

BỮA TỐI  
DINNER  
저녁

# BBQ IN VILLA

PREPARED BY CHEF

HÀNG NGÀY  
DAILY  
일일

TỐI THIỂU 2 KHÁCH | Minimum of 2 guests | 최소 2명

## MÓN NƯỚNG BORN ON FLAMES | 바비큐 요리

- **Tôm hùm nướng bơ tỏi**  
Charcoal-grilled lobster with garlic butter  
숯불 구이 랍스터와 마늘 버터
- **Sò điệp Nhật nướng mỡ hành đậu phộng**  
Grilled Japanese scallop with scallion oil & peanut  
파기름과 땅콩을 곁들인 일본산 가리비 구이
- **Mực tươi Cam Lâm nướng muối ớt**  
Grilled Cam Lam squid with salt and chili  
소금과 칠리를 곁들인 구운 오징어
- **Cá hồi nướng sốt Lã Vọng**  
Grilled salmon "La Vong" style  
"라봉"소스를 곁들인 연어
- **Hàu nướng sốt phô mai**  
Grilled oysters with cheese sauce  
치즈와 함께 구운 굴
- **Sò méo sốt BBQ và thịt xông khói**  
Cockle kilpatrick with bacon BBQ sauce  
바베큐 소스와 베이컨을 곁들인 조개
- **Vai bò Úc nướng sốt Teriyaki**  
Charcoal oyster blade beef with Teriyaki sauce  
데리야끼 소스를 곁들인 호주산 쇠고기 구이
- **Sườn cừu nướng sốt rau mùi**  
Rack of lamb with Chimichurri sauce  
치미추리 소스를 곁들인 양갈비

## XỐT ĂN KÈM CONDIMENTS | 조미료

Các loại sốt ăn kèm: Sốt BBQ, sốt vang đỏ, muối ớt xanh kiểu Việt, sốt ớt Gochujang Hàn Quốc, sốt quế tây kiểu Địa Trung Hải  
Sauces & Condiments: BBQ sauce, red wine jus, Vietnamese green chili salt sauce, Korean Gochujang chili paste, Pistou Basil sauce  
모듬 소스 : 바비큐 소스, 레드와인 감축 소스, 베트남 고추 소금 소스, 한국식 고추장 소스, 피스토 바질 소스

VND 1.544.000++/khách | adult | 성인

Giá bao gồm nước uống  
Price includes beverages  
가격에는 음료가 포함되어 있습니다

## NƯỚC UỐNG BEVERAGES | 음료

- **1 khách: 3 đơn vị nước ngọt hoặc 2 đơn vị bia**  
1 pax: 3 soft drinks or 2 beers  
1명 : 청량음료 3캔 이나 맥주 2캔
- **Từ 2 khách: 4 đơn vị nước ngọt**  
From 2 pax: 4 soft drinks  
2명부터: 청량음료 4캔
- **Từ 4 khách: 12 đơn vị nước ngọt/6 đơn vị bia/1 chai rượu vang/1 tháp bia**  
From 4 pax: 12 soft drinks/6 beers/1 wine bottle/1 beer tower  
4명부터: 청량음료 12캔/맥주 6캔/와인 1병/맥주/1타워

## MÓN ĂN NHỆ "TOSSED" | 애피타이저

- **Sa lát cá ngữ kiểu Pháp**  
Nicoise salad  
프랑스 참치 샐러드
- **Gỏi cuốn tôm tươi**  
Fresh spring rolls with prawns  
신선한 새우 스프링 롤
- **Bánh phồng tôm và bánh tráng mè**  
Prawn crackers and sesame crackers  
새우 크래커 과 반짇



## XÚP | BOWL | 국

Xúp bí đỏ kem nấm Truffle  
Pumpkin cream soup with Truffle oil  
트러플 오일을 곁들인 호박 크림 수프

## QUẦY BÁNH MÌ BREAD STATION | 빵 스테이션

Quầy bánh mì:  
Bánh mì tròn, baguette, bánh mì bơ tỏi  
Selection of rolls, French baguette, garlic bread  
롤 모듬, 프렌치 바게트, 마늘 빵

