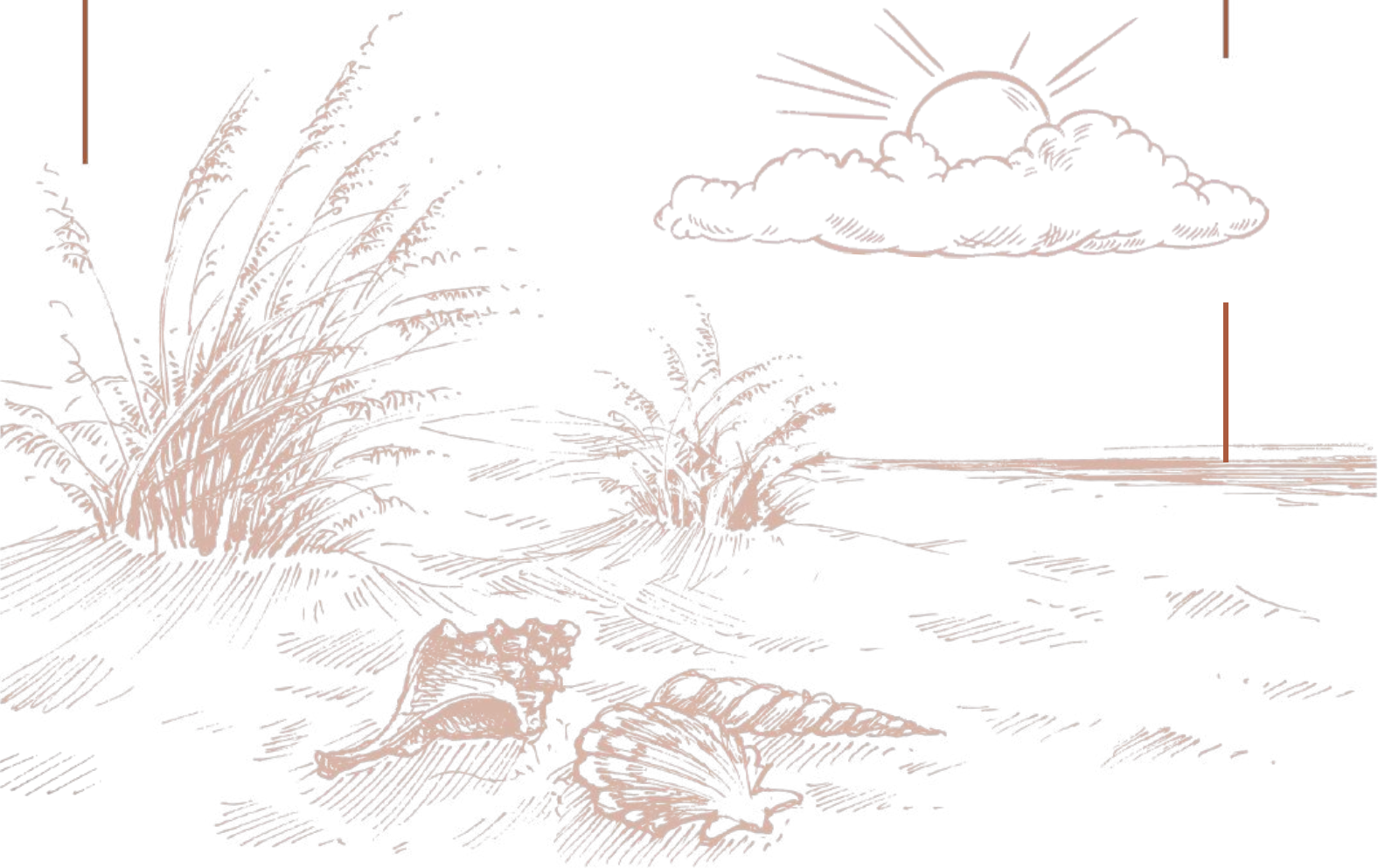


Ana Sand House





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!



