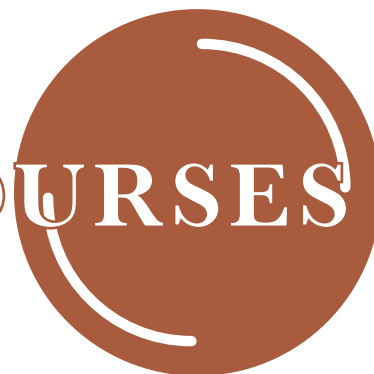
MAIN COURSES



| | |
|--|---------|
| Parmesan crumble chicken tenders, cabbage & apple with mayo, crunchy - Sweet potato fries <i>Gà tẩm phô mai chiên giòn, bắp cải trộn táo và sốt trứng, khoai lang chiên</i> | 70.000 |
| Chicken pho - rice noodle, poached chicken, chicken broth <i>Phở gà xé</i> | 70.000 |
| Ham & cheese toast, fries <i>Bánh mì kẹp phô mai và thịt nguội nướng giòn</i> | 70.000 |
| Cheeseburger, wagyu beef patty, sliced tomatoes, lettuce, cheddar cheese, toasted bun, fries <i>Bánh mì kẹp thịt bò wagyu, cà chua, rau diếp, phô mai cheddar, khoai tây chiên</i> | 150.000 |



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 |



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