## MÓN ĂN KÈM ON THE SIDE | 반찬

- Cơm chiên muối é  
Nha Trang fried rice with white basil  
소금과 칠리를 곁들인 볶음밥
- Bắp nướng  
Grilled sweet corn  
구운 옥수수
- Đậu bắp, bí ngòi, ớt chuông, nấm nướng  
Grilled okra & mixed vegetables  
구운 오크라와 야채 모듬
- Khoai tây giấy bạc  
Jacket potatoes  
베이컨드 포테이토

## TRÁNG MIỆNG DESSERTS | 디저트

- Trái cây theo mùa | Fresh fruits | 과일
- Bánh gato kem dừa | Coconut cream gateaux  
코코넛 크림 케이크
- Bánh sô cô la | Chocolate ganach cake  
초코 케이크
- Bánh phô mai chanh dây | Passion fruit cheese cake  
패션푸르트 치즈 케이크

☎ 091 181 2725

Đặt trước 2 tiếng, trước 04:30 chiều mỗi ngày  
Reserve 2 hours in advance, before 04:30pm everyday  
매일 오후 4시 30분 이전 2시간 전에 예약하세요

## MÓN SALAD SALAD BAR | 샐러드 바

• Xà lách mỡ, xà lách búp, xà lách lolo, cà chua bi, dưa leo, đậu ve, bắp hạt, trứng luộc, bánh mì nướng, ba rọi xông khói  
Butterhead, ice-berg, lollo rossa, cherry tomato, sliced cucumber, green bean, sweet corn, boiled eggs, croutons, crispy bacon  
지방상추, 머리상추, 롤로상추, 방울토마토, 오이, 강낭콩, 옥수수알, 삶은 달걀, 토스트, 훈제 베이컨

• Các loại sốt: dầu giấm kiểu Pháp, sốt Thousand Islands, dầu giấm kiểu Ý, dầu giấm Balsamic, nước mắm Việt Nam  
Dressing selection: French, Thousand Island, Italian, balsamic Vietnamese  
소스 종류: 프랑스식 비네그레트, 사우전드 아일랜드 소스, 이탈리아식 비네그레트, 발사믹 비네그레트, 베트남식 생선 소스

## ĐẶC BIỆT | SPECIAL | 특별한

Các món đặc biệt gọi thêm do đầu bếp gợi ý. Vui lòng chọn lựa bên dưới.

Chef's special add-on dishes are available upon request. Please choose from the options below.

Seo 추천 추가 메뉴는 요청 시 이용 가능하며, 아래 옵션에서 선택해 주시기 바랍니다. 요리를 맛보실 것을 권장합니다. 즐겨찾기를 선택해주세요.

- Thăn ngoại bò nướng sốt rượu vang đỏ 400.000++  
Grilled Aus sirloin beef with red wine sauce (300 gr)  
레드 와인 소스를 곁들인 구운 쇠고기 안심 (300그램)
- Sườn cừu nướng và sốt rau mùi 450.000++  
Grilled rack of lamb and Chimichurri sauce (250 gr)  
구운 양갈비와 고수 소스 (250그램)
- Khay xúc xích nướng 450.000++  
Grilled homemade sausage tray (300 gr)  
구운 소시지 세트 (300그램)  
Chorizo Bratwurst, Cheese Sausage, Farmer Bratwurst
- Tôm hùm nướng sốt phô mai 680.000++  
Grilled baby lobster with cheese sauce (330gr)  
치즈 소스를 곁들인 구운 랍스터 (330그램)
- Sò điệp Nhật nướng sốt Sambal và cam tươi 390.000++  
Grilled Japanese scallops with Sambal sauce, orange (2pcs/portion)  
삼발 소스와 신선한 오렌지를 곁들인 일본식 가리비 구이 (2 마리)

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT hiện hành  
All prices are subject to 5% service charge and government tax  
모든 가격에는 5%의 서비스 요금과 정부 세금이 별도로 부과됩니다

BBQ IN VILLA BBQ IN VILLA BBQ IN VILLA