Pork dishes - Các món thịt heo



Nut dishes - Các món có đậu



Vegetarian dishes - Các món ăn chay được

COLD ENTREES – KHAI VỊ LẠNH

FRESH HAND ROLL I GỎI CUỐN TÔM



180.000

Vietnamese fresh hand roll with prawn and served with peanut sauce

Gỏi cuốn tôm với rau thơm ăn kèm sốt đậu phộng

NINH HOA FRESH HAND ROLL I NEM CUỐN NINH HÒA



180.000

Grilled Ninh Hoa's mashed pork wrapped in rice paper and herb

Nem nướng Ninh Hòa cuốn bánh tráng và rau thơm

SMOKED SALMON ROLLS I CUỘN CÁ HỒI XÔNG KHÓI

320.000

Smoked salmon, pickled daikon, red tobiko and sesame dipping sauce

Cá hồi xông khói cuộn củ cải vàng, trứng cá chần đỏ và sốt mè rang

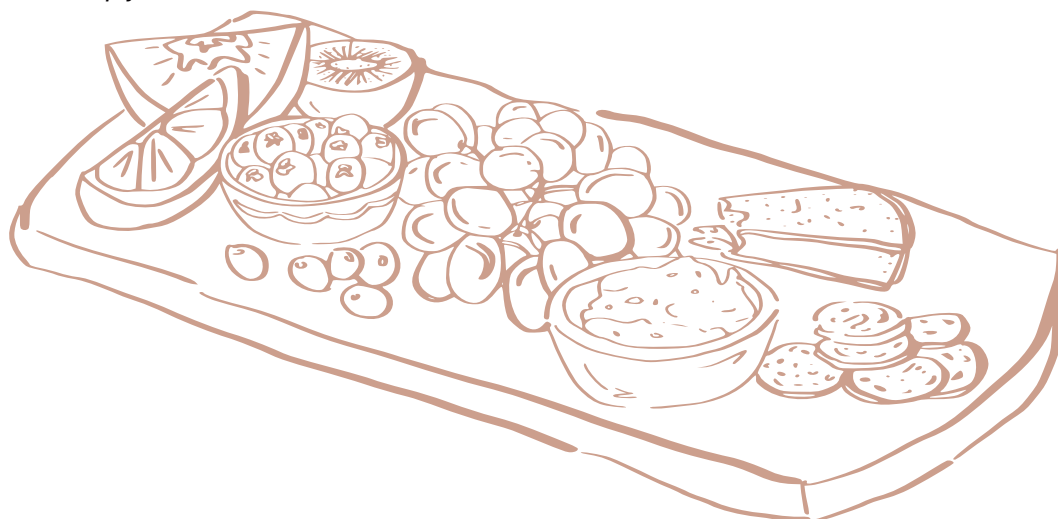
COLD-CUT PLATTER I THỊT NGUỘI VÀ PHO MAI



520.000

Parma ham, square ham, Pepperoni, Gouda cheese, Camembert cheese, grapes, nuts and crackers.

Thịt heo muối Parma, thịt nguội, xúc xích cay, phô mai Gouda, phô mai Camembert, nho, hạt điều bánh quy



SALADS – XÀ LÁCH

CHICKEN SALAD WITH BANANA BLOSSOM | GỎI GÀ BẮP CHUỐI  220.000
Chicken salad with banana blossom, onion, mixed herb and laksa leaf
Gỏi thịt gà trộn bắp chuối, hành tây và rau thơm và rau răm

CAM LAM'S MANGO SALAD | GỎI XOÀI CAM LÂM  250.000
With grilled tiger prawn, herb and served with rice paper cracker
Gỏi xoài băm trộn với tôm sú nướng, rau thơm và bánh tráng mè

CAM RANH'S SEAFOOD SALAD | GỎI HẢI SẢN CAM RANH  250.000
Mixed prawn, calamari, onion and herb salad with Cam Ranh's sea-weed on top
Gỏi tôm mực trộn hành tây và rau thơm và rong nho tươi Cam Ranh

CAESAR SALAD (CHOICE CHICKEN OR PRAWN) | XÀ LÁCH CAESAR 280.000
Romaine lettuce, grilled tiger prawns or chicken and parmesan cheese, crouton
Rau romaine, tôm nướng hoặc gà nướng và phô mai parmesan, bánh mì viên nhỏ sấy giòn

