



Vietnamese Private BBQ Menu

1.400.000 nett/pax
(Minimum 2 pax, serving individually)

APPETIZER

Rice crackers with spicy minced pork and tamarind sauce
Bánh tráng chấm xốt thịt heo vị cay

Green mustard leaves wrapped pan seared local tuna
Lá cải cuốn cá ngừ

Chicken banana blossom salad
Gỏi gà hoa chuối

FROM THE CHARCOAL BBQ

Grilled oyster with scallion peanut sauce
Hào nướng mỡ hành, đậu phộng

Shrimp mousse on sugar cane stick with coriander sauce
Chạo tôm nướng mía, xốt ngò

Marinated black grouper fish wrapped in turmeric leaf
Cá mú nướng lá nghệ


Minced beef wrapped in wild betel leaves, pineapple sauce
Bò cuốn lá lốt xốt thơm

Spicy marinated pork rib
Sườn non heo rút xương nướng cay

Pandan coconut rice
Cơm dừa hương dứa

DESSERT

Chilled mung bean with sago and fruits sweet soup
Chè trái cây lạnh hạt trân châu đậu xanh





Thai Private BBQ Menu

1.400.000 nett/pax
(Minimum 2 pax, serving individually)

APPETIZER

Summer watermelon bites with dried fish
Dưa hấu phủ cá khô

Spicy minced pork with lettuce wraps and Thai herb
Heo xào cay cuộn rau diếp và rau mùi thái

Thai green papaya salad with grilled tiger prawns
Gỏi tôm sú nướng với đu đủ xanh

FROM THE CHARCOAL BBQ

Grilled oysters with Thai hot and basil sauce
Hào nướng với sốt thái và húng quế

BBQ pork belly with Thai marinated sauce dip, tamarind spicy sauce
Ba chỉ heo ướp với sốt cay chám mắm me


Grilled black grouper fish with lemongrass and chili wrapped in banana leaf
Cá mú đen ướp với sả và ớt nướng lá chuối

Grilled chicken with red curry sauce and coconut milk
Gà nướng với sốt cà ri đỏ và sữa dừa

Jasmine rice
Cơm hoa lài

DESSERT

Thai coconut milk custard with mango sauce
Bánh sữa dừa sốt xoài





Seafood Private BBQ Menu

2.900.000 nett/pax
(Minimum 2 pax, serving individually)

APPETIZER

Daily fresh baked bread and butter
Bánh mì tươi hằng ngày và bơ lạt

Fresh rice paper wrapped smoked salmon, avocado and tobiko, roasted sesame sauce
Gỏi cuốn cá hồi xông khói với trái bơ và trứng cá chuồn

Italian style seafood salad
Xà lách hải sản kiểu ý

FROM THE CHARCOAL BBQ

Grilled green abalone with scallion & xo sauce
Bào ngư xanh nướng với sốt xo thượng hạng

Grilled cuttlefish with salt and chili, local herbs and green chili sauce
Mực lá nướng với muối ớt ăn kèm rau mùi và sốt ớt xanh


Grilled pacific saury with teriyaki sauce, pickled ginger
Cổ thu đao nướng với sốt teriyaki, gừng muối chua

Grilled lobster with garlic & butter
Tôm hùm nướng với bơ tỏi

Grilled vegetable
Rau củ nướng

DESSERT

Coconut crème brûlée, pistachio biscotti
Bánh kem dừa đốt kiểu pháp với hạt hồ trăn





Surf & Turf Private BBQ Menu

3.300.000 nett/pax
(Minimum 2 pax, serving individually)

APPERTIZERS

Daily fresh baked bread and butter
Bánh mì tươi hằng ngày và bơ lạt

Assorted international charcuterie
Các loại thịt nguội và phô mai

California summer salad with avocado
Locally grown summer lettuces, diced fruits, avocado
Xà lách kiểu California với rau diếp, trái cây thái và bơ

FROM THE CHARCOAL BBQ

Grilled striploin served with red wine reduction and carrot mashed
Thăn ngoại nướng, dùng kèm rượu vang đỏ và cà rốt nghiền

Grilled tenderloin served with chimichurri sauce, rosemary roasted potato
Thăn nội nướng, dùng kèm sốt chimichurri, khoai tây nướng hương thảo

Grilled rack of lamb served with herbs in parmesan crust and mint sauce
Sườn cừu nướng, dùng kèm với rau thơm, phô mai parmesan và sốt bạc hà

Grilled marinated pork rib with hot BBQ sauce and summer vegetables
Sườn nướng sốt BBQ và rau củ

DESSERT

Philadelphia classic cheese cake with strawberry coulis
Bánh phô mai kiểu Philadelphia, dùng kèm sốt dâu tây