BURRATA WITH HEIRLOOM TOMATOES | PHÔ MAI SỮA TRÂU TƯƠI  320.000
Fresh Burrata cheese with trio heirloom tomatoes, arugula, basil and extra virgin olive oil
Phô mai sữa trâu tươi với cà chua baby màu, rau cái hăng, quế tây và dầu oliu thượng hạng

HOT ENTREES – KHAI VỊ NÓNG

VIETNAMESE SPRING ROLLS | CHẢ GIÒ CHIÊN 🐷 180.000
 Deep fried seafood spring roll served with sweet and sour fish sauce
Chả giò hải sản chiên giòn ăn kèm nước mắm chua ngọt

TRIANGLE SPRING ROLLS | TÔM HỎA TIỄN 🐷 240.000
 Wrapped prawn with minced pork and wood-ear mushroom spring roll style
Tôm, thịt heo xay và nấm mèo cuộn bánh tráng tam giác chiên giòn

NHA TRANG'S CUTTLEFISH CAKE | CHẢ MỰC NHA TRANG 🐷 280.000
 Deep-fried mashed cuttlefish cakes, served with home-made chili jam
Chả mực nang Nha Trang chiên ăn kèm ớt rim ngọt

SOFT SHELL CRAB | CUA LỘT CHIÊN 320.000
 Deep-fried soft shell crab served with tamarind sauce
Cua lột tẩm bột chiên giòn phục vụ kèm với sốt me chua ngọt

SOUP – SÚP

SÚP TRỨNG THỊT GHẸ | EGG DROPPED SOUP 160.000
 Thick egg dropped soup with blue crab meat, julien carrot and mushroom
Súp nước cốt gà, trứng, thịt ghẹ, cà rốt cắt sợi và nấm

PUMPKIN SOUP | SÚP BÍ ĐỎ 🍂 160.000
 Roasted pumpkin creamy soup, served with cheese bread
Súp kem bí đỏ ăn kèm bánh mì nướng với phô mai

VIETNAMESE “ PHỞ “ | PHỞ VIỆT NAM 240.000
 Traditional Vietnamese “ Phở “ with US beef or chicken and herb
Phở thịt bò Mỹ hoặc gà phục vụ kèm với rau thơm

VIETNAMESE CORNER – GÓC VIỆT NAM

(Served with steamed rice – Phục vụ kèm cơm trắng)

PAN-FRIED CHICKEN EGGS I TRỨNG CHIÊN THỊT BẮM 🐷 140.000

Trứng gà chiên thịt băm với hành lá cắt nhỏ
Pan-fried chicken eggs with minced pork and scallion

BOILED SEASONAL VEGETABLES I RAU THEO MÙA LUỘC – KHO QUỆT 140.000

Boiled seasonal vegetables served with fish sauce dip 🌿
Rau tươi theo mùa luộc ăn kèm kho quẹt tôm khô

SAUTÉED BROCCOLI AND CAULIFLOWER I BÔNG CẢI XÀO TỎI 140.000

Sautéed broccoli and cauliflower with garlic and oyster sauce
Bông cải xanh và trắng xào tỏi với sốt dầu hào

GREEN LEAF BROTH I CANH RAU NẤU TÔM 180.000

Seasonal green leaf with minced shrimp broth
Canh rau xanh theo mùa nấu với tôm băm

TRADITIONAL FISH IN CLAY POT I CÁ BIỂN KHO TỘ 280.000

Fresh fish of the day simmered in caramelized fish sauce
Cá biển tươi hầm ngày kho tộ

STUFFED SQUID WITH MINCED PORK I MỰC NHỒI THỊT 🐷 280.000

Stuffed squid with minced pork and served with ginger fish sauce
Mực ống nhồi thịt, nấu mè sốt mắm gừng

PORK BELLY SLOW-COOKED I THỊT HEO KHO TRỨNG 🐷 280.000

Pork belly slow-cooked with egg, fish sauce caramelized
Thịt heo kho nhừ với trứng, nước mắm và nước dừa ăn kèm cơm trắng

CHICKEN SIMMERED WITH GINGER I GÀ TA RAM GỪNG 280.000

Simmered chicken free range with ginger and fish sauce
Gà ta ram gừng ăn kèm với cơm trắng

VIETNAMESE CORNER – GÓC VIỆT NAM

(Served with steamed rice – Phục vụ kèm cơm trắng)

WOK FRIED BEEF I BÒ ÚC LÚC LẮC

280.000

Wok-fried Australian beef cube with onion and capsicum with oyster sauce

Bò Úc phi lê cắt quân cờ xào dầu hào với hành tây và ớt chuông

SWEET AND SOUR FISH BROTH I CANH CHUA CÁ BIỂN

280.000

Daily fresh fish from market sweet and sour broth

Canh chua cá biển tươi hằng ngày

CHICKEN HOT POT WITH LOCAL BASIL I LẨU GÀ LÁ É TRẮNG

650.000

Chicken hot pot with local basil, bamboo shoot and green chili served with rice noodle

Lẩu gà thả vườn nấu lá é trắng, măng tươi và ớt xiêm xanh ăn kèm với bún

CAM RANH'S SEAFOOD SWEET & SOUR HOTPOT

890.000

LẨU HẢI SẢN CAM RANH

With fresh lobster (300g) tiger prawn, calamari, fish of the day and vegetable, noodle

Lẩu chua cay với tôm hùm (300g) tôm sú, mực, cá tươi hằng ngày, rau ăn kèm và mì vàng



MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

(Served with steamed rice – Phục vụ kèm cơm trắng)

FRIED RICE WITH SEAFOOD | CƠM CHIÊN HẢI SẢN 260.000

Stir fried rice with prawn, calamari and mixed dice vegetables

Cơm chiên tôm, mực với rau củ cắt nhỏ

WOK FRIED YELLOW NOODLES | MÌ VÀNG XÀO 260.000

Wok fried yellow noodle with seafood (or chicken/beef), mixed vegetables, and oyster sauce

Mì vàng xào hải sản (hoặc thịt gà / bò) với rau và dầu hào

PAN FRIED SEABASS | CÁ CHỄM ÁP CHẢO 320.000

Pan sear the seabass fillet and serve it with green mango and garlic chili fish sauce

Cá chẽm phi lê áp chảo ăn kèm xoài băm và nước mắm tỏi ớt

GRILLED PORK RIBS WITH HERB | SƯỜN HEO NƯỚNG THẢO MỘC 🐷 350.000

Grilled marinated pork spare-ribs with herb, served with galangal and lemongrass salt

Sườn heo nướng thảo mộc phục vụ kèm muối riêng sả

GOLDEN TIGER PRAWN | TÔM SÚ BIỂN HOÀNG KIM 380.000

Fried prawn with shrimp crumbles and salty egg sauce kefir flavor

Tôm sú tẩm bột tôm chiên giòn sốt trứng muối hương lá chúc

GRILLED CHICKEN CORN FED | GÀ ĂN BẮP NƯỚNG LÁ CHANH 550.000

Grilled a half chicken corn fed with lime leaf and served with black glutinous rice

Gà (nửa con) ăn bắp tự nhiên nướng lá chanh ăn kèm xôi nếp cẩm

FIVE SPICES AUSTRALIAN BEEF | BÒ ÚC NƯỚNG NGŨ VỊ HƯƠNG 650.000

Grilled marinated Australian beef tenderloin with honey and five spices flavor

Thịt bò Úc ướp ngũ vị hương và mật ong nướng

BINH BA'S LOBSTER | TÔM HÙM BÌNH BA NƯỚNG 1.500.000

Grilled Bình Ba's lobster with garlic and butter served with green chili sauce

Tôm hùm Bình Ba nướng bơ tỏi phục vụ kèm sốt ớt xiêm xanh

WESTERN SPECIALITY – MÓN ÂU

CHICKEN ROULADE I ỨC GÀ CUỘN NẤM 🐔

380.000

Oven-roasted chicken breast rolled with crispy bacon, mushroom, spinach and Cheddar cheese served with blue cheese cream sauce and mixed green lettuces

Ức gà cuộn thịt heo xông khói, nấm, rau bó xôi và phô mai Cheddar bỏ lò, phục vụ kèm sốt kem phô mai xanh và rau xà lách trộn

NORWEGIAN SALMON I CÁ HỒI NAUY

490.000

Pan fried salmon fillet served with Teriyaki sauce, mixed sliced fennel and arugula salad

Cá hồi Na Uy phi lê áp chảo, ăn kèm với sốt xì dầu Nhật, xà lách củ hời tươi và rau cải hăng

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN I BÒ ÚC PHI LÊ

750.000

Grilled beef tenderloin served with pepper corn sauce, mashed potato, and butter vegetables

Bò Úc phi lê nướng dùng kèm sốt tiêu, khoai tây nghiền và rau theo mùa.

BLACK ANGUS BEEF STRIPLOIN MB3 I THĂN NGOẠI BÒ MỸ MB3

850.000

Grilled American Black Angus beef striploin MB3, French fries, blanched baby carrot and asparagus, served with and black pepper creamy jus

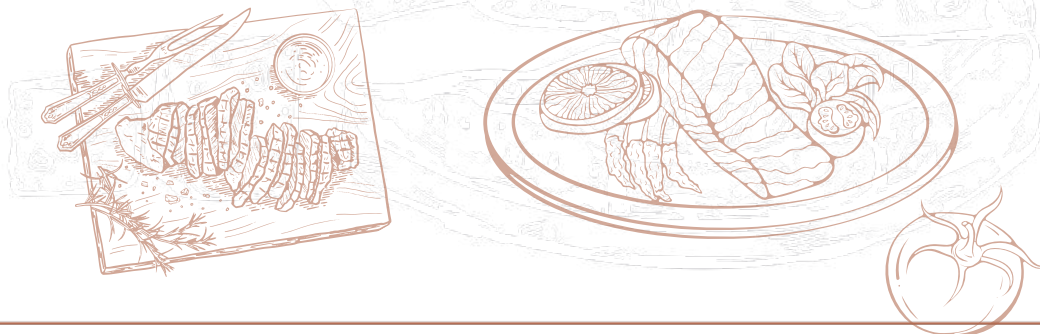
Thăn ngoại bò Mỹ vân mỡ MB3, khoai tây chiên, măng tây và cà rốt baby chần, sốt kem tiêu đen

RACK OF LAMB I THỊT SƯỜN CỪU

900.000

Grilled Australian lamb rack, served with potato, fried vegetables, and rosemary red wine jus

Thịt sườn cừu Úc nướng dùng kèm khoai tây, rau củ xào bơ với sốt rượu vang và lá hương thảo



BURGER & SANDWICH

(Served with French fries – Phục vụ kèm khoai tây chiên)

CAPRESE TARTINE I BÁNH MÌ PHO MAI SỮA TRÂU VÀ CÀ CHUA

340.000

Sliced sour-dough bread with fresh Mozzarella cheese, basil and tomato

Bánh mì men chua nướng ăn kèm pho mai sữa trâu, lá quế tây và cà chua tươi

PASTRAMI SANDWICH I BÁNH MÌ LÁT KẸP THỊT NGUỘI PASTRAMI

360.000

Sandwich with sliced Pastrami beef, Cheddar cheese, mustard and pickle

Bánh mì sandwich kẹp bò tẩm tiêu cắt lát, pho mai Cheddar, mù tạt vàng và dưa chuột muối

WAGYU BEEF BURGER I BÁNH MÌ TRÒN KẸP THỊT BÒ WAYGU

450.000

Wagyu beef patty 200gr, onion caramel, lettuces, tomato and gherkin

Bánh mì tròn kẹp thịt bò Wagyu nướng, hành tây xào, xà lách, cà chua và dưa chuột muối

PASTA – MÌ Ý

(Choice of spaghetti, penne - Lựa chọn mì sợi tròn, mì ống)

ARRABBIATA I XỐT CÀ CHUA VÀ ỚT

260.000

Spicy garlic and tomato sauce garnished with parsley 

Xốt cà chua với tỏi, ớt và ngò tây

CARBONARA CREMOSA I XỐT PHOMAI VÀ MÁ HEO MUỐI

350.000

Egg yolk cream sauce with Parmesan cheese and crispy guanciale

Xốt kem lòng đỏ trứng gà với phomai Ý và má heo muối tẩm tiêu

BOLOGNESE I XỐT BÒ BẮM

320.000

Classic beef ragout with carrot, onion and celery

Xốt thịt bò hầm truyền thống với cà rốt, hành tây và cần tây

HAND CRAFTED PIZZA

BÁNH PIZZA NHÀ LÀM

MARGHERITA | PIZZA PHÔ MAI CÀ CHUA TRUYỀN THỐNG 🌿

Tomato sauce, fresh basil and Mozzarella cheese

Với sốt cà chua truyền thống, lá quế tây và phô mai Mozzarella

320.000

HAWAIIAN | PIZZA THƠM VÀ THỊT NGUỘI 🐷

Tomato sauce, pineapple, cooked ham and Mozzarella

Với sốt cà chua, thơm tươi, thịt nguội và phô mai sữa trâu

360.000

PEPPERONI | XÚC XÍCH TIÊU 🐷

Tomato sauce, Pepperoni, sweet corn, cherry tomato, olive and Mozzarella cheese

Với sốt cà chua, xúc xích tiêu, bắp ngọt, cà chua baby, trái oliu và phô mai Mozzarella

360.000

SEAFOOD | HẢI SẢN

Tomato sauce, prawn, squid, black olive, tomato and Mozzarella cheese

Với sốt cà chua, tôm, mực, trái oliu đen, cà chua và phô mai Mozzarella

400.000



KID MENU - THỰC ĐƠN CHO BÉ

KHOAI TÂY CHIÊN | FRENCH FRIES 120.000

FRIED RICE WITH EGG | CƠM CHIÊN TRỨNG 140.000

Stir fried rice with chicken egg

Cơm chiên trứng

CHICKEN CRUMBLE | GÀ CHIÊN XÙ 160.000

Fried chicken breast crumble and served with French fries

Thịt ức gà tẩm bột chiên xù ăn kèm khoai tây

CONGEE WITH MEAT OR SEAFOOD | CHÁO THỊT HOẶC HẢI SẢN 160.000

Meat or seafood congee with mixed vegetable of your choice

Cháo thịt bằm hoặc hải sản với rau củ nấu nhừ hoặc xay nhuyễn

FISH 'N' CHIPS / CÁ TẮM BỘT CHIÊN 180.000

Deep fried seabass fillet in batter served with French fries

Cá chẽm tẩm bột chiên giòn ăn kèm khoai tây chiên



SWEET FINALE - TRÁNG MIỆNG

SEASONAL FRESH FRUIT | TRÁI CÂY THEO MÙA

140.000

Three kinds of seasonal fresh fruits

Ba loại trái cây tươi theo mùa

MIXED FRUIT SWEET SOUP | CHÈ TRÁI CÂY

140.000

Mixed fruit sweet soup with coconut milk and ice cream

Chè trái cây thập cẩm nước cốt dừa với kem

COOL MANGO SWEET SOUP | CHÈ XOÀI LẠNH

140.000

Cool mango mousse with sago “ Chè ” style

Chè xoài xay lạnh với bột sắn và lá bạc hà với trân châu sữa chua

ICE CREAM IN COCONUT | KEM TRÁI DỪA 🥥

160.000

Homemade coconut ice cream served in coconut

Kem dừa được phục vụ trong trái dừa tươi và dừa sấy giòn

PHILADELPHIA CHEESECAKE - BÁNH PHÔ MAI MỀM

190.000

Classic cheesecake with stewed berry coulis

Bánh phô mai kèm sốt mâm xôi đỏ

TIRAMISU / BÁNH PHÔ MAI Ý

190.000

Mascarpone cheese and coffee flavor cake in glass with cacao powder on top

Bánh phô mai mềm với hương cà phê kiểu Ý với bột ca cao

GELATO – HOMEMADE ICE CREAM | KEM Ý NHÀ LÀM 🥥

85.000/scoop

Vanilla, Mango, Rum raisin, Coffee, White chocolate & Raspberry

Vani, Xoài, Rượu Rum nho khô, Cà phê, Sô cô la trắng và phúc bồn tử



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